NOUVEAU DICTIONNAIRE DE LA VIE PRATIQUE

HACHETTE

NOUVEAU DICTIONNAIRE

DE LA VIE PRATIQUE


AGRICULTURE - BASSES-COURS
BEAUX-ARTS
CHASSE · PÊCHE
COLONISATION
CUISINE
DROIT PRATIQUE
ÉCOLES ET ENSEIGNEMENT
HYGIÈNE
JEUX
MÉDECINE
SPORTS
TRAVAUX A LA MAISON
Jodelet

·Bibliothèque Omnium·

NOUVEAU DICTIONNAIRE

DE LA VIE PRATIQUE

AGRICULTURE • ARMÉE • BEAUX-ARTS CHASSE • COLONISATION • CUISINE • DROIT PRATIQUE • ÉCOLES ET ENSEIGNEMENT ÉCONOMIE DOMESTIQUE • HYGIÈNE • JEUX • LÉGISLATION • MÉDECINE • PÊCHE • RELIGION • SPORTS • TOURISME • TRAVAUX À LA MAISON

ILLUSTRÉ DE 20 PLANCHES HORS TEXTE ET DE 5.000 GRAVURES DANS LE TEXTE

A - G

LIBRAIRIE HACHETTE

PRÉFACE

Qui donc, à cent reprises, ne s'est senti tout à coup embarrassé parce qu'il manquait de renseignements, parce qu'il ne savait pas « comment s'y prendre » ? Tantôt il s'agit de soins immédiats à donner à un malade, d'un agencement à faire dans un appartement, d'un engin mécanique qui réclame une réparation de fortune, ou bien c'est une question litigieuse qui relève de la jurisprudence et d'où peut naître un procès ; tantôt ce sont des droits à faire valoir auprès d'une administration, une demande à formuler, etc., etc.

Parfois, nous croyons connaître la façon de procéder ; nous avons l'idée vague que nous saurions nous tirer d'affaire. Mais, à la réalisation, les notions que nous possédons se révèlent trop générales, trop imprécises. Impossible de venir à bout du problème qui exige une solution urgente. Au moindre événement anormal et survenant à l'improviste, c'est souvent la perplexité et le désarroi.

Où chercher le renseignement désiré ? Dans les livres ? Mais peut-on avoir tous les ouvrages susceptibles de fournir sur toutes les questions d'ordre pratique les informations désirables ? De quelle énorme bibliothèque il faudrait disposer ! Où loger tant de volumes ? Et, au milieu d'un tel amas, quelles recherches longues, ennuyeuses, pénibles ! Quelles pertes de temps évitées, s'il était possible de trouver réuni en un seul ouvrage l'ensemble des documents, des conseils pratiques si nécessaires au cours de la vie quotidienne !

C'est ce qu'offre à tous le *Nouveau Dictionnaire de la Vie Pratique*, qui embrasse toute la vie moderne, véritable encyclopédie utile, conçue sur un plan entièrement nouveau, qui se propose avant tout d'être *essentiellement pratique*. Chaque article est rédigé de façon à ce que le lecteur, passant à l'application, soit à même de réussir dans son opération. Il enseigne les procédés, avec une abondance de détails précis et concrets ; il analyse l'opération, en montre les phases successives, indique pour chacune la marche à suivre ; il initie aux « tours de main », qui ne sont habituellement connus que des gens du métier et après une longue expérience.

Agriculture, Armée, Beaux-Arts, Chasse, Colonisation, Cuisine, Droit Pratique, Écoles et Enseignement, Économie domestique, Hygiène, Jeux, Législation, Médecine, Pêche, Religion, Sports, Tourisme, Travaux à la maison, etc., etc., le *Nouveau Dictionnaire de la Vie Pratique* connaît tout et renseigne sur tout. C'est le compagnon du foyer, l'ami de la famille, celui à qui on a recours à chaque instant et qui, toujours, donne la précieuse indication cherchée, le conseil judicieux que l'on attend.

Le *Nouveau Dictionnaire de la Vie Pratique* est le guide et le conseiller indispensable pour :

Les Pères de famille que préoccupe l'avenir de leurs enfants, que menace un procès, qu'effrayent les exigences du fisc, qui cherchent à améliorer le sort de ceux qui leur sont chers, grâce à des méthodes nouvelles de production ;

Les Mères de famille qui s'inquiètent de la santé de leurs enfants et qui, soucieuses, se penchent au chevet d'un malade ;

Les Maîtresses de maison qui veulent organiser leur intérieur, appliquer à leurs dépenses les principes d'une sage comptabilité domestique et faire régner l'ordre chez elles ;

Les Ménagères que les questions de cuisine intéressent et qui n'ignorent pas qu'une bonne table contribue à faire la maison vivante et joyeuse ;

Les Jeunes Filles qui veulent acquérir les connaissances grâce auxquelles elles deviendront à la fois des femmes du monde et du *home* ;

Les Jeunes Gens qui aiment les sports, qui hésitent à l'heure de choisir une carrière, que la vie coloniale attire, qui aspirent en un mot à devenir des hommes débrouillards, pratiques, utiles aux autres et à eux-mêmes ;

Les Enfants en quête d'un jeu nouveau, d'une vieille chanson ou d'une ronde ancienne ;

Les Habitants de la ville et de la campagne, collectionneurs et agriculteurs, hommes de cabinet, hommes de sport et de grand air, pêcheurs et chasseurs ;

Tous ceux enfin qui se trouvent en face d'un problème à résoudre, d'une énigme à déchiffrer ou d'une connaissance à acquérir.

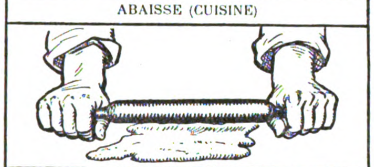
Tous doivent s'adresser au Nouveau Dictionnaire de la Vie Pratique *qui ne laisse rien dans l'ombre ni dans le doute.*

NOUVEAU DICTIONNAIRE DE LA VIE PRATIQUE

A

ABAISSE (*CUIS.*). — Pâte amincie qui sert à former le dessous d'un pâté, d'une tourte, etc. Cette pâte se prépare comme la pâte à dresser, dont nous donnons la recette à l'article *Pâtes*. Faite à l'avance, cette pâte qui, une fois sèche, devient essentiellement friable, doit, en été surtout, être conservée au frais et recouverte d'un linge fariné. Elle est, au moment où on veut l'employer, passée au rouleau, aplatie à l'épaisseur qu'on juge convenable, puis découpée à la forme voulue.

ABAISSE (CUISINE)



ABAISSE-LANGUE (*MÉD.*). — Instrument qui aplatit la langue pour laisser voir la gorge (fig. 1). Utiliser : lamelle de bois (à brûler après usage ; contagieuse) ; lamelle de verre épais, à désinfecter avant et après ; manche de grande ou de petite cuiller stérilisée ; index seul ou avec médius de la main droite lavée avant et après.

Manœuvre : la bouche ouverte avec ou sans ouvre-bouche, la langue non sortie, de la main droite appuyer fort l'instrument sur le milieu de l'organe en s'éclairant de la main gauche (allumette, bougie, lampe électrique). S'il s'agit d'un bébé, lui presser les narines ; le manque d'air obligera l'enfant à ouvrir la bouche et on en profitera pour examiner les parties malades.

ABAISSE-LANGUE

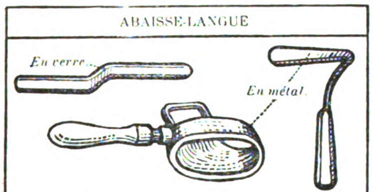


FIG. 1. — *Instruments du médecin.*



FIG. 2. — *Moyen d'abaisser la langue et d'examiner la gorge à l'aide d'une cuillère, en se servant d'une bougie et d'une cuillère comme réflecteur.*

On peut essayer de se passer d'abaisse-langue par la manœuvre suivante : le patient sort sa langue de la bouche le plus possible et prononce autant de fois qu'il est nécessaire la voyelle *a*. La langue est ainsi repoussée vers le plancher de la bouche et un examen de la gorge peut avoir lieu ; celui-ci néanmoins est un peu superficiel et ne saurait être utilisé que s'il s'agit de cas anodins.

ABANDON (*DROIT*). — Dans le langage du droit, c'est tantôt l'action de délaisser ou le résultat de cette action, tantôt le fait de renoncer à ses droits sur une chose.

Abandon d'actif. — *V.* CESSION DE BIENS, FAILLITE, SUCCESSION.

Abandon d'animaux. — Le fait de laisser par négligence ou défaut de surveillance des bestiaux de toute espèce (chevaux, porcs, volailles) s'introduire sur le terrain d'autrui est puni d'une amende de simple police, même s'ils n'ont commis aucun dégât. || Si le fait se reproduit plusieurs jours, il y a lieu à autant d'amendes distinctes. || La prescription est d'*un mois*. || La réparation des dégâts est due par celui qui a la jouissance des animaux et, s'il est insolvable, par celui qui en est propriétaire. || Celui qui a subi le dommage peut se saisir des bestiaux abandonnés, mais seulement pour les conduire à la fourrière dans les 24 heures. S'ils ne sont pas réclamés, le juge de paix peut en ordonner la vente, et fixer le montant du dommage, qui sera prélevé sur le produit de la vente. Le propriétaire de l'animal peut, toutefois, faire opposition à l'ordonnance dans les 8 jours de la vente, pour obtenir que l'évaluation du dommage soit modifiée. || La réparation du préjudice subi par le propriétaire du terrain peut être aussi poursuivie en justice de paix jusqu'à 1 500 fr. et devant le tribunal civil au delà de cette somme. || Lorsque les dégâts ont été causés par des *volailles*, le propriétaire ou le fermier, qui éprouve le dommage, peut les tuer, *mais seulement sur le lieu et au moment du dégât*.

Abandon du domicile conjugal. — *V.* DIVORCE et SÉPARATION DE CORPS.

Abandon d'instruments. — L'abandon dans les champs et dans les lieux publics, d'armes ou d'instruments dont les malfaiteurs peuvent se servir (coutres de charrue, barres, leviers, échelles) est une contravention punie d'une amende de 1 à 5 fr.

Abandon de matériaux. — Celui qui embarrasse la voie publique en y déposant des matériaux est passible d'une amende de 1 à 5 fr. (simple police).

Abandon de voitures. — Les conducteurs de voitures ou de bêtes de charge qui abandonnent sur la voie publique la voiture ou l'animal dont ils ont la garde sont passibles d'une amende de 6 à 10 fr. (simple police). *V.* MAJORATION.

ABANDONNEMENTS. — Biens et valeurs qui, dans une liquidation, sont attribués à un copartageant. — *V.* CESSION DE BIENS.

ABATAGE (*LÉGISL.*). — Ce mot exprime l'action d'abattre : 1° des *arbres*, en vue de l'exploitation d'une forêt : *V.* SYLVICULTURE, ou en raison de leur plantation sur les routes et les chemins à une distance qui ne serait pas réglementaire : *V.* VOIRIE ; || 2° des *animaux* destinés à l'alimentation : *V.* ABATTOIRS, ou atteints d'une maladie contagieuse, de la rage, etc. : *V.* ANIMAUX (POLICE DES), CHIENS.

Abatage du bœuf. — Nous donnons ci-dessous quelques renseignements techniques sur l'abatage du bœuf, utiles aux propriétaires ruraux, aux éleveurs, aux officiers de troupes en campagne, dans le cas où, voulant faire abattre des animaux, ils auraient besoin de surveiller le travail d'un homme plus ou moins expérimenté.

Il y a plusieurs systèmes. On emploie : 1° Le *merlin ordinaire*, long marteau de forgeron ; malgré son poids et l'adresse de l'opérateur, il n'abat pas du premier coup : en éviter l'emploi, l'animal souffre et la cervelle est abîmée. || 2° Le *merlin anglais* ou emporte-pièce ; il pénètre du premier coup dans la boîte cranienne, l'animal est foudroyé (employé dans les abattoirs parisiens). || 3° Le *masque Bruneau* : très apprécié pour l'abatage à la suite des troupes en campagne ; très employé en province. || 4° Le *revolver allemand* qui donne d'excellents résultats, mais coûte un peu cher. || 5° *L'abatage électrique*. || 6° *L'abatage israélite*.

Le *masque Bruneau* s'adapte au moyen de courroies sur la face du bœuf, de manière à lui cacher les yeux, et couvre le front depuis les cornes jusqu'au mufle. Muni, à sa partie supérieure et médiane, d'un orifice garni d'une armature en acier,

ABATAGE DU BOEUF

Outils. — Au masque Bruneau.

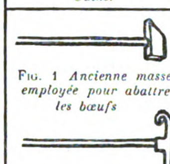


FIG. 1. *Ancienne masse employée pour abattre les bœufs*

FIG. 2. *Merlin anglais.*



FIG. 3. *On enfonce un clou dans le cerveau du bœuf masqué.*

Au merlin anglais.



FIG. 4. *Le premier coup au merlin anglais sur la vertèbre cervicale.*



FIG. 5. *Le deuxième coup au merlin anglais dans l'os frontal*

A l'électricité.

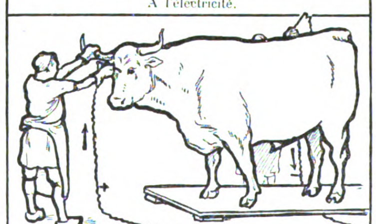


FIG. 6. *Le bœuf, placé sur une plate-forme spéciale, est foudroyé au moyen d'un courant électrique.*

cet orifice livre passage à un rivet en acier. L'ouvrier frappe avec un maillet sur la tête du rivet, qui pénètre dans l'os frontal et dans le cerveau : l'animal tombe et meurt instantanément.

L'*abatage électrique* n'a été pratiqué qu'aux abattoirs de Vaugirard et seulement dans l'échaudoir de la Carnine Lefrancq, en vertu d'un arrêté spécial du Préfet de Police. Le courant est mis en contact avec le front et la partie supérieure du rein de l'animal au moyen de deux aiguilles introduites sous l'épiderme ; le bœuf s'affaisse doucement sans souffrance apparente.

Abatage au merlin anglais. — Le bœuf est amené coiffé aux cornes d'une solide longe que l'on attache court à l'anneau fixé au sol ; il est entravé par le *câble* enroulé à l'aisselle droite, de façon qu'il tombe sur le côté droit. ‖ Le garçon frappe entre les deux cornes sur la vertèbre cervicale, le bœuf tombe foudroyé ; un second coup dans l'os frontal met fin à ses convulsions. ‖ Pratiquer alors une incision longitudinale sous la gorge, en descendant vers la poitrine, dégager au couteau la trachée artère et, la suivant avec la main, enfoncer jusqu'à l'aorte ; celle-ci sectionnée, le sang coule à flots et, pour en activer l'écoulement, on imprime à l'animal tué, avec le pied, et à l'aide d'une corde passée dans le pied antérieur gauche, un mouvement de va-et-vient régulier et continu. C'est le *foulage.* ‖ Tourner le bœuf sur le dos, puis couper les pieds aux articulations du genou pour le devant et de la crosse pour l'arrière. ‖ Après avoir dégagé le cuir sur le ventre, la poitrine, les côtes et les cuisses, et levé la langue, fendre la poitrine, inciser l'abdomen, fendre le *casi* (soudure des deux os iliaques), puis passer dans les *crosses* (calcanéums) une pièce de bois longue d'environ 3 m. 50 ; c'est le tinet. ‖ Enrouler le câble au milieu et monter progressivement au moyen du treuil, à mesure que l'on descend le cuir et qu'on retire les intestins et les viscères (*curer* le bœuf). ‖ Une fois le bœuf dépouillé, ployer le cuir, le rouler, puis lever les épaules en laissant adhérer le cou qui est fendu en long jusqu'au crâne. ‖ Au moyen du treuil, descendre le bœuf toujours suspendu jusque-là par le câble, poser le *tinet* par chacune de ses extrémités sur les *pentes* (poutres de bois ou de fer écartées de 2 mètres et demi environ à 3 mètres) et fendre le bœuf en deux parties qu'on appelle les *creux.* ‖ Pendant ce temps, les aides ont terminé les dégraisses, vidanges, etc., et l'échaudoir est lavé à grande eau.

Abatage israélite. — Ce sont des sacrificateurs et non des garçons bouchers professionnels qui abattent les bœufs, veaux et moutons destinés à la consommation des Israélites. ‖ Le sacrificateur n'assomme pas l'animal, il le fait abattre doucement et renverser sur le dos au moyen du treuil, puis il tranche d'un seul coup la gorge d'une oreille à l'autre, sans toucher à la colonne vertébrale. Le reste de l'opération se fait comme d'ordinaire.

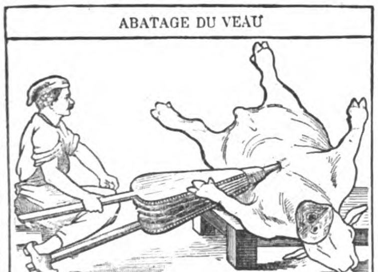
Le sacrificateur attend que l'animal soit ouvert, puis il examine l'état sanitaire général, et le déclare *kaucher* s'il est conforme aux prescriptions de la Loi. Si, au contraire, les poumons sont adhérents au thorax, ou qu'une trace morbide soit révélée, il est rejeté de la consommation ; le sacrificateur le déclare *dreffa.* ‖ Quand l'animal est parvenu à l'étal, pour être débité, le sacrificateur estampille les morceaux dont la consommation est permise par la Loi, puis, à mesure que les acheteurs viennent s'approvisionner, il borge chaque morceau, c'est-à-dire qu'il expurge le sang qui peut être resté dans les veines.

Dans les villes où la colonie israélite est restreinte et ne suffirait pas à faire vivre un boucher spécial, le rabbin s'adresse à un boucher ordinaire et s'engage à lui assurer la clientèle de ses corligionnaires s'il consent à subventionner le sacrificateur-borgeur, à se soumettre aux rites hébraïques concernant l'abatage et le dépeçage, et à réserver les morceaux désignés par la Loi.

Abatage du mouton, du porc. — *V.* MOUTON, PORC.

Abatage du veau. — Le veau est étendu sur une table basse à claires-voies (en province, il est suspendu au câble par les deux jambes de derrière). ‖ Il est saigné par une section transversale du coin d'une oreille à l'autre jusqu'à la colonne vertébrale. ‖ Quand il est égoutté, on le broche, c'est-à-dire qu'on fait circuler en tous sens, entre cuir et chair, une tige de fer cintrée appelée *broche*, puis, au moyen d'un soufflet introduit dans l'orifice nécessité par le brochage, on gonfle jusqu'à l'écartement des ergots, c'est-à-dire jusqu'à ce que l'air ait pénétré partout. ‖ Ensuite on pourfend la peau, on dépouille les gorges, les côtés, les fesses, on ouvre la poitrine, le ventre et le casi, on passe un tinet dans les cuisses et on accroche à la cheville pour le curage des viscères et intestins, puis on termine la dépouille du dos. ‖ Les veaux sont soufflés dans le but de mieux faire valoir l'état d'engraissement, et de faciliter le travail du dépouillement.

ABATAGE DU VEAU



Soufflage du veau pour le dépouiller plus facilement

ABATIS (*CUIS.*). — Utiliser de préférence les abatis de dinde. Flamber les ailerons, la tête et le cou, fouler les pattes, nettoyer et couper en 2, 3 ou 4 morceaux le foie et le gésier ; passer les abatis au beurre. Faire revenir dans le beurre 125 grammes de lard coupé en lanières. Retirer le tout de la casserole en n'y laissant que le beurre auquel on mêle une demi-cuillerée de farine pour le faire roussir. Mouiller avec du bouillon ou de l'eau tiède, ajouter un bouquet garni ; remettre les abatis dans la casserole et laisser cuire pendant 2 heures. Avant fin de la cuisson, ajouter petits oignons, carottes tendres découpées en bâtonnets, puis navets ou pommes de terre.

ABAT-JOUR. — Nous donnons ci-dessous quelques renseignements pour fabriquer soi-même un abat-jour.

1° Les *formes* empire sont les plus pratiques en toutes tailles.

2° *Couleurs :* le blanc, le jaune, le rose avivent la lumière ; le bleu et le vert l'atténuent.

3° *Patrons.* — Inscrire 3 dimensions : 1° mesure du cercle inférieur de la ferrure (le plus grand des 2), prise en dehors du cercle et non en dedans ; 2° mesure du cercle supérieur (le plus petit), prise comme la précédente ; 3° distance séparant les 2 cercles, mesurée sur l'un des fils de fer de l'armature.

ABAT-JOUR

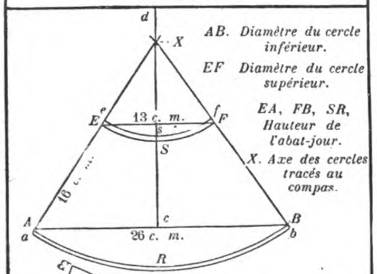
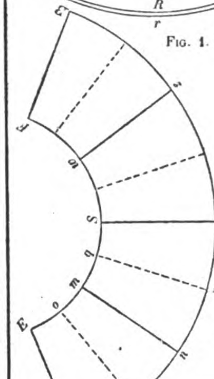


FIG. 1. *Préparation du patron*



Les lignes EA, FB, SR sont les mêmes que sur la figure 1.

Les lignes chiffrées marquent les divisions en panneaux.

FIG. 2. *Patron de l'abat-jour.*

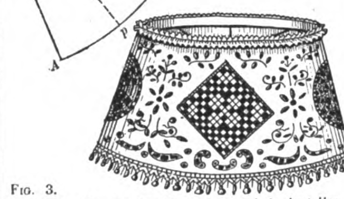


FIG. 3.
Abat-jour Empire brodé et incrusté de dentelles.

AB, ligne horizontale ayant la dimension du plus grand cercle de l'abat-jour ; *cd*, perpendiculaire élevée au milieu de AB ; EF, ligne horizontale, séparée de AB par une hauteur égale à celle de la ferrure ; le milieu de EF est sur la ligne *cd*, et la longueur EF est celle du petit cercle de la ferrure. Réunir AE, puis BF par des lignes prolongées jusqu'à ce qu'elles coupent la ligne *cd* ; à ce point, marquer X. Placer sur X la pointe d'un compas et décrire l'arc de cercle ARB. Puis, toujours de X, décrire un arc de cercle plus petit ESF. Comme l'abat-jour doit dépasser la ferrure en bas et en haut, le couper sur les lignes *arb* et *esf*, séparées des précédentes par 2 centimètres. Tailler l'abat-jour en papier grossier ; essayer sur la ferrure et rectifier avant de dessiner sur le papier bristol ou Whatman.

Avant de dessiner l'abat-jour, tirer un certain nombre de lignes indiquant l'aplomb des personnages et la direction des paysages. Le patron porte la ligne RS, à égale distance de AE et de BF.

Mesurer la courbe ES, marquer le milieu (*m*), mesurer AR, marquer le milieu (*n*). Réunir *m* et *n* par une ligne. Faire de même pour E*m*, A*n* et tracer la ligne *op* ; pour *m*S, *n*R, et tracer la ligne *qr* ; pour SF, RB (ligne *wz*), etc.

Les personnages, arbres, maisons, etc., doivent suivre la direction de ces lignes pour paraître verticaux une fois l'abat-jour en forme ; même observation pour les dessins de broderie, les incrustations d'entre-deux, les galons qui divisent les abat-jour en plusieurs panneaux.

4° *Abat-jour en papier Whatman* peint à l'aquarelle, à la gouache, au pochoir, à la bruine. En décalcomanie, en ombres chinoises. Avec silhouettes noires peintes à l'envers et se voyant seulement en transparence derrière des guirlandes ou autres motifs de décoration faits sur l'endroit. Parfois avec médaillons peints ou gravures collées, serties d'un galon fixé de même.

5° *Etoffes.* — Employer la soie spéciale légère et translucide et le linon soyeux, soit à plat comme transparent aux abat-jour lingerie, soit froncé pour les confectionner en entier.

6° *Montage froncé.* — Recouvrir l'armature (cercles exceptés) de faveur enroulée ; tailler une bande d'étoffe, ayant une hauteur égale à celle de la monture, plus 3 centimètres, et une longueur égale à celle de la circonférence inférieure, augmentée du tiers ; fermer en rond par une couture, froncer sans rempli, poser sur l'armature, coudre à cheval sur les cercles.

7° *Montage du transparent* (ou doublure). — Tailler la bande d'après la circonférence exacte du cercle inférieur, fixer à plat sur lui, froncer sur le cercle supérieur.

8° *Garniture.* — Orner le haut et le bas d'une ruche déchiquetée, de torsades de ruban Liberty, de nœuds ou choux, d'une frange, d'une dentelle ; appliquer, si l'on veut, sur la soie, des motifs aux fuseaux, filet en dentelle réticella, etc.

9° *Abat-jour lingerie.* — En toile claire brodée à l'anglaise et au plumetis, incrustée de dentelle ; en application de linon sur tulle ; en tulle brodé en reprise ; en filet brodé, etc., arrêté par quelques points sur le transparent et garni comme ci-dessus. Le premier surtout est solide et facile à nettoyer.

ABATS. — Nom donné aux viscères des animaux de boucherie et à certains organes que l'on prépare à la vente par une cuisson préalable.

BŒUF. — *Abats rouges :* le mou (poumons), le cœur, le foie, la langue, les rognons, la rate ; ils sont vendus crus. ‖ *Abats blancs :* la panse, la cervelle, les palais, les patins (nerfs des pieds). La panse et le palais seuls sont cuits une première fois.

VEAU. — Les abats de veau sont la tête, les quatre pieds (que l'on échaude à une température de 60° pour enlever les poils), les poumons, le cœur, le foie, les ris, la fraise (intestin grêle).

MOUTON. — Les pieds sont cuits et épilés, puis bottelés ; les cervelles, les poumons, foie, cœur, rognons, langue, sont vendus crus.

La boucherie vend une partie des abats. En province, elle les vend tous, mais, à Paris, des spécialistes, les tripiers, vendent la plupart des abats et tripes. Pour le *bœuf*, la langue et les reins ou rognons restent au boucher ; au tripier reviennent l'abat rouge, la cervelle et la panse. Pour le *veau*, les reins seuls restent dans l'animal. La tête, les pieds, les poumons, le cœur, le foie, les ris sont au tripier. Pour le *mouton*, les pieds, la cervelle et la langue sont au tripier ; le boucher garde seulement la fressure (mou, foie et cœur).

USAGES CULINAIRES. — ABATS DE BŒUF. — La langue se mange bouillie dans le pot-au-feu, ou bien en daube. La cervelle s'accommode en sauces brunes ou blondes, se frit dans la pâte comme des beignets. Les poumons ne sont utilisés que pour les chats. Le foie, quand il est d'un animal jeune, est sauté à la poêle. La panse, le bonnet, le feuillet et la franchemule sont préparés aux abattoirs et sont vendus déjà cuits sous le nom de *gras double*, que l'on fait sauter ou cuire à la poulette. Les rognons sont sautés au vin ou aux fines herbes. Les museaux et les palais se mangent en salade.

VEAU. — La tête et les pieds se mangent à l'huile et aux fines herbes, de même que la fraise. La cervelle s'accommode au beurre noir. Le ris constitue un plat très recherché, de haut luxe. Le mou et le cœur font une bonne gibelotte. Le foie est très délicat ; on le mange sauté, au vin, ou lardé en daube. Les rognons se mangent en omelettes. La tête peut être accommodée en sauce brune, dite sauce tortue.

MOUTON. — La cervelle et les rognons se mangent comme ceux du veau. Les pieds constituent un plat très recherché en sauce poulette ; on les frit aussi dans la pâte.

ABATTOIRS (*LÉGISL.*). — Les abattoirs sont rangés parmi les *établissements dangereux et insalubres* (*V.* ce mot) de première classe. Ils doivent être éloignés des habitations particulières, et ne peuvent être ouverts qu'avec l'autorisation de l'autorité administrative.

RÉGLEMENTATION. — La réglementation intérieure des abattoirs dépend du maire : il veillera notamment à l'écoulement des eaux, etc. ‖ Les abattoirs sont placés sous la surveillance d'un vétérinaire rétribué par la commune (*V.* ANIMAUX, POLICE DES). ‖ La création d'abattoirs publics entraîne de plein droit la suppression des tueries particulières dans un périmètre fixé par arrêté préfectoral, et sans que les propriétaires aient droit à une indemnité.

ABBÉ (*RELIG.*). — Dans son sens restreint, ce mot désigne le chef ou supérieur de certaines communautés religieuses d'hommes.

Au sens large, on désigne sous ce nom tout prêtre appartenant au clergé séculier. En parlant à un prêtre non revêtu d'une dignité ecclésiastique quelconque, l'appeler : Monsieur l'abbé ; dire par contre : Monsieur le curé, Monsieur le chanoine, Monsieur le grand vicaire. En écrivant à ces personnalités diverses, faire précéder le nom de la formule : M. l'abbé X... et le faire suivre de la dignité ou de la fonction.

ABCÈS (*MÉD.*). — Amas limité de pus.

I. ABCÈS CHAUD. — *On constate* : localement chaleur, rougeur, tumeur, douleur ; puis fluctuation (sensation du pus qui se déplace sous la pression du doigt) et rénitence (sensation de tension élastique au doigt) ; enfin ulcération si l'abcès crève au dehors et vide son pus ; parfois odeur fétide, avec accompagnement de fièvre et insomnie.

Complications : Répercussion parfois grave sur les organes voisins. Peuvent survenir : névrites, phlébites, abcès biliaires, urinaires ou stercoraux, pleurésie purulente, vomissements de pus, selles ou urines purulentes, méningite purulente, péritonite suppurée, fistules, phlegmons, infection du sang, adénites, etc.

Selon le lieu, l'abcès nécessite une description spéciale. Exemple : à la base d'un poil : furoncle ; dans l'aisselle : abcès tubéreux ; à une glande : adéno-phlegmon ; à une dent : abcès dentaire ; à la gorge : abcès pharyngien ; au doigt : panaris.

Causes : Microbes venus du dehors (plaies) ou du sang (maladies aiguës, chroniques ou héréditaires).

Éviter l'abcès par la désinfection des moindres plaies, à la teinture d'iode par exemple ; si l'abcès menace, chercher à le faire avorter par des compresses d'eau et d'alcool à 90° parties égales, très chaudes, des bains dans eau aussi chaude qu'on la supportera, pansements humides antiseptiques. *Il faut*, si l'abcès se produit, appeler le médecin qui l'incisera au bistouri, le videra et l'aseptisera à l'eau oxygénée pure et avec de l'eau bouillie ; ensuite pansements humides, sauf en cas de pus bleu (alors pansement sec et application de teinture d'iode ou de permanganate de potasse à 1/1000).

II. ABCÈS FROID. — *On constate* : tumeur molle sans rougeur ni douleur, ni chaleur, sans fièvre, qui vide son pus jaune clair au dehors ou fuse au loin pour s'ouvrir (abcès par congestion courant d'une vertèbre à la face antérieure de la cuisse, par exemple) et donne souvent une fistule interminable.

Causes : Microbe de la tuberculose venu du dehors (plaie) ou du sang (hérédité).

Pour l'éviter : Soins généraux (suralimentation, huile de foie de morue, phosphates, arsenic, bord de la mer) et soins locaux (repos absolu de la partie malade, légers attouchements à la teinture d'iode ou aux pointes de feu, chaleur sèche, et autour du mal série d'injections de V à VI gouttes chacune (total : LX gouttes) d'une solution à 1/10 de chlorure de zinc avec de la stovaïne.

Il faut appeler le médecin qui incisera, videra, désinfectera, cautérisera.

ABDOMEN (*MÉD.*). — Région du corps placée entre la poitrine et le bassin et renfermant un certain nombre d'organes (estomac, foie, intestin).

AFFECTIONS MÉDICALES. — *V.* ESTOMAC, FOIE, INTESTIN, PÉRITOINE, RATE, REINS.

AFFECTIONS CHIRURGICALES. — *a*) CONTUSION

ABDOMEN (MASSAGE DE L').

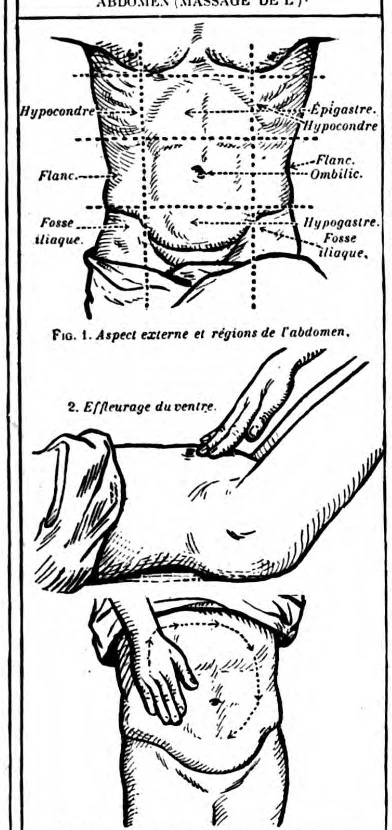


FIG. 1. *Aspect externe et régions de l'abdomen.*

2. *Effleurage du ventre.*

FIG. 3. *Massage du ventre, friction et pétrissage.*

ABDOMINALE. — *Causes* : Fouettement, choc direct (coups de pied, chutes), pression, contre-coup.

On constate : Stupeur, vive douleur, pâleur, sueurs, vomissement, ventre ballonné, diminution d'urines.

Il faut : Appeler le médecin ; en l'attendant, imposer le repos, la diète avec glace sur le ventre.

b) PLAIES ABDOMINALES. — *Dues à* : instruments piquants, tranchants, contondants et armes à feu.

On constate : Aux parois : écoulement sanguin, déchirures, hernies ; à l'intérieur : (plaie pénétrante), épanchements divers visibles selon l'organe blessé : matières fécales, alimentaires, bile, urine, gaz.

Il faut : Appeler le médecin ; en l'attendant, imposer repos et diète absolue. — *V.* PLAIES.

c) HERNIES (*V.* ce mot).

d) ABCÈS ET PHLEGMONS DE L'ABDOMEN. — 1° *Superficiels.* — *Causes* : Excoriations, malpropreté du nombril (abcès ombilical). *On constate* : les signes des abcès. *Il faut* : soigner comme un abcès (*V.* ABCÈS : Abcès chaud. Sujets à répétition.

2° *Musculaires.* — *Causes* : Plaies, fièvre typhoïde. *On constate* : Les signes d'un abcès chaud près du milieu du ventre, avec pus verdâtre souvent sanguinolent. Mêmes soins qu'aux précédents.

3° *Profonds.* — Consécutifs aux précédents ou à un vice du sang. *On constate* : Un grand frisson, vive douleur, coliques, vomissements, ventre tendu et bombé, forte fièvre, empâtement local, ouverture du pus à la peau, à l'intestin ou à la vessie (pus dans les selles ou dans les urines), pus au péritoine (péritonite).

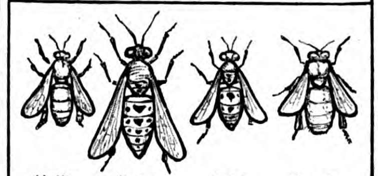
Il faut : Appeler le médecin ; en attendant, cataplasmes répétés.

e) TUMEURS DES PAROIS ABDOMINALES. — *V.* TUMEURS.

MASSAGES. — Procéder comme l'indique la figure.

ABEILLES. — Pour l'élevage des abeilles, *V.* APICULTURE. On trouvera ci-contre des figures permettant de distinguer facilement les abeilles des guêpes, des frelons et des bourdons. Les derniers ne sont pas dangereux. Les piqûres des frelons, au contraire, sont extrêmement redoutables. — (*DROIT*). — *V.* ANIMAUX NUISIBLES, DÉLITS (§ *Délits ruraux*), IMMEUBLES, PROPRIÉTÉ.

ABEILLES



Abeille. Frelon. Guêpe. Bourdon.

Abeilles (ennemis des). — *La fausse teigne.* — Petit papillon dont la femelle pond sur les gâteaux de cire qui servent de nourriture aux larves. Elle attaque surtout les ruchées faibles, et ne tarde pas à envahir tous les gâteaux. Pour arrêter ce fléau, qui apparaît en juillet et en septembre, soumettre la ruche, si elle est trop malade, aux vapeurs de sulfure de carbone ou à l'acide sulfureux ; même traitement pour les cadres de réserve et les débris de rayons non fondus encore.

La *loque*, maladie cryptogamique, s'attaque au couvain, operculé ou non ; les larves deviennent noires, s'allongent dans leurs cellules et meurent en répandant une odeur putride. On ne connaît pas de remède à cette maladie, rare en France. Si on la constate, brûler tout ce que renferme la ruche attaquée et désinfecter celle-ci énergiquement au formol, aux vapeurs de sulfure de carbone ou à l'acide sulfureux.

Les abeilles sont encore la proie des oiseaux, *mésange, pie-grièche*, du crapaud, etc.

Abeilles (piqûres d') (*MÉD.*). — Soigner en coupant avant tout, sans comprimer, un peu au-dessus du ras de la peau, le dard (pour supprimer les glandes à venin); puis extraire la pointe du dard. Ne pas se gratter. Applications d'eau salée, vinaigrée, alcoolisée, ou de quelques gouttes d'ammoniaque liquide, ou du mélange : ammoniaque 15 gr., collodion 5 gr., acide salicylique, 0 gr. 50. Bains tièdes de une heure contre l'excitation due à des piqûres multiples.

AB INTESTAT (*DROIT*). — *V.* TESTAMENT.

ABLETTE (*PÊCHE*). — Habite les eaux vives et peu profondes ; elle fraye en mai et en juin et dépose ses œufs sur les plantes aquatiques qui flottent ou qui tapissent la rive ; multiplication considérable. Se nourrit de vers et d'insectes. Chair peu appréciée ; bien fraîche, se mange en friture. Ses écailles servent à la fabrication des perles fausses (*V.* PERLES). ‖ Pour en faire le commerce, la pêcher au filet (échiquier, senne, verveux et même, en vertu de l'ordonnance du 28 février 1842, au filet à mailles de 0 m. 008 d'ouverture). ‖ Comme sport, la pêcher à la ligne ; celle-ci porte 3 ou 4 hameçons distants de 20 à 25 centimètres ; employer une ligne très fine (1 ou 2 crins de cheval) ; hameçons menus (16 ou 18) empilés sur un seul crin ; comme flotte, une plume chargée d'un plomb très léger ; comme appât : asticot, ver rouge, mouche naturelle ou artificielle. L'ablette mord avec vivacité ; ferrer dès que la plume s'enfonce d'une manière prononcée. ‖ On emploie encore la ligne à fouetter, sans flotte, ni plomb et munie de 5 ou 6 hameçons. Laisser filer au courant en étendant le bras le plus possible, puis, par un mouvement brusque du bras en arrière, reculer la ligne et les hameçons de 30 ou 40 centimètres. L'ablette s'élance pour retenir l'appât et s'enferre.

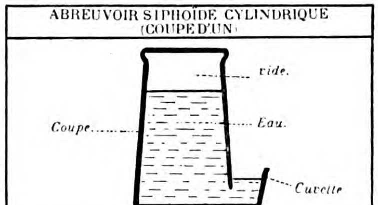
ABONNEMENTS. — L'administration des Postes reçoit les abonnements aux journaux et publications périodiques français moyennant le paiement du droit ordinaire des mandats-poste (*V.* POSTES), plus un droit fixe de 20 centimes par abonnement. Pour les journaux et périodiques étrangers, le droit est de 3 p. 100 et ne peut être inférieur à 50 cent. avec la Suisse et à 25 cent. avec les autres pays.

ABREUVOIR (*ÉCON. RUR.*). — Le fond devra être constitué par un pavage en grès jointoyés au ciment comme les murs à hauteur d'appui des côtés, ces derniers pouvant être en pierre, en moellons, en meulières ou en briques. Le sol doit être en pente très douce et la profondeur ne pas dépasser 1 m. 50 de hauteur d'eau. ‖ L'abreuvoir devra être muni d'un orifice de trop-plein et d'une bonde de vidange pour en effectuer facilement le curage.

Abreuvoir (*AVIC.*). — L'abreuvoir peut être un récipient quelconque ; pour les volailles et les faisans, adopter une petite marmite en fer, plus solide et d'un nettoyage facile.

L'abreuvoir siphoïde qu'on trouve dans le commerce se compose d'un récipient conique ou cylindrique en tôle galvanisée, de contenance variable 4, 5, 10 litres). Il est clos hermétiquement, sauf à sa base où se trouve une ouverture

ABREUVOIR SIPHOÏDE CYLINDRIQUE (COUPE D'UN)



communiquant avec une petite cuvette faisant corps avec l'appareil. Remplir le récipient par cette ouverture, en inclinant l'appareil ; une fois plein, le redresser. L'eau, grâce à la pression atmosphérique, se maintient au même niveau et toujours propre dans la cuvette, jusqu'à épuisement total du contenu.

BOUTEILLE SIPHOÏDE. — Pour établir soi-même un appareil siphoïde : prendre une planche de sapin de 20 centimètres carrés, 1 centimètre d'épaisseur. Visser perpendiculairement sur le milieu d'un des côtés de cette planchette une seconde planche de 5 centimètres de large sur 25 centimètres de haut et 1 centimètre d'épaisseur. Attacher une bouteille de verre d'une contenance d'un litre environ, goulot en bas, contre la seconde planchette, à l'aide de deux bandes de métal (cuivre, zinc, etc.), encerclant l'une la base, l'autre le sommet de la bouteille, et clouées à la planchette par leurs extrémités. Le goulot doit être maintenu à 5 centimètres environ de la grande planche horizontale ; les attaches ne doivent pas être trop serrées pour permettre l'enlèvement de la bouteille. Celle-ci étant pleine est renversée, de façon que le goulot soit placé dans un récipient (terrine, assiette profonde, etc.). Le liquide ne débordera jamais. Ce système d'abreuvoir convient spécialement pour l'élevage des poussins.

ABRI (*AGRIC.*). — Poulailler sans perchoir servant de refuge aux volailles contre la pluie et le vent, la chaleur et le froid. Complément indispensable de tout poulailler, si proprement tenu qu'il soit.

Matériaux. — Bois ou brique, ou pierres ou paille ou toute autre matière dont vous pouvez disposer.

Condition indispensable. — Que, sous l'abri il n'y ait pas de courant d'air. Donnez-lui une forme cubique avec toit incliné et couverture dépassante. Dimensions : 6 mètres de long sur 2 mètres de large, 1 m. 30 de haut à l'arrière et 1 m. 20 à l'avant pour 12 adultes.

Disposez des abris partout où vous pouvez le faire et dans des expositions différentes pour que les volailles aient toujours un refuge contre le vent, quelle que soit sa direction.

ABRI A QUATRE PANS. — Pour un terrain limité dans lequel vous ne pouvez pas multiplier les abris, construisez un abri spécial contre tous les vents. Il consiste simplement en un hangar dont la toiture a quatre pans. L'intérieur est divisé en quatre parties par deux cloisons se coupant à angle droit. De cette manière, il y a toujours une case que la bise ne peut atteindre.

ABRI SOUS LE POULAILLER. — Très utile pour ceux qui disposent de très peu de terrain : il a une forme cubique avec toit plat. Le poulailler repose dessus et le toit de l'abri forme le plancher du poulailler.

V. JARDIN POTAGER.

ABRICOTIER (*HORTIC.*). — *V.* JARDIN FRUITIER.

ABRICOTS (*ÉCON. DOM.*). — *V.* CONFITURES. — I. *Confitures.* — II. *Conservation au sirop.* — III. *Conservation à l'eau-de-vie.* — IV. *Abricots confits.* — V. *Pâte d'abricots.* — VI. *Dessiccation.*

I. CONFITURES. — GELÉE. — Prendre des abricots bien mûrs, les essuyer avec une serviette propre, les fractionner ; le fruit ouvert, enlever le noyau. Faire crever sur le feu et mettre de l'eau en quantité suffisante pour les baigner. Après 24 heures de refroidissement à la cave, mettre les fractions d'abricots sur un tamis et les presser avec soin. Faire un sirop de sucre dans les proportions suivantes : demi-livre de sucre pour demi-livre de jus, mélanger et faire cuire de 20 à 25 minutes.

MARMELADE. — Prendre des abricots assez mûrs, les essuyer, les fractionner, ôter les noyaux, mais les garder ; enlever les taches ; ceci fait, mettre les fruits sur le feu dans une bassine avec un livre de sucre par livre de fruit, faire cuire de 15 à 20 minutes. Avoir soin de toujours remuer. Au préalable casser les amandes, les jeter dans l'eau bouillante afin d'en retirer la peau, les couper en petits filets et les mettre dans la marmelade un peu avant de la retirer du feu.

Autre méthode. — Prendre des abricots de plein vent pas trop mûrs. Les peler, ôter les noyaux. Mettre trois quarts de sucre par livre de fruits, mettre macérer le tout dans une terrine pendant 12 heures. Mettre dans une bassine et laisser cuire de 20 à 25 minutes. Toujours remuer et, avant de retirer du feu, jeter les amandes comme il vient d'être dit.

CONFITURE D'ABRICOTS ENTIERS. — Choisir des fruits peu mûrs et à peau lisse, les fendre juste assez pour en extraire le noyau ; prendre alors 1 250 grammes de sucre par kilo de fruits, mettre fondre dans la bassine avec un quart de litre d'eau par kilo de sucre. Le sirop cuit, y placer une partie des abricots de telle sorte qu'ils couvrent la surface de la bassine ; activer alors le feu ; retourner les fruits avec soin pour les faire cuire des deux côtés. Les fruits cuits, ce qui se reconnaît à leur transparence, enlever la bassine du feu, les retirer du sirop en les prenant avec soin et en dessous avec une fourchette, les placer doucement dans un pot que l'on remplit à moitié avec le sirop. Les premiers abricots enlevés, remettre la bassine sur le feu, faire cuire à nouveau le sirop jusqu'à épaississement et procéder une autre fois comme il vient d'être dit. Tous les abricots cuits et mis en pots, faire à nouveau épaissir le sirop et, lorsqu'il est bien bouillant, le verser dans tous les pots pour les remplir. Les abricots se gonflant alors, soulever délicatement ceux du dessous pour les bien placer. En refroidissant, le sirop forme gelée.

COMPOTE. — Prendre des abricots mûrs à point, les peler et dénoyauter, prendre livre de sucre par livre de fruits, faire un sirop avec un verre d'eau par livre de sucre ; quand le sirop perle, y mettre les abricots ; au premier bouillon, verser sur tamis, laisser le jus bouillir de 15 à 20 minutes et jeter à nouveau les fruits. Un bouillon, mettre en pots.

Autre méthode. — Faire bouillir sucre, 125 grammes par verre d'eau, mettre ensuite les fruits entiers après dénoyautage, faire bouillir de 15 à 20 minutes, écumer, retirer les fruits, les mettre dans les pots, laisser réduire le jus, puis le verser sur les fruits.

II. CONSERVATION AU SIROP. — Prendre de beaux abricots de plein vent bien mûrs, mais encore fermes. Les blanchir comme il a été dit, les mettre dans de larges flacons que l'on remplit de sirop froid jusqu'à 2 centimètres du bord. Utiliser de préférence le sirop fait avec le suc des fruits au sirop simple.

SIROPS. — Ajouter les amandes mondées avec soin.

III. CONSERVATION A L'EAU-DE-VIE. — Prendre de préférence des abricots d'espalier, les piquer de 8 à 10 trous jusqu'au noyau, les jeter dans un sirop froid constitué de 2 kilos de sucre et d'un litre d'eau, porter graduellement à l'ébullition, donner 5 ou 6 bouillons, verser le tout dans une terrine et l'y laisser 24 heures. Mettre les fruits en bocaux. Cuire le sirop au petit boulé. Le verser bouillant. Quatre jours après, verser de l'eau-de-vie blanche à 50 degrés. Proportions : pour 3 kilos d'abricots, prendre 2 kilos de sucre et un litre et demi d'eau-de-vie.

IV. ABRICOTS CONFITS. — La première opération est le blanchiment. La deuxième la mise en sucre : les

abricots bien égouttés, les poser dans une terrine, y verser un sirop bouillant à 29 degrés, laisser reposer 24 heures. Faire la même opération, le sirop venu à 32 degrés; laisser encore reposer 24 heures. Faire la même opération le sirop venu à 33 degrés, mais, cette fois, laisser reposer 48 heures. Faire alors égoutter les fruits et les laisser sécher sur des claies ou des grillages, soit à l'air, soit dans des étuves de préférence.

V. PATE D'ABRICOTS. — Peler des abricots mûrs, les découper pour les faire cuire dans un peu d'eau ; dès qu'ils forment comme une pâte transparente, les écraser, les passer dans un tamis de crin, les peser et les piler dans une terrine avec un poids égal de sucre en poudre. Chauffer un peu à feu doux. Le sucre bien fondu et le mélange bien homogène, étendre la pâte en couche de un demi-centimètre sur des assiettes ou des tourtières où elle se raffermira pendant quelques jours. La faire sécher dans un four ouvert ou sur le dessus d'un fourneau, en ayant soin de la retourner. La pâte sèche, la poudrer de sucre, la couper en bandes ou en losanges, saupoudrer les morceaux, les mettre dans des boîtes, conserver en lieu sec.

VI. DESSICCATION. — Prendre de beaux abricots, les séparer en deux parties avec un instrument bien tranchant. Les dénoyauter, les arranger à côté les uns des autres sur des claies et les mettre au four à la sortie du pain. Les y laisser 4 ou 5 heures ou plus et, avant de les y remettre, les retourner un à un. Recommencer l'opération jusqu'à dessiccation parfaite. Dès cette opération terminée, les étaler pendant quelque temps dans un lieu sec et aéré ; puis les placer dans de petits paniers, des corbeilles ou des boîtes en bois qu'on met en un lieu sec.

ABROGATION. — *V.* LOIS.

ABROUTISSEMENTS (*SYLVIC.*). — Dégâts commis dans un bois par la dent des bestiaux. Les gardes forestiers sont responsables des abroutissements commis dans leurs triages ; ils sont passibles des amendes et indemnités encourues lorsqu'ils n'ont pas constaté les délits (art. 6 C. for.).

ABSENCE (*DROIT*). — I. *Généralités.* — II. *Présomption d'absence.* — III. *Déclaration d'absence.* — IV. *Tribunal compétent. Formalités.* — V. *Effets de la déclaration d'absence* : 1° *relatifs aux biens* ; 2° *relatifs au mariage* ; 3° *relatifs aux enfants mineurs.* — VI. *Droits s'ouvrant au profit de l'absent.* — VII. *Fin de l'absence.*

I. GÉNÉRALITÉS. — Une personne est *absente* lorsqu'elle a quitté son domicile ou sa résidence et a cessé pendant un temps plus ou moins prolongé de donner de ses nouvelles ; on ignore si elle est morte ou vivante : son existence est incertaine.

Celui qui n'est présent ni à son domicile ni à sa résidence habituelle, mais dont l'existence n'est pas incertaine, est dit *non-présent.*

L'absence se divise en trois périodes : 1° Présomption d'absence ; 2° Déclaration d'absence avec envoi en possession provisoire des biens de l'absent ; 3° Envoi en possession définitif des mêmes biens.

II. PRÉSOMPTION D'ABSENCE. — Elle commence du jour où l'existence du disparu est devenue incertaine et se termine quand l'absence a été judiciairement déclarée.

Pendant cette période, les tribunaux peuvent, sur la demande des parties intéressées, ordonner les mesures nécessaires à la sauvegarde du patrimoine ou des droits de l'absent, si celui-ci n'a pas lui-même confié à un mandataire le soin de ses intérêts ; les personnes qui peuvent provoquer ces mesures sont, notamment : le conjoint, les enfants, les héritiers présomptifs, les créanciers du présumé absent. Si ce dernier est intéressé dans un inventaire ou dans des opérations de comptes, liquidations et partages, un notaire sera commis pour l'y représenter. || Le Tribunal compétent est celui du domicile ou de la dernière résidence du disparu. || Si c'est un père qui a disparu, la mère exercera, pendant cette période, tous les droits du mari quant à l'éducation des enfants mineurs et à l'administration de leurs biens.

Si la mère était décédée, ou si le disparu a laissé des enfants mineurs d'un précédent mariage, la surveillance des enfants est déférée, six mois après la disparition, par un conseil de famille, aux ascendants les plus proches ou à un tuteur provisoire. || La durée de cette période est, au minimum, de 4 ans si le présumé absent n'a pas laissé de mandataire en partant, de 10 ans s'il en a laissé un.

III. DÉCLARATION D'ABSENCE. — Le laps de temps ci-dessus indiqué étant écoulé, l'absence peut être déclarée et la possession des biens du disparu attribuée provisoirement à certaines personnes déterminées. La déclaration d'absence sera provoquée exclusivement par toute personne qui aurait des droits sur le patrimoine du disparu au cas où il serait décédé ; *ex.* : ses héritiers présomptifs *au jour de la disparition ou des dernières nouvelles,* son conjoint, ses légataires.

IV. TRIBUNAL COMPÉTENT. — FORMALITÉS. — Le Tribunal compétent est celui du dernier domicile de l'absent ou, s'il n'avait pas de domicile connu, celui de sa dernière résidence. Le Tribunal ordonne une enquête et ce n'est qu'un an après le jugement ordonnant l'enquête que l'absence pourra être déclarée ; tous les jugements rendus en matière d'absence sont publiés par les soins du Ministère de la Justice.

V. EFFETS DE LA DÉCLARATION D'ABSENCE : 1° EFFETS RELATIFS AUX BIENS. — 1. *Envoi en possession provisoire.* — La déclaration d'absence a pour conséquence d'autoriser l'envoi en possession provisoire des biens de l'absent, au profit de ceux qui auraient été appelés à recueillir sa succession, s'il était décédé à l'époque même de sa disparition ou de ses dernières nouvelles. || Le droit de demander l'envoi en possession provisoire appartient donc aux seules personnes qui, *lors de sa disparition ou de ses dernières nouvelles,* étaient ses héritiers présomptifs. || Lorsque l'envoi en possession provisoire a été ordonné, le testament de l'absent est ouvert ; ses légataires, ainsi que tous ceux qui avaient sur son patrimoine des droits subordonnés à son décès (nus propriétaires de biens dont l'absent avait l'usufruit, donateur avec stipulation d'un droit de retour, etc.), peuvent alors exercer *provisoirement* les droits qui leur appartiennent. Mais, de même que les envoyés en possession provisoire, ils devront préalablement fournir *caution.* L'envoi en possession porte sur le patrimoine de l'absent *tel qu'il se composait au jour de sa disparition ou de ses dernières nouvelles.* || Les envoyés en possession provisoire doivent, avant d'entrer en jouissance, faire inventaire en présence du Procureur de la République ; ils pourront aussi, dans leur propre intérêt, faire constater l'état des immeubles par un expert commis jud clairement. Si le Tribunal ordonne la vente de tout ou partie du mobilier inventorié, ils devront faire emploi du prix provenant de la vente, ainsi que de toutes les sommes alors disponibles et des capitaux qu'ils toucheront par la suite.

Les envoyés en possession provisoire n'ont, sur les biens de l'absent, que des pouvoirs d'*administration* : ils ne peuvent ni les aliéner, ni les hypothéquer, mais ils peuvent les donner à bail, au moins pour une durée n'excédant pas 9 années, en percevoir les revenus, et faire, en général, tous les actes d'administration. Si l'absent reparaît moins de 15 ans après sa disparition ou ses dernières nouvelles, l'envoyé en possession provisoire doit lui restituer 1/5 des revenus qu'il a recueillis pendant son administration ; s'il ne reparaît que plus de 15 ans après la même époque, la portion restituable des revenus est seulement de 1/10 ; enfin, s'il s'est écoulé 30 années depuis la disparition ou les dernières nouvelles de l'absent ou 100 ans depuis la date de sa naissance, aucune restitution n'est due en ce qui touche les revenus.

L'envoyé en possession provisoire, s'il a les pouvoirs d'un administrateur, en a aussi les devoirs ; il doit aux biens de l'absent les soins d'un bon père de famille : c'est à lui qu'il incombe, sous sa responsabilité, de faire exécuter les réparations nécessaires, de renouveler les inscriptions hypothécaires, d'interrompre les prescriptions, de recouvrer les sommes dues, etc.

L'époux de l'absent, s'il est marié sous le régime de la communauté, peut empêcher l'envoi en possession provisoire en déclarant qu'il opte pour la *continuation de la communauté.* Il prend alors (si c'est la femme) ou conserve (si c'est le mari) l'administration, tant des biens communs que de ceux appartenant personnellement à l'absent ; mais la femme n'a, dans ce cas, sur ces divers biens, que les pouvoirs d'un simple envoyé en possession provisoire, tandis que le mari continue à exercer ses droits plus amples de chef de la communauté.

Si, au contraire, l'époux présent opte pour la *dissolution de la communauté,* l'envoi en possession provisoire est prononcé et produit ses effets ordinaires ; l'époux présent exerce provisoirement ses reprises et tous ses droits légaux ou conventionnels, à charge de donner caution.

L'époux qui avait opté pour la continuation de la communauté peut renoncer, plus tard, à cette continuation. || La communauté continuée provisoirement est dissoute : 1° par l'envoi en possession définitif ; 2° par la preuve du décès de l'absent ; 3° par le décès de son conjoint.

2. *Envoi en possession définitif.* — 30 ans après la déclaration d'absence ou 100 ans après la naissance de l'absent, l'envoi en possession définitif de ses biens peut être demandé au Tribunal par les personnes qui ont qualité pour demander l'envoi en possession provisoire (héritiers présomptifs, légataires, donataires, etc.). Les cautions fournies par les envoyés en possession provisoire sont déchargées à partir du jour où l'envoi en possession définitif a pu être demandé.

2° EFFETS RELATIFS AU MARIAGE. — Le conjoint présent ne peut contracter un nouveau mariage tant que dure l'absence (empêchement prohibitif, mais non dirimant) (*V.* MARIAGE). Mais si, cependant, il s'était remarié, sa nouvelle union ne pourrait être attaquée que si l'absence prenait fin par la preuve acquise de l'existence de l'absent.

3° EFFETS RELATIFS AUX ENFANTS MINEURS. — La tutelle des enfants mineurs laissés par l'absent sera déférée conformément au droit commun (*V.* TUTELLE).

VI. DROITS (SUCCESSION EN PARTICULIER) S'OUVRANT AU PROFIT DE L'ABSENT. — Pendant toutes les périodes de l'absence, l'absent n'est présumé ni mort ni vivant : c'est donc à ceux qui réclament un droit qui lui échoit depuis sa disparition à prouver qu'il existait au moment où ce droit s'est ouvert à son profit ; à l'inverse, ceux qui prétendraient se prévaloir de son décès pour appréhender ce qui lui est échu, devraient prouver qu'il était décédé à la même époque. Si aucune de ces deux preuves n'a été rapportée et qu'une succession lui advienne, elle sera dévolue à ceux avec lesquels il aurait eu le droit de concourir, ou à ceux qui l'auraient recueillie à son défaut.

VII. FIN DE L'ABSENCE. — L'absence prend fin : 1° par la preuve du décès de l'absent ; 2° par la preuve de son existence. Dans le premier cas, sa succession sera recueillie par ses héritiers les plus proches *au jour de son décès* ; ceux qui auront joui des biens de l'absent et qui ne seront pas ses héritiers *au jour de son décès* devront, alors, les restituer à sa succession, sous la réserve de la portion ou de la totalité des revenus acquise aux envoyés en possession provisoire ou définitive. || Dans le second cas, il y a une distinction à faire : si l'absent reparaît ou donne de ses nouvelles pendant l'envoi provisoire, les effets de la déclaration d'absence cesseront et ceux qui auront joui de ses biens devront rendre compte de leur gestion, et restituer les biens dans l'état où ils les ont reçus, sous la réserve de la portion de revenus qui leur est acquise. || Si la preuve de l'existence de l'absent n'est faite qu'au cours de l'envoi en possession définitif, l'absent de retour recevra ses biens dans l'état où ils seront, et il devra respecter les actes de disposition effectués par les envoyés en possession, sauf à bénéficier des prix de vente ou des acquisitions faites en remploi.

L'action en restitution de l'absent est *imprescriptible.* Les descendants directs de l'absent qui seraient restés inconnus pendant toutes les périodes de l'absence pourront, s'ils se révèlent plus tard, exercer aussi cette action en restitution, mais seulement pendant les 30 *années* qui suivront l'envoi en possession définitif. — *V.* DISPARUS.

Absence (*MÉD.*). — Trouble mental en général d'origine épileptique.

On constate : Suspension de la pensée, interruption subite de tout travail (lecture, conversation, etc.), pâleur du visage, mouvements de mâchonnement, fixité et hébétude du regard, le tout 2 ou 3 secondes ; puis retour à l'état normal avec inconscience de ce qui s'est passé. On peut avoir plusieurs absences par jour et n'avoir jamais eu de crises convulsives de haut mal ; on est alors atteint de petit mal.

Il faut : Appeler le médecin qui soumettra le malade à un traitement et à un régime. — *V.* EPILEPSIE.

ABSINTHE (*HYG.*). — Feuilles et fleurs utilisées en liqueur et remède.

REMÈDE : l'absinthine de la plante excite l'appétit et la digestion, facilite l'expulsion des vers intestinaux, mais elle passe dans le lait des nourrices et le rend amer.

Mode d'emploi : Infusion 10 p. 1 000. Pour tout autre emploi, une ordonnance médicale fixant la dose est nécessaire.

LIQUEUR : fabriquée soit en distillant les plantes d'absinthe, armoise, anis, fenouil, badiane, menthe, etc., soit en parfumant d'essences de ces plantes de l'alcool plus ou moins bon.

Cette liqueur, mauvaise tant par la quantité exagérée



d'essences employées à la parfumer, que par le degré et la qualité des alcools qui sont employés à sa fabrication, est à déconseiller de manière absolue. — *V.* LIQUEURS.

La fabrication, la circulation et la vente de l'absinthe sont interdites en France en vertu de la loi du 16 mars 1915.

ABSINTHISME (*MÉD.*). — État maladif causé par l'abus d'absinthe soit à dose massive (absinthisme aigu), soit à doses prolongées (absinthisme chronique).

ABSINTHISME AIGU. — *On constate :* Des attaques convulsives de délirium tremens, ivresse convulsive avec : raideur du cou et du tronc, puis mouvements violents et désordonnés des membres et du tronc. Durée d'attaque : une heure. *Causes* : l'absorption exagérée d'absinthe en liqueur, surtout chez un sujet non habitué et nerveux, ou de drogues à base d'absinthe (pilules apéritives et toniques d'absinthine, teintures, vermifuges d'infusion d'absinthe).

Il faut : Soigner par les calmants : 2 à 6 grammes de bromures ou de chloral, 5 à 10 centigrammes d'extrait d'opium pilules, ou XV gouttes laudanum lavement.

ABSINTHISME CHRONIQUE. — *On constate :* Vives douleurs aux membres inférieurs, au bas-ventre, cauchemars, insomnie, hallucinations, idiotie, crises de colère, idées noires, crampes, affaissement général.

Soigner comme l'alcoolisme chronique (*V.* ALCOOLISME).

ABSTINENCE (*RELIG.*). — Dans la religion catholique, l'abstinence comporte la privation des aliments gras : chair et tout ce qui tire son origine de la chair ; aujourd'hui, cependant, sont autorisés les œufs, le laitage, et même l'assaisonnement à la graisse des aliments maigres. L'abstinence ne s'étend pas aux poissons, ni aux coquillages, toujours permis ; enfin, d'après des usages qui varient un peu suivant les pays, le gibier d'eau (sarcelle, canard sauvage, etc.) est assimilé au poisson.

L'abstinence est obligatoire les vendredis, mais sans accompagnement de jeûne.

L'abstinence est supprimée quand un jour de fête d'obligation tombe un vendredi.

On peut jeûner sans faire abstinence. L'abstinence n'est imposée avec le jeûne que : le mercredi des Cendres, les vendredis et samedis de Carême, les jours de Quatre-Temps, les Vigiles de la Pentecôte, de l'Assomption, de la Toussaint, de Noël. Aux jours ordinaires de jeûne (jours de Carême), l'abstinence n'est pas imposée.

L'abstinence est supprimée *toute la journée* du Jeudi Saint et le Samedi Saint *à partir de midi* (Nouveau Droit Canon, 1917).

L'abstinence est obligatoire après l'âge de 7 ans accomplis. Sont excusés, après dispense ou autorisation du curé de la paroisse ou du confesseur, ceux que la maladie, de sérieuses raisons de santé, un labeur professionnel particulièrement pénible, empêchent de se contenter d'aliments maigres. Ex. : femmes enceintes, personnes soumises à un régime, anémiques, vieillards, voyageurs, etc.

Les soldats et marins sous les drapeaux sont exemptés par l'usage ; l'exemption ne s'étend pas au Vendredi Saint.

ABUS DE CONFIANCE. — C'est le fait de détourner ou dissiper *frauduleusement,* au préjudice du propriétaire, possesseur ou détenteur, une chose qu'on n'a reçue qu'à charge d'en faire un usage déterminé et de la rendre ensuite. Il n'y a abus de confiance qu'autant que la chose confiée est une chose mobilière (meubles, argent, valeurs) et qu'elle a été remise à titre de *louage,* de *mandat,* de *dépôt,* de *prêt à usage,* de *gage,* ou *pour l'exécution d'un travail salarié ou non.* || L'abus de confiance est un délit, puni d'un emprisonnement de 2 mois à 2 ans et d'une amende de 25 francs au

moins. Il devient un crime, puni de la réclusion, s'il a été commis par un ouvrier, employé, domestique, apprenti au service de son maître ou par un officier public ou ministériel.

Abus de blanc-seing. — Un blanc-seing est une signature apposée d'*avance* sur une feuille de papier dans l'intention d'approuver l'écrit qui sera *plus tard* inséré au-dessus de cette signature. Il est très imprudent de confier un blanc-seing à une personne qu'on ne connaît pas parfaitement. Le fait, par celui qui a reçu ce blanc-seing, d'inscrire frauduleusement, c'est-à-dire contrairement à la volonté du signataire, au-dessus de sa signature un acte *qui lui est préjudiciable* constitue le délit d'abus de blanc-seing puni d'un emprisonnement de 1 à 5 ans et d'une amende de 50 à 3 000 francs. Il y aurait crime de faux si le blanc-seing n'avait pas été *confié* à celui qui l'a rempli frauduleusement.

Abus de jouissance. — *V.* LOUAGE, USUFRUIT.

ACACIA (*HYG.*). — Ecorce et feuilles contiennent un principe toxique assez violent. Recommander aux enfants de ne pas les mâcher. — *V.* SYLVICULTURE.

ACACIE (*HORTIC.*). — Arbre ou arbuste de la famille des acacias vrais ou mimosas.

ACADÉMIE. — La France (Algérie comprise) est divisée en 18 académies, circonscriptions administratives dont dépendent un certain nombre de départements. A la tête de chaque académie est un recteur. Ce fonctionnaire est assisté du Conseil académique composé des doyens des Facultés, inspecteurs d'académie et directeurs de grandes écoles, membres de droit, de membres élus par leurs collègues et de membres choisis par le Ministre.

Il y a un inspecteur d'académie par département.

Voici les divisions académiques :

PARIS. — Départements de la Seine, Cher, Eure-et-Loir, Loir-et-Cher, Loiret, Marne, Oise, Seine-et-Marne, Seine-et-Oise.

AIX. — Bouches-du-Rhône, Alpes-Maritimes, Basses-Alpes, Var, Vaucluse, Corse.

BESANÇON. — Doubs, Jura, Haute-Saône, Haut-Rhin.

BORDEAUX. — Gironde, Dordogne, Landes, Lot-et-Garonne, Basses-Pyrénées.

CAEN. — Calvados, Eure, Manche, Orne, Sarthe, Seine-Inférieure.

CHAMBÉRY. — Savoie, Haute-Savoie.

CLERMONT. — Puy-de-Dôme, Allier, Cantal, Corrèze, Creuse, Haute-Loire.

DIJON. — Côte-d'Or, Aube, Haute-Marne, Nièvre, Yonne.

GRENOBLE. — Isère, Hautes-Alpes, Ardèche, Drôme.

LILLE. — Nord, Aisne, Ardennes, Pas-de-Calais, Somme.

LYON. — Rhône, Ain, Loire, Saône-et-Loire.

MONTPELLIER. — Hérault, Aude, Gard, Lozère, Pyrénées-Orientales.

NANCY. — Meurthe-et-Moselle, Meuse, Moselle, Vosges.

POITIERS. — Vienne, Charente, Charente-Inférieure, Indre, Indre-et-Loire, Deux-Sèvres, Vendée, Haute-Vienne.

RENNES. — Ille-et-Vilaine, Côtes-du-Nord, Finistère, Loire-Inférieure, Maine-et-Loire, Mayenne, Morbihan.

STRASBOURG. — Bas-Rhin, Haut-Rhin.

TOULOUSE. — Haute-Garonne, Ariège, Aveyron, Gers, Lot, Hautes-Pyrénées, Tarn, Tarn-et-Garonne.

ALGÉRIE. — Alger, Constantine, Oran.

ACADÉMIES. — Les Académies, dont la réunion forme l'Institut de France, sont au nombre de cinq :

ACADÉMIE FRANÇAISE. — Elle est composée de 40 membres, dont un secrétaire perpétuel. Séance ordinaire le jeudi à 3 heures ; séance publique annuelle, mois de novembre. Le bureau comprend, outre le secrétaire perpétuel, un chancelier et un directeur dont les fonctions ne durent que 6 mois. La Commission du dictionnaire, composée de 6 membres dont le secrétaire perpétuel, s'occupe de la mise au point et de la revision du Dictionnaire dit de l'Académie (une nouvelle édition chaque 75 ans). ‖ Les *séances de réception* des membres nouveaux sont publiques, mais il faut avoir des cartes d'entrée très difficiles à obtenir. Les demander au secrétariat de l'Institut par lettre ou oralement en exposant ses titres ou références. La séance, annoncée par les journaux, a lieu un jeudi, à une heure précise. Il est prudent d'arriver longtemps d'avance.

ACADÉMIE DES INSCRIPTIONS ET BELLES-LETTRES. — Elle se compose de 40 membres, dont un secrétaire perpétuel, plus 10 membres libres qui assistent aux séances et prennent part aux votes, 8 associés étrangers et 70 correspondants, dont 40 étrangers et 30 français. Séance ordinaire le vendredi à 3 heures, séance publique annuelle mois de novembre. Le bureau comprend, outre le secrétaire perpétuel, un président et un vice-président dont les fonctions durent un an et se transmettent à tour de rôle par rang d'ancienneté. Le vice-président remplace le président s'il est absent et lui succède à l'expiration de ses fonctions.

L'Académie des Inscriptions publie un certain nombre de grands ouvrages savants : à la tête de chaque publication est une Commission nommée parmi les membres de l'Académie. Ces publications sont :

La continuation de l'*Histoire littéraire de la France* ; le *Corpus inscriptionum semiticarum*, recueil des inscriptions sémitiques ; le *Corpus des mosaïques de la Gaule et de l'Afrique*; le *Corpus des Inscriptions de Délos* ; les *Notices et Extraits des manuscrits* (français, latins, grecs et orientaux) ; le *Recueil des Historiens des Gaules et de la France et des Historiens des Croisades* ; les *Inscriptiones græcæ ad res romanas pertinentes* (inscriptions grecques touchant les questions romaines), le *Recueil des Monnaies grecques de l'Asie Mineure*, etc.

C'est sous ses auspices que paraît le recueil des *Monuments et Mémoires*, dits *Monuments Piot*, du nom du collectionneur qui les a fondés, recueil orné de gravures de bronzes orientaux, de marbres grecs, de vases, d'émaux byzantins ou du moyen âge, etc.

Elle publie hebdomadairement des *comptes rendus* de ses séances ; elle a sous son patronage les *Ecoles françaises d'Athènes et de Rome* (*V.* ces mots), et examine chaque année les mémoires réglementaires que lui envoient les élèves de ces écoles. De même l'*Ecole d'Extrême-Orient*. Elle a le droit de présentation au Ministre pour la nomination des directeurs des Ecoles d'Athènes, de Rome et de Hanoï, pour les chaires de l'Ecole des Chartes et de l'Ecole des Langues Orientales vivantes, et celles du Collège de France qui ressortissent aux études où elle est compétente.

L'Académie française et l'Académie des Inscriptions sont les seules à ne pas être divisées en *sections*.

ACADÉMIE DES SCIENCES. — Elle est divisée en 12 sections : *Sciences mathématiques.* — I. Géométrie. — II. Mécanique. — III. Astronomie. — IV. Géographie et Navigation. — V. Physique générale. — VI. Applications industrielles (créée en 1918). *Sciences physiques.* — VII. Chimie. — VIII. Minéralogie. — IX. Botanique. — X. Économie rurale. — XI. Anatomie et Zoologie. — XII. Médecine et Chirurgie. — Elle comprend 74 membres titulaires, 6 par section, plus 2 secrétaires perpétuels, un pour les sciences mathématiques, un pour les sciences physiques. Plus 10 membres libres, 12 associés étrangers et 116 correspondants. ‖ Séance ordinaire le lundi à 3 heures. Séance publique annuelle, au mois de décembre. ‖ L'Académie publie les *Comptes rendus hebdomadaires des séances de l'Académie des Sciences*, qui donnent les notes lues aux séances, les observations. Les fascicules (couverture rose), de 60 à 100 pages, forment de gros volumes annuels in-4° de 1 600 pages qui paraissent à la librairie Gauthier-Villars. Elle publie en outre, mais irrégulièrement, la série des *Mémoires présentés par les savants étrangers* et les *Œuvres complètes de Laplace, de Cauchy* ou les résultats de la *Mission du Cap Horn*, le *Passage de Vénus*, etc.

ACADÉMIE DES BEAUX-ARTS. — Elle est divisée en 5 sections inégales : peinture (14 membres) ; sculpture (8 membres); architecture (8 membres) ; gravure (4 membres) ; composition musicale (6 membres). Elle comprend 41 membres titulaires (y compris un secrétaire perpétuel qui ne fait partie d'aucune section), 10 membres libres, 10 associés étrangers et 50 correspondants. ‖ Séance ordinaire le samedi à 3 heures. Séance publique annuelle au mois d'octobre. ‖ L'Académie rédige et publie par fascicules, à des dates irrégulières, un *Dictionnaire général des Beaux-Arts*, avec nombreuses illustrations.

ACADÉMIE DES SCIENCES MORALES ET POLITIQUES. — Elle est divisée en 5 sections. I. Philosophie. — II. Morale. — III. Législation, droit public et jurisprudence. — IV. Économie politique, statistique et finances. — V. Histoire générale et philosophique. Elle comprend 40 membres titulaires (8 par section), dont un secrétaire perpétuel, 10 membres libres, 8 associés étrangers et 60 correspondants. ‖ Séance ordinaire le samedi à midi et demi. Séance publique annuelle au mois de décembre. ‖ L'Académie publie la collection des *Ordonnances des Rois de France*, commencée autrefois par l'Académie des Inscriptions.

SÉANCE ANNUELLE PUBLIQUE. — Les 5 Académies, toutes sections réunies, tiennent une séance annuelle publique le 25 octobre, en souvenir du décret de la Convention en date du 3 brumaire an IV (25 octobre 1795) qui constituait et créait l'Institut de France.

L'Institut comprend donc au total 131 membres ordinaires, 40 membres libres, 34 associés étrangers et 296 correspondants étrangers et autres.

Sauf l'Académie française, les autres sections ont des membres libres qui ne touchent pas l'indemnité mensuelle et ne votent pas pour l'élection des membres ordinaires, mais, ces réserves faites, participent à tous les travaux aux mêmes titres que leurs confrères.

Les académiciens peuvent appartenir à plusieurs classes à la fois. Ils peuvent assister aux séances particulières d'une classe autre que celle dont ils font partie et y faire une communication, après en avoir exprimé le désir. Seule l'Académie française siège à huis clos.

De l'Institut dépendent le château de Chantilly légué par le duc d'Aumale, le château de Langeais offert par M. Jacques Siegfried, l'hôtel Thiers, place Saint-Georges, à Paris, le musée Jacquemart André, boulevard Haussmann, 158, (*V.* MUSÉES DE PARIS) et la collection de livres, manuscrits et périodiques, Spoelberch de Lovenjoul, à Chantilly (*V.* BIBLIOTHÈQUES. Sous ses auspices paraît le *Journal des savants*, qui donne des comptes rendus des livres d'érudition, et des travaux originaux du plus haut intérêt.

ACADÉMIE DE MÉDECINE. — Indépendante des 5 classes de l'Institut, l'Académie de médecine (rue Bonaparte) se compose de 11 sections : 1° Anatomie et physiologie (10 membres); 2° Pathologie médicale (13 membres) ; 3° Pathologie chirurgicale (10 membres) ; 4° Thérapeutique et Histoire naturelle médicale (10 membres); 5° Médecine opératoire (7 membres) ; 6° Anatomie pathologique (7 membres) ; 7° Accouchements (7 membres) ; 8° Hygiène publique, médecine légale et police médicale (10 membres) ; 9° Médecine vétérinaire (5 membres) ; 10° Physique et chimie médicales (10 membres) ; 11° Pharmacie (10 membres). Elle comporte en outre 10 associés libres, jouissant des mêmes droits, sauf qu'ils ne peuvent voter, 20 associés nationaux, 20 associés étrangers, 100 correspondants nationaux et 50 correspondants étrangers.

Bureau : un président; un vice-président qui devient de droit président l'année suivante ; un secrétaire dont les fonctions sont annuelles et qui est rééligible ; un secrétaire perpétuel et un trésorier.

Séances le mardi à 3 heures. Quoique non publiques, on peut y assister. Séance publique annuelle, première qunzaine de décembre.

Les procès-verbaux des séances avec les discussions paraissent chaque semaine dans un *Bulletin* ; les mémoires importants sont publiés dans la collection intitulée : *Mémoires de l'Académie de médecine.*

ACADÉMIES (PRIX DES) — Les diverses Académies jouissent toutes de revenus provenant de donations et de legs, qu'elles répartissent chaque année sous forme de prix. On trouvera ci-dessous la liste des prix distribués par chacune des Académies.

ACADÉMIE FRANÇAISE.

ART. — ÉLOQUENCE. — HISTOIRE. — *Prix Charles Blanc :* 2 400 fr. ; annuel; ouvrages traitant des questions d'art. ‖ *Prix du budget :* 4 000 fr.; biennal; morceau de prose de 30 pages d'impression maxima sur un sujet imposé. ‖ *Prix Gobert :* 9 000 fr., 1er prix ; 1 000 fr., 2e prix ; annuel ; morceau le plus éloquent d'histoire de France. ‖ *Prix Thérouanne:* 4 000 fr. ; annuel ; aux meilleurs travaux historiques publiés dans l'année précédente. ‖ *Prix Thiers :* 2 800 fr. ; triennal ; pour l'encouragement de la littérature et des travaux historiques, au meilleur ouvrage d'histoire paru pendant les 3 années. ‖ *Grand Prix Broquette-Gonin :* 10 000 fr., ouvrage littéraire ou philosophique, susceptible d'inspirer l'amour du vrai du beau, du bien.

LITTÉRATURE. — *Prix Montyon :* 18 500 fr. ; annuel ; à partager ; aux livres français recommandables par un caractère d'élévation et d'utilité morales. ‖ *Prix Bordin :* 3 000 fr. ; annuel : pour encourager la haute littérature. ‖ *Prix Narcisse Michaut :* 2 000 fr. ; biennal ; à l'auteur du meilleur ouvrage de littérature française. ‖ *Prix Marcellin Guérin :* 5 000 fr. ; annuel ; livres parus en histoire, éloquence et tous genres littéraires le plus propres à honorer la France. ‖ * *Prix Calmann-Lévy :* 3 000 fr. ; triennal ; œuvre littéraire récemment publiée ou l'ensemble des œuvres littéraires d'un homme de lettres. ‖ *Prix de Jorsy :* 1 400 fr. ; biennal ; ouvrage d'observation, d'imagination ou de critique sur les mœurs actuelles. ‖ *Prix Halphen :* 1 500 fr. ; biennal ; ouvrage le plus remarquable au point de vue littéraire ou historique et le plus digne au point de vue moral. ‖ *Prix Guizot :* 3 000 fr. ; triennal ; ouvrage paru pendant les 3 années sur une des époques de la littérature française des origines à nos jours, ou la vie et les œuvres des grands écrivains français. ‖ *Prix Jules Davaine :* 1 500 fr. ; annuel ; meilleur ouvrage de prose. ‖ * *Prix Maillé-Latour-Landry :* 1 200 fr. ; biennal ; à un jeune écrivain de talent pour l'encourager dans la carrière des lettres.

LITTÉRATURE FÉMININE. — *Prix Jules Favre :* 1 000 fr. ; biennal ; œuvre littéraire d'une femme, prose ou vers, morale, éducation, philologie ou histoire.

LITTÉRATURE MORALE. — *Prix Sobrier-Arnould :* 2 000 fr. ; annuel ; à partager par moitié aux auteurs français d'ouvrages de littérature morale et instructive pour la jeunesse. ‖ *Prix Furtado (de Bayonne) :* 1 000 fr. ; annuel ; à un livre de littérature utile. ‖ *Prix Juteau-Duvigneaux :* 2 500 fr. ; annuel : ouvrages de morale au point de vue catholique.

PHILOLOGIE. — *Prix Saintour :* 3 000 fr. ; annuel ; à tout ouvrage ayant la langue française pour objet (du xve siècle à nos jours), lexique, grammaire, éditions critiques, commentaires.

POÉSIE. — *Prix du budget :* 4 000 fr. ; biennal ; 300 vers au maximum sur un sujet imposé. ‖ *Prix Archon-Despérouses :* 2 500 fr. ; annuel ; œuvres de poésie. ‖ *Prix François Coppée :* 1 000 fr. ; biennal ; ouvrage d'un poète et principalement poète à ses débuts. ‖ *Prix Jules Davaine :* 1 500 fr. ; annuel ; meilleur ouvrage de poésie. ‖ *Prix Saint-Cricq-Theis :* 3 000 fr. ; triennal ; unique et non divisible à ouvrage de poésie spiritualiste, morale, patriotique, dramatique ou autre. ‖ *Prix Capuron :* 1 600 fr. ; triennal ; poème écrit sur un sujet moral et religieux ou pièce de théâtre pouvant servir à l'amélioration de la jeunesse. ‖ *Prix Lefèvre-Deumier, de Pons :* 1 000 fr. ; quinquennal ; meilleure œuvre poétique, poésie ou théâtre, parue dans les 5 dernières années ; non partageable.

ROMAN. — * *Grand prix de littérature :* 10 000 fr. ; annuel ; sans partage ; roman ou œuvre d'imagination en prose, d'inspiration élevée, paru dans les 2 dernières années, et seulement si l'ouvrage est jugé digne.

THÉATRE. — * *Prix Toirac :* 4 000 fr. ; annuel ; à la meilleure comédie ; prose ou vers, jouée au Théâtre-Français dans l'année. ‖ * *Prix Emile Augier :* 5 000 fr. ; triennal ; la meilleure pièce, prose ou vers, d'au moins 3 actes, jouée au Théâtre-Français, pendant les 3 dernières années. Les membres de l'Académie française peuvent concourir. ‖ *Prix de Soussaye :* 1 500 fr. ; triennal ; livret d'opéra, vers ou prose, non encore représenté, en manuscrit ou imprimé.

TRADUCTION. — *Prix Langlois :* 1 200 fr. ; annuel ; la meilleure traduction, prose ou vers, d'un ouvrage étranger ou grec. ‖ *Prix Jules Janin :* 3 000 fr. ; triennal ; à la meilleure traduction d'ouvrage latin ou grec, parue dans les 3 années précédentes.

DIVERS. — * *Prix Botta :* 2 000 fr. ; biennal ; employé comme l'Académie le jugera utile, dans l'intérêt des lettres. ‖ *Prix Jean-Jacques Berger :* 15 000 fr. ; quinquennal ; à une œuvre concernant la Ville de Paris. ‖ *Prix Kastner-Boursault :* 1 500 fr. ; triennal ; à l'un des ouvrages présentés aux concours de l'Académie. ‖ * *Prix Vitet :* 2 500 fr. ; annuel ; décerné au gré de l'Académie dans l'intérêt des lettres. ‖ * *Prix Alfred Née :* 3 500 fr. ; annuel ; œuvre la plus originale comme forme et comme pensée. ‖ * *Prix Estrade-Delcros :* 8 000 fr. ; quinquennal (sans conditions). ‖ *Prix Fabien :* 3 200 fr. ; annuel ; à ceux qui auront proposé les moyens efficaces d'améliorer la situation morale et matérielle de la classe la plus nombreuse.

SECOURS. — * *Prix Lambert :* 1 600 fr. ; annuel ; à des hommes de lettres ou à leurs veuves, comme marque d'intérêt public. ‖ * *Prix Xavier Marmier :* 850 fr. ; annuel ; à un écrivain, homme ou femme, dans une situation difficile. ‖ * *Prix Monbinne :* 3 000 fr. ; biennal ; pour venir en aide à des infortunes dignes d'intérêt, choisies parmi les personnes ayant suivi la carrière des lettres et de l'enseignement.

Conditions. — Pour les prix marqués *, ne pas poser sa candidature et ne pas adresser d'ouvrage.

Ouvrages imprimés, sauf pour les concours d'éloquence, poésie et le Prix Saussaye (pour ces 3 concours, ne pas signer, mettre une devise et joindre à l'envoi lettre cachetée contenant nom et adresse). Déposer 5 exemplaires du livre au secrétariat de l'Institut avec lettre indiquant nom, adresse, titre du livre et concours pour lequel on se présente. On ne peut présenter le même livre à deux concours différents.

PRIX DE VERTU. BONNES ACTIONS. — *Fondation Gabiou-Charron :* 500 fr. ; annuel. ‖ *Fondation Bausa-Gessiome :* 2 500 fr. ; triennal. ‖ *Fondation Agemoglu :* 1 800 fr. ; annuel. ‖ *Prix Aubril :* 500 fr. ; annuel. ‖ *Prix Mary Hyland :* 900 fr. ; annuel ; ‖ *Prix Dunand.* 300 fr. ; annuel ; pour récompenser une bonne œuvre désignée par l'Académie. ‖ *Prix Honoré de Sussy :* 20 000 fr. ; triennal. ‖ *Prix Anonyme :* 1 000 fr. ; annuel.

COURAGE ET DÉVOUEMENT. — *Fondation Gémond :* 500 fr. ; annuel. ‖ *Fondation Laussat :* 350 fr. ; annuel. ‖ *Fondation Argut :* 4 000 fr. ; annuel. ‖ *Fondation Broquette-Gonin :* 12 000 fr. ; six prix annuels de 2 000 fr. ‖ *Fondation L. Davillier :* 6 000 fr. ; annuel. ‖ *Fondation Etienne Lamy :* 25 000 fr. ; annuel ; à répartir entre paysans français, catholiques, pauvres et vertueux.

DÉVOUEMENT FRATERNEL. — *Prix Sudre :* 700 fr. ; triennal ; dévouement entre frères, entre sœurs, entre frères et sœurs.

DOMESTIQUES. — *Fondation Savourat-Thénard :* 5 500 fr. ; annuel ; à une domestique non mariée ayant servi avec dévouement pendant et après leur adversité : une famille, une dame.... ‖ *Fondation Pérou :* 1 000 fr. (2 prix de 500 fr.) ; annuel ; aux domestiques dévoués pour leurs maîtres. ‖ *Fondation Peyrard-Beaumanoir :* 1 500 fr. ; annuel ; vieux serviteurs d'au moins 60 ans restés chez le même maître plus de 20 ans et n'ayant qu'une partie de leurs gages.

ŒUVRES HUMANITAIRES. — *Fondation Charles Blonet :* 800 fr. ; annuel ; aux personnes vertueuses qui ont rendu des services à l'humanité. ‖ *Prix Rigot :* 3 200 fr. ; annuel ; à des œuvres humanitaires. ‖ *Fondation Cognac :* 90 bourses annuelles de 25 000 fr. chacune (une bourse par département) à attribuer à familles méritantes et nombreuses (neuf enfants vivants).

PIÉTÉ FILIALE. — *Fondation Marie Lasne :* 1 800 fr. ; annuel ; 5 médailles de 300 fr., aux pauvres qui ont donné de bons exemples de piété filiale. ‖ *Fondation Camille Favre :* 13 500 fr. ; annuel ; médailles de 500 fr. à ceux qui ont donné de bons exemples de piété filiale. ‖ *Fondation Letellier :* 400 fr. ; annuel ; à qui aura fourni des preuves de son dévouement et de sa piété filiale. ‖ *Fondation Emile Robin :* 1 000 fr. ; annuel ; pour un enfant qui, par son seul travail, aura soutenu ses père et mère dénués de ressources. ‖ *Prix Vve Blouet :* 700 fr. ; biennal ; à partager entre jeune fille et jeune homme qui auront soigné avec dévouement leur père ou mère malades. ‖ *Fondation Lecocq-Dumesnil :* 800 fr. ; annuel ; à un fils, fille, ou descendant de famille pauvre ayant donné preuve de dévouement filial en soignant ses père, mère ou ascendants âgés ou malades. ‖ *Fondation Echalié :* 500 fr. ; biennal ; à qui (homme ou femme) se sera le plus dévoué pour venir en aide aux siens ou semblables aux prises avec les duretés de la vie. ‖ *Prix Pilliot :* 300 fr. ; annuel ; fils ou belle-fille qui a montré du dévouement à l'égard de ses parents. ‖ *Prix Gouilly-Dujardin :* 400 fr. ; biennal ; à la personne pauvre ayant donné les meilleurs exemples de piété filiale. ‖ *Prix Reine Poux :* 800 fr. ; triennal ; à une jeune fille de Paris qui aura soutenu par son travail et sa sagesse ses père ou mère infirmes ou malades. ‖ *Prix Passemard :* 1 000 fr. ; annuel ; 2 médailles de 500 fr. à une jeune fille et à un jeune homme de 15 à 20 ans ayant donné un exemple de piété filiale. ‖ *Prix Lizot :* 550 fr. ; annuel. ‖ *Fondation Peyrard-Beaumanoir :* 1 .00 fr. ; annuel. ‖ *Fondation Bigot ;* 6 000 fr. ; biennal ; homme de lettres, journaliste, de préférence pour dévouement filial.

PRIX DE VERTU DITS MONTYON. — *Fondation Montyon :* 19 000 fr. ; annuel ; prix en faveur d'actions vertueuses. ‖ *Fondation Souriau :* 1 000 fr. ; annuel ; même nature que les prix Montyon. ‖ *Fondation Lange :* 6 500 fr. ; annuel ; prix de 1 000 fr. ; même nature que prix Montyon. ‖ *Fondation Buisson :* 3 500 fr. ; annuel ; pour augmenter le nombre de prix Montyon. ‖ *Prix Génin :* 400 fr. ; annuel ; même nature que les prix Montyon. ‖ *Prix Constantin-Maugenet :* 900 fr. ; annuel ; même nature que les prix Montyon. ‖ *Prix Cavelan :* 6 000 fr. ; annuel ; même nature que prix Montyon.

VIEILLARDS. — *Prix Jules Favre :* 1 000 fr. ; annuel ; 2 médailles de 500 fr. à des personnes âgées d'au moins 60 ans et dans une position difficile.

PRIX AVEC CONDITIONS SPÉCIALES. — *Fondation Lelevain :* 1 500 fr. ; annuel ; à une personne de Paris pour vertu, sagesse et probité. ‖ *Fondation Peltier, de Lamballe :* 300 fr. ; annuel ; prix de vertu pour un homme ou une femme né dans le département des Côtes-du-Nord et y demeurant. ‖ *Fondation Louise Boutigny :* 500 fr. ; annuel ; à un ménage légitime frappé par des revers de fortune ou un ménage d'ouvriers rangés. ‖ *Fondation Louise Varat-Larousse :* 4 500 fr. ; annuel ; à des femmes qui se seront distinguées par les trois qualités de fille, épouse et mère. ‖ *Fondation*

Salomon : 300 fr. ; annuel ; à qui se sera distingué par son dévouement et sa probité, de préférence à Saint-Omer et dans le département du Pas-de-Calais. ‖ *Fondation Griffand :* 800 fr. ; annuel ; aux vieillards abandonnés, aux maîtres devenus malheureux, aux orphelins. ‖ *Prix Albert Leysz :* 400 fr. ; annuel ; actes de bravoure ou d'héroïsme, accomplis par des Lorrains, femmes ou enfants. ‖ *Fondation Anonyme :* 4 500 fr. ; biennal ; prix de 1 000 fr. à des demoiselles pauvres et bien élevées, de naissance irrégulière âgées de 20 à 50 ans. ‖ *Fondation Broquette-Gonin :* 8 000 fr. ; biennal ; deux prix de 4 000 fr. à instituteurs. ‖ *Fondation Gehère :* 5 000 fr. ; annuel ; deux prix de 2 500 fr. à paysans français et catholiques de la Mayenne et de Maine-et-Loire. ‖ *Fondation Saulnier :* 25 000 fr. ; 5 prix annuels de 5 000 fr. à cultivateurs français, honorables, ayant au moins 5 enfants vivants. Deux des prix sont réservés à la Charente.

Conditions. — Être Français. Mémoire non signé et non adressé par la personne présentée, avec pièces à l'appui, à envoyer aux préfets ou au Secrét. de l'Institut avant 31 X^bre^.

ACADÉMIE DES INSCRIPTIONS ET BELLES-LETTRES

ANTIQUITÉ CLASSIQUE. — *Prix Bordin :* 2 000 fr. ; ouvrage relatif à l'antiquité classique. ‖ *Prix Delalande-Guérineau :* 1 000 fr. ; ouvrage relatif à l'antiquité classique. ‖ *Prix Saintour :* 3 000 fr. ; ouvrage relatif à l'antiquité classique. ‖ *Prix ordinaire :* 2 000 fr. annuel ; question posée.

ARCHÉOLOGIE. — *Antiquités de la France :* 3 médailles : 1re, valeur 1 500 fr. ; 2e, valeur 1 000 fr. ; 3e, valeur 500 fr. ; annuel ; travaux manuscrits ou publiés pendant les deux dernières années sur les antiquités de la France, sauf numismatique.

AFRIQUE DU NORD. — *Fondation Paul Blanchet :* médaille ; découverte relative à l'histoire, la géographie ou l'archéologie de l'Afrique du Nord.

AMÉRICANISME. — *Prix du duc de Loubat :* 3 000 fr. ; ouvrage imprimé sur histoire, géographie, archéologie, ethnographie et linguistique du Nouveau Monde.

BIBLIOGRAPHIE. — *Prix Brunet :* 3 000 fr. ; triennal ; ouvrage de bibliographie savante paru les 3 dernières années.

ENSEIGNEMENT DU GREC. — *Prix de Chenier :* 2 000 fr. ; quinquennal ; à la meilleure méthode pour l'enseignement de la langue grecque, ou, à défaut, ouvrage utile à l'étude de la langue et littérature grecques des quatre dernières années.

HISTOIRE. — *Prix Gobert :* 9 000 fr., 1er prix ; 1 000 fr., 2e prix ; annuels ; travail profond et savant sur l'histoire de France et études s'en rapprochant. ‖ *Prix extraordinaire Bordin :* 3 000 fr. ; ouvrage imprimé d'histoire ou d'archéologie du moyen âge paru depuis 1908. ‖ *Prix La Fons-Melicocq :* 1 800 fr ; ouvrage sur l'histoire et les antiquités de Picardie et Ile-de-France (sauf Paris). ‖ *Prix Gabriel-Auguste Prost :* 1 200 fr. ; annuel ; auteur français d'un travail sur Metz et pays voisins. ‖ *Prix du baron de Courcel :* 2 400 fr. ; œuvre de littérature de nature à attirer l'intérêt public sur les premiers siècles de l'Histoire de France (époques mérovingienne ou carolingienne) ou à populariser quelque épisode de cette histoire, des origines à l'an 1000.

HISTOIRE DES ARTS DU DESSIN. — *Prix Fould :* histoire des arts du dessin jusqu'à la fin du XVIe siècle.

HISTOIRE OU LITTÉRATURE MOYEN AGE ET RENAISSANCE. — *Prix Bordin :* 3 000 fr. ; ouvrage sur l'histoire ou la littérature du moyen âge ou de la Renaissance.

LITTÉRATURE DU MOYEN AGE. — *Prix de La Grange :* 1 000 fr. ; publication d'un texte de poème français du moyen âge inédit ou, à défaut, étude sur un de ces poèmes. ‖ *Prix Saintour :* 3 000 fr. ; triennal ; ouvrage relatif au moyen âge ou à la Renaissance.

ORIENTALISME. — *Prix Stanislas Julien :* 1 500 fr. ; ouvrage relatif à la Chine. ‖ *Prix Bordin :* 2 000 fr. ; études orientales.

MISSIONS. — *Fondation Garnier :* 15 000 fr. ; voyage scientifique à entreprendre par un ou plusieurs Français désignés par l'Académie dans l'Afrique centrale ou région de Haute-Asie. ‖ *Fondation Piot :* 17 000 fr. ; à toutes expéditions, missions, voyages, fouilles, publications que l'Académie croira devoir exécuter dans l'intérêt des sciences historiques et archéologiques.

MYTHOLOGIE. — *Prix Lefèvre-Deumier :* 20 000 fr. ; décennal ; ouvrage sur les mythologies, philosophies et religions comparées.

NUMISMATIQUE. — *Prix Allier de Hauteroche :* 1 000 fr. (décerné s'il y a lieu) ; numismatique ancienne. ‖ *Prix Vve Duchalais :* 1 000 fr. (décerné s'il y a lieu) ; numismatique du moyen âge. ‖ *Prix de numismatique orientale :* 1 200 fr. ; quadriennal (sans distinction de nationalité) ; livre, manuscrit ou imprimé, sur la numismatique orientale.

PHILOLOGIE. — *Prix Honorée Chavée :* 1 800 fr. ; travaux de linguistique (recherches et publications sur langues romanes).

DIVERS. — *Fondation Louis Le Clercq :* 6 000 fr. ; annuel ; revenus de 200 000 fr. ; pour continuer la publication des catalogues antiquités et numismatique de la collection Le Clercq-Annote ; subvention à des publications d'archéologie orientale. ‖ *Nouvelle fondation du duc de Loubat :* 3 000 fr. ; annuel ; aide aux savants arrêtés par le manque de ressources ou la maladie. ‖ *Prix Estrade Delcros :* 8 000 fr. ; à un travail rentrant dans les ordres d'études dont l'Académie s'occupe. ‖ *Prix Jean Reynaud :* 10 000 fr. ; quinquennal ; à l'auteur du travail le plus méritan paru depuis 5 ans.

Conditions. — Déposer au Secrét. avant 31 X^bre^, livres imprimés ou manuscrits envoyés à un concours ; manuscrits portant une devise, reproduite avec nom et adresse sur feuille renfermée sous enveloppe scellée.

ACADÉMIE DES SCIENCES.

ANATOMIE ET ZOOLOGIE. — *Prix Savigny :* 1 500 fr. ; annuel ; pour les jeunes zoologistes non subventionnés du gouvernement et s'occupant plus spécialement des animaux sans vertèbres d'Égypte et de Syrie. ‖ *Prix Cuvier :* 1 500 fr. ; biennal ; ouvrage sur la paléontologie zoologique, anatomie comparée et zoologie. ‖ *Prix de Gama-Machado :* 1 200 fr. ; triennal ; mémoires sur les parties colorées du système tégumentaire des animaux ou la matière fécondante des êtres animés.

ASTRONOMIE. — *Prix Pierre Guzman :* 100 000 fr. ; à qui trouvera le moyen de communiquer avec une planète autre que Mars ; chaque cinq ans les intérêts (15 000 fr.), à qui aura fait faire un grand progrès à l'astronomie. ‖ *Prix Lalande :* 540 fr. ; annuel ; à l'observation la plus intéressante pour le progrès de l'astronomie. ‖ *Prix Valz :* 460 fr. ; annuel ; travaux ou découvertes astronomiques de l'année. ‖ *Prix G. de Pontécoulant :* 700 fr. ; biennal ; pour encourager les recherches de mécanique céleste. ‖ *Prix Damoiseau :* 2 000 fr. ; triennal ; sujet variable. (Ex : Théorie de la planète Eros basée sur les observations connues). ‖ *Prix Janssen :* médaille d'or ; biennal ; découverte ou travail dans l'astronomie physique.

BOTANIQUE. — *Prix Desmazières :* 1 600 fr. ; annuel ; ouvrage imprimé sur tout ou partie de la cryptogamie. ‖ *Prix Montagne :* 1 500 fr. ; annuel ; auteurs français ou naturalisés de travaux sur anatomie, physiologie, développement ou description des cryptogames inférieurs. ‖ *Prix de Coincy :* 900 fr. ; annuel ; pour un ouvrage (en latin ou en français) de phanérogamie. ‖ *Prix de la Fons-Mélicocq :* 900 fr. ; triennal ; ouvrage de botanique sur la France du Nord.

CHIMIE. — *Prix Jecker :* 10 000 fr. ; annuel ; travaux de chimie organique. ‖ *Prix La Caze :* 10 000 fr. ; biennal ; aux ouvrages contribuant au progrès de la chimie. ‖ *Prix Cahours :* 3 000 fr. ; annuel ; à titre d'encouragement à des jeunes gens qui se sont fait connaître par des travaux intéressants et principalement de chimie. ‖ *Prix Montyon, arts insalubres :* 2 500 fr., prix ; et 15 000 fr. de mentions ; ceux qui auront trouvé le moyen de rendre un art ou un métier moins insalubre. ‖ *Prix Vaillant :* 4 000 fr. ; biennal ; question posée. ‖ *Prix Berthelot :* 500 fr. ; biennal ; recherches de synthèse chimique. ‖ *Médaille Lavoisier :* chaque fois que l'Académie le jugera opportun, aux savants français ou étrangers ayant rendu des services éminents à la chimie. ‖ *Médaille Berthelot :* aux savants ayant obtenu un prix de chimie ; en plus, un exemplaire de la *Synthèse chimique*, par Berthelot.

ÉCONOMIE RURALE. — *Prix Bigot de Morogues :* 1 700 fr. ; décennal ; à l'ouvrage qui aura fait faire le plus de progrès à l'agriculture en France.

GÉOGRAPHIE. — *Prix Tchihatchef :* 3 000 fr. ; annuel ; aux naturalistes de toutes nationalités ayant fait en Asie des explorations ayant pour objet une branche des sciences naturelles, physiques ou mathématiques. ‖ *Prix Gay :* 1 500 fr. ; annuel ; question posée. ‖ *Prix Binoux :* 2 000 fr. ; biennal ; travaux sur la géographie ou la navigation. ‖ *Prix Delalande-Guérineau :* 1 000 fr. ; biennal ; à un voyageur français ou savant ayant rendu de grands services.

GÉOMÉTRIE. — *Prix Francœur :* 1 000 fr. ; annuel ; découvertes ou travaux utiles au progrès des sciences mathématiques pures ou appliquées. ‖ *Prix Bordin :* 3 000 fr. ; biennal ; question posée. ‖ *Prix Poncelet :* 2 000 fr. ; biennal ; ouvrage utile au progrès des sciences mathématiques pures. ‖ *Grand prix des sciences mathématiques :* 3 000 fr. ; biennal ; question posée.

HISTOIRE DES SCIENCES. — *Prix Binoux :* 2 000 fr. ; annuel ; travaux sur l'histoire des Sciences.

MÉCANIQUE. — *Prix Montyon :* 700 fr. ; annuel ; à qui aura inventé ou perfectionné des instruments utiles au progrès de l'agriculture, des arts mécaniques ou des sciences. ‖ *Prix Poncelet :* 2 000 fr. ; biennal ; ouvrage utile au progrès des sciences mathématiques appliquées. ‖ *Prix Vaillant :* 4 000 fr. ; biennal ; sujet variable. ‖ *Prix Fourneyron :* 1 000 fr. ; biennal ; question posée. ‖ *Prix Boileau :* 1 300 fr. ; triennal ; recherches sur les mouvements des fluides, pour contribuer au progrès de l'hydraulique.

MÉDECINE ET CHIRURGIE. — *Prix Montyon :* 2 500 fr. ; annuel ; 3 prix annuels de 2 500 fr. et 3 mentions de 1 500 fr. ‖ *Prix Barbier :* 2 000 fr. ; annuel ; découverte dans les sciences chirurgicale, médicale, pharmaceutique et dans la botanique ayant rapport à l'art de guérir. ‖ *Prix Bréant :* 10 000 fr. ; à qui guérira le choléra asiatique. A défaut de prix, les arrérages sont attribués à des travaux sur les maladies épidémiques ou de la peau. ‖ *Prix Godard :* 1 000 fr. ; annuel ; travaux sur l'anatomie, physiologie et pathologie des organes génito-urinaires. ‖ *Prix du baron Larrey :* 750 fr. ; annuel ; à un médecin ou chirurgien des armées de terre ou de mer pour un travail présenté traitant de médecine, chirurgie ou hygiène militaire. ‖ *Prix Bellion :* 1 400 fr. ; annuel ; ouvrages ou découvertes profitables à la santé de l'homme ou à l'amélioration de l'espèce humaine. ‖ *Prix Mège :* 10 000 fr. ou, à défaut, intérêts ; à qui aura continué et complété l'essai du Dr Mège sur les causes qui ont retardé ou favorisé les progrès de la médecine. ‖ *Prix Chaussier :* 10 000 fr. ; quadriennal ; ouvrage sur la médecine légale ou la médecine pratique paru depuis 4 ans. ‖ *Prix Argut :* 1 200 fr. ; biennal ; à la découverte guérissant une maladie traitée jusqu'alors par la chirurgie. ‖ *Prix Dusgate :* 2 500 fr. ; quinquennal ; sur les signes diagnostiques de la mort et moyens de prévenir les inhumations précipitées.

MINÉRALOGIE ET GÉOLOGIE. — *Prix Delesse :* 1 400 fr. ; biennal ; à l'auteur français ou étranger d'un travail concernant les sciences géologiques ou à défaut, les sciences minéralogiques. ‖ *Prix Joseph Labbé :* 1 000 fr. ; biennal ; travaux géologiques ou recherches ayant contribué à la mise en valeur des richesses minières de la France, colonies ou protectorats. ‖ *Prix Fontannes :* 2 000 fr. ; triennal ; publication paléontologique.

NAVIGATION. — *Prix extraordinaire :* 6 000 fr. ; annuel ; tout progrès de nature à accroître l'efficacité de nos forces navales. ‖ *Prix Plumey :* 4 000 fr. ; annuel ; à l'auteur du perfectionnement des machines à vapeur ou de toute autre invention ayant contribué au progrès de la navigation à vapeur. ‖ *Prix Binoux :* 2 000 fr. ; biennal ; travaux sur la navigation ou la géographie.

PHYSIOLOGIE. — *Prix Montyon :* 750 fr. ; annuel ; physiologie expérimentale. ‖ *Prix Philipeaux :* 900 fr. ; annuel ; physiologie expérimentale. ‖ *Prix Lallemand :* 1 800 fr. ; annuel ; pour récompenser ou encourager travaux relatifs au système nerveux. ‖ *Prix Pourat :* 1 000 fr. ; annuel ; sujet variable, question posée. ‖ *Prix Martin Damourette :* 1 400 fr. ; biennal ; ouvrage de physiologie thérapeutique.

PHYSIQUE. — *Prix Hébert :* 1 000 fr. ; annuel ; traité ou découverte utile pour la vulgarisation et emploi pratique de l'électricité. ‖ *Prix Hughes :* 2 500 fr. ; annuel ; découverte originale dans les sciences physiques. ‖ *Prix Gaston Planté :* 3 000 fr. ; biennal ; invention ou travail important en électricité. ‖ *Médaille Berthelot :* aux savants qui ont eu des prix de physique ; en plus, un exemplaire de la *Synthèse chimique* de Berthelot. ‖ *Prix La Caze :* 10 000 fr. ; biennal ; ouvrages contribuant au progrès de la physique. ‖ *Prix Kastner-Boursault :* 2 000 fr. ; triennal ; travail sur les applications diverses de l'électricité en art, industrie commerce.

PRIX A CYCLE VARIABLE ET A SUJETS ALTERNATIFS. — *Grand prix des sciences physiques :* 3 000 fr. ; biennal ; question posée, cycle variable. ‖ *Prix Victor Raulin :* 1 000 fr. ; annuel ; pour faciliter la publication de travaux relatifs alternativement à : 1° géologie et paléontologie ; 2° minéralogie et pétrographie ; 3° météorologie, physique du globe (*V.* programme). ‖ *Prix Thore :* 200 fr. ; annuel ; alternativement aux travaux sur les cryptogames cellulaires d'Europe et aux recherches sur les mœurs ou l'anatomie d'une espèce d'insectes d'Europe.

PRIX GÉNÉRAUX. — *Médaille Arago :* chaque fois qu'une découverte, un travail ou un service rendu à la science le mérite. ‖ *Prix H. Wilde :* 1 de 4 000 fr. ou 2 de 2 000 ; annuel ; à tout savant français ou étranger, pour une découverte en physique, chimie, astronomie, minéralogie, géologie ou mécanique expérimentale depuis un ou deux ans. ‖ *Prix Longchampt :* 4 000 fr. ; annuel ; mémoire sur les maladies de l'homme, des animaux et des plantes au point de vue spécial de l'introduction des substances minérales en excès comme cause de ces maladies. ‖ *Prix Saintour :* 3 000 fr. ; annuel ; alternativement aux sciences mathématiques et aux sciences physiques (*V.* programme). ‖ *Prix Leconte :* 50 000 fr. ; triennal ; 1° aux auteurs de découvertes capitales en mathématiques, physique, chimie, histoire naturelle, sciences médicales ; 2° aux auteurs d'applications nouvelles de ces sciences. ‖ *Prix Fanny Emden :* 3 000 fr. ; biennal ; travail sur l'hypnotisme, suggestion, etc. ‖ *Prix Petit d'Ormoy :* 10 000 fr. ; biennal ; sciences mathématiques pures et appliquées. ‖ *Prix Petit d'Ormoy :* 10 000 fr. ; biennal ; sciences naturelles. ‖ *Prix Pierson-Perrin :* 5 000 fr. ; biennal ; à la plus belle découverte en mécanique ou physique faite par un Français. ‖ *Prix Serres :* 7 500 fr. ; triennal ; ouvrage d'embryologie générale appliquée autant que possible à la physiologie ou à la médecine. ‖ *Prix Jean Reynaud :* 10 000 fr. ; quinquennal ; à l'ouvrage le plus méritant paru depuis 5 ans. ‖ *Prix baron de Joëst :* 2 000 fr. ; quinquennal ; découverte ou ouvrage utile au public. ‖ *Prix Henri Becquerel :* 3 000 fr. ; annuel ; pour favoriser le progrès des sciences comme l'Académie l'entendra. ‖ *Prix Houllevigne :* 5 000 fr. ; biennal ; dans l'intérêt des sciences. ‖ *Prix Caméré :* 4 000 fr. ; biennal ; à un ingénieur français ayant conçu, étudié et réalisé un travail dont l'usage aura entraîné un progrès dans l'art de construire. ‖ *Prix Jérôme Ponti :* 3 500 fr. ; biennal ; travail scientifique utile au progrès de la science. ‖ *Prix Parkin :* 3 400 fr. ; triennal ; sujet alternatif (*V.* programme). ‖ *Prix Estrade-Delcros :* 8 000 fr. ; quinquennal ; à un travail rentrant dans l'ordre d'études de l'Académie. ‖ *Prix J.-J. Berger :* 15 000 fr. ; quinquennal ; à l'œuvre la plus méritante concernant la Ville de Paris. ‖ *Prix Alhumbert :* 1 000 fr. ; quinquennal ; sujet variable (*V.* programme).

SECOURS. — *Prix Trémont :* 1 100 fr. ; annuel ; à tout savant, artiste ou mécanicien ayant besoin d'aide pour ses travaux. ‖ *Prix Gegner :* 3 800 fr. ; annuel ; pour soutenir un savant qui s'est distingué par ses travaux. ‖ *Prix Lannelongue :* 2 000 fr. ; annuel ; à une ou deux personnes dans l'infortune, appartenant au monde scientifique par leur mariage ou par leurs père et mère, et surtout au monde médical.

STATISTIQUE. — *Prix Montyon :* 1 000 fr. et 2 mentions de 500 fr. ; annuel ; ouvrages de statistique.

PRIX AUX ÉLÈVES DE L'ÉCOLE POLYTECHNIQUE. — *Prix Laplace :* œuvres complètes de Laplace ; annuel ; à l'élève sortant le premier de l'École Polytechnique. ‖ *Prix Rivot :* 2 500 fr. ; annuel ; 4 prix à partager entre les élèves sortant de Polytechnique, 1er et 2e dans chacun des deux corps : Mines et Ponts et Chaussées.

Conditions. — Manuscrits doivent être écrits en français et parvenir au secrétariat au 31 décembre ; même les additions, compléments, etc., envoyés après cette date seront écartés. Les manuscrits ne sont pas rendus. On peut en faire prendre copie.

Livres en deux exemplaires, mêmes délais d'envoi, avec indication du point spécial sur lequel l'auteur désire attirer l'attention de l'Académie.

Pour les prix généraux, l'Académie examine les titres, sans qu'il y ait besoin de poser sa candidature.

ACADÉMIE DES BEAUX-ARTS

ARCHITECTURE. — *Prix Deschaumes :* 1 500 fr. ; annuel ; à de jeunes architectes se distinguant par leur aptitude et leurs bons sentiments de famille. ‖ *Prix Achille Leclère :* 1 000 fr. ; annuel ; projet d'architecture sur un sujet imposé. ‖ *Prix Jean Leclaire :* 1 000 fr. ; annuel ; à partager entre deux élèves français de l'École des Beaux-Arts. ‖ *Prix Chaudesaignes :* 2 000 fr. ; bourse pour séjourner 2 ans en Italie. ‖ *Prix Antoine-Nicolas Bailly :* 1 500 fr. ; ouvrage sur l'architecture publié. ‖ *Prix Rouyer :* 1 000 fr. ; annuel ; à un relevé d'architecture française. ‖ *Prix Duc :* 3 700 fr. ; biennal ; pour encourager les hautes études architectoniques.

ESTHÉTIQUE. — *Prix Bordin :* 3 000 fr. ; à l'ouvrage d'esthétique ou d'histoire de la peinture paru depuis 5 ans.

PRIX ENCOURAGEMENT. — *Prix Maillé-Latour-Landry :* 1 200 fr. ; en faveur d'un artiste méritant d'être encouragé. ‖ *Prix Trémont :* 2 000 fr. ; à partager entre deux jeunes peintres ou statuaires et un musicien comme encouragement.

GRAVURE. — *Prix Ary Scheffer :* 6 000 fr. ; biennal ; gravure en taille-douce exécutée par un artiste français. ‖ *Prix de la Société française de gravure :* 1 400 fr. ; aux graveurs en taille-douce. ‖ *Prix Durand :* 3 000 fr. ; quadriennal ; gravure en taille-douce, d'après un tableau classique jusqu'à David.

MINIATURE. — *Prix Maxime David :* 400 fr. ; à une miniature présentée aux Expositions des Beaux-Arts.

MUSIQUE. — *Prix Chartier :* 500 fr. ; à auteur français de musique dite *de chambre*. ‖ *Prix Rossini :* 3 000 fr. ; composition musicale sur un livret choisi par l'Académie. ‖ *Fondation Gouvry :* 300 fr. ; pension en faveur d'un musicien nécessiteux, de préférence musicien d'orchestre. ‖ *Prix Monbinne :* 3 000 fr. ; biennal ; auteur de la musique d'un opéra-comique. ‖ *Prix de Soussaye :* 1 500 fr. ; triennal ; livret d'opéra, vers ou prose, manuscrit ou imprimé, non encore représenté. ‖ *Fondation Veuve Buchère :* 700 fr. ; à partager : 350 francs entre jeunes filles élèves du Conservatoire, pour se perfectionner dans l'art du chant ; 350 francs pour jeunes filles élèves du Conservatoire se destinant à la comédie ou à l'art dramatique. ‖ *Prix Morillier de Lapeyrouse :* 1 600 fr. ; en faveur d'un ou de plusieurs professeurs de piano (femmes). ‖ *Prix Kastner-Boursault :* 2 000 fr. ; triennal ; ouvrage relatif à la musique paru depuis 3 ans. ‖ *Prix Nicolo :* 1 500 fr. ; quinquennal ; composition mélodique.

PEINTURE. — *Prix Alphonse de Neuville :* 1 800 fr., biennal ; tableaux représentant des scènes militaires exposés aux Salons. ‖ *Prix Troyon :* 1 000 fr. ; paysage, sujet imposé. Demander le programme. ‖ *Prix Piot :* 2 000 fr. ; biennal ; peinture représentant un enfant nu de 8 à 15 mois. ‖ *Prix Brizard :* 3 000 fr. ; peinture à l'huile représentant une marine. ‖ *Prix Meurand :* 1 000 fr. ; biennal ; à un peintre d'histoire ou de paysage alternativement. ‖ *Prix Edouard Lemaitre :* 300 fr. ; annuel ; aux peintres paysagistes âgés de moins de 25 ans. ‖ *Fondation Leclerc-Maria-Bouland :* 3 000 fr. ; annuel ; peintre français, sans fortune, âgé de 30 ans au plus, ayant eu une mention au Salon. — *Fondation Sanford Saltus :* 500 fr ; annuel ; tableau de bataille admis aux Salons de l'année. ‖ *Prix Haumont :* 1 800 fr. ; tableau de paysage à la suite d'un concours. ‖ *Prix Lehmann :* 3 000 fr. ; triennal ; peintre âgé de moins de 25 ans.

SCULPTURE. — *Prix Desprez :* 1 000 fr. ; à une œuvre de sculpture parmi celles soumises à l'Académie. ‖ *Prix Piot :* 2 000 fr. ; biennal ; sculpture représentant un enfant nu de 8 à 15 mois.

PRIX DIVERS ET GÉNÉRAUX. — *Prix Houllevigue :* 5 000 fr. ; à l'œuvre remarquable, peinture, sculpture, architecture, gravure, composition musicale ou ouvrage d'art ou d'histoire de l'art paru depuis 4 ans. ‖ *Fondation Jules et Clarisse Talrich :* 300 fr. ; annuel ; à l'élève des Beaux-Arts, cours d'anatomie, qui aura fait le plus de progrès. ‖ *Fondation Detouches :* 35 000 fr ; annuel ; travaux publics de peinture, sculpture, architecture, gravure, taille-douce, miniature ou enluminure. *V.* programme au secrétariat de l'Institut. ‖ *Fondation Ardoin :* 1 600 fr. ; en faveur de jeunes filles pauvres qui se destinent à la carrière des arts. ‖ *Fondation baron Alphonse de Rothschild :* 12 000 fr. ; biennal ; pour encourager les travaux d'un artiste de mérite ou récompenser une carrière artistique. ‖ *Don Charlotte Nathaniel de Rothschild :* 5 000 fr. ; artistes affligés de cécité, paralysie ou autre infirmité. ‖ *Prix Jean Reynaud :* 10 000 fr. ; quinquennal ; œuvre originale, étude ayant un caractère d'invention et de nouveauté. ‖ *Prix du baron de Joest :* 2 000 fr. ; quinquennal ; découverte ou ouvrage le plus utile au bien public. ‖ *Prix Henry Lehmann :* 3 000 fr. ; pour l'encouragement des bonnes études classiques. ‖ *Prix Estrade-Delcros :* 8 000 fr. ; quinquennal ; à une œuvre appartenant aux arts du dessin (peinture, sculpture, architecture, gravure), ou à la composition musicale. ‖ *Prix Jean-Jacques Berger :* 15 000 fr. ; quinquennal ; œuvre concernant la Ville de Paris.

PRIX RÉSERVÉS AUX CANDIDATS, ÉLÈVES OU ANCIENS ÉLÈVES DE L'ÉCOLE DE ROME. — Les concours pour le Grand Prix de Rome ont lieu *tous les ans* en peinture, sculpture, architecture et musique ; *tous les deux ans* en gravure en taille-douce ; *tous les trois ans* en gravure en médailles et pierres fines (*V.* PRIX DE ROME).

PRIX GÉNÉRAUX. — *Fondation de Caen :* annuel ; les revenus sont distribués pendant 3 ans aux peintres, sculpteurs et architectes après leur sortie de Rome ‖ *Fondation Jules Henner :* 9 000 fr. ; à partager en trois parts de 3 000 fr. à répartir pendant 3 ans aux pensionnaires de l'Académie de France à Rome, à leur sortie. ‖ *Fondation Dubosc :* 7 900 fr. ; annuel ; aux peintres et sculpteurs reçus en loge pour le prix de Rome. ‖ *Prix fondé par Mme Vve Leprince :* revenus de 3 000 fr. ; annuel ; aux grands prix de sculpture, peinture, architecture et gravure. ‖ *Fondation Cambacérès :* revenus de 3 000 fr. ; annuel ; à partager entre premier second grand prix sculpture et premier grand prix gravure (médailles ou taille douce). ‖ *Prix Beulé :* 1 500 fr. ; annuel ; au pensionnaire musicien, sculpteur ou peintre qui, la dernière année, aura fait l'envoi le meilleur. ‖ *Prix Léon Bertaux :* 200 fr. ; à la femme admise à concourir (sculpture ou peinture).

ARCHITECTES. — *Fondation Delannoy :* revenus de 1 000 fr. ; annuel ; au 1er grand prix de Rome architecture. — *Fondation Lusson :* revenus de 500 fr. ; annuel ; au 2e grand prix de Rome architecture. ‖ *Fondation Pigny :* revenus de 2 000 fr. ; annuel ; au 2e grand prix. ‖ *Fondation Gustave Clausse :* 1 000 fr. ; annuel ; pour aider le travail de restauration exigé comme envoi à la dernière année de Rome. ‖ *Prix Jary :* (sans indication de somme) au pensionnaire qui aura rempli les conditions exigées avant de quitter Rome. ‖ *Prix Félix Duban :* 1 500 fr. ; au pensionnaire qui aura rempli les conditions exigées avant de quitter Rome.

GRAVEURS. — *Prix Saintour :* revenus de 3 000 fr. ; annuel ; au pensionnaire graveur à son retour de Rome. ‖ *Fondation Alhumbert :* revenus de 600 fr. ; annuel ; au pensionnaire graveur (médaille ou taille-douce) à son retour de Rome.

PEINTRES. — *Fondation Laboulbène :* revenus de 2 500 fr. ; annuel ; aux artistes peintres admis en loge pour le prix de Rome. ‖ *Prix Maubert :* 2 000 fr. ; quinquennal ; au lauréat du meilleur des concours de Rome depuis 5 ans.

MUSICIENS. — *Fondation Pinette :* revenus de 12 000 fr. ; annuel ; à partager en quatre parts de 3 000 fr. à servir pendant 4 ans aux musiciens à leur sortie de Rome, si toutes leurs obligations ont été remplies. ‖ *Fondation Clamageran-Hérold :* 1 800 fr. ; au 2e grand prix de Rome. ‖ *Fondation Ambroise Thomas :* 1 200 fr. ; annuel ; à partager entre les musiciens admis au concours définitif du prix de Rome

SCULPTEURS. — *Prix Doublemard :* 1 800 fr. ; annuel ; pour établir un concours entre les sculpteurs se préparant au prix de Rome, au premier 1 700 fr. et au deuxième 100 fr. ‖ *Prix Maubert :* 2 000 fr. ; quinquennal ; au lauréat du meilleur des concours de Rome depuis 5 ans.

ACADÉMIE DES SCIENCES MORALES ET POLITIQUES

ÉCONOMIE POLITIQUE. — *Prix Rossi :* 4 000 fr. ; annuel ; question posée par l'Académie. ‖ *Prix Bordin :* 2 000 fr. ; triennal ; sujet imposé. ‖ *Prix Saintour :* 3 000 fr. ; biennal ; sujet imposé. ‖ *Prix Léon Faucher :* 3 000 fr ; sujet imposé. ‖ *Prix du budget :* 2 000 fr. ; biennal ; sujet imposé. ‖ *Prix Le Dissez de Penanrun :* 2 000 fr. ; sexennal ; ouvrage d'économie politique, statistique ou finances.

HISTOIRE GÉNÉRALE ET PHILOSOPHIQUE. — *Prix du budget :* 2 000 fr. ; annuel ; question posée. ‖ *Prix Saintour :* 3 000 fr. ; question posée. ‖ *Prix Drouyn de Lhuys :* 3 000 fr. ; annuel ; histoire des négociations de la France ou questions diplomatiques. ‖ *Prix Paul-Michel Perret :* 2 000 fr. ; annuel ; ouvrage historique paru dans les trois dernières années. ‖ *Prix baron de Courcel :* 2 000 fr. ; œuvre de littérature ou d'histoire sur les premiers siècles de l'histoire de France jusqu'à l'an 1000. ‖ *Prix Le Dissez de Penanrun :* 2 000 fr. ; ouvrage d'histoire générale ou philosophique. ‖ *Prix Bordin :* 2 500 fr. ; sujet imposé. ‖ *Prix Gabriel Monod :* 3 000 fr. ; triennal ; ouvrage critique sur les sources de l'Histoire de France.

INSTRUCTION. — *Prix Halphen :* 1 500 fr. ; triennal ; ; ouvrage littéraire ou personne qui aura le plus contribué au progrès de l'instruction primaire. ‖ *Prix Ernest Thorel :* 2 000 fr. ; biennal ; ; ouvrage imprimé ou manuscrit destiné à l'éducation du peuple (sauf livres de pédagogie).

LÉGISLATION ET HISTOIRE. — *Prix Edmond Fréville :* 1 500 fr. ; biennal ; travail imprimé ou manuscrit de 96 pages au moins sur l'organisation des ministères militaires français ou étrangers....

LÉGISLATION, DROIT PUBLIC, JURISPRUDENCE. — *Prix Odilon Barrot :* 5 000 fr. ; annuel ; sujet imposé par l'Académie. ‖ *Prix Odilon Barrot :* 5 000 fr. ; annuel ; histoire d'une coutume générale ou de coutumes locales ; choix du territoire par le concurrent. ‖ *Prix Bordin :* 2 500 fr. ; sujet imposé. ‖ *Prix Saintour :* 3 000 fr. ; sujet imposé. ‖ *Prix du budget :* 1 000 fr ; sujet imposé. ‖ *Prix Walowski :* 3 000 fr. ; ouvrage de législation : droit public ou jurisprudence paru depuis 8 ans. ‖ *Prix Kœnigswarter :* 1 500 fr. ; quinquennal ; ouvrage sur l'histoire du droit paru depuis 5 ans. ‖ *Prix Le Dissez de Penanrun :* 2 000 fr. ; ouvrage de législation, droit public et jurisprudence paru depuis 6 ans.

MORALE. — *Prix Adrien Durand :* 1 200 fr. ; biennal ; ouvrage sur l'éducation civique et morale dans une démocratie. ‖ *Prix du budget :* 2 000 fr. ; biennal ; sujet imposé par l'Académie. ‖ *Prix Bordin :* 2 500 fr. ; quinquennal ; sujet imposé par l'Académie. ‖ *Prix Saintour :* 3 000 fr. ; quinquennal ; sujet imposé par l'Académie. ‖ *Prix Le Dissez de Penanrun :* 2 000 fr. ; ouvrage de morale paru depuis 6 ans. ‖ *Prix Stassart :* 3 000 fr. ; sujet imposé.

PHILOSOPHIE. — *Prix du budget :* 2 000 fr. ; biennal ; sujet imposé par l'Académie. ‖ *Prix Gegner :* 3 800 fr. ; annuel ; écrivain, philosophe sans fortune, qui s'est signalé par ses travaux. ‖ *Prix Charles Lambert :* 1 500 fr. ; triennal ; étude imprimée ou manuscrite sur l'avenir du spiritualisme. ‖ *Prix Le Dissez de Penanrun :* 2 000 fr. ; ouvrage de philosophie paru dans les 6 années précédentes. ‖ *Prix Victor Cousin :* 3 000 fr. ; quadriennal, sujet imposé. ‖ *Prix Crouzet :* 3 000 fr. ; sujet imposé. ‖ *Prix Charles Lévêque :* 3 000 fr. ; quadriennal ; ouvrage de métaphysique.

SECOURS. — *Fondation Carnot :* 18 000 fr. ; annuel ; 90 secours de 200 fr. à 90 veuves d'ouvriers chargées d'enfants. ‖ *Fondation Gasne :* 750 fr. ; veuves sans ressources et chargées d'enfants.

BOURSES DE LYCÉES. — *Bourses triennales :* annuelles ; à 5 anciens élèves des lycées Louis-le-Grand, Charlemagne, Henri-IV, Condorcet, Hoche, ayant eu des prix en philosophie, mathématiques spéciales, discours français ou histoire.

PRIX GÉNÉRAUX ET DIVERS. — *Prix François-Joseph Audiffred :* 10 000 fr. ; ouvrages propres à faire aimer la morale et la vertu, ou à faire connaître et aimer la patrie, parus depuis 3 ans. ‖ *Prix Carlier :* 1 000 fr. ; ouvrage contribuant à l'amélioration morale et matérielle de la classe la plus nombreuse de la Ville de Paris. ‖ *Prix Corbay :* 250 fr. de rente viagère ; à qui aura produit œuvre la plus utile dans l'ordre des sciences, arts, lois, agriculture, industrie ou commerce. ‖ *Prix François-Joseph Audiffred :* 15 000 fr. ; récompense les plus beaux dévouements. ‖ *Prix Jean-Jacques Berger :* 15 000 fr. ; quinquennal ; œuvre la plus méritante concernant la ville de Paris. ‖ *Prix Maisondieu :* 3 000 fr. ; biennal ; auteur ou fondateur d'une œuvre contribuant à l'amélioration du sort des classes laborieuses. ‖ *Prix Le Dissez de Penanrun :* 2 000 fr. ; à un ouvrage publié depuis 6 ans rentrant dans les attributions de l'Académie. ‖ *Prix Félix de Beaujour :* 5 000 fr. ; quinquennal ; sujet imposé. ‖ *Prix Jean Reynaud :* 10 000 fr. ; au travail le plus méritant depuis 5 ans. ‖ *Prix Jules Audeoud :* 12 000 fr. ; quadriennal ; ouvrages imprimés depuis 4 ans et institutions... relatifs à l'amélioration du sort des classes ouvrières. ‖ *Prix baron de Joëst :* 2 000 fr. ; quinquennal ; découverte ou livre le plus utile au bien public. ‖ *Prix Jean-Baptiste Chevallier :* 3 000 fr. ; triennal ; travail paru depuis 3 ans pour la défense de la propriété individuelle, du droit de tester tel qu'il est établi dans le Code ou du droit de succéder *ab intestat....* ‖ *Prix Lefèvre-Deumier :* 20 000 fr. ; ouvrage sur les mythologies, philosophies et religions comparées. ‖ *Prix Tanesse :* 3 000 fr. ; triennal ; à qui aura, depuis 3 ans, contribué à améliorer le sort de la femme (écrit ou œuvres). ‖ *Prix Blaise des Vosges :* 1 500 fr. ; sujet imposé. ‖ *Prix Estrade-Delcros :* 8 000 fr. ; quinquennal ; ouvrage rentrant dans l'ordre des études de l'Académie paru depuis 5 ans. ‖ *Prix Bigot de Morogues :* 2 000 fr. ; décennal ; ouvrage sur l'état du paupérisme et les moyens d'y remédier, paru depuis 5 ans.

Conditions. — 1° Les travaux manuscrits doivent être écrits en français ou en latin et parvenir au secrétariat de l'Institut franco de port avant le 1er janvier de l'année du concours, être inédits, paginés avec table et être brochés. Non signés. Une devise en tête seulement et le nom sous enveloppe scellée portant la même devise. Les manuscrits restent à l'Institut ; on peut en prendre copie.

2° Les livres imprimés à déposer en 5 exemplaires, avec lettre indiquant l'envoi et le prix auquel ils sont destinés, aux mêmes dates que ci-dessus.

ACADÉMIE DE MÉDECINE

CHIRURGIE. — *Prix Laborie :* 5 000 fr. * ; annuel ; à qui aura fait avancer la science de la chirurgie. ‖ *Prix Amussat :* 1 000 fr. ; triennal ; partage ; recherches anatomiques ou expérimentales aidant la thérapeutique chirurgicale.

EAUX MINÉRALES. — *Prix Capuron :* 1 000 fr. ; annuel ; à partager avec l'obstétrique ; question posée. ‖ *Prix Jules Lefort :* 300 fr. * ; quinquennal ; étude chimique des eaux minérales et potables.

HISTOIRE DE LA MÉDECINE. — *Prix du comte Hugo :* 1 000 fr. * ; quinquennal ; travail imprimé ou manuscrit sur l'histoire des sciences médicales.

HYGIÈNE. — *Prix Clarens :* 400 fr. * ; annuel ; travail imprimé ou manuscrit sur l'hygiène. ‖ *Prix Vernois :* 700 fr. ; annuel ; travail sur l'hygiène.

MALADIES INCURABLES. — *Prix du baron Barbier :* 2 000 fr. ; annuel ; partage ; à l'auteur qui guérira les maladies jusqu'alors incurables : cancer, rage, épilepsie, typhus, etc., ou encouragements à ceux qui s'en seront le plus approchés. ‖ *Prix Adrien Buisson :* 10 500 fr. * ; triennal : découvertes ayant pour résultat de guérir des maladies incurables. *Prix Chevillon :* 1 500 fr. * ; annuel ; traitement des affections cancéreuses ‖ *Prix Daudet :* 1 000 fr. * ; annuel ; question posée sur les maladies incurables et surtout les tumeurs.

MALADIES MENTALES ET NERVEUSES. — *Prix Baillarger :* 2 000 fr. * ; biennal ; mémoire en 2 parties sur la thérapeutique des maladies mentales et l'organisation des asiles d'aliénés. ‖ *Prix Charles Boullard :* 1 200 fr. * ; biennal ; ouvrage sur les maladies mentales et nerveuses ou les meilleurs résultats de guérison obtenus. ‖ *Prix Tivrieux :* 800 fr. * ; annuel ; question posée sur le traitement et la guérison des maladies provenant de la surexcitation de la sensibilité nerveuse. ‖ *Prix Falret :* 700 fr. * ; biennal ; question posée sur les maladies mentales et nerveuses. ‖ *Prix Théodore Herpin (de Genève) :* 3 000 fr. * ; annuel ; ouvrage sur l'épilepsie et les maladies nerveuses. ‖ *Prix Lefèvre :* 1 800 fr. * ; triennal ; ouvrage sur la mélancolie. ‖ *Prix Henri Lorquet :* 300 fr. * ; annuel ; ouvrage sur les maladies mentales.

MALADIES VÉNÉRIENNES. — *Prix Philippe Ricord :* 600 fr. * ; biennal ; ouvrage sur les maladies vénériennes.

MALADIES DES VOIES URINAIRES. — *Prix du marquis d'Argenteuil :* 6 800 fr. * ; sexennal ; rétrécissement du canal de l'urètre ou maladies des voies urinaires. ‖ *Prix Campbell-Dupierris :* 2 300 fr. * ; biennal ; ouvrage sur les maladies des voies urinaires ou les anesthésies. ‖ *Prix Tremblay :* 7 200 fr. * ; quinquennal ; mémoire sur les maladies des voies urinaires, le catarrhe de la vessie, etc.

MALADIES DIVERSES. — *Prix Pierre Guzman :* titre de rente 1 328 fr. à 3 p. 100 * à qui guérira les maladies organiques du cœur confirmées. Encouragement, en attendant, aux travaux théoriques et pratiques. ‖ *Prix Herpin (de Metz) :* 1 200 fr. ; quadriennal ; question posée sur une méthode de traitement abortif d'une maladie interne ou externe, soit au début, soit en période d'incubation. ‖ *Prix Meynot (de Donzère) :* 2 600 fr. * ; annuel ; maladies des yeux et des oreilles. La somme peut s'accumuler et être plus tard donnée à une grande découverte. ‖ *Prix Anna Morin :* 2 000 fr. * ; quinquennal ; au médecin âgé de moins de 30 ans ayant montré le plus d'intelligence pour arriver à guérir l'angine couenneuse. ‖ *Prix Stanski :* 1 400 fr. * ; biennal ; à qui démontrera l'existence ou la non-existence de la contagion miasmatique, ou encouragements à qui éclairera la question.

MISSIONS SCIENTIFIQUES. — *Prix Monbinne :* 1 500 fr. ; annuel ; partage ; missions scientifiques d'intérêt médical, chirurgical ou vétérinaire.

OBSTÉTRIQUE. — *Prix Capuron :* 1 000 fr. ; annuel ; à partager avec les eaux minérales ; question posée. ‖ *Prix Jacquemier :* 1 700 fr. * ; triennal ; sur un sujet d'obstétrique ayant réalisé un grand progrès. ‖ *Prix Tarnier :* 3 000 fr. ; annuel ; sans partage ; travail manuscrit ou imprimé écrit en français, relatif à l'obstétrique et à la gynécologie.

PATHOLOGIE. — *Prix Ernest Godard :* 1 000 fr. * ; annuel ; mémoire de pathologie interne ou externe. ‖ *Prix Dieulafoy :* 2 000 fr. ; biennal ; question posée de pathologie interne. ‖ *Prix du baron Portal :* 600 fr. * ; annuel ; question posée sur l'anatomie pathologique.

PHYSIOLOGIE. — *Prix Mathieu Bourceret :* 1 200 fr. * ; annuel ; travail sur la circulation du sang. ‖ *Prix Pourat :* 700 fr. * ; annuel ; question posée de physiologie.

STATISTIQUE MÉDICALE. — *Prix du baron Larrey :* 500 fr. ; annuel ; partage ; travail de statistique médicale.

THÉRAPEUTIQUE. — *Prix Desportes :* 1 300 fr. ; annuel ; partage ; ouvrage de thérapeutique médicale pratique et histoire naturelle pratique et thérapeutique. ‖ *Prix Apostoli :* 600 fr. * ; annuel ; livre ou manuscrit, français ou étranger, sur l'électrothérapie. ‖ *Prix Louis :* 3 000 fr. * ; triennal ; question posée sur les agents thérapeutiques employés souvent. ‖ *Prix Itard :* 2 400 fr. * ; triennal ; livre de médecine pratique ou de thérapeutique appliquée paru il y a au moins 2 ans. ‖ *Prix Nativelle :* 300 fr. * annuel ; mémoire sur l'extraction du principe actif défini, cristallisé, d'une substance médicamenteuse.

TUBERCULOSE. — *Prix François-Joseph Audiffred :* titre de rente 24 000 fr. 3 p. 100 * ; au savant français ou étranger qui découvrira le remède curatif ou préventif de la tuberculose. ‖ *Prix Louis Boggio :* 4 300 fr. * ; triennal ; pour encourager les études faites dans le but de guérir la tuberculose. ‖ *Prix Marie Chevallier :* 6 000 fr. * ; triennal ; travail sur l'origine, développement ou traitement de la phtisie pulmonaire ou autres tuberculoses.

DIVERS. — *Prix Henri Buignet :* 1 500 fr. * ; annuel ; application de la physique ou de la chimie aux sciences médicales ; manuscrits et imprimés, sauf traduction ou livres étrangers. ‖ *Prix Campbell-Dupierris :* 2 300 fr. * ; biennal ; ouvrage sur les anesthésies ou les maladies des voies urinaires ‖ *Prix Mège :* 900 fr. * ; triennal ; ouvrage : 1° de physiologie expérimentale ; 2° d'anatomie pathologique, et enfin à la volonté de l'Académie. ‖ *Prix Orfila :* 2 000 fr. * ; biennal ; question posée sur la physiologie, anatomie pathologique, pathologie, chirurgie et obstétrique. ‖ *Prix Perron :* 3 800 fr. * ; quinquennal ; mémoire le plus utile aux progrès de la médecine. ‖ *Prix Henri Roger :* 2 500 fr. * ; quinquennal ; ouvrage de médecine des enfants (pathologie, hygiène ou thérapeutique). Ne pas poser candidature, être Français. ‖ *Prix Saintour :* 4 400 fr. * ; biennal ; travail imprimé ou manuscrit sur une branche quelconque de la médecine. ‖ *Prix Saint-Lager :* 1 500 fr. * ; à qui produira la tumeur thyroïdienne à la suite de l'administration aux animaux de substances extraites des eaux ou terrains à endémies goitreuses. ‖ *Prix de l'Académie :* 1 000 fr. * ; annuel ; question posée par l'Académie. ‖ *Prix Alvarenga de Piauhy :* 800 fr. * ; annuel ; mémoire sur une branche quelconque de la médecine.

PRIX RÉSERVÉS A DES ÉTUDIANTS EN MÉDECINE. — *Prix Vulfranc Gerdy :* 5 500 fr. ; annuel ; à partager entre 2 élèves internes des hôpitaux, choisis après concours public, pour étudier les propriétés et effets des eaux minérales. ‖ *Prix Laval :* 1 000 fr. * ; annuel ; à l'élève en médecine qui s'est montré le plus méritant. ‖ *Prix Oulmont :* 1 000 fr. * ; annuel ; alternativement à l'interne en médecine et en chirurgie ayant eu la médaille d'or au concours des prix d'internat.

Conditions. — Déposer mémoires écrits en français ou en latin et livres au secrétariat de l'Académie fin février. Mettre les mémoires sous enveloppe cachetée, non signés, avec une devise. Dans une deuxième enveloppe scellée, mettre son nom et son adresse. Les manuscrits non publiés pourront, au bout de 3 ans, être réclamés par leurs auteurs. Le même ouvrage ne peut, la même année, être présenté à 2 concours à la fois.

Les prix marqués d'un * ne peuvent pas être partagés.

ACADÉMIES PROVINCIALES. — Liste, par ordre alphabétique, des villes où elles ont leur siège :

AIX. — Académie des Sciences, Agriculture, Arts et Belles-Lettres d'Aix-en-Provence ; siège : à l'hôtel de ville ; 155 membres, dont 10 d'honneur, 5 honoraires, 30 titulaires (cotisation : 10 fr. par an) ; 50 régionaux (cotisation : 10 fr. par an) ; 60 correspondants. Publie *Mémoires...* (annuel).

AMIENS. — Académie des Sciences, des Lettres et des Arts d'Amiens ; siège : à l'hôtel de ville ; membres : 36 ; cotisation : 40 fr. (réduite à 5 fr. pour les correspondants). Publie des *Mémoires...* (annuel).

ANNECY. — Académie salésienne ; siège : rue Marquisats, au Grand Séminaire ; membres : 220 ; cotisation : 6 fr. Publie des *Mémoires et documents* (annuel).

ARRAS. — Académie des Sciences, Lettres et Arts d'Arras ; siège : Palais de Saint-Vaast ; membres : 30 (cotisation : 40 fr. par an), plus honoraires et correspondants. Publie des *Mémoires* (annuel).

AVIGNON. — Académie de Vaucluse ; siège : rue Saint-Étienne, 7 ; membres : 240, dont 13 honoraires ; 147 titulaires (cotisation : 12 fr.) ; 38 associés (cotisation : 6 fr.) et 42 correspondants. Publie des *Mémoires* (trimestriel) et une *Bibliographie vauclusienne* (annuel).

BEAUVAIS. — Société académique d'Archéologie, Sciences et Arts du département de l'Oise ; siège : au Musée ; membres : 200 ; cotisation : 10 fr. ; séances le troisième lundi du mois à l'hôtel de ville. Publie : *Mémoires* (annuel) et *Comptes rendus des séances* (mensuel).

BESANÇON. — Académie des Sciences, Belles-Lettres et Arts de Besançon ; siège : au Palais Granvelle ; membres : 130, dont 40 résidants (cotisation : 30 fr.) ; 10 honoraires et 80 associés. Publie *Procès-verbaux* et *Mémoires* (annuel) et *Mémoires et documents pour servir à l'histoire de la Franche-Comté* (irrégulier).

BORDEAUX. — Académie des Sciences, Belles-Lettres et Arts de Bordeaux : 45 membres résidants (8 pour les Sciences mathématiques, physiques et chimiques ; 10 pour les Sciences naturelles et agricoles ; 10 pour la médecine ; 7 pour la médecine et morale, 10 pour la littérature et les beaux-arts), plus 7 honoraires, 3 associés et 28 correspondants. Publie les *Actes de l'Académie* (annuel).

BREST. — Société académique de Brest ; siège : rue Duguay-Trouin, 9 ; membres : 150, dont 45 honoraires, 105 actifs (cotisation : 10 fr.) ; 5 sections : Histoire, Archéologie, Géographie, Lettres, Sciences. Publie un *Bulletin* (annuel).

CAEN. — Académie nationale des Sciences, Arts et Belles-Lettres de Caen ; siège : à l'Hôtel des Sociétés savantes, rue Daniel-Huet ; membres : 45 ; cotisation : 20 fr. Publie *Mémoires scientifiques et littéraires* (annuel).

CHAMBÉRY. — Académie des Sciences, Belles-Lettres et Arts de Savoie ; siège : au château de Chambéry ; membres : 145, dont 28 effectifs, 90 correspondants et 27 agrégés. Publie *Mémoires* (annuel).

CHAUNY (Aisne). — Société Académique de Chauny ; membres : 92 ; cotisation : 12 fr. Publie *Bulletin* (irrégulier).

CLERMONT-FERRAND. — Académie des Sciences, Belles-Lettres et Arts de Clermont-Ferrand ; siège : à l'hôtel de ville ; membres : 180, dont 60 titulaires (cotisation : 50 fr.) et 120 correspondants. Publie *Bulletin historique et scientifique de l'Auvergne* (mensuel).

COUTANCES. — Société Académique du Cotentin ; siège : à l'Hôtel du Jardin-des-Plantes, rue Quesnel-Morinière ; membres : 85, dont 40 titulaires (cotisation : 10 fr.) et 45 correspondants. Publie *Travaux de ..* (annuel).

DIJON. — Académie des Sciences, Arts et Belles-Lettres de Dijon ; siège : hôtel de ville ; membres : 120 ; pas de cotisation. Publie *Mémoires* (annuel).

GRENOBLE. — Académie Delphinale ; siège : au Musée ; membres : 250, dont 60 titulaires (cotisation : 15 fr.) et associés (cotisation : 10 fr.). Publie *Bulletin* (annuel).

LA ROCHELLE. — Académie des Belles-Lettres, Sciences et Arts de La Rochelle ; siège : rue Gargonfleau ; membres : 200 ; pas de cotisation : 5 sections : Agriculture, Sciences naturelles, Médecine et Chirurgie, Belles-Lettres, Géographie.

LE MANS. — Académie du Maine ; siège : avenue Thiers, 11 ; membres : 142 ; cotisation : 10 fr. Publie *Revue du Maine* (mensuel).

LYON. — Académie des Sciences, des Belles-Lettres et des Arts de Lyon ; siège : Palais des Arts, place des Terreaux ; 2 classes : 1° Sciences ; 2° Belles-Lettres et Arts ; 232 membres, 24 titulaires pour les Sciences, 28 pour les Lettres, plus 80 associés et 100 correspondants. Publie *Compte rendu* (annuel), *Mémoires* (annuel) et divers volumes.

MACON. — Académie de Mâcon. Société des Arts, Sciences, Belles-Lettres et Agriculture de Saône-et-Loire ; siège : Hôtel Sensé, rue Sigorgne ; membres : 347, dont 30 titulaires (cotisation : 75 fr. par an) et 317 associés (cotisation : 72 fr. par an). Publie *Annales* (annuel).

MARSEILLE. — Académie des Sciences, Lettres et Beaux-Arts de Marseille ; siège : Palais de la Bibliothèque, boulevard du Musée ; membres : 40. Publie *Mémoires* (tous les 2 ans).

MONTAUBAN. — Académie des Sciences, Belles-Lettres et Arts de Tarn-et-Garonne ; siège : Porte du Moutier ; membres : 40 ; cotisation : 40 fr. Publie *Recueil de l'Académie* (annuel).

MONTPELLIER. — Académie des Sciences et Lettres de Montpellier ; siège : palais de l'Université ; membres : 90, titulaires (cotisation : 36 fr.) et libres (cotisation : 15 fr.) ; 3 sections : Lettres, Sciences, Médecine. Publie *Mémoires* (irrégulier).

MOUTIERS. — Académie de La Val d'Isère ; siège : Grand'rue ; membres effectifs (cotisation : 10 fr.) et correspondants (10 fr.). Publie *Mémoires et Documents* (annuel).

NANCY. — Académie de Stanislas ; siège : rue Stanislas, 45 ; membres 194, dont 2 honoraires, 60 titulaires, 132 correspondants. Publie *Mémoires* (annuel).

NANTES. — Société Académique de la Loire-Inférieure ; siège : rue Suffren, 1 ; membres : 110, résidants (cotisation : 20 fr.) et correspondants (5 fr.). Publie *Bulletin* (annuel).

NEVERS. — Société Académique du Nivernais ; membres : 50 ; honoraires et actifs (cotisation : 15 fr.). Publie *Bulletin* (annuel).

NÎMES. — Académie de Nîmes ; siège : mairie de Nîmes ; membres : 60, résidants (cotisation : 30 fr.), non résidants (15 fr.), et correspondants (10 fr.) Publie : *Bulletin* (annuel) et *Mémoires* (annuel).

ORLÉANS. — Académie de Sainte-Croix d'Orléans ; siège : à l'évêché, rue Dupanloup ; membres : 46, dont 5 d'honneur ; 22 titulaires (cotisation : 10 fr.), 19 correspondants (cotisation : 6 fr.). Publie *Mémoires* (tous les 3 ans).

POITIERS. — Société Académique d'Agriculture, Belles-Lettres, Sciences et Arts de Poitiers ; siège : passage de l'Ancienne-Mairie ; membres : 148 titulaires résidants (cotisation : 20 fr.) et non résidants (10 fr.), 122 Sociétés correspondantes. Publie *Bulletin* (tous les 2 mois).

REIMS. — Académie nationale de Reims ; siège : à l'Hôtel de Ville ; 45 membres titulaires (cotisation : 65 fr. par an), plus membres honoraires et correspondants en nombre non limité. Publie les *Travaux de...* (2 volumes semestriels) et *Documents inédits tirés de la Bibliothèque.*

ROUEN. — Académie des Sciences, Belles-Lettres et Arts de Rouen ; siège : Hôtel des Sociétés savantes, rue Saint-Lô ; membres : 50, plus 3 membres honoraires (cotisation annuelle : 50 fr.). Les membres correspondants en nombre non limité, sans cotisation. Publie *Précis analytique des travaux de...* (annuel).

TARBES. — Société Académique des Hautes-Pyrénées ; siège : à l'Hôtel de Ville ; membres : 200 (cotisation : 6 fr.). Publie *Bulletin* (annuel).

THONON. — Académie chablaisienne ; siège : Grande-Rue ; membres 100, dont 12 d'honneur, 12 correspondants, 76 actifs (cotisation : 10 fr. plus 5 fr. d'entrée). Publie *Mémoires et documents* (annuel).

TOULOUSE. — Académie de Législation de Toulouse ; siège : à l'Hôtel d'Assezat ; membres : 140, dont 40 associés (cotisation : 20 fr.), 100 correspondants français et étrangers. Publie *Recueil de l'Académie* (annuel).

— Académie des Sciences, Inscriptions et Belles-Lettres de Toulouse ; siège : Hôtel d'Assezat ; membres : 65. Publie *Bulletin* tous les 2 mois.

— Académie toulousaine des Jeux floraux ; siège : Hôtel d'Assezat ; 40 mainteneurs. Les maîtres ès jeux floraux en nombre variable et non limité. Publie un *Recueil de ...* (annuel) (*V.* JEUX FLORAUX).

TROYES. — Société Académique d'Agriculture, des Sciences, Arts et Belles-Lettres du département de l'Aube ; siège : pavillon Audiffred, rue Saint-Loup, 21 ; membres : 226, dont 36 actifs (9 par section) (cotisation : 40 fr.), 60 associés (cotisation : 10 fr.) et 130 correspondants (cotisation : 5 fr.). Publie : *Mémoires* (annuel) ; *Annuaire du département* (annuel) ; *Comptes rendus des séances* (mensuel) et *Documents inédits.*

VALENCIENNES. — Société Académique de comptabilité ; siège : rue Capron, 2 ; membres : 150, membres d'honneur (cotisation : 12 fr.), titulaires et sociétaires (cotisation facultative), postulants (cotisation : 12 fr.). Publie *Bulletin* (mensuel).

ACAJOU (*ÉCON. DOM.*). — Pour donner aux bois lisses (poirier et noyer en particulier) la coloration de l'acajou : 1° frotter le bois avec de l'acide nitrique étendu d'eau ; 2° à l'aide d'une petite brosse douce ou d'un pinceau, y appliquer une ou deux couches d'une dissolution composée de 50 grammes de sang-dragon et de 15 gr. de carbonate de soude dans un litre d'alcool, puis filtrer ; 3° cette première teinture étant sèche, appliquer, par-dessus et de la même

ACAJOU

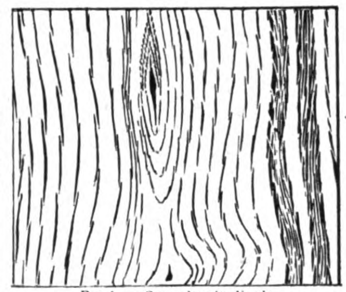


FIG. 1. — *Coupe longitudinale.*

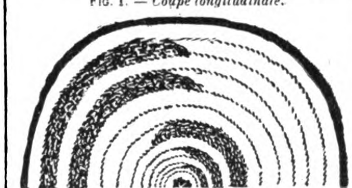


FIG. 2. — *Coupe transversale.*

manière, une deuxième composition faite de 50 gr. de laque plate dissoute dans l'alcool et dans laquelle on aura fait fondre 8 grammes de carbonate de soude ; 4° laisser sécher, puis polir le bois alternativement avec la pierre ponce et avec un morceau de hêtre bouilli dans de l'huile de lin.

ACCAPAREMENT (*LÉGISL.*). — Fait d'acheter et de garder en réserve une grande quantité de marchandises ou de denrées de même espèce, dans le but d'amener une hausse des prix et de vendre plus tard au prix le plus élevé.

Aux termes de l'article 419 Code pénal, il y a délit d'accaparement : 1° quand les principaux détenteurs d'une même marchandise ou d'une même denrée se *coalisent* pour ne pas la vendre ou ne la vendre qu'à un certain prix ; 2° quand un détenteur, même isolé, aura amené, par des bruits faux ou calomnieux, par des offres excessives ou par tous autres moyens frauduleux, la hausse ou la baisse du prix des denrées, marchandises ou effets publics au-dessus ou au-dessous des prix qu'aurait déterminés une concurrence naturelle et libre.

Pénalités : emprisonnement d'un mois à un an, amende de 500 à 10 000 francs ; l'interdiction de séjour (qui amène souvent la cessation du commerce) peut, en outre, être prononcée pour 5 ans au maximum ; peines portées au double si l'accaparement a été pratiqué sur des grains, farines, pain, vin ou autre boisson. *V.* MAJORATION.

ACCEPTATION. — *V.* COMMUNAUTÉ, DONATIONS, LEGS, LETTRE DE CHANGE, PARTAGE (§ *Partage d'ascendants*), SUCCESSION.

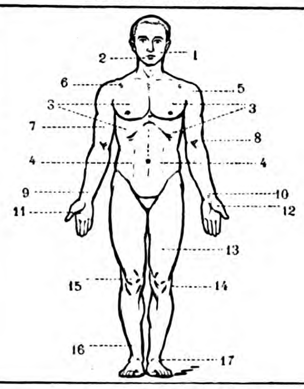
ACCESSION (*DROIT*). — Mode d'acquisition de la propriété, d'après lequel celui qui est propriétaire d'une chose l'est aussi de tout ce qui *s'unit ou s'incorpore* accessoirement à cette chose, soit par le travail de la nature, soit avec l'aide de l'art (*V.* PROPRIÉTÉ).

ACCIDENTS (*LÉGISL.*). — Pour prévenir les accidents, on exécutera rigoureusement les prescriptions des lois et règlements de police indiquées aux mots : ALIÉNÉS, ANI-

MAUX (POLICE DES), CHEMINS DE FER (POLICE DES), CHIENS CIRCULATION, ÉCHAFAUDAGES, ÉTABLISSEMENTS DANGEREUX, HYGIÈNE ET SÉCURITÉ DU TRAVAIL, HYGIÈNE PUBLIQUE, LIEUX PUBLICS, MATIÈRES DANGEREUSES, MINES, ROULAGE, VOIRIE, etc. Les accidents causés par la négligence exposent leur auteur à des poursuites pénales, et en outre à une condamnation à des dommages et intérêts. *V.* spécialement ACCIDENTS DU TRAVAIL. ‖ Lorsque les accidents dûs à des cas fortuits atteignent de graves proportions, ils peuvent donner lieu à des secours de l'administration (*V.* SECOURS, INONDATIONS). La loi oblige, en cas d'accident, les particuliers à prêter le secours dont ils ont été requis, sous peine d'une amende de 6 à 10 fr. ‖ — *V.* aussi ASSURANCES, RESPONSABILITÉ, SECOURS.

Accidents (*MÉD.*). — Nous donnons ci-dessous la liste des principales affections à redouter lorsque, après un accident, à la suite d'une chute, d'un coup, etc... on ressent, sur une partie quelconque du corps (consulter figure), quelques-uns des symptômes indiqués dans la seconde colonne du tableau.

SUITES D'ACCIDENTS



SUITES D'ACCIDENTS

Si, à la suite d'un *accident, chute, coup, choc, effort,*

N[os] de la fig.	EN CET ENDROIT : (V. figure).	VOUS SOUFFREZ ET AVEZ	SONT A PRÉVOIR
1	Articulation de la mâchoire.	Menton de travers et impossibilité d'écarter les mâchoires.	Luxation de la mâchoire.
2	Sur la mâchoire inférieure.	Gonflement de l'endroit.	Fracture de la mâchoire.
3	En un point quelconque de l'un des côtés.	Douleur en toussant ou en respirant profondément.	Fracture de côte.
4	En un point quelconque du ventre.	Tendances à l'évanouissement. Douleur ne se limitant pas au point frappé. Battements du pouls faibles.	Contusions graves de l'abdomen.
5	Sur l'épaule.	Déformation de l'épaule qui semble aplatie. Impossibilité de porter la main sur la tête.	Luxation de l'épaule.
6	Sur l'os qui, au-dessus des côtes, va du cou à l'épaule.	Impossibilité de remuer l'épaule. Cou et épaule penchés du côté malade.	Fracture de la clavicule.
7	Au bras.	Déformation du bras.	Fracture de l'humérus.
8	Au coude.	Déformation en avant, le pli du coude à demi fléchi paraît plus haut ; en arrière, on voit une grosse saillie large et dure surmontée d'une dépression.	Luxation du coude.
9	Près de l'extrémité de l'avant-bras.	Déformation de l'avant-bras qui paraît arrondi et légèrement coudé.	Fracture du poignet.
10	Articulation du poignet même.	Pas de déformation autre que du gonflement.	Entorse du poignet.
11	Au pouce.	Le doigt figure un Z.	Luxation du pouce.
12	A la racine du pouce.	Gonflement sans attitude particulière.	Entorse du pouce.
13	A la cuisse.	Raccourcissement de la cuisse, déviation du pied en dehors.	Fracture du fémur.
14	Au genou, en particulier sur les côtés.	Gonflement rapide du genou.	Entorse du genou.
15	Au genou sur la rotule.	Une dépression en travers sur cet os.	Fracture de la rotule.
16	A la jambe, en général dans le bas.	Déformation du membre ou déviation du pied.	Fracture de la jambe.
17	Au cou-de-pied ou aux chevilles.	Pas de déviation du pied et avec gonflement.	Entorse du cou-de-pied.
18	En un point quelconque du corps.	Sans qu'il y ait ni plaie, ni fracture, ni luxation.	Simple contusion.

Accident (*SAV.-VIVRE*). — En présence d'un accident, ayez tout votre sang-froid ; ne criez pas, ne vous agitez pas ; si vous ne vous sentez pas calme, laissez d'autres faire le nécessaire et tenez-vous dans l'ombre. — En principe, occupez-vous d'abord de l'accidenté et mettez-le à l'abri (si, par exemple, ses habits flambent, éteignez-les en l'enveloppant dans une couverture de laine ou dans un drap mouillé) ; puis tâchez de parer immédiatement à une aggravation possible de l'accident (en cas de commencement d'incendie, éloignez les matières explosibles, pétrole, essence, fermez le robinet du compteur à gaz) ; alors seulement allez demander du secours, si vous n'en avez pas reçu encore. Envoyez quelqu'un prévenir la police et un médecin (ou, à défaut, une personne que vous savez experte en matière de soins) ; il se peut que ce quelqu'un ne soit pas de sang-froid ; donnez-lui une mission bien déterminée ; vous ne gagnerez rien à le presser sans avoir pris le temps de lui bien expliquer vos désirs. Revenez alors près de l'accidenté et donnez-lui les premiers soins, autant que vous le pourrez. Il est bon de connaître ces soins (*V.* les mots BRULURES, ASPHYXIE). — Ces principes sont valables quels que soient le lieu et la forme de l'accident. Si vous avez le malheur d'être vous-même cause d'un accident à une personne (maladresse à la chasse ou dans la conduite d'une automobile...), ne fuyez jamais : c'est un crime et une lâcheté ; vous n'y gagnerez du reste rien sans doute, car on vous retrouvera. Agissez donc alors comme si l'accident était le fait d'un autre : mettez-y même plus de conscience encore.

ACCIDENTS DOMESTIQUES. — *Fuites d'eau. — Fuites des gaz d'éclairage. — Intoxications diverses, chauffage, fosses d'aisances. — Canalisations bouchées.*

FUITES D'EAU. — Au plus vite, arrêter l'eau à l'aide du robinet situé au départ du compteur ; de la nourrice, s'il y a plusieurs branchements, ou du réservoir.

GELÉE. — Lorsqu'il gèle, avoir soin d'arrêter l'eau et de vider les canalisations pour la nuit ou lorsqu'on doit être quelque temps sans y puiser. ‖ Dans les *calorifères* à eau chaude, avoir soin, lorsqu'on ne chauffe pas, de vider toutes les canalisations qu'un froid inopiné pourrait faire éclater.

FUITES DES GAZ D'ÉCLAIRAGE. — Ne jamais les rechercher avec une flamme, quels que soient les gaz utilisés. Dès qu'une odeur décèle la fuite, fermer les canalisations et ventiler largement, enduire d'eau de savon épaisse la canalisation, les fuites y déterminent des bulles.

FUITES PROVENANT DES CONDUITES DE CHAUFFAGE. — Pour les fuites provenant des conduites de fumée, acide carbonique, oxyde de carbone, *V.* ASPHYXIE, CHAUFFAGE.

FOSSES D'AISANCES.— Pour les locaux confinés, voisins des fosses d'aisances, pour ces dernières lorsqu'on les vide, pour le danger de contamination des eaux des puits et citernes, *V.* FOSSES D'AISANCES.

CANALISATIONS BOUCHÉES. — Il y a deux moyens d'y parer : ou dégorgement de la canalisation à l'aide d'un jonc flexible qui épouse les méandres des tuyaux, ou créer au-dessus du tampon formant occlusion une charge d'eau jusqu'à ce que la pression ait raison de l'obstacle. A cet effet, n'adopter pour les canalisations de vidange que des conduites munies à intervalles rapprochés de tampons à fermeture hermétique, ce qui permet d'atteindre facilement la cause de l'accident.

FEU DE CHEMINÉE, — *V.* INCENDIE.

ACCIDENTS DU TRAVAIL (*DROIT*). — I. *Généralités.* — II. *Risque professionnel. Réparation partielle et forfaitaire.* — III. *Professions assujetties.* — IV. *Personnes protégées.* — V. *Personnes responsables.* — VI. *Quand y a-t-il lieu à indemnités ?* — VII. *En quoi consistent les indemnités ?* — VIII. *Bases du calcul des rentes.* — IX. *Faute inexcusable.* — X. *Ouvriers et ayants droit étrangers.* — XI. *Frais médicaux et pharmaceutiques.* — XII. *Action contre les tiers.* — XIII. *Conversion des rentes en capital.* — XIV. *Compétence. Procédure.* — XV. *Déclaration.* — XVI. *Enquête.* — XVII. *Tentative de conciliation.* — XVIII. *Demande de rentes.* — XIX. *Demande en paiement relative aux indemnités accessoires.* — XX. *Prescription.* — XXI. *Revision.* — XXII. *Assistance judiciaire.* — XXIII. *Garanties.* — XXIV. *Exploitations agricoles.* — XXV. *Publicité donnée à la loi.* — XXVI. *Législation de guerre.*

I. GÉNÉRALITÉS. — La loi du 9 avril 1898, modifiée et complétée par celles des 30 juin 1899, 22 mars 1902, 31 mars 1905, 12 avril 1906 et 18 juillet 1907, a posé des principes absolument nouveaux en ce qui concerne la responsabilité des accidents dont sont victimes les travailleurs de certaines catégories. Cette loi est d'*ordre public* ; toutes conventions contraires à ses dispositions seraient radicalement nulles.

II. RISQUE PROFESSIONNEL. RÉPARATION PARTIELLE ET FORFAITAIRE. — La législation nouvelle met à la charge des chefs des entreprises auxquelles elle s'applique la responsabilité de *tous les accidents* survenus aux ouvriers ou employés par le fait ou à l'occasion du travail, qu'ils soient dus à un cas fortuit ou de force majeure, à une faute du patron ou même à une faute de la victime ; il n'est fait exception que pour les accidents que la victime a *intentionnellement* provoqués. Elle considère les accidents du travail comme des risques inhérents à la profession : c'est la consécration du *risque professionnel.*

La réparation mise à la charge du patron n'est que *partielle*, c'est-à-dire qu'elle représente seulement une partie du préjudice subi ; elle est *forfaitaire*, en ce sens que les indemnités sont fixées par la loi elle-même, en ne tenant compte que de deux éléments : 1° le salaire avant l'accident ; 2° la diminution de la capacité ouvrière résultant de l'accident.

III. PROFESSIONS ASSUJETTIES. — La loi du 9 avril 1898 appliquait le risque professionnel : 1° à l'*industrie en général* (usines, manufactures, ateliers, industrie du bâtiment) ; 2° aux chantiers (industriels ou commerciaux) ; 3° aux entreprises de transport (par terre ou par voie fluviale) ; 4° aux entreprises de chargement et de déchargement ; 5° aux magasins publics ; 6° aux mines, minières et carrières ; 7° à toute exploitation ou partie d'exploitation où sont fabriquées ou mises en œuvre des matières explosives ; 8° à toute exploitation ou partie d'exploitation où il est fait usage d'un moteur inanimé. La loi du 12 avril 1906 l'a étendu *à toutes les entreprises commerciales.*

L'agriculture et les exploitations forestières ne sont pas, au contraire, soumises aux dispositions de la loi de 1898, à moins qu'elles ne fassent usage d'explosifs ou de moteurs inanimés (*V.* plus loin).

Depuis la loi du 18 juillet 1907, le bénéfice du risque professionnel peut être étendu à *toutes les professions par voie d'adhésion.* Le patron, non assujetti de plein droit, qui veut adhérer à la loi, doit faire une déclaration en ce sens à la mairie du siège de son exploitation, ou, s'il n'y a pas exploitation, à la mairie de sa résidence personnelle, en même temps qu'il présente un carnet sur lequel le maire mentionne la déclaration qui lui est faite et appose son visa. Ce carnet, remis au déclarant, lui sert, le cas échéant, à justifier de son adhésion au risque professionnel, de même que le récépissé, qui doit lui être délivré, de sa déclaration. Cette déclaration ne rend la loi de 1898 applicable qu'à ceux des ouvriers, employés ou domestiques *qui y ont eux-mêmes donné leur adhésion*, et qui l'ont signée et datée *en toutes lettres* sur le carnet du patron. Si l'ouvrier, employé ou domestique ne sait pas signer, ou encore s'il est mineur ou s'il s'agit d'une femme mariée, son adhésion est reçue par le maire qui la mentionne sur le carnet.

Le patron peut faire cesser, *pour l'avenir*, l'effet de son adhésion en faisant à la mairie une nouvelle déclaration dans les mêmes formes que la première ; mais cette nouvelle déclaration n'a point effet vis-à-vis des ouvriers, employés ou domestiques qui avaient eux-mêmes adhéré au risque professionnel.

IV. PERSONNES PROTÉGÉES. — Ce sont toutes les personnes attachées à l'entreprise par un contrat de louage d'ouvrage qui les place sous l'autorité du patron. Ex. : ouvriers, apprentis, employés, voyageurs de commerce, contremaîtres, ingénieurs. Le mode de rémunération (au mois, à la journée, à la tâche ou aux pièces) est sans importance ; mais le *tâcheron* qui travaille à sa guise, avec ses propres outils, et *sans être soumis à la surveillance du patron*, est considéré, non comme un ouvrier, mais comme un *sous-entrepreneur*, et, par conséquent, n'est pas protégé par la loi.

V. PERSONNES RESPONSABLES. — Pour être responsable, en vertu de la loi du 9 avril 1898, il faut être *chef d'entreprise*, c'est-à-dire occuper habituellement *un* ou *plusieurs* ouvriers ou employés à l'exécution d'un travail de sa profession, dans un but commercial ou industriel, en vue de réaliser un bénéfice. Les sous-entrepreneurs et tâcherons sont considérés comme des chefs d'entreprise, s'ils réunissent les conditions ci-dessus. Ne sont pas chefs d'entreprise : 1° celui qui, travaillant *habituellement seul*, s'est fait assister par un ou plusieurs aides dans l'exécution d'un travail déterminé ; 2° le propriétaire qui a fait exécuter pour son propre compte, par des ouvriers expérimentés, dans un immeuble lui appartenant, certains travaux de réfection ou réparation, surtout si ces travaux sont de peu d'importance.

Le chef d'entreprise qui prête ses ouvriers ou employés à un tiers pour l'exécution d'un travail quelconque, demeure responsable des accidents qui peuvent leur arriver au cours de ce travail.

Les indemnités fixées par la loi de 1898 sont à la charge exclusive du patron, qui ne peut les récupérer d'une façon quelconque contre ses ouvriers ou employés ; ainsi, il encourrait des peines correctionnelles s'il opérait sur leurs salaires ou appointements une retenue pour l'assurance des risques mis à sa charge.

VI. QUAND Y A-T-IL LIEU A INDEMNITÉS ? — La condition indispensable pour que le risque professionnel reçoive application, c'est qu'il y ait eu *accident.* On définit l'accident : *une lésion corporelle résultant de l'action violente et soudaine d'une force extérieure* (choc, chute, commotion violente, intoxication soudaine). Les *maladies professionnelles* (coliques de plomb des peintres, nécroses des allumettiers, phtisie des mineurs, etc.), ne sont pas des accidents.

Il ne suffit pas qu'il y ait accident, il faut encore que cet accident soit survenu *par le fait ou à l'occasion du travail*, c'est-à-dire qu'il se soit produit *sur le lieu et pendant le temps du travail*, et c'est à celui qui réclame l'indemnité à prouver cette relation entre le travail et l'accident. Le *lieu du travail* n'est pas nécessairement limité au poste assigné à l'ouvrier ; il peut s'entendre de tout endroit où la présence de l'ouvrier est motivée par son travail. Ex. : Un ouvrier quitte son poste pour aller demander des instructions à son patron, qui se trouve dans une autre partie de l'établissement ; s'il est blessé à ce moment-là, le risque professionnel s'applique.

Le *temps du travail* commence dès que l'ouvrier ou l'employé est à la disposition du patron, et il ne prend fin qu'au moment où il a recouvré sa liberté. On considère comme rentrant dans le temps du travail les courtes interruptions ou les petits déplacements que comporte normalement le labeur de l'ouvrier. Ex. : Un repos de quelques minutes ou le temps employé par un ouvrier pour changer de vêtements. Lorsque l'accident s'est produit sur le lieu et pendant le temps du travail, il suffit, pour qu'il y ait risque professionnel, qu'il soit la conséquence de l'*ensemble des travaux* exécutés dans l'entreprise. Ex. : Accident causé par un engin employé dans l'usine, malgré que le travail de la victime ne la mît pas nécessairement en contact avec cet engin ; ouvrier blessé par un objet qu'a lancé un autre ouvrier travaillant avec lui.

Les accidents causés par les forces de la nature ne donnent lieu à une indemnité que si les conditions dans lesquelles s'effectuait le travail en ont augmenté les effets. Ex. : insolation, au cours d'un travail qui obligeait l'ouvrier à rester exposé plusieurs heures aux rayons d'un soleil brûlant ; ouvrier couvreur tué par la foudre pendant qu'il réparait un clocher.

VII. EN QUOI CONSISTENT LES INDEMNITÉS ? — Indépendamment des frais médicaux et pharmaceutiques et des frais funéraires (*V.* plus loin), la loi alloue à la victime ou à ses représentants certaines sommes destinées à remplacer ou à compléter le salaire supprimé ou diminué du fait de l'accident.

1° ACCIDENTS NON SUIVIS DE MORT. — Si l'accident n'a entraîné qu'une incapacité de travail purement *temporaire*, la victime a droit seulement à une indemnité *journalière* ; s'il a eu pour conséquence une *infirmité permanente*, l'accidenté a droit, en outre, à une *rente viagère incessible et insaisissable.*

a) *Indemnité temporaire ou journalière.* — Elle est égale à la moitié du salaire touché effectivement par l'accidenté au jour de l'accident ; à moins que le salaire ne varie *de jour en jour*, auquel cas on prend pour base le salaire moyen des journées de travail pendant le mois qui a précédé l'accident. Pour les apprentis et les mineurs de 16 ans, l'indemnité journalière est égale à la moitié du salaire des ouvriers de la même catégorie *les moins payés dans l'entreprise*, sans toutefois pouvoir dépasser le salaire réel de l'accidenté.

L'indemnité journalière est due à partir du lendemain de l'accident, *si l'incapacité a duré plus de* 10 *jours* ; elle n'est due qu'à compter du cinquième jour après celui de l'accident, *si l'incapacité de travail n'a pas dépassé* 10 *jours.* Elle est due pour tous les jours (ouvrables ou fériés) jusqu'à la consolidation de la blessure et doit être payée aux lieu et dates de paye en usage dans l'entreprise, *mais au moins une fois par quinzaine.* Le service peut en être suspendu si l'accidenté refuse de se laisser visiter par le médecin du patron.

Le chef d'entreprise pourrait s'exonérer, pendant 90 jours au maximum, de l'indemnité journalière et des frais médicaux en affiliant *sous certaines conditions* ses ouvriers à des Sociétés de Secours mutuels (art. 5 de la loi de 1898).

b) *Rente viagère.* — Si l'accidenté est atteint d'une *incapacité permanente partielle*, c'est-à-dire s'il peut encore travailler, mais dans des proportions moindres qu'avant l'acci-

dent, il a droit à une rente égale à la moitié de la réduction que l'accident va faire subir à son salaire annuel. Ex. : Il a gagné 4 800 fr. pendant les 12 mois qui ont précédé l'accident, il ne peut plus gagner que 3 000 fr. après ; il recevra une rente de 4 800 — 3 000 : 2 = 900 fr.

S'il est atteint d'une *incapacité permanente absolue*, c'est-à-dire incapable de tout travail, il aura droit à une rente égale aux 2/3 de son salaire annuel. Ex. : il a touché 4 500 fr. dans l'année antérieure à l'accident, sa rente sera fixée à 3 000 fr. par an.

En cas d'incapacité permanente (absolue ou partielle), la rente part de la *consolidation de la blessure*, c'est-à-dire du jour où, l'accidenté étant guéri, il devient possible d'évaluer le salaire qu'il gagnera dans l'avenir ; elle est payable par trimestre, à terme échu.

2° ACCIDENTS SUIVIS DE MORT. — Le conjoint de la victime (qui n'est ni divorcé ni séparé de corps) a droit à une rente viagère égale à 20 p. 100 du salaire annuel, pourvu que le mariage soit antérieur à l'accident. S'il se remarie, il perd son droit à la rente, mais reçoit 3 annuités à titre d'indemnité. *Les enfants légitimes et les enfants naturels* (reconnus avant l'accident) ont droit à une rente jusqu'à l'âge de 16 ans : l'enfant qui, par suite du décès de l'accidenté, devient orphelin de père et de mère, reçoit une rente égale à 20 p. 100 du salaire de la victime, sans que l'ensemble des rentes allouées aux enfants puisse dépasser 60 p. 100 ; l'enfant qui, après l'accident, a encore son père ou sa mère, a droit à une rente de 15 p. 100 ; s'il y a 2 enfants, la rente est portée à 25 p. 100 pour les deux ; elle est de 35 p. 100 s'ils sont 3 et de 40 p. 100 s'ils sont 4 ou davantage.

Si l'accidenté n'a laissé ni conjoints ni enfants, chacun de ses *ascendants* (père et mère, grand-père et grand'mère) et de ses descendants (petits-enfants ou arrière-petits-enfants) *qui était à sa charge* recevra une rente de 10 p. 100 du salaire annuel, sans que l'ensemble de ces rentes puisse dépasser 30 p. 100 ; celle des descendants n'est due que jusqu'à l'âge de 16 ans. Toutes ces rentes sont *incessibles et insaisissables*.

VIII. BASES DU CALCUL DES RENTES. — 1° SALAIRE DE BASE. — Quand il s'agit de fixer le montant des rentes allouées à la victime ou à ses ayants droit, ce n'est plus (comme lorsqu'il s'agit du calcul de l'indemnité journalière) le salaire reçu le jour de l'accident que l'on prend pour base, c'est le *salaire annuel*.

Si l'accidenté a été occupé sans interruption dans l'entreprise *pendant les 12 mois qui ont précédé l'accident*, le calcul est facile : on fait le total de tout ce qu'il a reçu, soit en argent, soit en nature, pour prix de son travail pendant ces 12 mois.

S'il a été occupé pendant *moins de 12 mois avant l'accident*, on ajoute à la rémunération effectivement touchée par lui pendant le temps qu'il a travaillé *dans l'entreprise, la rémunération moyenne des ouvriers de la même catégorie* pendant la période de travail nécessaire pour compléter les 12 mois ; on entend par ouvriers de la même catégorie ceux qui, *dans l'entreprise*, remplissaient le même emploi que la victime. Ex. : Un ouvrier est entré dans l'entreprise le 1er avril 1910 ; il est blessé le 1er décembre de la même année ; il a touché du 1er avril au 1er décembre 3 540 fr. de salaires ; les ouvriers de la même catégorie ont reçu *en moyenne*, du 1er décembre 1919 au 1er avril 1920, 1 800 fr. ; le salaire de base sera de 3 540 + 1 800 = 5 340 fr. Dans le cas où l'accidenté a subi dans l'année antérieure à l'accident des *chômages exceptionnels et involontaires* (maladie, période d'instruction militaire, etc.), on ajoute à son salaire effectif ce que les ouvriers de la même catégorie ont touché pendant la durée de ces chômages.

Si l'entreprise ne fonctionne qu'une partie de l'année (*travail discontinu*), au salaire reçu par la victime pendant la période d'activité, on ajoute le gain réalisé par elle pendant le reste de l'année.

Pour les apprentis et les mineurs de 16 ans, on prend comme base le salaire le plus bas des ouvriers valides de la même catégorie, à la condition toutefois qu'il soit supérieur au salaire effectif de la victime.

Les ouvriers et employés qui gagnent plus de 4 500 fr. par an ne bénéficient des indemnités prévues qu'à concurrence de cette somme ; pour le surplus et jusqu'à 15 000 fr., ils n'ont droit qu'au 1/4 de ces indemnités ; au delà de 15 000 fr. ils n'ont droit qu'à un huitième, à moins de conditions contraires *élevant* le chiffre de ces quotités. Ex. : Un employé gagne 8 000 fr. par an ; il est atteint d'incapacité absolue : sa rente annuelle sera calculée ainsi : $\frac{4500\times2}{3}+\frac{3500\times2}{2\times4}$ = 3 875 fr.

2° DÉTERMINATION DE L'INCAPACITÉ. — Le plus souvent, les Tribunaux ne la fixent qu'après une expertise médicale, à moins qu'il ne s'agisse d'une incapacité dont l'évaluation est possible sans recourir à un homme de l'art, comme celles, par exemple, résultant, pour un travailleur manuel, de la perte d'un bras. Le salaire annuel et l'incapacité étant ainsi déterminés, les Tribunaux ne peuvent (sauf le cas de faute inexcusable) ni augmenter ni diminuer la rente à allouer à l'accidenté ; ils ne doivent tenir compte, notamment, ni des prédispositions morbides, ni des infirmités antérieures à l'accident. Ex. : Un ouvrier borgne gagnait 5 000 fr. par an : il perd dans un accident l'œil unique qui lui restait ; son incapacité étant, désormais, *absolue*, il aura droit à une rente égale *aux 2/3 de son salaire*, c'est-à-dire à 3 333 fr., comme s'il avait eu ses deux yeux avant l'accident.

IX. FAUTE INEXCUSABLE. — Si l'accident a été causé par une *faute inexcusable* du patron ou de celui qui le remplace, la rente peut être majorée, sans toutefois dépasser le montant du salaire annuel (en cas d'incapacité *absolue*) ni le montant de la réduction subie par le salaire du fait de l'accident (en cas d'incapacité *partielle*). A l'inverse, la rente peut être diminuée s'il y a eu faute *inexcusable* de la victime.

X. OUVRIERS ET AYANTS DROIT ÉTRANGERS. — Les accidentés *étrangers* ou les ayants droit *étrangers* d'un accidenté *qui cesseront de résider sur le territoire français* recevront pour toute indemnité (à moins de traités diplomatiques contraires) un capital égal à 3 fois la rente qui leur avait été allouée.

XI. FRAIS MÉDICAUX ET PHARMACEUTIQUES. — Le remboursement de ces frais est dû par le patron pendant tout le temps que court l'indemnité journalière (*V.* plus haut). Il peut comprendre les honoraires d'un spécialiste, notamment ceux d'un chirurgien. Mais si la victime a choisi elle-même ses médecin et pharmacien, le patron n'est tenu que dans les limites d'un tarif spécial établi par le Ministre du Commerce. ‖ Il est interdit, sous peine d'amende correctionnelle, de porter atteinte au droit qui appartient à la victime de choisir son médecin ; le patron a seulement le droit de faire surveiller le traitement par un autre médecin qu'il désignera au Juge de Paix. ‖ Le patron est tenu, en outre, au paiement des frais d'hospitalisation et, en cas de décès de l'accidenté, des frais funéraires, dans les limites des tarifs spéciaux qui ont été d'ailleurs modifiés à diverses reprises.

XII. ACTION CONTRE LES TIERS. — Indépendamment de l'action résultant du risque professionnel, l'accidenté ou ses représentants peuvent réclamer aux auteurs de l'accident, *autres que le patron ou ses préposés*, la réparation du préjudice causé, conformément aux règles du droit commun. Les indemnités, obtenues du tiers auteur de l'accident, exonéreront d'autant le chef d'entreprise qui, d'ailleurs, pourrait agir lui-même contre celui-ci, dans le cas où l'accidenté négligerait de le faire.

XIII. CONVERSION DES RENTES EN CAPITAL. — La conversion de la *totalité* de la rente en capital n'est possible que si elle n'excède pas 100 fr. et si le titulaire est majeur. Mais, après le délai de revision, l'accidenté peut demander que le 1/4 au plus de sa rente soit converti en capital, ou encore que le capital de sa rente serve à constituer une rente réversible pour 1/2 au plus sur la tête de son conjoint.

XIV. COMPÉTENCE. PROCÉDURE. — Les juridictions qui doivent connaître d'un accident du travail sont celles dans le ressort desquelles *s'est produit l'accident* ; si l'accident s'est produit à l'étranger, le Juge de Paix compétent pour procéder à l'enquête est celui du canton où se trouve l'établissement ou le dépôt auquel la victime était attachée.

XV. DÉCLARATION. — Tout accident ayant occasionné une incapacité de travail doit être *déclaré, dans les 48 heures* (non compris dimanche et jours fériés), *par le patron* ou son préposé à la mairie qui en délivre récépissé. Le défaut de déclaration est puni d'une amende de 1 à 15 fr. de base et qui, en cas de récidive, peut s'élever à 300 fr. (*V.* MAJORATION). La déclaration peut être faite, aussi, *par la victime* ou ses représentants, jusqu'à l'expiration de l'année qui suit l'accident.

Dans les 4 jours de l'accident, si la victime n'a pas repris son travail, le patron doit déposer à la mairie, contre récépissé, un certificat médical indiquant les suites probables de l'accident. Dans les 24 heures qui suivent, le maire transmet la déclaration et, s'il y a lieu, le certificat au Juge de Paix du canton.

XVI. ENQUÊTE. — S'il ressort de ces pièces que la blessure paraît devoir entraîner une incapacité permanente de travail, ou si la victime est décédée, le Juge de Paix procède à une enquête sur les causes et les circonstances de l'accident. Il peut, en cas de besoin, ordonner une expertise. Le procès-verbal d'enquête reste déposé au greffe *pendant les 5 jours qui suivent sa clôture* ; les parties peuvent en prendre connaissance et s'en faire délivrer une expédition.

XVII. TENTATIVE DE CONCILIATION. — Le dossier est ensuite transmis au Président du Tribunal civil qui convoque à fin de conciliation la victime ou ses représentants, le patron et l'assureur (s'il y a assurance). Si un accord intervient en conciliation, le Président en dresse *procès-verbal. Tout accord qui ne serait pas constaté en cette forme serait sans aucune valeur.*

En cas de non-conciliation, les parties sont renvoyées devant le Tribunal ; le Président peut, alors, substituer une provision à l'indemnité journalière ; il peut allouer une provision aux représentants de la victime décédée.

XVIII. DEMANDE DE RENTES. — C'est le *Tribunal civil* qui est compétent pour statuer sur la demande en paiement de rentes. ‖ La demande est formée par une assignation. ‖ Si le jugement a été rendu par défaut contre partie, l'*opposition* doit être formée dans le délai de *quinze* (15) *jours* à partir de la signification. ‖ Le délai *d'appel* est de *trente* (30) *jours à partir du jour du jugement*, s'il est contradictoire ; et de *quinze jours à partir du jour où l'opposition n'est plus recevable* si le jugement a été rendu par défaut. ‖ L'appel ne peut pas être formé dans la huitaine du jugement, ce qui réduit encore le délai, déjà court, pendant lequel l'appel doit être signifié. ‖ Le *pourvoi* en cassation est soumis aux règles du droit commun. — *V.* CASSATION.

XIX. DEMANDE EN PAIEMENT RELATIVE AUX INDEMNITÉS ACCESSOIRES. — C'est le Juge de Paix qui a compétence pour se prononcer sur l'indemnité journalière ou demi-salaire, les frais médicaux et les frais funéraires.

En ce qui concerne le *demi-salaire*, son jugement n'est pas susceptible d'appel, à moins qu'il ne tranche une question de compétence, mais il est susceptible de recours en cassation pour violation de la loi.

Sur les *frais médicaux*, il ne statue en dernier ressort que jusqu'à 300 fr. ; au-dessus de 300 fr. l'appel est recevable *dans la quinzaine de la décision*. Les demandes en remboursement de *frais funéraires* sont jugées en dernier ressort.

XX. PRESCRIPTION. — L'action en indemnité se prescrit par *un an*, à compter : de l'accident, ou de la clôture de l'enquête du Juge de Paix (à la condition que cette enquête ait été commencée dans l'année de l'accident), ou encore de la cessation du paiement de l'indemnité temporaire. Cette prescription n'est pas suspendue pendant la minorité ou l'interdiction de l'accidenté ni de ses représentants ; mais elle peut être interrompue par certains actes de procédure.

XXI. REVISION. — La revision des indemnités peut être demandée quand l'état de l'accidenté s'est, dans un certain délai, aggravé ou, au contraire, amélioré. Le cas le plus fréquent est celui où, la victime ayant obtenu une rente correspondant à une incapacité *permanente* déterminée (20 p. 100 par exemple), on prétend que l'incapacité est devenue, depuis le jugement, supérieure ou inférieure à 20 p. 100. Mais la revision peut être encore demandée par l'ouvrier qui, n'ayant obtenu qu'une indemnité correspondant à une incapacité *purement temporaire*, s'aperçoit, après le délai de prescription, qu'il est atteint d'incapacité *permanente*.

Le délai accordé aux parties pour demander la revision est de *trois ans*, à partir du jour de la décision qui a fixé l'indemnité (jugement ou procès-verbal).

Pendant ce délai, le patron pourra se faire renseigner sur l'état de l'accidenté par le médecin qu'il aura choisi et désigné au Président du Tribunal. La demande en revision est soumise à la même procédure que la demande en paiement d'indemnité.

XXII. ASSISTANCE JUDICIAIRE. — Elle est accordée de plein droit aux demandeurs en indemnités, devant le Tribunal civil et le Juge de Paix ; mais, en ce qui concerne la procédure d'appel et le pourvoi en cassation, elle doit être demandée dans les formes ordinaires, sauf toutefois pour la *signification de l'acte d'appel* qui bénéficie de l'assistance de plein droit.

XXIII. GARANTIES. — L'indemnité temporaire, les frais médicaux et funéraires sont garantis par un privilège général sur les meubles du débiteur.

En ce qui concerne les rentes, la loi a prévu, tout d'abord, l'organisation de Syndicats de garantie, composés de chefs d'entreprise ; ensuite, elle a prescrit la constitution d'un fonds spécial de garantie, destiné à assurer le paiement des rentes dans le cas où elles ne seraient acquittées ni par le patron, ni par l'assurance, ni par le Syndicat de garantie. Ce fonds de garantie est alimenté par une *taxe spéciale* exigible de tous les patrons assujettis et fournie par des centimes additionnels ajoutés à la contribution des patentes des industriels et des commerçants. Le paiement des rentes est effectué par la Caisse nationale des retraites pour la vieillesse, *à la suite d'une déclaration faite par l'intéressé à la mairie de sa résidence*. La Caisse exerce ensuite son recours contre le patron pour le compte duquel elle a acquitté la rente.

Le versement du capital représentatif des rentes ne peut être *exigé* du *chef d'entreprise* que s'il cesse son exploitation d'une façon quelconque (cession, faillite, etc.). En cas de cessation de commerce par décès, la succession doit verser le capital.

XXIV. EXPLOITATIONS AGRICOLES. — *Le risque professionnel n'est pas, en principe, applicable à l'agriculture.* Cependant, la loi du 30 juin 1899 en fait l'application à certains accidents spéciaux survenus dans les exploitations agricoles : ce sont les accidents occasionnés *par l'emploi de machines agricoles mues par des moteurs inanimés* et dont sont victimes, par le fait ou à l'occasion du travail, les personnes, quelles qu'elles soient, *occupées à la conduite ou au service de ces moteurs ou machines*. La responsabilité, dans ce cas, incombe à l'exploitant du moteur. Si l'accidenté n'est pas salarié (si c'est, par exemple, un voisin qui a prêté obligeamment son aide) ou s'il n'a pas de salaire fixe, l'indemnité est calculée d'après le salaire moyen des ouvriers agricoles de la commune.

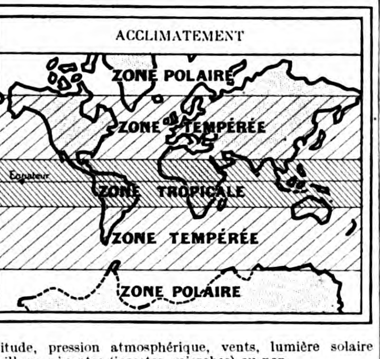
XXV. PUBLICITÉ DONNÉE A LA LOI. — Le texte de la loi du 9 avril 1898 (avec ses modifications) doit être affiché, par les soins des chefs d'entreprise, dans tous leurs ateliers, sous peine d'une amende de 1 à 15 fr. de base et qui, en cas de récidive, peut être portée à 100 fr. — *V.* MAJORATION.

XXVI. LÉGISLATION DE GUERRE. — Les sociétés allemandes, autrichiennes et hongroises d'assurances contre les accidents du travail se sont vu retirer l'approbation et l'enregistrement dont elles jouissaient et des administrateurs séquestres ont été préposés à la direction desdites succursales en France et en Algérie. Le paiement des rentes viagères et allocations temporaires a été assuré par l'État, sauf en ce qui concerne les ouvriers non naturalisés originaires des pays ennemis, dont les rentes et allocations ont été mises sous séquestre.

Les rentes viagères et allocations temporaires dues en vertu de la loi du 9 avril 1898, sont demeurées intégralement exigibles pendant toute la durée de la guerre.

ACCLIMATATION (*ÉCON. RUR.*). — Distinguer la *naturalisation* de l'*acclimatation*. ‖ La *naturalisation* consiste à introduire dans un pays des espèces propres à des localités analogues au point de vue climatologique. Elle est facile. ‖ L'*acclimatation* consiste à introduire dans un pays des animaux et végétaux provenant de régions différentes au point de vue climatologique. En ce qui concerne les animaux, l'acclimatation est possible à condition de procéder par étapes tant pour le climat que pour le régime alimentaire. Opérée avec prudence, l'acclimatation d'une espèce est parfaite au bout de 3 ou 4 générations au plus. En ce qui concerne les végétaux, l'acclimatation n'a pas donné jusqu'ici de résultats appréciables ; se contenter de la naturalisation, c'est-à-dire ne transplanter les plantes d'un climat que sous un climat semblable. On peut aussi par greffe, hybridation et autres procédés de culture, modifier la nature de quelques végétaux d'utilité et d'ornement qu'on rend ainsi plus rustiques ; l'acclimatation est alors artificielle.

ACCLIMATEMENT (*HYG.*). — Adaptation de l'organisme aux conditions atmosphériques (air) et terrestres (sol et eaux) d'un pays : humidité, sécheresse, température, altitude, pression atmosphérique, vents, lumière solaire souillures vivantes (insectes, microbes) ou non.



HUMIDITÉ, SÉCHERESSE. — Près des nappes d'eau (mers, fleuves, lacs, étangs), l'air est très humide (vapeur d'eau) ; au loin (désert, terres), il est sec. Mesure d'humidité (*V.* MÉTÉOROLOGIE). Le sol est humide l'hiver, après les pluies et quand il absorbe plus d'eau qu'il n'en perd (sables fins) ; l'été, le vent et la perméabilité (gravier, calcaires et roches fissurés) l'assèchent. *Dangers d'humidité* : rhumes, rhumatismes ; sécheresse : sueurs et congestions. Éviter marécages et déserts, porter de la flanelle.

TEMPÉRATURE. — Mesure (*V.* MÉTÉOROLOGIE) dépend de la distance aux pôles et à l'équateur.

Zone torride (été et hiver + 25°, humidité permanente), près de l'équateur. Insalubre, l'Européen y meurt et n'y a pas d'enfants.

Zone chaude (été + 25°, hiver + 15°), sud d'Europe, nord d'Afrique, centre-sud d'Asie, sud d'Amérique, Australie. En asséchant le sol, l'Européen y peut prospérer.

Zone tempérée (été + 15°, hiver + 5°), Europe, États-Unis, centre-nord d'Asie, Japon. Excellente.

Zone froide (été + 5°, hiver — 5°), Suède-Norvège, Nord-Russie. L'homme y prospère en mangeant gras et sucré et en se couvrant de laines.

Zone polaire (été — 5°, hiver — 15°), Sibérie, Laponie, Groenland. Plus salubre que la zone torride, l'absence de lumière solaire éloigne l'homme.

La température dépend des saisons, heures, voisinage des eaux (îles et côtes, températures toujours plus douces et fixes), des courants marins (l'Atlantique chauffe la France) ou aériens (vents d'est et nord refroidissent), de l'altitude (1° de froid par 200 mètres).

Dangers du chaud : L'homme résiste à + 50° à + 80° chaleur sèche (Sahara), à + 40° à + 50° chaleur humide (chambres de chauffe des marins au passage de la mer Rouge) (*V.* Coup de soleil). *Il faut* : sobriété, eau fraîche peu et souvent, café, sucre, couvre-nuque, vêtements amples et légers, repos à l'ombre et sieste, pas de fatigues, aliments végétaux et chair maigre ; pas d'alcool.

Dangers du froid : gelures et gangrènes, engourdissement, mort. *Il faut* : pas ou peu d'alcool, aliments abondants et gras, café, sucre, vêtements épais (laines).

Pression atmosphérique. — Mesure (*V.* Météorologie). Normale 76 centimètres, décroît de 1 centimètre par 105 mètres d'altitude. A 3 000 m. (à pied), à 6 000 m. (en ballon), on a vertiges, éblouissements, hémorragies, menaces de mort (mal des montagnes et des aéronautes), si l'on n'a pas d'air comprimé. Faibles pressions des hauteurs enrichissent le sang (cures des montagnes des anémiques, tuberculeux).

Vents (voir ce mot).

Insectes : larves, développées dans l'eau des pays humides et chauds, propagent les fièvres jaune et paludéenne. Les insectes adultes, dans l'air de ces pays, donnent ces maladies en piquant la nuit. *Il faut* : ne pas sortir le soir, éviter lieux bas et humides, les drainer et les aseptiser (1/4 de kilogr. de sulfate de fer + 1 kilogr. de lait de chaux par mètre cube de terre), grillager portes et fenêtres et dormir sous une moustiquaire.

Souillures. — Eaux et terres humides des pays chauds ont surtout les microbes de choléra, fièvre typhoïde, dysenterie, et divers parasites (vers); préférer les lieux secs et ne boire qu'eau stérilisée ou bouillie. Le sol a encore les microbes de la tuberculose (crachats), du tétanos, du charbon.

ACCOMMODATION (*MÉD.*). — Sorte de mise au point instinctivement opérée par l'œil pour lui permettre d'adapter la vision à des distances différentes.

Un œil normal peut, sans effort et sans fatigue, percevoir nettement des objets placés à des distances intermédiaires entre 15 centimètres et 65 mètres environ.

En dehors de ces limites extrêmes, les objets cessent d'être nettement visibles.

Quand on constate que l'effort d'accommodation provoque une sensation douloureuse ou pénible, c'est l'indice que la vision a besoin d'être améliorée au plus tôt par un verre, sous peine d'amener des troubles dans la fonction.

Ces troubles varient depuis les crampes jusqu'à la paralysie du muscle accommodateur.

Un oculiste peut seul, après examen, indiquer le genre et le numéro du verre à employer.

ACCORD DES PIANOS. — L'usage répété, l'abandon prolongé, la sécheresse, l'humidité, etc., ont pour effet de désaccorder un piano. L'accord d'un piano ne peut se faire qu'en se conformant aux lois du *tempérament*. ‖ On appelle *tempérament* l'altération voulue que subissent les intervalles musicaux dans les instruments polycordes, de façon à obtenir une valeur moyenne de son qui, sans choquer l'oreille, puisse tenir lieu de deux autres valeurs voisines, l'une inférieure l'autre supérieure. Ces altérations permettent d'obtenir une suite de sons dont l'ensemble constitue la gamme tempérée, composée de 12 notes seulement (au lieu de 21)

ACCORD DE PIANOS

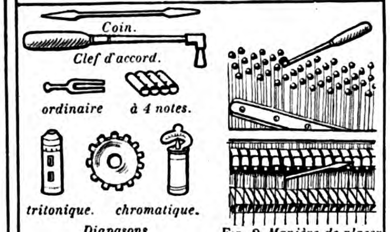


Fig. 1. *Outils de l'accordeur*

Fig. 2. *Manière de placer la clef et le coin.*

La règle pratique employée pour accorder un piano en se conformant aux lois de la gamme tempérée se nomme *partition*. On appelle partition (par extension) la gamme sur laquelle on a l'habitude d'appliquer cette règle, de *la*³ à *la*⁴.

Pour accorder un piano, il faudra donc d'abord rendre absolument juste l'octave *la*³-*la*⁴ (ce dernier *la* du diapason), en tenant compte du tempérament.

Règles pratiques. — Si l'avarie qu'il faut réparer paraît grave ou généralisée (cordes brisées, désaccord total, etc.), recourir à un accordeur de profession ; si elle est légère, opérer soi-même.

Il faut, pour cela : 1° être musicien, c'est-à-dire avoir l'oreille juste, puis connaître les lois du tempérament et les règles de la partition (pour ces lois et ces règles, consulter les traités techniques) ; 2° être muni des instruments indispensables ; ils sont au nombre de trois (fig. 1) : *a*) un diapason à branches de préférence ; les branches, mises en vibration par un choc, donnent un son qui correspond au *la*⁴ naturel ; *b*) une *clef* à âme étoilée qui permettra de tourner à droite et à gauche la cheville sur laquelle vient s'enrouler l'extrémité de la corde sonore dont la tension est à modifier ; *c*) un *coin* de bois aux extrémités garnies de peau ou de cuir et qu'on glisse entre les cordes voisines de celle sur laquelle on opère, de façon à les caler et à les empêcher de vibrer.

Pour opérer : enlevez d'abord le tablier supérieur du piano, puis le cylindre recouvrant le clavier. Cela fait, asseyez-vous devant votre piano, le corps tourné à gauche pour faciliter les mouvements. En face de vous, se trouve maintenant à découvert le sommier des chevilles, pièce de bois qui termine la partie haute du piano dans toute sa largeur ; des chevilles y sont fixées sur lesquelles s'enroulent, une par une, les cordes sonores ; à chacune des notes des sept octaves dont se compose le clavier du piano, correspondent une, deux ou trois cordes ; les notes basses sont monocordes, celles du médium bicordes ; les aiguës sont tricordes. A côté de chaque cheville se trouve une lettre. La note actionnée par une touche blanche est indiquée au sommier des chevilles par une lettre seule : le *la* par un A, le *si* par un B, l'*ut* par un C, le *ré* par un D, le *mi* par un E, le *fa* par un F, et le *sol* par un G ; la note actionnée par une touche noire est indiquée par la lettre qui correspond à la touche blanche, sa voisine de gauche immédiate ; mais, dans ce cas, la lettre est accompagnée d'un dièse, ♯. Les trois cordes de chaque note aiguë aboutissent à 3 chevilles marquées de la même lettre, les bicordes à 2 chevilles et les monocordes à une seule.

La main gauche au clavier, la main droite libre pour opérer, vous ferez vibrer votre diapason et constaterez, avant tout, la justesse du *la* de la 4ᵉ octave ou *la*⁴; puis, sur cette base, celle de la partition, c'est-à-dire de l'octave qui s'étend du *la*³ au *la*⁴ ; ensuite, rien de plus facile que de rechercher et trouver les notes dont la tension a fléchi ou s'est exagérée, la partition vous servant comme de diapason pour l'ensemble du clavier. Ayant repéré les notes discordantes, il va vous suffire, pour les rendre justes, d'en ramener les cordes trop ou insuffisamment tendues à la tension normale. Vous opérerez différemment suivant qu'il s'agit de notes monocordes ou multicordes. — *Note monocorde*, dont le son a trop baissé par exemple : fixer solidement la clef à la cheville correspondant à la note ; tourner à droite d'un mouvement progressif et doux, de façon à arriver peu à peu à la tension voulue ; votre but sera atteint lorsque votre oreille ne percevra plus aucune dissonance dans les accords, les arpèges et les gammes que la main gauche plaquera de temps à autre sur le clavier au cours du travail. — *Note multicorde* : note aiguë tricorde, par exemple, dont le ton a trop monté : en premier terme, rechercher laquelle des trois cordes est trop tendue ; opérer pour cela comme il suit : à l'aide du coin, caler les cordes 2 et 3, ne laissant libre que la corde n° 1 ; cela fait, de la main gauche plaquer des accords ; constatez-vous la justesse de la première corde, vous décalez la deuxième en repoussant le coin sur la troisième seulement ; puis toucher la note désaccordée ; est-elle juste, c'est que le mal provient de la troisième corde ; est-elle fausse, le mal provient de la deuxième ; dans ce cas, fixez la clef à la deuxième cheville de la note lésée et opérez comme dans le cas d'une monocorde, mais en prenant comme base d'accord la première corde que vous savez juste et en tournant votre clef à gauche ; enfin, si c'est la troisième corde de la note qui est faussée, enlevez le coin, mettez votre clef à la troisième cheville et procédez comme dans les cas précédents, mais en prenant comme base d'accord les deux autres cordes que vous savez justes. Quand l'unisson parfait, sans battements à l'oreille, est rétabli, vous avez atteint votre but. Trois recommandations : 1° ne jamais accorder au coup que donne le marteau sur la corde sonore ; attendez, pour juger de la justesse du son, que la corde soit en vibration ; vous percevrez mieux, de cette façon, les variations de sonorité ; 2° obtenez toujours l'accord en montant, jamais en descendant ; par conséquent, même lorsque vous devez baisser un ton, distendre une corde par conséquent, distendez-la d'abord plus qu'il ne convient, puis tendez-la peu à peu jusqu'à obtention du son voulu ; 3° abandonnez la note que vous accordez et ne passez à une autre qu'après résultat parfait.

On emploie parfois pour l'accord des instruments polycordes des tables de diapasons, qui permettent d'obtenir sans tâtonnements l'accord direct de la partition. Ce sont d'ailleurs des instruments coûteux et encombrants, utilisables par les seuls professionnels.

ACCOUCHEMENT (*DROIT*). — *V.* État civil.

Accouchement (*MÉD.*). — *V.* Hygiène de l'enfance.

Accouchement (Services et maisons d'). — Tous les hôpitaux, les hospices dépositaires d'enfants assistés, ont en principe un service gratuit d'accouchement pour les femmes indigentes. Mais il existe, en outre, des maisons spéciales ; ces maisons ne peuvent être créées sans l'autorisation du Préfet, à Paris, du Préfet de police. Les femmes enceintes ne sont admises dans les services spéciaux des hôpitaux, des hospices, que lorsqu'elles sont sur le point d'accoucher, sauf le cas de complication nécessitant des soins antérieurement : albuminurie.... Elles sont examinées dès leur arrivée, et justifient de leur domicile conformément aux indications données au mot Hopitaux. Si les services sont au complet, la malade peut être transportée, par les soins de l'hôpital, chez une sage-femme qui reçoit à cet effet une allocation de l'administration. Après l'accouchement, les mères sont tenues d'allaiter leur enfant, et de l'emporter à leur départ. Le nouveau-né doit être vacciné pendant sa présence à l'hôpital. Les maisons privées d'accouchement reçoivent et gardent au contraire leurs clientes d'après les seules conventions librement acceptées.

A Paris, la maison principale d'accouchement est la *Maternité*, boulevard de Port-Royal, 119, qui sert également d'école pour les élèves sages-femmes.

La Maternité possède 16 lits de médecine, 137 d'accouchement, 25 de nourrices, 147 berceaux. Citons aussi, comme hôpitaux où se font spécialement les accouchements la Maison *Baudelocque*, boulevard de Port-Royal, 125 (181 lits) ; l'hôpital *Tarnier*, rue d'Assas, 89 (204 lits).

Mais, en outre, la plupart des hôpitaux ont un service particulier d'accouchement (hôpital Saint-Louis, 52 lits pour l'accouchement ; Hôtel-Dieu, Charité, etc.). Il existe aussi, à Paris et en province, des Sociétés privées qui font soigner à domicile les femmes accouchées indigentes.

ACCOUCHEUR. — *V.* Médecin.

ACCROC. — *V.* Filet.

ACCROISSEMENT (*DROIT*). — *V.* Legs.

ACCUMULATEURS. — *V.* Électricité.

ACCUSATION (MISE EN). — *V.* Procédure.

ACÉTANILIDE. — *V.* Falsifications.

ACÉTYLÈNE. — Gaz incolore, combustible, d'un grand pouvoir éclairant (20 fois plus, au moins, que le gaz de houille), très économique ; sa lumière est de celles qui fatiguent le moins la vue. Ce gaz s'obtient par la décomposition, au contact de l'eau, du carbure de calcium [*V.* Calcium (Carbure de)]. Il n'est pas toxique, mais, mélangé à l'air en trop grande quantité, il constitue un explosif ; sa présence en excès est d'ailleurs décelée par l'odeur caractéristique et désagréable qu'il répand. Si l'on constate sa présence dans un lieu fermé, *aérer immédiatement, en ayant soin d'éloigner toute flamme.*

Ce gaz, fort utile à la campagne pour l'éclairage et le chauffage, là où l'on ne peut avoir ni gaz de ville ni électricité, peut s'installer sans grands frais ; une installation particulière comprend : 1° un gazogène ; 2° un condenseur ; 3° un épurateur ; 4° becs spéciaux conjugués ; 5° la canalisation. Trop délicate pour être faite par des gens non initiés, l'installation doit être exécutée par un spécialiste, à qui il sera prudent de demander à l'avance devis et prix.

ACÉTYLÈNE

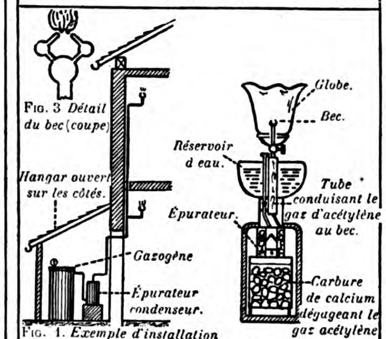


Fig. 3. *Détail du bec (coupe).*

Fig. 1. *Exemple d'installation de lumière acétylène dans une maison de campagne (coupe).*

Fig. 2. *Type de lampe acétylène (coupe).*

APPAREILS A ACÉTYLÈNE. — Très variés, depuis les lampes portatives jusqu'aux gazomètres fixes. L'installation d'un gazomètre public est soumise à une réglementation administrative (demande à l'autorité préfectorale).

QUELQUES CONSEILS. — Ne charger les appareils que de jour et loin de toute flamme.

Fuites. — Ne pas chercher les fuites avec une flamme, mais employer un des procédés suivants : 1° se servir d'eau savonneuse qu'on applique à l'aide d'un pinceau sur toutes les pièces de l'installation ; des bulles se produisent à l'endroit de la fuite ; 2° ou bien, promener au long des canalisations des bandes de papier à filtrer qu'on a trempées dans une solution à 10 p. 100 d'acétate de plomb et qu'on a laissées sécher ; à l'endroit de la fuite, des taches noires se produisent sur le papier.

Excès de production. — Modérer le trop grand développement de l'acétylène, par l'adjonction à l'eau à employer de formaline dans la proportion de 10 à 15 p. 100.

Acétylène a sec. — L'obtenir : 1° par le mélange du carbure de calcium à du carbonate de soude (riche en eau de cristallisation) ; 2° ou par la chute du carbure en poudre sur de la gélatine humide.

Installation (*V.* fig. 1). — Placer les générateurs à l'extérieur de l'habitation, sous toiture, avec libre circulation d'air. ‖ Les canalisations seront en plomb ou en fer, d'accès facile, et sans aucun raccord en caoutchouc ; elles iront en se rétrécissant au fur et à mesure qu'elles s'éloignent davantage du générateur. Se servir de robinets à écrous et non à vis ; robinets, serrures, clés, écrous peuvent être en bronze, mais non en cuivre.

Résidus. — Avant de les jeter au rebut ou de les utiliser (engrais, insecticides, etc.), les noyer dans 10 fois leur volume d'eau. Les résidus s'emploient soit comme désinfectant (étables, écuries, latrines), soit comme engrais (la chaux hydratée qu'ils contiennent sert à préparer la bouillie bordelaise), soit industriellement (préparation de l'alcali, raffinage du sucre, etc.).

Lampes et phares pour bicyclettes, voitures, etc. — Dans ces appareils, l'eau arrive dans un récipient contenant le carbure ; l'arrivée de l'eau doit se faire par la partie inférieure du récipient contenant le carbure ; dans le cas contraire, la lampe serait dangereuse, une croûte d'hydrate de chaux pouvant se former à la surface du carbure, se dissoudre soudain et produire un excès d'eau, et par suite de gaz, d'où danger grave d'explosion. Les deux récipients (à carbure et à eau) doivent être de capacité sensiblement égale ; l'eau ne doit arriver que goutte à goutte ; les fermetures des deux récipients doivent être hermétiques ; examiner souvent et avec soin toutes les parties de la lampe, en particulier les vis de pression et les garnitures en caoutchouc.

ACHAT. — *V.* Vente.

Achat d'immeuble (*ARCHIT.*). — *Double base d'estimation.* — Pour cette opération, faire toujours appel aux connaissances de l'architecte qui évaluera la construction dans son état actuel, d'après son prix de construction avec une diminution en raison de sa durée antérieure, qui estimera les réparations nécessaires pour en tirer parti, et s'enquerra de l'état du sous-sol, des fondations, du constructeur, des servitudes, du prix du terrain. Cette évaluation sera comparée à une autre obtenue en tenant compte des revenus normaux diminués des contributions, charges, non-valeurs, moins-values, etc. En multipliant par un taux de capitalisation à évaluer suivant les circonstances, on obtiendra un résultat qui, pour être intéressant, devra être supérieur au premier chiffre obtenu. Tenir compte que les frais d'adjudication s'élèvent de 9 à 11 p. 100 du prix de vente. S'assurer auprès du conservateur de l'état des hypothèques dont l'immeuble peut être grevé. ‖ Quand on fait l'achat dans un autre but que la spéculation, il est bon de s'assurer de tous ces points si l'on désire quand même faire une bonne opération et, de plus, observer certains points détaillés à Location.

Achats au détail (*ÉCON. DOM.*). — Acheter au détail les aliments qui ne peuvent être conservés. Dans un ménage

peu nombreux, inutile d'acheter en gros, excepté les combustibles, les pommes de terre, les légumes secs. || Acheter de préférence au marché (parce que les légumes y sont plus frais que chez les revendeurs), ou chez un grand marchand qui renouvelle sans cesse ses fournitures. || Éviter de choisir les fromages, les gâteaux et bonbons mis à l'étalage dans la rue, exposés à la poussière. || Laver avec soin les fruits et les légumes achetés dans ces conditions.

Il est admis de marchander au marché ; les prix sont fixes chez les marchands.

Se méfier de la charcuterie et des conserves (boites de sardines, de thon, etc.) vendues en été à bas prix sur les petites voitures, parce que la chaleur peut avoir gâté ces aliments. || Avant d'aller chercher à de grandes distances des provisions ou des objets qui coûtent un peu moins cher que dans votre quartier, calculez le prix des moyens de locomotion, et voyez, en l'ajoutant à la valeur de l'objet, si le déplacement projeté est avantageux ; tenez compte aussi de la perte de temps.

Achats en gros (*ÉCON. DOM.*). — Il est avantageux d'acheter en gros les provisions qui peuvent se conserver et celles qui s'améliorent en vieillissant. — *V.* PROVISIONS.

A Paris, pour une famille très nombreuse, les achats aux Halles sont économiques : 1° quand on achète aux cultivateurs, c'est-à-dire en dehors des pavillons et avant la cloche (avant 8 heures du matin d'avril à octobre, avant 9 heures d'octobre à avril) ; 2° quand on achète des lots de viande, de volaille ou de poisson à la criée ou à l'amiable ; mais il faut se rendre compte rapidement de la qualité et de la valeur réelle des aliments qu'on achète, pendant l'enchère : on est obligé de prendre de grandes quantités de viande, de volaille, de poissons, de légumes, d'acheter les fruits par paniers. Les provisions seront-elles vraiment consommées ou serviront-elles de prétexte au gaspillage? Calculer aussi que le transport en voiture des objets achetés en augmenterait le prix de revient ; employer des moyens de locomotion peu coûteux, tramway ou métropolitain.

Certains objets d'habillement ou de toilette sont vendus en demi-gros par les fabricants mêmes ; mais on est obligé d'en acheter à la fois une certaine quantité, par exemple : six paires de bas, six paires de chaussettes. Pour voir si c'est vraiment économique, faire la liste des objets qu'il est indispensable d'acheter, puis calculer et en comparer le prix de revient d'abord au détail, puis au demi-gros. Dans quelques villes industrielles, on achète à meilleur compte les produits fabriqués sur place ; à Elbeuf, par exemple, on trouve chez certains marchands du drap et de la serge vendus à des conditions avantageuses ; à Saint-Étienne et à Lyon, des rubans, des soieries, de la mousseline de soie ; parfois les pièces ainsi mises en vente ont quelques petits défauts de tissage à peine visibles qui causent une très petite perte de tissu et qui permettent d'acheter l'étoffe à bas prix. A Tours, on trouve de petits meubles de noyer et d'acajou qui sont jolis, solides et d'un prix avantageux ; dans les Ardennes, des meubles de forme ancienne, paillés en double paille ; en Auvergne, des dentelles ; dans les Vosges, des broderies.

ACIDES. — *Intoxications* par les acides azotique, chlorhydrique, phosphorique, sulfurique, acétique.

On constate : de l'inflammation du tube digestif : sensation de brûlure à la bouche et à la gorge, douleurs à l'estomac et au ventre, vomissements, même sanguinolents, constipation ou diarrhée intense, soif vive, ulcérations de la bouche et de l'arrière-gorge, pouls faible, sueurs froides, syncope, péritonites par ulcérations de l'intestin.

En cas de survie, il se produit fréquemment un rétrécissement de l'œsophage.

Il faut : neutraliser l'acide par les alcalins en donnant de l'eau de savon, de l'eau de chaux, de la magnésie, de préférence aux bicarbonates alcalins qui, au contact des acides dégagent de l'acide carbonique, lequel dilate l'estomac et favorise les ulcérations. Lavages de l'estomac. Administrer des boissons émollientes : lait, eau albumineuse ; calmer les douleurs par la morphine.

ACIDE SULFUREUX. — C'est un des plus anciens désinfectants. Pour sulfurer les locaux, on brûla d'abord de 18 à 25 grammes de soufre par mètre cube sur un réchaud ou dans un pot, ce qui portait l'air à une teneur en acide de 4 p. 100, nécessitait un long temps et causait la détérioration des étoffes et des objets. Aujourd'hui, au four Clayton on sature vite l'atmosphère en acide sulfureux (16 p. 100) ; en 2 heures tout est fini et on aère.

ACIDE PHÉNIQUE ou *Phénol du commerce*. Antiseptique, antiputride, caustique ; ne jamais le prescrire pour un enfant. L'eau phéniquée (1/1000) s'utilise au 1/20 ou au 1/40, la gaze phéniquée à 2 ou 5 p. 100, l'huile phénolée à 2 p. 100, la pommade à 1 p. 100, le vinaigre à 1/100. Exemples : glycérine pure chauffée à 140°, 150 grammes ; acide phénique, 5 grammes, ou liquide antiseptique de Poncet préconisé contre furoncles et anthrax, pour éviter l'intervention chirurgicale. Gargarisme phéniqué à 1 p. 12 glycérine, 250 grammes eau. Mélange antiseptique de savon pour la bouche : phénol 2 grammes ; chloral, 10 grammes ; alcoolat dentifrice, 500 gr. (une cuillerée à café en un verre d'eau pour lavage de la bouche).

ACIDE AZOTIQUE, caustique. Utilisé en tisane diurétique à 5 grammes d'acide nitrique alcoolisé pour 100 grammes de sirop de sucre et 900 grammes d'eau (par tasses), en limonade à 2 p. 1000 (Codex) ou plus jusqu'à agréable acidité. En potion, X à XXX gouttes.

A l'extérieur, sert surtout à détruire les verrues.

ACIDE CARBONIQUE (*V.* ASPHYXIE). — Utilisé contre les vomissements et les douleurs locales. A l'intérieur, en dissolution dans l'eau (eau de Seltz, potion de Rivière). A l'extérieur, douches locales.

Formule gazogène de la poudre Soda-powders : bicarbonate de soude pulvérisé (paquet bleu), 2 grammes ; acide tartrique pulvérisé (paquet blanc), 1 à 3 décigrammes. Faire dissoudre le paquet blanc en un verre d'eau et ajouter le bleu. Deux à trois prises par jour.

ACIDE ARSÉNIEUX. — Antinévralgique, antiherpétique, contre la fièvre, contre les maladies respiratoires ; caustique (poudre arsenicale de frère Côme à 1/8).

A l'intérieur : 2 à 3 milligrammes par dose et 5 à 10 milligrammes par 24 heures (enfants, 2/10 de milligramme par année d'âge et par 24 heures, avec surveillance active).

ACIDE CINNAMIQUE. — Principe actif de la cannelle de Ceylan, excitant, stimulant, contre les convulsions.

ACIDE CATHARTIQUE. — Principe actif du séné, purgatif violent.

ACIDE CHLORHYDRIQUE. — Excitant, tonique, antiseptique, caustique.

A l'intérieur : 1 à 2 grammes en solution, potion, élixir, limonade à 2 p. 1000. Ex. : formule de la chloridia (digestif) : pepsine extractive, 10 grammes ; acide chlorhydrique, 2 grammes ; chlorhydrate de cocaïne, 0 gr. 10 ; eau chloroformée, 160 grammes ; 1 à 2 cuillerées à café à la fin de chaque repas. Solution de Hayem : acide, 2 grammes ; alcoolature de citron, 2 grammes ; eau distillée, 200 grammes (une cuillerée à soupe après chaque repas).

ACIDE CHRYSOPHANIQUE. — Utilisé contre les parasites, en solution chloroformique ou éthérée, en pommade à 5 p. 100.

ACIER (OBJETS D') (*ÉCON. DOM.*).

I. POUR LES RECONNAITRE. — Verser sur un point quelconque de l'objet une goutte d'acide azotique ou d'acide sulfurique dilué ; si l'objet est en acier, il se forme une tache noire ; si l'objet est en fer, il se forme une tache verdâtre qui disparait par un lavage à l'eau.

II. POUR LES PRÉSERVER DE LA ROUILLE. — 1° Dans l'armoire qui les renferme, placer une soucoupe contenant des fragments de chlorure de chaux anhydre. Tant que la chaux se maintient anhydre, ne s'effrite pas, l'air est sec, la formation de la rouille est impossible ; quand la chaux s'effrite, tombe en déliquescence, la changer immédiatement, faute de quoi l'humidité ambiante, n'étant plus absorbée par la chaux déjà saturée, formerait des dépôts de rouille sur l'acier ; 2° humecter les objets d'acier avec l'un des produits suivants : vaseline brute, pétrole, solution composée de 100 parties de benzine et 1/2 partie d'huile de paraffine. Avant d'utiliser ce dernier produit, faire sécher à l'air chaud les objets d'acier, puis les plonger dans la solution.

ACIER (GRAVURE SUR)

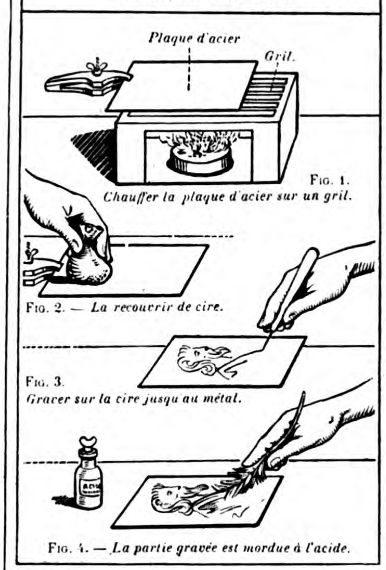


FIG. 1. *Chauffer la plaque d'acier sur un gril.*

FIG. 2. — *La recouvrir de cire.*

FIG. 3. *Graver sur la cire jusqu'au métal.*

FIG. 4. — *La partie gravée est mordue à l'acide.*

III. POUR ENLEVER LA ROUILLE. — Utiliser l'un des procédés suivants : 1° Pour les petits objets et si les taches de rouille ne sont pas trop profondes, employer une gomme à encre ou un papier émeri très fin ; || 2° appliquer sur l'objet, à l'aide d'un petit chiffon de laine, du pétrole dans lequel on a fait dissoudre 10 à 12 p. 100 de paraffine ; laisser reposer 24 heures, puis frotter avec un chiffon de laine sec ; || 3° frotter avec de la poudre de charbon de bois dur, puis avec un chiffon de laine imbibé d'huile ; || 4° frotter les taches de rouille avec une moitié d'oignon ; essuyer, puis frotter avec un chiffon de laine imbibé d'huile.

IV. POUR TREMPER DE PETITS OBJETS. — Faire fondre ensemble 4 parties de résine de pin, 2 d'huile de baleine et 1 de suif chaud ; plonger dans ce mélange la pièce à tremper, préalablement portée au rouge foncé ; l'y laisser jusqu'à complet refroidissement. Après l'avoir enlevée, la chauffer au rouge ; laisser refroidir et polir.

V. POUR COLORER L'ACIER. — 1° Polir soigneusement à l'émeri fin l'objet à colorer ; chauffer au rouge une barre de fer et la placer alors au-dessus d'un récipient contenant de l'eau froide : au-dessus de la barre de fer, tout près, mais sans contact direct avec elle, placer l'objet à colorer ; en s'échauffant, il passera par diverses teintes, pour arriver enfin au bleu ; à ce moment, le plonger rapidement dans l'eau froide ; 2° ou bien : brûler sur une plaque de tôle quelques mottes allumées à l'aide de charbons ardents et à la chaleur desquelles on expose l'objet à colorer ; laisser refroidir peu à peu.

VI. POUR VERNIR L'ACIER. — Nettoyer les objets au papier d'émeri, puis y appliquer, à l'aide d'un chiffon suave, un vernis préparé comme suit : à 12 parties d'eau, mêler 3 parties de borax ; faire chauffer à ébullition ; incorporer alors à ce mélange, qu'il faut agiter sans arrêt, 15 parties de gomme laque blanche dissoute préalablement dans 15 parties d'alcool ; puis ajouter du bleu de méthylène en quantité suffisante pour arriver à la coloration cherchée.

VII. POUR GRAVER SUR L'ACIER. — Chauffer la plaque d'acier, la recouvrir de cire ; graver sur la cire jusqu'au métal, à la plume ou à la pointe. Passer sur la partie gravée une barbe de plume ou un chiffon imbibé d'acide azotique étendu de 2/3 d'eau. Au bout de 3 ou 4 minutes, l'opération est terminée ; enlever la cire, laver à grande eau et essuyer avec soin. On trouve dans le commerce des plaques préalablement enduites de vernis sur lesquelles on peut graver directement.

ACNÉ (*MÉD. PRAT.*). — *On constate* : Éruption de pustules du volume d'une tête d'épingle à celui d'un pois, pointues, blanchissant rapidement à leur sommet, la base restant rouge ; l'évolution se termine en quelques jours par l'évacuation d'un peu de pus. Quelquefois ce sont de véritables abcès profonds et douloureux.

Peut couvrir la figure, la poitrine ou le dos ; l'acné ne descend pas souvent au-dessous de la ceinture, et respecte le cuir chevelu.

Maladie à poussées et à récidives, particulièrement au printemps, aux époques chez les femmes, à la suite des écarts de régime ; surtout commune entre 16 et 30 ans.

Il faut : Savonnages à l'eau chaude modérés pour ne pas irriter la peau, presser les petites pustules pour en faire sortir le pus et appliquer la lotion soufrée et camphrée. — *V.* SÉBORRHÉE.

Observer un régime sévère (*V.* PEAU, SOIN DE SOI-MÊME). Éviter la constipation et les fermentations intestinales. Prendre un exercice modéré, quelques massages ou frictions pour activer les grandes fonctions.

La levure de bière, les ferments lactiques sont à essayer ; quelquefois il y aura lieu de leur préférer : l'huile de foie de morue, les ferrugineux, arsenicaux, suivant indication du médecin.

ACOMPTE. — Paiement d'*une partie seulement* de ce que l'on doit. Le débiteur ne peut pas obliger de plein droit le créancier à recevoir un acompte au lieu de la totalité de sa dette, à moins de convention contraire ; mais les Tribunaux peuvent l'*autoriser* à se libérer par acomptes, s'il est malheureux et de bonne foi. Quand on verse un acompte, exiger toujours une quittance régulière.

ACONIT (*MÉD. PRAT.*). — Médicament actif et dangereux dont l'administration doit être surveillée par le médecin. Son principe actif, l'aconitine, ne se donne qu'au 1/10 de milligramme.

ACORE (*HYG.*). — *Jonc odorant, Lis des marais.* Sa racine est utile dans les gastralgies, en infusions ou décoctions. Faire infuser ou bouillir 12 ou 15 grammes de cette racine dans un litre d'eau.

ACQUÊTS (*DROIT*). — Ce sont les biens *acquis* par les époux au cours du mariage et tombés en communauté. — *V.* COMMUNAUTÉ.

ACQUIESCEMENT (*DROIT*). — Acquiescer à une décision judiciaire, c'est l'accepter comme bien rendue et consentir à son exécution avant l'expiration des délais de recours. On ne peut pas acquiescer dans les matières qui intéressent l'ordre public ou les bonnes mœurs, comme le mariage, le désaveu de paternité, etc. ; car l'acquiescement est une véritable convention qui, par conséquent, ne peut porter que sur des intérêts privés.

L'acquiescement est *exprès* ou *tacite*.

L'acquiescement exprès peut être fait en la forme authentique ou sous seings privés, mais il doit être *formel*, c'est-à-dire rédigé en des termes qui ne laissent place à aucun doute, et sur papier timbré.

L'acquiescement tacite est celui qui résulte de *faits* postérieurs au jugement, tels que le paiement ou la promesse de payer le montant des condamnations prononcées, ou seulement les frais du procès, le fait de solliciter un délai ou celui d'exercer soi-même des poursuites en vertu du jugement.

L'acquiescement a pour effet de rendre la décision judiciaire *définitive* ; celui qui a acquiescé ne peut plus, par conséquent, exercer aucun recours contre cette décision, à moins qu'il ne prouve que son consentement a été surpris par erreur, dol ou violence.

Pour acquiescer, il faut avoir la libre disposition de ses droits : un mineur, un interdit, une femme mariée non autorisée ne peuvent valablement acquiescer.

ACQUISITION. — Sur les différents modes d'acquisition : *V.* DONATION, LEGS, PRESCRIPTION, PROPRIÉTÉ, VENTE.

ACQUIT. — Mention mise au bas ou au dos d'une obligation, d'un billet, d'un effet de commerce, d'un mémoire ou d'une facture, constatant l'entière libération du débiteur. Il s'exprime généralement par les mots «*pour acquit*», suivis de la date et de la signature du créancier. — *V.* PAIEMENT, QUITTANCE.

ACROSTICHE (*JEUX D'ESPRIT*). — Il y a deux sortes d'acrostiches : 1° l'acrostiche versifié, qui consiste en une poésie comportant autant de vers qu'un mot donné renferme de lettres ; chaque vers commence par une des lettres successives du mot choisi. Ex. :

Contemplez-le, lissant son poil, les yeux mi-clos,
Hostile, plus fermé qu'un recueil d'hiéroglyphes,
Alerte au moindre bruit, armé même au repos...
Traitez-le prudemment... et prenez garde aux griffes.

L'acrostiche peut être double (le mot choisi étant reproduit non seulement par les premières lettres des vers, mais encore par les dernières), triple, quadruple, etc. || 2° l'acrostiche vulgaire, sorte de mot carré, irrégulier, chaque ligne se composant d'un seul mot, mais les mots n'étant pas nécessairement composés d'un nombre égal de lettres. L'acrostiche se propose de la façon suivante :

1. Sert à jouer au tennis.	1. R aquett E
2. Montagnes d'Europe.	2. A pennin S
3. Peintre paysagiste français.	3. C oro · T
4. Invocation musulmane.	4. I n Alla H
5. Ville du midi de la France.	5. N arbonn E
6. Composé de 2 moitiés.	6. E ntie R

De haut en bas, les lettres initiales doivent donner le nom d'un grand écrivain français, les finales le titre d'une de ses principales œuvres.

ACTE (*DROIT*). — I. *Généralités.* — II. *Actes authentiques.* — III. *Actes sous seings privés.*

I. GÉNÉRALITÉS. — Dans le langage juridique, le mot acte a une double signification : il sert à désigner, tantôt l'accomplissement d'un fait (acte d'administration, acte de commerce), tantôt l'*écrit* dressé pour constater un fait d'ordre juridique, généralement une promesse ou une convention (acte authentique, acte de vente, acte de mariage). Nous ne nous occuperons, ici, que de cette seconde acception.

Les actes doivent être faits dans les formes exigées par la législation du pays où ils sont passés.

Ils se divisent en deux grandes catégories : les actes authentiques et les actes sous seings privés.

II. ACTES AUTHENTIQUES. — Ceux qui ont été dressés par une *autorité publique compétente* et qui sont revêtus de toutes les *formalités exigées par la loi.*

Pour que l'officier public, représentant l'autorité publique, soit compétent, il faut : 1° que l'acte rentre dans ses *attri-*

butions; 2° qu'il ait le droit d'instrumenter ***dans le lieu et à la date*** où l'acte a été reçu ou passé.

Comme exemples d'actes authentiques, on peut citer : les jugements et arrêts, les exploits d'huissier, les actes d'état civil, les procès-verbaux de conciliation dressés par un Juge de Paix, certains actes administratifs et surtout les ***actes notariés***.

L'acte authentique présente un double avantage sur l'acte sous seings privés (*V.* ci-après) : 1° en ce qui concerne la *force probante* ; 2° en ce qui concerne la *force exécutoire*.

a) Force probante. — L'acte authentique fait *foi pleine et entière* de ce qu'il contient, c'est-à-dire que celui qui invoque comme preuve un acte authentique n'a pas besoin de fortifier cette preuve d'aucune autre. Mais toutes les déclarations ou constatations contenues dans un acte authentique ne présentent pas le même degré de force probante. Il fait foi jusqu'à inscription de faux : 1° de sa *date* ; 2° de la *matérialité* des faits et des formalités que l'officier public déclare avoir accomplis ou qu'il constate avoir été accomplis *en sa présence*. Ex. : Déclaration faite par un notaire, *dans un acte de son ministère* : que les parties ont arrêté telles conventions ou que telle somme a été versée *en sa présence*, ou encore que telle disposition testamentaire lui a été *dictée* et a été *signée* devant lui par le testateur. || Mais il en serait autrement de simples *appréciations* formulées par l'officier public, qui peuvent toujours être combattues par la preuve contraire ; telle est, par exemple, la déclaration faite par le notaire, rédacteur d'un testament authentique, que le testateur lui a paru *sain d'esprit*. On peut également prouver, sans recourir à l'inscription de faux : 1° que les faits constatés par l'acte authentique étaient *simulés*, ou qu'ils sont entachés de fraude, de dol ou de violence ; 2° que les déclarations faites par les parties et constatées par l'officier public étaient *contraires à la vérité*.

L'acte authentique fait foi, entre les parties, même des *énonciations* qui, sans être essentielles à l'acte, ont, cependant, une certaine importance *et se rattachent à l'objet de la convention*. Une énonciation qui, quoique contenue dans l'acte, n'aurait aucun rapport avec son objet, ne pourrait servir, au contraire, que de simple commencement de preuve par écrit.

b) Force exécutoire. — Certains actes authentiques (décisions judiciaires, actes notariés), *qui sont revêtus de la formule exécutoire*, sont exécutoires de plein droit sur tout le territoire de la République. La formule exécutoire se compose de 2 parties : l'une qui précède le texte de l'acte authentique, l'autre qui suit immédiatement ce même texte. La première partie est ainsi libellée : « République Française. Au nom du Peuple français ». La seconde : « Le Président de la République française mande et ordonne à tous huissiers sur ce requis de mettre ledit (acte, jugement ou arrêt) à exécution ; aux Procureurs généraux et aux Procureurs de la République près les Tribunaux de première instance d'y tenir la main ; à tous commandants et officiers de la force publique d'y prêter main-forte lorsqu'ils en seront légalement requis. »

L'expédition de l'acte, qui est revêtue de la formule exécutoire, prend le nom de *grosse*. Si l'exécution se fait en dehors du ressort dans lequel l'officier public exerce ses fonctions, la grosse doit être *légalisée*. Les actes authentiques émanant des autorités étrangères ne sont exécutoires en France qu'après l'accomplissement des formalités d'*exequatur*.

Un acte authentique, nul pour vice de forme, incapacité ou incompétence de l'officier public, peut être valable comme acte sous seings privés, pourvu qu'il ne s'agisse pas d'un acte solennel, c'est-à-dire pourvu que les conventions qu'il contient puissent être passées *autrement qu'en la forme authentique, et qu'il soit signé de toutes les parties* ; mais il n'a, dans ce cas, ni la force probante, ni la force exécutoire qui s'attachent aux actes authentiques.

L'exécution d'un acte authentique *régulier* peut être suspendue : 1° en cas de plainte en faux principal, à partir de la mise en accusation de l'auteur de l'acte ; 2° en cas d'inscription de faux incident devant la juridiction civile. — *V.* Faux.

Certains actes ou contrats doivent être faits *nécessairement* dans la forme notariée : ce sont, *notamment*, les donations, les contrats de mariage, les constitutions d'hypothèque.

III. ACTES SOUS SEINGS PRIVÉS. — Une formalité *essentielle*, applicable à *tous* les actes sous seings privés et sans laquelle ils ne produiraient aucun effet, c'est la *signature* des parties contractantes. La signature doit être lisible, complète et suffisante pour faire connaître celui qui l'a donnée. Une croix ou un autre signe analogue, même apposé en présence de témoins, ne peut pas tenir lieu de signature.

Pour qu'une convention ou un engagement puisse être constaté en la forme sous seings privés, il faut donc : 1° que le ou les contractants sachent signer ; 2° que l'acte ne soit pas de ceux qui ne peuvent être faits qu'en la forme authentique.

L'acte sous seings privés ne fait foi des conventions ou des engagements qu'il contient que s'il est *reconnu* ou *considéré légalement comme reconnu*. La personne à qui l'on oppose un acte sous seings privés doit en *reconnaître* ou en *dénier* la signature. Sa dénégation doit être *formelle* ; à défaut d'une dénégation formelle, l'acte est tenu pour reconnu. Ses héritiers ou ses ayants cause peuvent se borner à déclarer qu'ils ne *connaissent* pas l'écriture ou la signature de leur auteur.

Si l'écriture ou la signature est, ainsi, déniée ou méconnue, la *vérification* peut en être judiciairement ordonnée. — *V.* Vérification d'écritures.

Si l'acte sous seings privés est reconnu ou tenu pour reconnu, il fait foi, par lui-même, de sa *date* entre les signataires et leurs héritiers ou ayants cause (sauf à eux à en prouver la simulation). Mais, à l'égard des tiers (acquéreur, cessionnaire, locataire, etc.), l'indication de la date n'a aucune force probante, car les parties ont pu s'entendre pour lui donner une fausse date. Il ne leur est opposable qu'à compter du jour où il a acquis *date certaine*, soit par l'*enregistrement*, soit par le décès d'un des signataires, soit encore par la constatation de la substance de l'acte dans un acte authentique. Les créanciers *hypothécaires et privilégiés* des signataires sont considérés comme des tiers ; il en est autrement des créanciers ordinaires ou *chirographaires*.

L'acte sous seings privés n'a jamais la force exécutoire ; celui qui veut poursuivre l'exécution forcée doit donc, au préalable, prendre jugement contre son débiteur.

Engagement unilatéral. — Lorsqu'une ou plusieurs personnes s'obligent envers une ou plusieurs autres sans que ces dernières contractent elles-mêmes aucune obligation, l'engagement est dit *unilatéral*. Ex. : billet, reconnaissance de dette, acte de dépôt, cautionnement, etc. L'acte sous seings privés qui contient l'engagement *unilatéral* de payer une somme d'*argent* ou une *chose appréciable* (marchandises, denrées) doit être écrit en entier de la main de celui qui le souscrit ; ou du moins, il faut qu'outre sa signature et au-dessus de cette signature, il ait écrit de sa main un *bon* ou un *approuvé*, portant *en toutes lettres la somme ou la quantité de la chose* (art. 1326, C. Civ.). Ex. : *Bon pour la somme de mille francs. Approuvé pour cent hectolitres de blé.*»

Lorsque l'engagement est souscrit par plusieurs personnes et que l'une d'elles l'a écrit en entier de sa main et l'a signé, chacun des autres souscripteurs doit faire précéder sa signature de la formule d'approbation. Cette règle a pour but de prévenir les abus de blancs-seings.

Le défaut de la mention *bon* ou *approuvé* empêche que l'acte fasse, par lui-même, foi de son contenu ; mais cet acte, quoique incomplet, peut servir de commencement de preuve par écrit contre celui qui l'a signé ; l'engagement du débiteur peut, d'ailleurs, être établi par les autres modes de preuve du *droit commun*. — *V.* Preuve.

Sont dispensés de la formalité du *bon* ou *approuvé* : les marchands, artisans, laboureurs, vignerons, gens de journée et de service (art. 1326, C. civ.). Si la somme exprimée au corps de l'acte est différente de celle exprimée au *bon*, l'obligation est présumée n'être que de la somme moindre ; et cela alors même que l'acte ainsi que le *bon* sont écrits en entier de la main du souscripteur. Il n'en est autrement que s'il peut être prouvé de quel côté est l'erreur (art. 1327, C. civ.).

Convention synallagmatique. — Si l'acte sous seings privés renferme une convention synallagmatique, c'est-à-dire s'il constate des engagements *réciproques* de toutes les parties contractantes (contrat de vente, de louage, de Société), il doit, *pour être valable*, être fait en autant d'*originaux* qu'il y a de parties *ayant un intérêt distinct* (double, triple, quadruple, etc.), et chaque original doit contenir la *mention* du nombre des originaux qui ont été dressés (art. 1325, C. civ.).

Acte de commerce. — L'acte de commerce est de la compétence des Tribunaux de commerce ; l'acte civil est, en principe, de la compétence des Tribunaux civils. Ce qui caractérise l'acte de commerce, c'est qu'il a ou est *présumé avoir* pour objet une *spéculation commerciale* de la part de celui qui l'accomplit ; c'est pourquoi le même acte peut être commercial pour l'une des parties et civil pour l'autre, selon le but poursuivi. Ex. : Un propriétaire achète, pour son usage personnel, des meubles à un marchand de meubles ; le marchand, en vendant ces meubles, fait un acte de commerce, tandis que le propriétaire, acheteur, accomplit un acte purement *civil*.

Les actes de commerce se divisent en : 1° actes commerciaux par leur nature même ; 2° actes présumés commerciaux à raison de la qualité de commerçants de ceux qui les font.

Actes commerciaux par nature. — Ce sont :

1° Tout achat de *denrées et marchandises pour les revendre*, soit en nature, soit après les avoir travaillées et mises en œuvre, ou même *pour en louer simplement l'usage*. Ex. : L'achat, par un marchand de vins, de vin destiné à son commerce, ou, par un boulanger, de farine qui sera transformée en pain, ou encore par un libraire de livres qu'il louera.

L'achat d'un *immeuble*, même avec l'intention de le revendre ou de le louer, ne constitue pas un acte de commerce, parce qu'on ne peut entendre par les mots : *denrées et marchandises* que des choses ou des droits ayant le caractère de *meubles*.

2° Toute *entreprise* de manufactures, de commission, de transport par terre ou par eau. L'entreprise implique nécessairement des faits *répétés et habituels* accomplis dans un but de spéculation, et ne saurait s'entendre d'un fait unique ou accidentel de fabrication, de commission ou de transport. Ex. : Les compagnies de chemin de fer et de navigation fluviale font acte de commerce en transportant, soit des voyageurs, soit des marchandises ; il en serait autrement d'un propriétaire ou d'un cultivateur qui se chargerait *accidentellement* d'un transport à l'aide de sa voiture.

3° Toute *entreprise* de fournitures, d'agences, bureaux d'affaires, établissements de vente à l'encan, de spectacles publics. Sont compris dans cette énumération les opérations professionnelles faites : par les agents d'affaires, les receveurs de rentes, les directeurs de théâtres, concerts, cinémas, bals publics, etc.

4° *Toute opération* de change, banque et courtage. Il n'est pas nécessaire qu'il y ait entreprise : une opération *même isolée ou accidentelle* de change, banque ou courtage constitue un acte de commerce. Il y a également acte de commerce dans le fait de tirer, d'accepter, d'endosser ou d'avaliser *une lettre de change régulière*, alors même qu'aucun des signataires n'est commerçant et que la lettre de change a pour cause une créance non commerciale.

Au contraire, le *billet à ordre* n'est pas, *par lui-même*, un acte de commerce ; mais il peut en revêtir le caractère si sa cause est commerciale ou s'il est souscrit entre commerçants.

5° Toute *entreprise* de construction, et tous achats, ventes et reventes de bâtiments pour la navigation intérieure et extérieure.

6° Les opérations ci-après se rattachant à la *navigation maritime* : toutes expéditions maritimes ; tout achat ou vente d'agrès, apparaux et avitaillements ; tout affrètement ou nolisement, emprunt ou prêt à la grosse ; toutes assurances *et autres contrats concernant le commerce de mer* ; tous accords et conventions pour salaires et loyers d'équipages ; tous engagements de gens de mer pour le service des bâtiments de commerce.

Actes commerciaux par suite de la qualité des parties. — Ce sont tous les actes d'un commerçant *se rattachant à l'exercice de sa profession* ; et cela doit s'entendre non seulement des *contrats* qu'il passe, mais encore des *quasi-contrats*, *délits* ou *quasi-délits* qui se sont produits à l'occasion de l'exercice de son commerce. Ex. de contrats : celui passé par un commerçant avec les ouvriers ou employés qu'il occupe ; achat d'un matériel destiné à l'exploitation de son fonds de commerce. Ex. de délit ou quasi-délit : faits de concurrence déloyale, accident causé par une voiture de livraison.

Mais si la personne avec qui le commerçant a traité ou à qui il a causé préjudice est un non-commerçant, l'acte n'est commercial qu'en ce qui concerne le premier. Ex : Un employé qui passe un contrat de travail avec son patron commerçant ne fait pas acte de commerce ; de même, le noncommerçant blessé par la voiture d'un commerçant n'est pas *tenu* de porter sa réclamation devant la juridiction commerciale.

La loi présume que tous les actes faits par un commerçant se rapportent à son commerce et sont, par conséquent, commerciaux, mais cette présomption peut être détruite par la preuve contraire. S'il est établi ou reconnu que les actes du commerçant sont étrangers à son commerce, ils sont purement *civils* : il en est ainsi, par exemple, des achats de denrées faits pour sa consommation personnelle, ou du dommage qu'il a pu causer à autrui dans des circonstances absolument indépendantes de sa qualité de commerçant.

Acte de décès. — *V.* État civil.

Acte de mariage. — *V.* État civil.

Acte de naissance. — *V.* État civil.

Acte d'héritier. — Acte qui implique chez celui qui l'accomplit l'intention de se considérer comme maître des biens d'une succession et qui, par suite, l'empêche de renoncer plus tard à cette succession ou de l'accepter sous bénéfice d'inventaire. Celui qu'il a fait acte d'héritier est irrévocablement héritier *pur et simple*, et, comme tel, tenu au paiement de *toutes* les dettes du défunt. Il faut donc éviter soigneusement de faire acte d'héritier avant de connaître exactement l'état de la succession. — *V.* Succession.

Acte exécutoire. — Acte authentique revêtu de la formule exécutoire et permettant de poursuivre un débiteur sans être obligé de prendre un jugement contre lui. — *V.* Acte.

Acte notarié. — *V.* Acte, Notaire.

Acte sous seings privés. — *V.* Acte (III).

Actes administratifs. — Décisions émanant d'une autorité administrative et ayant un objet administratif (Ex. : nominations de fonctionnaires, autorisations en matière d'alignement). Les actes administratifs sont exécutoires par eux-mêmes. || Ne peuvent obtenir l'expédition d'un acte administratif que ceux qui y ont un intérêt personnel. Les actes présentant un intérêt général donnent lieu à communication, mais non à délivrance d'expéditions (listes électorales). Les premières expéditions des actes sont remises gratuitement. Le prix des suivantes varie avec le nombre de rôles qu'elles comportent.

Actes de l'état civil. — *V.* État civil.

Actes de notoriété. — Ce sont des actes, dressés par un officier public, où sont consignées les déclarations de personnes appelées témoins, qui attestent un fait connu d'elles. Ils sont généralement établis : soit pour suppléer à certains actes que les parties intéressées sont dans l'impossibilité de produire (ex. : en matière de mariage, quand les futurs époux ne peuvent produire leur acte de naissance ou l'acte de décès de leur père ou mère) ; soit pour tenir lieu d'un acte qui n'a pas été dressé (ex. : en matière de succession, l'acte de notoriété reçu par le notaire à défaut d'inventaire) ; soit, enfin, pour rectifier certaines erreurs commises dans des actes antérieurs : notoriété rectificative dans le cas où une personne a été désignée, dans un acte ou dans un titre nominatif, sous un nom ou des prénoms inexacts.

L'officier public compétent pour recevoir un acte de notoriété est, généralement, un notaire ou un Juge de Paix assisté de son greffier. D'ailleurs, le plus souvent, quand la loi autorise ou exige la production d'un acte de cette nature, elle en règle les formes et désigne l'officier public qui a compétence pour le recevoir. — *V.* État civil, Mariage.

Actes respectueux. — *V.* Mariage.

ACTEUR. — (*V.* Comédie de salon et Marionnettes). — Que l'acteur soit un professionnel ou un simple amateur, il lui est indispensable de savoir *se maquiller*. Le maquillage comprend deux opérations distinctes : 1° *faire sa figure*, c'est-à-dire en accentuer les traits ou en rehausser la couleur pour lutter contre la lueur blafarde des lumières de la scène ; 2° *se grimer*, c'est-à-dire transformer sa figure pour l'adapter au rôle à jouer et à l'âge du personnage. Pour l'un comme pour l'autre, avoir une *boîte à maquillage*, dans laquelle on trouvera : du *blanc pâte* pour faire le fond de la figure, du *rouge gras*, du *rouge en poudre*, du *rouge en bâton* pour les lèvres, du *blanc liquide* pour les bras, les mains et le cou, du *crayon bleu* pour les sourcils, du *crayon terre d'ombre* pour les rides, de la *poudre de riz* ordinaire, de la *poudre Rachel*, des *houppes*, une *patte de lapin*, de la *vaseline* et de l'*eau de Cologne*.

Pour se faire la figure, s'enduire tout le visage de vaseline (plutôt boriquée), essuyer légèrement cette vaseline avec une serviette, puis, avec le doigt, prendre du blanc pâte et l'étendre partout en une couche égale très mince ; prendre ensuite du rouge en poudre avec une houppe, l'appliquer autour de l'œil, aux pommettes, au menton et plus légèrement aux tempes et au front ; l'étendre ensuite avec la patte de lapin de façon à fondre le rouge et le blanc sans transition trop brusque. A l'aide du crayon rouge, se faire les lèvres ; on peut, suivant les besoins, agrandir ou rapetisser la bouche, amincir ou épaissir les lèvres ; il suffit d'étudier son trait de crayon. Mettre aussi un peu de crayon rouge dans les coins des yeux, au bord des narines et aux lobes des oreilles. Pour accentuer les sourcils, passer dessus le crayon bleu. Étendre sur le tout une couche de poudre de riz. Le maquillage est le même pour les femmes, mais, si elles sont décolletées, elles passent sur leurs épaules, leur cou, leurs bras et leurs mains du blanc liquide au moyen d'une éponge, puis elles couvrent ce blanc de poudre de riz.

Pour se grimer, il faut savoir avant tout quel aspect on veut se donner et surtout quel âge on doit paraître avoir sur la scène. Pour toute espèce de grimage, commencer par enduire tout le visage de vaseline, l'essuyer et étendre le blanc gras comme pour le maquillage. *Pour se vieillir*, accentuer les sourcils, les cils et cerner les yeux avec le crayon bleu ; puis, avec le crayon terre d'ombre, dessiner les rides en les accentuant et les multipliant suivant l'âge, les rides du front dans le sens horizontal, celles des joues dans le sens vertical et du coin des yeux sur les tempes en patte d'oie ; dessiner par des traits un peu descendants les commissures de la bouche. Au-dessous de la paupière inférieure, dessiner un contour pour marquer la poche de l'œil en l'accentuant et en la descendant avec l'âge. Quand on veut accentuer les rides et se faire un masque plus accusé, enduire le visage non pas de blanc pâte, mais d'une pâte teintée d'un peu de bistre, et accompagner le trait brun des rides de traits au crayon blanc qui les font ressortir. Quand les rides sont dessinées, mettre le rouge en poudre au-dessous des pommettes pour faire descendre les joues. ||

Pour se rajeunir, après avoir étalé le blanc pâte, porter le rouge dans le haut des pommettes, aux lobes et autour de l'œil en plus grande quantité ; accentuer aussi le rouge des lèvres et atténuer avec la poudre de riz la nuance des sourcils ; les personnes maigres ont, à la scène, l'air plus âgé que les personnes grasses ; utiliser le fard pour paraître gras en portant le rouge des pommettes aussi haut que possible et en accentuant le contour des joues avec le crayon depuis le coin de l'œil jusqu'au coin de la bouche, ce qui simule une rondeur, puis relever le coin des lèvres avec une petite touche de rouge ; toutes les lignes remontantes rajeunissent le visage, toutes les lignes descendantes le vieillissent.

L'aide la plus efficace pour définir l'âge est donnée par la *perruque*, les *toupets* et les *barbes postiches*. Les perruques

ACTEUR (ART DE SE GRIMER)



Quelques coups de crayon habilement donnés suffisent pour transformer une jeune et charmante figure.

Face. Fig. 1. *Visage normal.* *Profil.*

Des sourcils barrés, un nez long, droit ou busqué, des joues creuses, donnent une mine tragique.

Fig. 2. *Visage maquillé pour la tragédie.*

Des sourcils hauts, des yeux écartés, un nez court, des joues rondes, font un gentil minois mutin ou ingénu de comédie.

Fig. 3. *Visage maquillé pour la comédie.*

foncées vieillissent, ainsi que les très grises ou les blanches : seules les perruques blondes rajeunissent l'acteur, surtout si elles sont frisées. Pour la comédie de salon, où l'acteur ne bénéficie pas de l'illusion que donne la distance, prendre des perruques très bien faites et simulant bien la vraie chevelure ; des spécialistes seuls peuvent fournir cet article et le faire sur commande et sur mesure. Pour donner les mesures nécessaires à la confection d'une perruque, prendre : 1° la grosseur de la tête par-dessus les oreilles ; 2° la distance du front à la nuque par dessus la tête ; 3° la distance d'une oreille à l'autre par-dessus la tête ; 4° la distance d'une oreille à l'autre en suivant le contour des cheveux sur le front. Les perruques sont munies d'élastiques qui emboîtent le crâne : mettre la perruque en entrant le devant d'abord bien en place, tirer sur les élastiques et emboîter la nuque en couvrant exactement tous les cheveux.

Les perruques sont un peu dispendieuses et ne rajeunissent pas toujours : il est souvent plus facile de se servir simplement de faux toupets. Les plus pratiques sont ceux qui, montés sur un ruban, se fixent sur la tête avec du *vernis à l'alcool*. Enduire le ruban de vernis et placer la pointe de devant juste à l'endroit que doivent occuper les cheveux sur le front ; le vernis sèche très rapidement en appuyant sur le toupet avec la main. Les toupets sont plus faciles à trouver que les perruques et on peut les varier extrêmement de forme, sinon de coloration. Ils sont moins faciles à discerner que la perruque dont le tissu entoure le haut du front et qu'on est obligé de dissimuler dans le cas où le crâne du postiche est dénudé pour les besoins du rôle : prendre alors un bâton de *pâte à front* de couleur convenable, l'étendre tout le long de la ligne du faux crâne et du front pour fondre les deux sans trop de transition.

Lorsque l'acteur amateur a de la barbe, il ne peut en faire le sacrifice pour un rôle passager ; le seul moyen de se rajeunir, dans ce cas, est de la blondir avec de la *poudre à blondir*. La moustache seule ne vieillit pas le visage quand elle est bien blondie et relevée sur les côtés. Ceux qui sont imberbes ou rasés ont toute facilité pour compléter leur physionomie par les barbes postiches, qu'on peut faire soi-même avec du *crêpé* ou *cheveux en paquets* qu'on trouve facilement et à bon marché dans toutes les nuances. On fait la barbe directement sur sa figure : appliquer avec un pinceau une légère couche de vernis à l'alcool dans les endroits où l'on veut se faire de la barbe après en avoir enlevé le maquillage avec un linge ; prendre le crêpé par petites touffes régulièrement placées sans intervalles et les maintenir avec la main jusqu'à ce qu'elles tiennent suffisamment ; tailler ensuite le crêpé avec des ciseaux pour donner la forme.

Pour se démaquiller, se débarbouiller tout le visage avec de la *vaseline* en se frottant partout où le maquillage a été fait ; s'essuyer soigneusement et se laver à l'*eau de Cologne*, de façon à enlever de la peau tout ce qui pourrait rester de fard. S'essuyer à nouveau et se poudrer légèrement de poudre d'amidon.

Le *choix des fards* qu'on emploie est très important au point de vue de leur effet sur la peau. Pour le *fard blanc*, préférer le *blanc à l'oxyde de zinc* qui est inoffensif et peu coûteux ; rejeter le *blanc d'albâtre* qui est à base de *céruse*. Pour reconnaître si le fard blanc contient de la céruse, en faire tremper un peu dans une solution d'*iodure de potassium* ; si le fard jaunit, il est dangereux et doit être rejeté ; s'il reste blanc, il est inoffensif. Les *fards rouges* (poudre, pommade ou bâton) peuvent être dangereux s'ils sont composés de rouge de cinabre ; acheter de préférence du *rouge de carmin* ou du *rouge de carthame*. Le *fard rose* est inoffensif, ainsi que les *fards noirs et bleus*. Les teintures dont on se sert quelquefois pour la barbe au lieu de poudre quand on se trouve obligé de donner une série de représentations de la même pièce doivent être appliquées par le coiffeur. Les teintures noires sont dangereuses. Les blonds obtenus avec l'eau oxygénée et le henné ne présentent aucun danger.

ACTIF. — Ensemble des droits (droits de propriété, droits réels, droits de créance) qui figurent dans le patrimoine d'une personne, ou dans celui d'une Société. Ex. : *actif* d'une FAILLITE, d'une SOCIÉTÉ, d'une SUCCESSION. — *V.* ces mots.

ACTINOMYCOSE (*MÉD.*). — Maladie de l'homme et des animaux (bœuf, cheval, porc, mouton, chien), due à un champignon microscopique (moisissure) dans les tissus (actinomyces).

On constate : Tumeurs qui tiennent à la peau (menton, cou, face, main, ventre), s'ulcèrent avec pus et grains jaunes caractéristiques.

Il faut : Appeler le médecin qui pratique grattage et désinfections nécessaires ; prendre 2 grammes d'iodure par jour jusqu'à 8 grammes durant 20 jours avec 1 semaine de repos et reprise (guérison en 2 mois). Teinture d'iode sur les lésions.

ACTION (*DROIT*).

GÉNÉRALITÉS. — Dans le langage juridique, le mot *action* désigne à la fois : le *droit* de réclamer en justice ce qui nous appartient ou ce qui nous est dû et le *moyen* employé pour mettre ce droit en pratique.

Pour être admis à exercer une action, il faut y avoir un *intérêt né et actuel* ; un intérêt *éventuel* ne suffirait pas ; mais un intérêt *moral* peut, comme un intérêt *pécuniaire*, suffire pour justifier une action. Il faut, de plus, être capable *d'ester en justice*.

L'action doit être exercée par le titulaire du droit ou par ses représentants légaux ; elle peut aussi, dans certains cas, l'être par ses créanciers (art. 1166, C. civil). Celui qui engage le procès est appelé *demandeur*, celui contre qui il est engagé est le *défendeur*.

Les parties intéressées au procès doivent être dénommées *personnellement* dans les actes de procédure.

Les actions se divisent en plusieurs catégories : les actions personnelles (dirigées contre une personne), réelles (ayant pour objet une chose déterminée) et mixtes, d'une part ; les actions mobilières et immobilières, d'autre part.

Action civile devant les tribunaux répressifs. — Quand le *fait* ou l'*acte*, qui sert de base à l'action du demandeur, est une infraction pénale (*contravention, délit* ou *crime*), l'action peut, en général, être exercée *soit* devant la juridiction civile (Tribunal civil, Tribunal de Commerce, Justice de Paix), *soit* devant la juridiction répressive (Tribunal de simple police, Tribunal de police correctionnelle, Cour d'assises).

L'action exercée devant la juridiction *répressive*, par celui qui a souffert des conséquences d'une infraction pénale, prend le nom d'*action civile*, par opposition à l'*action publique* qui est exercée par le Ministère public.

Celui qui exerce l'*action civile* est désigné sous l'appellation de *partie civile*.

L'action publique tend à l'application des *peines* ; l'action civile à la réparation du *préjudice* causé.

QUI PEUT EXERCER L'ACTION CIVILE? — La *personne* qui a été lésée par le crime, le délit, la contravention ; ses *représentants légaux*, si elle est mineure ou incapable ; ses *héritiers*, si elle est décédée. Un préjudice moral peut, comme un préjudice matériel, servir de base à l'action civile. Ex. : Mari atteint dans sa considération par les diffamations dirigées contre sa femme.

CONTRE QUI S'EXERCE L'ACTION CIVILE ? — Contre les *auteurs* et *complices* de l'infraction pénale et contre les personnes *civilement responsables*. Si les auteurs et complices sont décédés, leurs héritiers peuvent être actionnés par la partie lésée, *mais seulement devant la juridiction civile*.

FORMES DE L'ACTION CIVILE. — La personne lésée par une infraction pénale, qui veut obtenir de la juridiction *répressive* la réparation du dommage qu'elle a subi, peut intervenir dans la poursuite engagée par le Ministère public, en déclarant formellement et par écrit qu'elle se constitue *partie civile*. Cette constitution de partie civile peut être faite, soit au début, soit au cours de l'information (si un juge d'instruction a été chargé d'informer), soit même *à l'audience* où l'affaire doit être jugée, mais *avant la clôture des débats*. La partie civile doit, généralement, faire l'avance des frais nécessités par la poursuite ; elle verse, à cet effet, une provision au greffe qui lui en donne quittance.

La juridiction répressive ne peut, en principe, accorder de réparations civiles à la partie civile que si les faits qui lui sont déférés constituent une infraction pénale et qu'*accessoirement* à la condamnation *pénale* qu'elle prononce contre la partie poursuivie.

Si aucune poursuite n'a été engagée par le Ministère public et qu'il s'agisse d'un *délit* ou d'une *contravention*, la partie civile peut faire citer, elle-même, l'auteur de l'infraction devant le Tribunal correctionnel ou de simple police en réparation du préjudice subi. Elle peut faire citer, en même temps, les personnes qui sont *civilement* responsables de l'infraction commise par le délinquant ou le contrevenant. Le Tribunal se trouve, par l'effet de cette citation, saisi de l'action publique et de l'action civile ; mais il ne peut, dans ce cas encore, et sauf le cas d'amnistie, faire droit à l'action civile que si les faits qui lui sont soumis constituent une infraction *pénale* à la charge de la partie poursuivie, et peuvent motiver contre elle une condamnation *pénale*. En ce qui concerne les règles spéciales aux infractions à la loi sur la Presse (injures, diffamations, etc.), *V.* PRESSE.

Le particulier qui poursuit directement devant le Tribunal répressif s'expose à être condamné lui-même à des dommages-intérêts, si sa poursuite est déclarée injustifiée. Il ne faut donc agir, en pareil cas, qu'avec beaucoup de prudence et que si l'on est sûr de pouvoir faire la preuve des faits que l'on allègue.

Action hypothécaire. — *V.* HYPOTHÈQUES.

Action paulienne. — Action qui permet à un créancier de faire annuler les actes passés par son débiteur en fraude de ses droits (art. 1167, C. civ.). Elle est appelée aussi action révocatoire. — *V.* OBLIGATIONS.

Action pétitoire. — Action qui soumet au juge une question relative à la *propriété*, à la différence de l'action possessoire qui ne concerne que la *possession*.

Action possessoire (*DROIT*). — I. *Généralités.* — II. *Différentes actions possessoires.* — III. *A quels biens s'appliquent les actions possessoires ?* — IV. *Procédure et effets des actions possessoires.*

I. GÉNÉRALITÉS. — Elle a pour objet de protéger la *possession des immeubles* et *de certains droits immobiliers*.

La possession n'est qu'un *état de fait* : elle résulte du seul fait d'avoir *joui* d'une chose, pendant un temps et dans des conditions déterminées. Elle est absolument distincte de la propriété qui est, généralement, basée sur des *titres* et qui constitue un *état de droit*. On peut avoir la possession sans être propriétaire ; inversement, on peut être propriétaire et avoir perdu la possession.

Celui qui a la possession peut la faire respecter si quelqu'un vient le déposséder ou le troubler dans cette possession ; la loi lui donne, à cet effet, l'action possessoire.

II. DIFFÉRENTES ACTIONS POSSESSOIRES. — Trois sortes d'actions possessoires : *complainte, réintégrande, dénonciation de nouvel-œuvre*.

I. COMPLAINTE. — Elle peut être exercée par le possesseur qui est *troublé* dans sa possession. Le trouble pouvant donner lieu à la complainte est ou un trouble *de fait* ou un trouble *de droit*.

Le *trouble de fait* consiste dans une entrave *matérielle* ou un obstacle apporté à la jouissance du possesseur ; pour motiver la complainte, le trouble de fait doit être *volontaire* et impliquer une *prétention à la jouissance de la chose*. Ex. : Construction d'un mur sur partie du sol d'un chemin dont la possession appartient à une ou plusieurs personnes ; barrage établi sur un cours d'eau pour en détourner une partie au préjudice du possesseur de ce cours d'eau. Au contraire, il n'y aurait pas lieu à complainte, si une construction venait à *s'ébouler* sur la propriété voisine ; mais il pourrait y avoir lieu, dans ce cas et sous certaines conditions, à dommages-intérêts.

Le *trouble de droit* résulte de tout acte judiciaire ou extrajudiciaire, impliquant une *contradiction à la possession* de celui qui jouit de la chose (citation en justice, sommation d'huissier, procès-verbal de garde champêtre, etc.).

Pour exercer utilement la complainte, il faut :

1° Posséder par soi ou les siens depuis *un an au moins* avant le trouble.

2° Avoir eu, pendant ce laps de temps (c'est-à-dire pendant l'année *qui a précédé le trouble*), une possession *paisible, publique, continue, non interrompue, non équivoque* et *à titre de propriétaire* (c'est-à-dire à titre *non précaire*). En ce qui concerne la signification de ces différents mots, *V.* PRESCRIPTION. De ce que la possession du demandeur doit être non précaire, il s'ensuit que le *locataire* ou le *fermier* ne peut exercer la complainte relativement aux immeubles qu'il tient en location : sa possession, en effet, est précaire en ce sens qu'il est obligé, en vertu de son bail, de rendre l'immeuble et d'en abandonner la jouissance à son bailleur à l'expiration de la location. Au contraire, l'usufruitier et l'usager ne sont pas des possesseurs précaires et peuvent, par suite, user de la complainte pour protéger leur possession.

3° Que l'action ait été intentée *dans l'année du trouble* (art. 23, C. Pr. civ. et art. 6 de la loi du 25 mai 1838).

II. RÉINTÉGRANDE. — Elle n'est accordée qu'à celui qui a été *dépossédé effectivement et violemment*. Il faut, pour l'exercer, avoir été privé par des *voies de fait* d'une certaine gravité de la chose dont on jouissait. Ex. : Destruction de haies ou d'arbres plantés sur le terrain dont on a la possession ; destruction de la récolte se trouvant sur un terrain et usurpation de ce terrain.

Ce qui importe, pour agir en réintégrande, c'est d'avoir eu la possession matérielle *au moment de la violence ou de la voie de fait*. Il faut, toutefois, que cette possession ait été effective, paisible, publique, mais il n'est pas nécessaire qu'elle se soit prolongée pendant une année avant la dépossession, ni que le possesseur ait détenu la chose *animo domini*, c'est-à-dire à titre non précaire. Par conséquent, un locataire ou un fermier, bien que ne possédant qu'à titre précaire, peut exercer la réintégrande, tandis qu'il ne pourrait pas exercer la complainte.

Le délai de la réintégrande est le même que celui de la complainte : elle doit être intentée *dans l'année de la dépossession*.

III. DÉNONCIATION DE NOUVEL-ŒUVRE. — Elle a pour objet de faire ordonner la suspension de travaux qui, sans causer de trouble *actuel* à la possession du demandeur, produiraient ce résultat s'ils venaient à être achevés. Le demandeur en *dénonciation de nouvel-œuvre* doit justifier d'une possession *annale*, réunissant les mêmes caractères que celle exigée du demandeur en complainte (*V.* plus haut), et notamment d'une possession *non précaire*. La dénonciation de nouvel-œuvre diffère de la complainte en ce qu'elle est basée sur un trouble *éventuel*, tandis que la complainte suppose un trouble *actuel*. Le délai pour l'exercer est d'une année à compter de ce trouble éventuel ; mais il faut, au surplus, pour que l'action soit recevable, que les travaux ne soient pas *achevés*, car, à compter de leur achèvement, le trouble devenant *réel et actuel*, c'est à la complainte qu'il faudrait recourir. Si, quoique inachevés, les travaux causaient déjà un trouble *effectif* à la possession du demandeur (par exemple s'ils étaient exécutés sur le fonds même dont il jouit), il y aurait lieu à complainte et non à dénonciation de nouvel-œuvre.

III. A QUELS BIENS S'APPLIQUENT LES ACTIONS POSSESSOIRES ? — En principe, à tous les *immeubles corporels* (terres, bois, maisons, chemins privés, etc.), à l'exception cependant des immeubles *qui ne sont pas dans le commerce* et spécialement de ceux dépendant du *domaine public* (routes nationales et départementales, chemins publics reconnus et places publiques, rivières navigables et flottables, etc.) qui ne peuvent donner lieu à une action possessoire de la part d'un particulier *contre l'administration* (car la possession qu'on peut avoir de ces choses est nécessairement *précaire*, vis-à-vis de l'État, du département ou de la commune, en raison même de leur destination légale). Mais un particulier pourrait actionner au possessoire *un autre particulier* qui l'aurait troublé dans sa possession d'un bien du domaine public (par exemple d'un cours d'eau navigable).

Peuvent également faire l'objet d'une action possessoire : 1° les droits d'*usufruit*, d'usage et d'habitation ; 2° les *servitudes* dérivant de la situation des lieux (Ex. : servitude d'écoulement d'eaux pluviales) ; 3° les servitudes établies par la loi (servitude d'enclave) ; 4° certaines servitudes établies par le fait de l'homme : celles qui sont à la fois *continues* et *apparentes* (Ex. : servitudes de vue ou d'aqueduc) ou celles qui, étant discontinues, sont fondées sur un titre produit par le demandeur.

IV. PROCÉDURE ET EFFETS DES ACTIONS POSSESSOIRES. — Les actions possessoires doivent être portées devant le Juge de Paix de la situation de l'immeuble.

Elles s'intentent, comme les autres actions, par une citation précédée d'un avertissement.

Si l'action possessoire est reconnue fondée, le Juge de Paix condamne le défendeur à cesser le trouble ou à délaisser la possession de l'immeuble dont il s'est indûment emparé ; il ordonne le rétablissement des lieux dans leur état primitif et peut, si un préjudice a été causé, allouer au demandeur des dommages-intérêts. Dans le cas de dénonciation de nouvel-œuvre, le Juge de Paix n'ordonne pas la destruction des travaux, mais seulement leur *discontinuation*. Les jugements rendus par les Juges de Paix en matière d'actions possessoires sont susceptibles d'appel devant le Tribunal civil.

Le défendeur, qui a succombé au *possessoire*, ne peut agir au *pétitoire* (c'est-à-dire élever devant le Tribunal compétent la question de *propriété*) avant d'avoir exécuté les condamnations prononcées contre lui par le jugement possessoire (art. 27, C. Pr. civ.).

On ne peut plus exercer l'action possessoire si l'on a déjà agi au *pétitoire* (art. 26, C. Pr. civ.).

Avant d'engager un procès, soit au possessoire, soit au pétitoire, il importe donc de bien se renseigner sur les avantages et les chances de succès de l'une ou de l'autre action.

Action publique. — Terme employé souvent par opposition à action *civile*. L'action publique a pour objet l'application des *peines* aux auteurs des crimes, délits et contraventions.

Elle est exercée, en principe, par les magistrats du *ministère public* : procureurs généraux près des Cours d'appel, avocats généraux, substituts du procureur général ; procureurs de la République près des tribunaux de première instance et leurs substituts ; commissaires de police près des Tribunaux de simple police et, à leur défaut, les maires ou adjoints désignés pour les suppléer. Les particuliers eux-mêmes peuvent mettre en mouvement l'action publique, en citant *directement*, devant le Tribunal correctionnel ou le Tribunal de simple police, l'auteur d'un délit ou d'une contravention qui *leur a causé préjudice*. En *matière de presse*, la partie lésée peut même poursuivre directement devant la Cour d'assises. — *V.* PRESSE.

L'action publique ne peut être dirigée, en principe, que contre les *auteurs* et *complices* de l'infraction pénale ; les personnes qui sont *responsables civilement* de ces auteurs ou complices peuvent bien être traduits, en même temps qu'eux, devant les Tribunaux répressifs, mais c'est seulement pour répondre des conséquences *civiles* du fait poursuivi, et elles n'encourent aucune *peine*.

Le ministère public exerce fréquemment l'action publique à la suite d'une plainte ou d'une dénonciation ; mais il peut aussi l'exercer d'*office*.

L'action publique s'éteint : 1° par le décès de la partie poursuivie ; 2° par la prescription ; 3° par l'amnistie. L'action publique, sur laquelle est intervenue une décision passée en force de chose jugée, se trouve épuisée et ne peut pas être renouvelée. *Par exemple* : si un accusé ou un prévenu, poursuivi pour un fait déterminé, a été acquitté par une décision définitive, il ne peut plus être l'objet d'une nouvelle poursuite *pénale à raison du même fait*.

Action rédhibitoire. — *V.* VENTE, VICES RÉDHIBITOIRES.

Action résolutoire. — *V.* VENTE.

ACTIONNAIRE. — Propriétaire d'une ou de plusieurs parts de capital dans une Société constituée par actions. — *V.* SOCIÉTÉS.

ACTIONS. — Parts du capital d'une entreprise commerciale ou financière organisée sous forme de Société, — *V.* SOCIÉTÉS, VALEURS MOBILIÈRES.

ADDITION (*MATH. PRAT.*). — 1. ADDITION DES NOMBRES ENTIERS. — Quand les colonnes sont très longues, il y a souvent intérêt à écrire complètement la somme obtenue par chaque colonne ; on a ainsi des *sommes partielles* que l'on place comme il est indiqué ci-dessous et que l'on additionne ensuite. Ce procédé est souvent préférable à celui de la *retenue* ; il favorise les vérifications et la recherche des erreurs quand on en a fait. Ex. :

Nombres à additionner		Sommes partielles	
4972		15	
7865	Nombres à additionner	22	Sommes partielles.
3547		26	
6451		20	
		22835	Total.

2. ADDITION DES FRACTIONS DÉCIMALES (*V.* FRACTIONS) Avoir soin de toujours bien placer les *virgules* dans une même colonne.

3. ADDITION DES FRACTIONS ORDINAIRES. — Pour ajouter les unes aux autres plusieurs fractions ordinaires, il faut commencer par les *réduire au même dénominateur*. La fraction somme a pour numérateur, alors, la somme des numérateurs et pour dénominateur le dénominateur commun.

4. ADDITION DES NOMBRES COMPLEXES — S'effectue selon le même principe que celle des nombres entiers, en tenant compte de ce que les retenues ont une valeur déterminée par la relation qui lie les unités des divers ordres. Soit, par exemple, à faire la somme de monnaies anglaises. Livres (L.), shillings (s.), pence (d.) (*V.* MONNAIES) ; la L. vaut 20 s. et le s. vaut 12 d.

L.	s.	d.	
12 L.	2 s.	3 d.	Nombres
5 L.	12 s.	15 d.	à
13 L.	9 s.	17 d.	additionner.
	25	35	Sommes partielles.
31 L.	5 s.	11 d.	Total.
	1	2	Retenues.

On fait d'abord la somme 3 + 15 + 17 = 35 d. ; en 35 il y a 2 fois 12, donc 35 d. valent 2 s. + 11 d. on pose 11 d. ; et on retient 2 s. ; on ajoute alors 2 (de retenue) + 2 + 12 + 9 = 25 s. ; en 25, 20 est 1 fois, donc 25 s. valent 1 L. + 5 s. ; on pose 5 s. et on retient 1 L. On fait enfin la somme des L.

De même pour additionner des heures :

h.	m.	s.	
12 h.	35 m.	40 s.	
28 h.	3 m.	13 s.	Nombres à additionner.
5 h.	48 m.	22 s.	
	87	75	Sommes partielles.
46 h.	27 m.	15 s.	Total.
	1	1	Retenues.

On fait d'abord la somme 40 + 13 + 22 = 75 s. En 75 s. il y a 1 fois 60 ; on pose donc 15 (sec.) et on retient 1 (min.). On ajoute alors 1 (de retenue) + 35 + 3 + 48 = 87. En 87 il y a 1 fois 60, on pose donc 27 (min.) et on retient 1 (h.). On ajoute enfin 1 (de retenue) + 12 + 28 + 5 = 46 h.

5. PREUVE DE L'ADDITION. — Se fait en général en recommençant de bas en haut l'opération faite de haut en bas. On peut faire aussi les preuves par 9 ou par 11.

ADÉNITE (*MÉD.*). — Inflammation aiguë ou chronique des ganglions (glandes), fréquente au creux du genou, au pli de l'aine, au creux de l'aisselle, au cou.

Adénite aiguë. — *On constate* : Grosseurs multiples roulant sous le doigt, qui tendent à donner du pus (*V.* ABCÈS : ABCÈS CHAUD) ; le pus formé, on a un adéno-phlegmon : *Signes, complications, causes, soins* (*V.* ABCÈS : ABCÈS CHAUD).

Adénite chronique. — FORME TUBERCULEUSE, parfois sans pus (*V.* ABCÈS : ABCÈS FROID).

FORME SIMPLE. — *On constate* : Simples nodosités qui ne donnent pas de pus ni troubles généraux, causées par lymphatisme ou eczéma, crevasses, érosions, cors au pied.

Il faut : Pratiquer onctions à l'iodure, à la teinture d'iode, faire prendre huile de foie de morue, arsenic, iodure de potassium, 0 gr. 50 par jour.

FORME ULCÉRÉE OU BUBONS. — *On constate* : Une ulcération hémorragique en général due à lésions des organes génitaux (enfants, adultes).

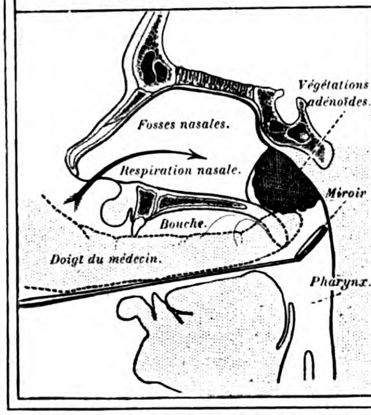
Il faut : Pansements humides d'eau iodée chaude (40°).

FORME CANCÉREUSE. — Du ressort de la chirurgie, appeler le médecin.

ADÉNOIDES (VÉGÉTATIONS) (*MÉD.*). — Excroissances disséminées (granulations) ou ramassées du fond de la gorge.

On constate : Nez bouché (le malade dort la bouche ouverte et ronfle), bouche et gorge sèches, toux et rhumes, ouïe dure, vertiges, maux d'oreilles, mine hébétée, affaissement du menton, poitrine amincie, débilité, retard de crois-

ADENOIDES (VEGETATIONS)



sance. Les végétations sont visibles au médecin à l'aide d'un miroir spécial ; il peut les sentir du doigt.

Causes extérieures, locales : Humidité, froid, tabac.

Causes intérieures, générales : Hérédité, scrofule, tuberculose, rhumes, rougeole, angines.

Il faut, pour prévenir le mal : Éviter les causes et fortifier l'organisme (phosphates, iode, fer, arsenic, huile de foie de morue).

Pour guérir : Forcer à respirer par le nez, aspirer par le nez de l'eau chaude légèrement salée ou iodée, priser du menthol (peu) boriqué ou borate en poudres ou pommades. Si la respiration nasale est impossible : demander un raclage au médecin, sans chloroforme.

ADÉNOPATHIE (*MÉD.*). — Toute affection des ganglions (*V.* ADÉNITES), spécialement de ceux au niveau du cœur, du poumon, de la trachée (adénopathie trachéo-bronchique).

ADÉNOPATHIE TRACHÉO-BRONCHIQUE. — *Causes* : Tuberculose, scrofule, cancer, pneumonie, coqueluche, rougeole, pleurésie.

On constate : Toux de coqueluche, crises d'asthme, toux rauque, hoquet, vomissements, névralgies de poitrine et de cœur, rougeur d'une moitié du visage, respiration sifflante et avec cornage, teint congestif bleu. Aux rayons X, on voit le mal. Dure des années. Peut se compliquer de : phtisie galopante, méningite, congestions pulmonaires, hémorragies.

Il faut, pour l'éviter : Vie au grand air, soleil, littoral de la Méditerranée, alimentation forte, viande, fuir les causes.

Pour guérir : Fortes doses d'huile de foie de morue phosphatée, sirops de raifort iodé, iodo-tannique, phosphaté, antiscorbutique, arsenic, l'été aux eaux, l'hiver à la Méditerranée, quinine, belladone, frictions à la poitrine, badigeonnages de teinture d'iode, sinapismes en vésicatoires.

ADIEU (FORMULES D'). — *V.* CARTES DE VISITE. CORRESPONDANCE.

ADJOINT. — NOMINATION ET DURÉE DES FONCTIONS. — Les adjoints sont élus parmi les membres du Conseil municipal et pour la même durée que celui-ci : 1 pour les communes de 2 500 habitants et au-dessous ; 2 de 2 501 à 10 000 habitants ; au-dessus, 1 de plus par 25 000 habitants, mais 12 au maximum (exceptionnellement, Lyon a 17 adjoints). || Mêmes conditions d'élection et de révocation que pour le maire. Les agents salariés de celui-ci ne peuvent être adjoints. || Dans le cas où les communications entre le chef-lieu et une fraction de la commune sont difficiles, un adjoint *spécial* peut être institué par décret en Conseil d'État.

ATTRIBUTIONS. — Fonctions gratuites. L'adjoint est chargé de *suppléer* le maire. Celui-ci peut en outre, par arrêté, lui *déléguer* une partie de ses fonctions.

ADJOINTS AUX MAIRES DE PARIS. — A Paris, les adjoints (trois par arrondissement, cinq dans ceux qui ont plus de 120 000 habitants) sont nommés par le Président de la République. Ils suppléent les maires et leurs fonctions sont gratuites.

ADJUDANTS D'ADMINISTRATION DU GÉNIE (anciens portiers-consignes). — Font partie de l'état-major particulier du génie et sont chargés, sous les ordres des officiers de l'arme : de la garde des fortifications et du matériel de défense du génie ; de la surveillance des zones de servitude et du domaine militaire ; de la surveillance des travaux d'entretien ou autres ; de la tenue des écritures et de la comptabilité ; de l'entretien et, éventuellement, de la manipulation d'appareils de télégraphie. A défaut de casernier : de la garde et de la conservation des bâtiments militaires et d'objets d'ameublement.

RECRUTEMENT. — Les adjudants d'administration du génie sont choisis, après concours, parmi les sous-officiers de toutes armes en activité de service, les gendarmes provenant des sous-officiers, les sous-officiers rayés des contrôles de l'activité depuis moins de 3 ans. Les candidats doivent compter, au 31 décembre de l'année où ils sont proposés pour concourir, au moins 10 ans d'activité dont 4 de sous-officier et avoir moins de 40 ans.

ORGANISATION. RANG. — Les adjudants d'administration du génie sont divisés en 3 classes : ils jouissent, quelle que soit leur classe, des mêmes droits et des mêmes prérogatives que les autres adjudants.

ADJUDICATION (*DROIT*). — Vente aux enchères de meubles, d'immeubles ou de récoltes par le ministère d'un officier public. Elle a lieu, généralement, *au plus offrant et dernier enchérisseur* : c'est celui qui offre le prix le plus élevé qui est déclaré adjudicataire. Les ventes d'immeubles par autorité de justice se font aux enchères *publiques* et à l'*extinction des feux*.

Quand l'adjudication a lieu à la barre du Tribunal, les enchères ne peuvent être portées que par l'intermédiaire d'un des avoués attachés à ce Tribunal. — *V.* SAISIE, VENTE.

Adjudications (*ARMÉE*). — En principe, les marchés du département de la guerre sont passés par adjudication publique : *simple* (comportant une seule séance et s'appliquant aux travaux, fournitures, etc., qui peuvent être fractionnés et livrés sans inconvénient à une concurrence illimitée) ; ou *restreinte* (s'appliquant aux travaux, etc., ne pouvant être confiés qu'à des personnes remplissant certaines conditions déterminées et après examen des titres exigés). Pour soumissionner ou se présenter comme caution personnelle solidaire, vous munir d'une pièce constatant votre qualité de Français, d'indigène algérien (ou tunisien) en Algérie (ou en Tunisie), ou d'une décision du Ministre.

ADMINISTRATEURS DES COLONIES (*PROFESS.*). — Les administrateurs des colonies sont dans les colonies ce que sont les Préfets et les Sous-Préfets dans les départements de la métropole.

RECRUTEMENT. — La moitié des postes vacants est attribuée sans concours aux élèves brevetés de l'École coloniale, qui réunissent les conditions stipulées par les décrets régissant le fonctionnement de ladite école.

L'autre moitié se donne au concours.

CONCOURS. — Le concours est annoncé, trois mois à l'avance, par une insertion au *Journal officiel*. Adresser au Service du personnel (cabinet du Ministre des Colonies, rue Oudinot, 27) une demande dirigée au Ministre et sollicitant l'inscription parmi les candidats. Le service du personnel dresse la liste des candidats, que le Ministre approuve ou modifie ; les candidats admis à concourir sont prévenus avec au moins 10 jours d'anticipation sur la date du concours.

Le concours se compose de 2 parties : la première, éliminatoire, consiste en 4 compositions écrites : 1° Histoire ou géographie physique et économique de l'Afrique, d'après le programme de l'École coloniale ; 2° rapport sur une question touchant à l'administration et au régime économique et financier ; 3° cultures coloniales ; 4° thème ou version d'anglais ou d'allemand.

Les candidats admissibles passent la seconde épreuve qui consiste : 1° dans la rédaction d'une note résumant les résultats obtenus par une mission en Afrique (une copie du rapport du chef de mission sera remise aux candidats ou bien une lecture leur en sera faite pendant laquelle ils pourront prendre des notes) ; 2° dans un levé de plan rapide expédié sur le terrain, avec un carnet d'observations et un rapport mis au net d'après le carnet ; 3° en une épreuve pratique de langue parlée anglaise ou allemande.

Les candidats admis à la suite du concours sont nommés administrateurs stagiaires.

DÉBOUCHÉ. — Les administrateurs chefs peuvent être nommés gouverneurs des colonies ; c'est dire que cette carrière peut conduire aux plus hauts emplois coloniaux

Administrateurs de l'Inscription maritime. — *V.* MARINE MILITAIRE.

ADMINISTRATION DE L'ARMÉE. — Le Ministre de la Guerre en est le chef responsable. Elle comprend : les services de l'artillerie, du génie, de l'intendance, des poudres et salpêtres, de santé (*V.* ARTILLERIE, GÉNIE, etc.). L'organisation de ces services se divise en : *direction*, *gestion* ou *exécution* et *contrôle*.

Administration de la marine. — *V.* MARINE MILITAIRE.

Administration (Droits et pouvoirs d'). — *V.* ALIÉNÉS, COMMUNAUTÉ, INTERDICTION, MINORITÉ.

Administration légale. — *V.* MINORITÉ, PUISSANCE PATERNELLE.

Administrations publiques (Emplois dans les). — Presque tous les emplois dans les administrations publiques sont donnés au concours. Exception est faite pour tous les emplois réservés aux sous-officiers rengagés ou non.

Pour prendre part à un concours quelconque donnant accès à une des nombreuses carrières administratives, accomplir les formalités suivantes :

1° Adresser au chef compétent de l'administration dans laquelle est ouvert le concours (ministre, directeur général, préfet, maire, etc.) une demande d'admission au concours (sur timbre à 2 fr.) ; écrire soi-même la demande d'une écriture nette et lisible ; la rédiger en termes brefs et précis. Ex. :

Paris, le... Monsieur le Ministre, Un concours pour un certain nombre d'emplois de rédacteur étant ouvert dans votre Administration, j'ai l'honneur de solliciter de votre haute bienveillance mon inscription sur la liste des candidats. Je vous remets à cet effet les diplômes et pièces dont voici l'énumération : (les énumérer).... *Veuillez agréer, Monsieur le Ministre, l'hommage de mon profond respect.*

En bas de la feuille, à gauche, indiquer les qualifications officielles de la personne à laquelle s'adresse la demande (Ex. : A Monsieur le Ministre de..., à Paris) ; 2° joindre à la demande les pièces et documents suivants : *a*) le ou les diplômes exigés pour l'inscription ; *b*) le ou les diplômes qui, sans être exigés, avantagent le candidat soit matériellement (par la concession qui lui est faite de quelques points), soit moralement ; *c*) l'acte de naissance sur timbre ; *d*) un extrait du casier judiciaire aussi récent

que possible (6 mois de date au maximum) ; un certificat d'accomplissement ou d'exemption du service militaire (ce certificat n'est exigible que des candidats ayant atteint l'âge de 21 ans) ; un certificat de bonnes vie et mœurs délivré à Paris par le commissaire de police du quartier, en province par le maire de la localité ; dans certains cas déterminés (emplois coloniaux, par exemple), un certificat médical délivré, suivant les cas, par une autorité médicale déterminée, ou par un docteur quelconque.

Les demandes et les pièces qui les accompagnent vont généralement au service du personnel où elles sont classées et étudiées ; les candidats admis à participer au concours sont avisés officiellement de cette décision ; en général, un programme détaillé des matières du concours leur est adressé en même temps que leur sont fixés l'endroit, le jour et l'heure où seront passées les épreuves. Les candidats dont la demande est rejetée sont avisés également du motif qui a fait repousser celle-ci.

ADMISSIONS TEMPORAIRES. — *V.* DOUANES.

ADOPTION (*DROIT*). — I. *Généralités*. — II. *Conditions de l'adoption : adoptant ; adopté*. — III. *Formes de l'adoption*. — IV. *Effets de l'adoption*. — V. *Adoption testamentaire. Tutelle officieuse*.

I. GÉNÉRALITÉS. — Convention dont la validité, subordonnée à l'approbation de la justice, a pour effet d'établir entre deux personnes des rapports semblables à ceux qui existent entre un enfant et ses père et mère. On admet généralement que l'adoption n'est permise qu'aux Français ou, tout au moins, qu'à ceux qui jouissent des droits *civils* réservés aux Français. Les personnes de l'*un ou de l'autre sexe* peuvent adopter ou être adoptées.

II. CONDITIONS DE L'ADOPTION. — *a*) EN CE QUI CONCERNE L'ADOPTANT. — 1° Il doit avoir au moins 50 *ans* : le législateur n'a pas voulu que l'adoption détournât du mariage des personnes encore jeunes et l'a réservée aux personnes qui ont dépassé l'âge où l'on peut espérer encore se créer une famille. 2° Il doit avoir, en outre, au moins 15 *ans de plus que l'adopté*, afin que la paternité adoptive ait quelque ressemblance avec la paternité naturelle. 3° L'adoptant ne doit avoir, à l'époque de l'adoption, *ni enfants ni descendants légitimes*. 4° S'il est marié, il ne peut adopter qu'avec le *consentement de son conjoint* (sauf le cas d'adoption testamentaire). 5° Il doit avoir donné des secours et des soins ininterrompus à l'adopté, pendant la minorité de celui-ci, et durant 6 *ans au moins* ; car il ne faut pas que l'adoption puisse être le résultat d'un caprice passager. 6° Il faut que l'adoptant jouisse d'une *bonne réputation*.

Certaines de ces conditions ne sont pas exigées quand l'adopté a sauvé la vie de l'adoptant en exposant la sienne (par exemple dans un incendie ou dans un naufrage). L'adoption qui se produit dans ces conditions est dite *« rémunératoire »*. Il suffit, en pareil cas, que l'adoptant soit *majeur*, *plus âgé que l'adopté* (fût-ce d'un seul jour), *sans enfants ni descendants légitimes*, et *que son conjoint* (en cas de mariage) *consente à l'adoption*.

b) EN CE QUI CONCERNE L'ADOPTÉ. — 1° Il doit être *majeur*. 2° S'il a ses père et mère, il faut, tant qu'il n'a pas atteint 25 ans, qu'il obtienne leur consentement, et, après 25 ans, qu'il requière leur conseil. 3° Qu'il n'ait pas déjà été adopté par un autre, à moins que le premier adoptant ne soit le conjoint du deuxième.

III. FORMES DE L'ADOPTION. — L'adoption exige l'accomplissement des formalités suivantes : 1° L'adoptant et l'adopté doivent passer acte de la convention d'adoption devant le Juge de Paix du domicile de l'adoptant, et se présenter devant lui avec toutes pièces justificatives nécessaires (expéditions d'actes de naissance, actes de consentement, etc.). 2° Une expédition de cet acte est remise, *dans les dix jours*, par la *partie la plus diligente*, au Procureur de la République. 3° L'acte d'adoption doit être homologué par le Tribunal civil de l'arrondissement dans le ressort duquel l'adoptant a son domicile. 4° *Dans le mois du jugement*, la Cour d'Appel est saisie, par la partie la plus diligente, du dossier, et en particulier d'une expédition de ce jugement ; elle devra statuer, à son tour, pour confirmer ou pour infirmer la décision du Tribunal. 5° L'arrêt qui admet l'adoption doit être publié et affiché en tels lieux et en tel nombre d'exemplaires que la Cour jugera convenables (art. 358, C. civ.). 6° *Dans les trois mois de sa date*, l'arrêt qui admet l'adoption doit être inscrit, à la réquisition de l'une ou de l'autre des parties, sur le registre de l'état civil du lieu où l'adoptant est domicilié. L'adoption doit être, en outre, mentionnée en marge de l'acte de naissance de l'adopté (loi du 13 février 1909).

IV. EFFETS DE L'ADOPTION. — L'adoption ne fait pas sortir l'adopté de sa famille naturelle ; par conséquent, il conserve, de ce côté, tous ses *droits*, mais aussi tous ses *devoirs*.

Elle ne le fait pas davantage entrer *dans la famille* de l'adoptant ; les parents de l'adoptant sont pour lui des étrangers.

Elle produit, néanmoins, des effets nombreux et importants : 1° Elle donne à l'adopté le *nom* de l'adoptant, qu'il joint à son nom de famille. 2° Elle produit des *empêchements au mariage* entre : l'adoptant et l'adopté ou ses descendants, les enfants adoptifs de la même personne, l'adopté et les enfants que l'adoptant pourrait avoir postérieurement à l'adoption, l'adopté et le conjoint de l'adoptant, l'adoptant et le conjoint de l'adopté. 3° Elle crée une *obligation alimentaire réciproque* entre l'adoptant et l'adopté. 4° L'adopté a sur la succession de l'*adoptant* les mêmes droits que s'il était son enfant légitime, alors même qu'il y aurait des enfants légitimes nés depuis l'adoption. Mais il n'a aucun droit sur la succession des parents de l'adoptant. 5° L'adoptant, au contraire, ne succède pas à l'adopté ; mais, *exceptionnellement*, s'il a donné des biens à l'adopté et si celui-ci meurt *sans descendants légitimes*, l'adoptant reprend les biens par lui donnés qui existent encore *en nature* dans sa succession, à titre de droit de retour. L'adoptant doit, dans ce cas, respecter les droits conférés sur ces biens à des tiers (par exemple les hypothèques), et supporter une part des dettes de la succession proportionnelle à la valeur de ce qu'il recueille. En cas de décès de l'adoptant, ses descendants peuvent, *sous les mêmes conditions*, reprendre dans la succession de l'adopté *décédé*, *sans postérité légitime*, les biens qui lui ont été donnés par l'adoptant ou qu'il a recueillis dans sa succession, à la condition qu'ils se retrouvent en nature.

Si l'adopté a laissé des descendants légitimes et que ceux-ci décèdent plus tard *sans postérité*, le retour successoral peut encore être exercé, mais seulement *par l'adoptant lui-même, s'il survit*.

V. ADOPTION TESTAMENTAIRE. TUTELLE OFFICIEUSE. — La tutelle officieuse peut être le *préliminaire* de l'adoption. C'est une tutelle, d'une nature spéciale, acceptée *spontanément* pour s'attacher par un titre légal un mineur qu'on se propose généralement d'adopter quand il aura atteint sa majorité.

a) CONDITIONS. — Le *tuteur officieux* doit avoir plus de cinquante (50) ans ; n'avoir ni enfants ni descendants légitimes ; obtenir le consentement de son conjoint s'il est marié. Le *pupille* doit être âgé de *moins de* 15 *ans* et avoir obtenu le consentement de ses père et mère ou du survivant d'eux, ou, à leur défaut, d'un conseil de famille, ou, s'il n'a point de parents, de l'hospice qui l'a recueilli ou de la municipalité de sa résidence (art. 361, C. civ.).

b) FORME. — Le contrat de tutelle officieuse est reçu par le Juge de Paix du domicile de l'enfant, qui dresse procès-verbal des *demandes* et *consentements* formulés devant lui (art. 363, C. civ.).

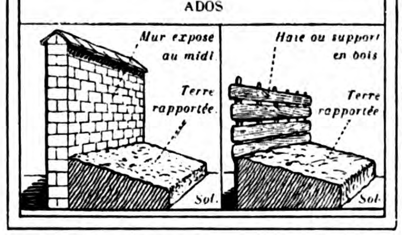
c) EFFETS. — Le tuteur officieux prend l'administration de la personne du pupille ; il prend aussi l'administration de ses biens, s'il était antérieurement en tutelle ; mais il ne peut pas imputer les dépenses d'éducation sur les revenus des biens de l'enfant (art. 365, C. civ.). Le tuteur officieux doit compte de son administration comme un tuteur ordinaire. Il est tenu de pourvoir, à ses frais, à la nourriture et à l'éducation de son pupille et doit le mettre en état de gagner sa vie.

Après cinq ans de tutelle officieuse, le tuteur peut, dans la prévoyance de son décès avant la majorité du pupille, lui conférer l'*adoption par acte testamentaire* ; cette disposition produira effet, pourvu : 1° que le tuteur officieux ne laisse pas d'*enfants légitimes* ; 2° que les cinq années de tutelle aient été révolues *à l'époque où le testament a été fait* ; 3° que le tuteur officieux meure *avant la majorité de l'enfant* ; car, à partir du moment où le pupille est majeur, le tuteur peut, si son intention est toujours la même, l'adopter *dans les formes ordinaires*. Si le tuteur officieux meurt sans avoir adopté son pupille, il devra être fourni à celui-ci, *jusqu'à sa majorité*, des moyens de subsister, dont la quotité et l'espèce, s'il n'y a été antérieurement pourvu par une convention formelle, seront réglées soit amiablement entre les représentants respectifs du tuteur et du pupille, soit judiciairement en cas de contestation (art. 367, C. civ.).

Lorsque le pupille sera devenu majeur, si le tuteur officieux est encore vivant et s'il veut l'adopter, il devra procéder à l'adoption *dans les formes ordinaires* (qu'il y ait eu ou non adoption testamentaire).

Le tuteur officieux n'est pas *obligé* d'adopter son pupille ; mais, dans les trois mois qui suivent sa majorité, ce dernier peut lui adresser une mise en demeure d'avoir à procéder à son adoption. Si le tuteur ne satisfait pas à cette réquisition et que le pupille ne se trouve pas en état de gagner sa vie, le tuteur officieux peut, *alors*, être condamné à l'indemniser de l'incapacité où il se trouve de pourvoir à sa subsistance (art. 369, C. civ.). — *V*. PUPILLES DE LA NATION.

ADOS (*HORT.*). — Les ados sont constitués par des bandes de terrain en talus inclinées vers le midi et appuyées soit à



un mur, soit à des planches de chêne soutenues par des piquets fichés en terre. On les emploie surtout pour la culture des primeurs. — *V.* JARDIN POTAGER.

ADRESSES (*SAV.-VIVRE*). — Que les adresses de vos lettres soient écrites avec soin et disposées avec goût ; c'est, de votre correspondance, la première chose qu'on verra ; il ne faut pas qu'elle surprenne. Soyez donc simple et sans affectation. Laissez en blanc le tiers de l'enveloppe ; sur une ligne ou deux, écrivez le nom du destinataire, qui doit être en caractères un peu plus grands que son titre, sa fonction, s'il y a lieu ; au-dessous, le nom de la rue et le numéro ; en bas, à droite le nom de la ville, à gauche, celui du département ; collez correctement le timbre en haut à droite (ne pas affranchir, sans nécessité, avec plusieurs timbres de 5 centimes et au-dessous). L'adresse doit, dans certains cas, porter indication du titre et de la fonction ; ainsi quand elle est écrite par un inférieur, ou quand celui qui écrit veut marquer une déférence particulière au destinataire ; on peut aussi redoubler les mots *Monsieur*, *Madame*. On écrit alors *Monsieur* [*Monsieur Un tel*... Il est également déférent d'écrire *Monsieur* [*le Comte de*... (Les signes [marquent les *à la ligne*) ; mais on peut, plus familièrement, écrire simplement *Comte de*... ; les femmes ont toujours le droit de supprimer ainsi *Monsieur* ou *Madame*. Les titres de *duc* et *duchesse* doivent, en revanche, être toujours précédés de *Monsieur* et *Madame*. On écrit à un prince du sang *Son Altesse* [*le Prince de* ... ; à l'ambassadeur d'une puissance étrangère, *Son Excellence* [*Monsieur l'Ambassadeur* [*de*... ;

Modèles d'adresses.

Monsieur, Monsieur Paul D..... 5, rue..... *Paris* (8e).	Monsieur, Monsieur le Ministre de l'Intérieur. *Paris*.
Comte de..... 5, rue..... *Vaucluse.* *Avignon.*	Madame la Duchesse de..... *Eure-et-Loir.* *Chartres.*

la même formule s'emploie pour les ministres et consuls des pays étrangers. A un membre du gouvernement, on écrit *Monsieur* [*Monsieur le Ministre* [*de*... — On peut faire précéder le nom du prénom ; il le faut faire quelquefois pour éviter des confusions ; se rappeler alors que le nom de la femme doit être précédé du prénom de son mari et ne doit l'être en aucun cas de son prénom de jeune fille. Ne jamais écrire d'abréviations ; ne pas mettre *Mr*, ni *Mr le Cte*. — On peut admettre la règle générale suivante : Employer sur l'adresse les mêmes formules dont on use à l'égard des personnes quand on *en* parle. — *V*. APPELLATIONS.

ADULTES (ÉCOLES D'). — A Paris et dans toutes les villes de province de quelque importance, l'instruction post-scolaire des adultes est assurée par des associations nombreuses et florissantes (Associations polytechnique, philotechnique, philomatique, Union de la jeunesse, etc.). L'enseignement très varié est, en général, adapté aux besoins de la localité ou du quartier où fonctionnent les cours ; suivant les cas, il est agricole, commercial, industriel, manuel, primaire et primaire supérieur ; il comprend les langues vivantes, les mathématiques, les arts d'agrément, le droit usuel, l'hygiène, etc. ‖ Les cours sont généralement ouverts d'octobre à juin. Se faire inscrire au moment de l'ouverture, soit au siège de l'association, soit aux endroits qu'indiquent les affiches-programmes apposées en temps opportun. La cotisation est minime (de 10 à 20 fr. par an et par cours en général). ‖ Les cours ont lieu le soir, entre 8 et 10 heures ; ils durent une heure en général et se tiennent dans des locaux mis à la disposition des associations par les mairies, les écoles publiques et privées, les lycées et collèges.

AÉRATION. — *V.* HYGIÈNE.

AÉRONAUTIQUE. — L'aéronautique est la science de la navigation aérienne. Les navires aériens sont : 1° ou plus légers, 2° ou plus lourds que l'air. A la première catégorie appartiennent le *ballon sphérique*, qui navigue dans l'air au gré du vent, et le *ballon dirigeable* qui, mû par un moteur, est capable, dans certaines conditions (variables suivant sa vitesse propre et la vitesse du vent), d'aller où il veut. A la seconde catégorie appartient l'*aéroplane* qui, à l'image de l'oiseau, dispose d'une force motrice suffisante pour s'élever à travers les couches d'air. — *V*. AÉROPLANE, BALLON SPHÉRIQUE, DIRIGEABLE.

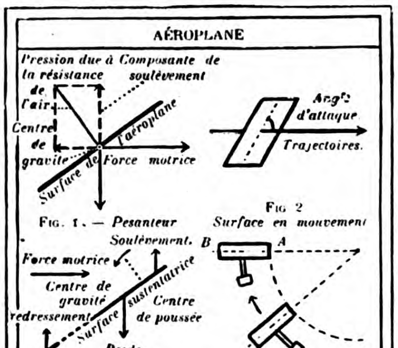
Aéronautique militaire. — Chargée des engins militaires de navigation aérienne, elle assure l'administration et la mobilisation des formations affectées au service de ces engins, ainsi que l'instruction du personnel. — *V*. MILITAIRE (LOI).

Aéronautique (école supérieure d') et de construction mécanique, rue de Clignancourt, 92. — Cours préparatoire avec examen d'admission dont le programme est à peu près celui de l'École centrale, puis année spéciale. Les bons élèves du cours préparatoire entrent de droit en année spéciale. Sont dispensés des examens d'admission les Français et étrangers qui ont des titres jugés suffisants. A la fin de l'année spéciale, diplôme d'ingénieur. Il y a des auditeurs libres, mais qui ne peuvent obtenir le diplôme.

AÉROPLANE. — GÉNÉRALITÉS. — La navigation aérienne est un sport dangereux, qui demande un apprentissage coûteux et qu'il ne faut pas tenter sans avis préalable du médecin ; le déconseiller aux cardiaques, aux nerveux, aux jeunes gens prédisposés à la tuberculose, etc.

Un pilote d'aéroplane doit réunir en outre un certain nombre de qualités morales : *sang-froid*, énergie, prudence, courage ; enfin, il faut qu'il soit encore un *mécanicien expérimenté* et qu'il ait acquis, par un long stage à l'usine de construction des moteurs, une connaissance parfaite de cet organe si important.

APPRENTISSAGE. — L'apprentissage se fait dans les aérodromes des différentes marques. L'élève-aviateur traite généralement à forfait pour son apprentissage, jusqu'à l'obtention du brevet de pilote. Au début, l'instructeur prend l'élève à bord de son appareil comme passager, afin de l'accoutumer à l'optique des voyages aériens et de lui montrer la manœuvre des gouvernails de direction et d'altitude, etc. (pour les termes techniques, voir plus loin). Les opérations les plus délicates de la manœuvre de l'aéroplane sont : 1° le départ : ne pas monter dans les airs trop rapidement, l'appareil risque de se cabrer ; 2° le virage : ne pas le prendre trop court, ni lorsque l'appareil manque de vitesse ; 3° l'atterrissage : ne l'effectuer qu'avec un champ de terrain découvert suffisamment vaste et à vitesse ralentie.



LE BREVET DE PILOTE. — Il y a deux brevets de pilote :

1° Brevet civil, dont l'obtention est régie par un règlement de l'Aéro-Club de France ;

2° Brevet supérieur militaire, accordé aussi bien aux civils qu'aux militaires et qui s'obtient à la suite d'un examen comportant trois épreuves. Chaque épreuve consiste en un voyage d'au moins 100 kilomètres avec retour au point de départ, et suivant un itinéraire fixé à l'avance. Ce brevet est pour les civils purement honorifique.

ASSURANCES. — Les assurances à contracter sont au nombre de cinq : 1° *Assurance directe*, de responsabilité, pour se garantir contre les accidents soit matériels, soit corporels, causés à des tiers ; 2° *tierce assurance* pour s'indem-

niser des accidents causés à l'aéroplane ; 3° *assurance du pilote* pour les accidents pouvant lui survenir par l'usage de l'aéroplane ; 4° *assurance d'incendie*, ayant pour objet les dommages résultant d'incendie et la réparation du dommage causé aux propriétés des tiers par suite d'incendie ou d'explosion de l'aéroplane ; 5° *assurance individuelle*, couvrant le propriétaire de l'aéroplane pour les accidents pouvant lui arriver (mort, infirmité permanente, incapacité

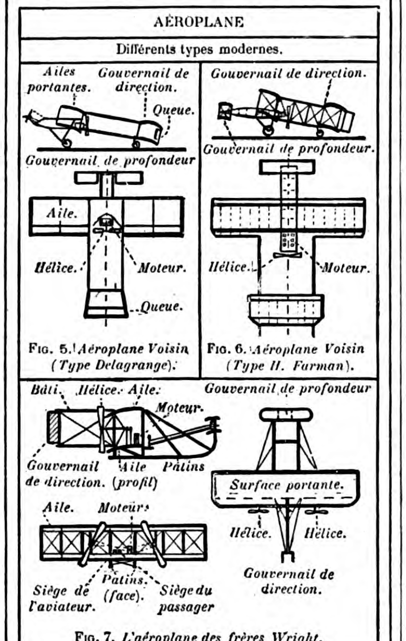


FIG. 5. *Aéroplane Voisin (Type Delagrange).*

FIG. 6. *Aéroplane Voisin (Type H. Farman).*

FIG. 7. *L'aéroplane des frères Wright.*

FIG. 8. *Type du premier aéroplane monoplan Blériot.*

FIG. 9. *Aéroplane monoplan R. E. P.*

FIG. 10 *Aéroplane monoplan Antoinette.*

FIG. 11. *Aéroplane modèle de Victor Tatin, à air comprimé, ayant volé à Meudon en 1879.*

partielle). Les prix demandés sont actuellement très élevés, et les tarifs très variables.

ACHAT D'UN APPAREIL POUR LE TOURISME. — On peut acheter un biplan (à double surface portante) ou un monoplan (à surface portante unique).

Le biplan, à cause de sa double surface portante, est, dans tous les cas, plus résistant et plus stable. Par contre, il est lourd et d'une lenteur relative.

Le monoplan est léger et d'autant plus rapide que sa surface portante est plus faible. Moins il a de surface de sustentation, plus il est vite et plus il est dangereux. Il est à peu près abandonné. Pour le tourisme, choisir un biplan pouvant emporter deux passagers et 150 kilos de charge utile (essence, huile, outils, etc.) et donnant 100 kilomètres à l'heure.

Le tourisme aérien est un sport très coûteux, le prix d'achat d'un appareil sérieux n'étant pas inférieur à 35 000 fr. et l'usure étant rapide. Ne jamais acheter un aéroplane d'occasion, mais un appareil neuf et garanti.

L'APPAREIL. — L'aéroplane, comme le cerf-volant, est soumis à la fois à la *pesanteur*, qui agit en son centre de gravité et tend à le ramener vers le sol, et à la *pression de l'air* sur la surface de sustentation, qui a sa résultante au centre de poussée et tend, avec une surface oblique, à élever l'appareil. Cette pression est due à la force de propulsion de l'appareil.

Le schéma théorique ci-dessus (fig. 1, 2 et 3) est d'ailleurs plus clair que toute description. La pression de l'air se décompose en deux forces : l'une, verticale, la *composante de soulèvement*, qui tend à annuler l'attraction de la pesanteur et à faire monter l'appareil; l'autre, horizontale, qui s'oppose à la force motrice, et qui est la *résistance à l'avancement.*

La résistance de l'air augmente proportionnellement à la surface de l'aéroplane, proportionnellement au carré de la vitesse dont elle est animée et suivant l'*angle d'attaque* (angle d'inclinaison sur la trajectoire).

Avec un angle d'attaque faible, la résistance à l'avancement sera faible et la composante de soulèvement très grande : avec un angle d'attaque plus grand, la résistance à l'avancement augmente, la composante de soulèvement diminue.

D'autre part, le centre de gravité, où agit l'attraction de la pesanteur, et le centre de poussée, où s'exerce la composante de soulèvement, ne sont pas, en pratique, en un même point de l'aéroplane : le centre de poussée est rapproché du bord antérieur. La force de soulèvement n'est donc plus directement opposée au poids : d'où tendance à faire tourner l'appareil dans un sens opposé à la marche. On corrige cet inconvénient au moyen de l'*empennage*, placé très en arrière de la surface sustentatrice et dont la poussée de redressement sous l'influence de la résistance de l'air rétablit l'équilibre. L'empennage assure la *stabilité longitudinale.* Il remplace la queue qui sert de stabilisateur au cerf-volant.

Dans les virages (fig. 4), la résistance en A sera moindre qu'en B, et par suite la force de soulèvement : l'appareil penchera en A. Pour rétablir la *stabilité latérale*, on emploie le *gauchissement* ou les *ailerons*. Le *gauchissement* agit sur les ailes mêmes et donne à leurs extrémités une inclinaison contraire à l'action du vent. Les *ailerons* sont des surfaces mobiles placées aux extrémités des ailes. Gauchissement et ailerons s'opposent également, mais d'une manière différente, à l'action du vent tendant à incliner l'appareil.

ORGANES DE DIRECTION. — Le *gouvernail de direction*, qui sert à effectuer les virages, est un panneau tournant autour d'un axe vertical, commandé par un volant ou des leviers de direction. Il est placé à l'arrière, le plus loin possible des surfaces portantes, généralement à l'extrémité de l'empennage. Le *gouvernail de profondeur*, qui sert à faire monter et descendre l'appareil, est un panneau de même genre, mais tournant autour d'un axe horizontal. On le place généralement à l'arrière.

A. *Le moteur.* — La force du moteur se mesurant en chevaux-vapeur, l'aéroplane pourra naviguer dans l'air lorsque le poids, par cheval-vapeur, sera inférieur à un chiffre fixé par le calcul (3 kilos par cheval, chiffre prévu en 1900 par le colonel Renard).

En 1906, le *moteur extra-léger Antoinette*, d'un poids de moins de 2 kilos par cheval, a rendu l'aviation réalisable.

D'autres moteurs plus perfectionnés et plus légers ont été inventés depuis ; d'ailleurs, il reste encore des progrès à réaliser à ce point de vue.

B. *Le propulseur.* — Le seul actuellement utilisé est l'hélice, en bois ou en tôle métallique.

Train d'atterrissage. — Châssis porteurs et roues permettant : 1° la lancée sur le sol au départ ; 2° l'atterrissage, en amortissant le contact de l'appareil avec le terrain à l'arrivée. Ce châssis se compose généralement d'un cadre rigide en bois et en tubes d'acier, supportant le *fuselage*, ou squelette de l'aéroplane. Ce cadre rigide repose sur les roues par l'intermédiaire d'un système de suspension élastique, à puissants ressorts.

Les principales modifications apportées pendant la guerre à la construction des aéroplanes sont : 1° l'abandon presque absolu du type monoplan ; 2° l'accroissement de puissance des moteurs portés de 80 à 250/300 chevaux (cette modification ne paraît pas être un perfectionnement en ce qui a trait à l'aéroplane de tourisme et on tend à revenir pour ce type d'appareil à l'ancienne puissance de moteur) ; 3° la création de puissants appareils de tourisme en commun et de commerce : appareils à 4 moteurs et 1 000 ch. Ces appareils ont encore besoin de perfectionnements.

L'HYDRO-AÉROPLANE. — Dans l'*hydro-aéroplane*, le train d'atterrissage se complète de flotteurs calculés pour supporter le poids de l'appareil sur l'eau. Ces flotteurs ont la forme d'une barque très allongée ; ils sont au nombre de trois, deux ou un seul. Dès que l'hélice fait avancer l'hydro-aéroplane, il se comporte à la surface de l'eau comme un bateau qui s'allège avec la vitesse, et n'arrive bientôt à reposer que sur l'arête inférieure de sa coque. C'est à ce moment que le pilote manœuvre le gouvernail de profondeur et prend son vol. — *V.* ci-dessus : AÉROPLANE.

COSTUME DE L'AVIATEUR. — Le costume de l'aviateur doit être chaud, ample, uni (sans aspérité, bouton, crochet, qui puisse à un moment donné le retenir à l'un des organes de son appareil). Le plus pratique est une combinaison imperméable, réunissant d'une seule pièce le pantalon et le paletot. Porter un casque protecteur, gonflé comme un pneumatique pour amortir les chocs. Enfin des lunettes pour garantir les yeux. L'équipement se complète d'un châssis mobile où s'enroulent et se déroulent à volonté les cartes de l'itinéraire du voyage, d'une boussole spéciale, d'un baromètre enregistreur d'altitude, etc. — *V.* BALLON SPHÉRIQUE.

PRÉCAUTIONS A PRENDRE. — *Avant le voyage*, vérifier minutieusement toutes les parties de l'appareil (ailes, commandes de gauchissement, de direction, fils métalliques, moteur, hélice, suspension élastique du châssis sur les roues). Un moteur parfaitement entretenu et vérifié chaque jour est la meilleure des garanties contre les accidents.

Se préoccuper de l'état de l'atmosphère : vent et brouillard. || Le *vent* varie de la vitesse de 0 à 5 mètres à la seconde par calme plat jusqu'à 45 mètres à la seconde, 160 kilomètres à l'heure, par ouragan. Un vent de 10 mètres à la seconde, indiqué par l'anémomètre (36 kilomètres à l'heure), ne constitue pas un danger pour un aéroplane qui marche à 100 kilomètres à l'heure. Un vent de 25 mètres, soit 90 kilomètres à l'heure, serait dangereux. A noter qu'en France, pen-

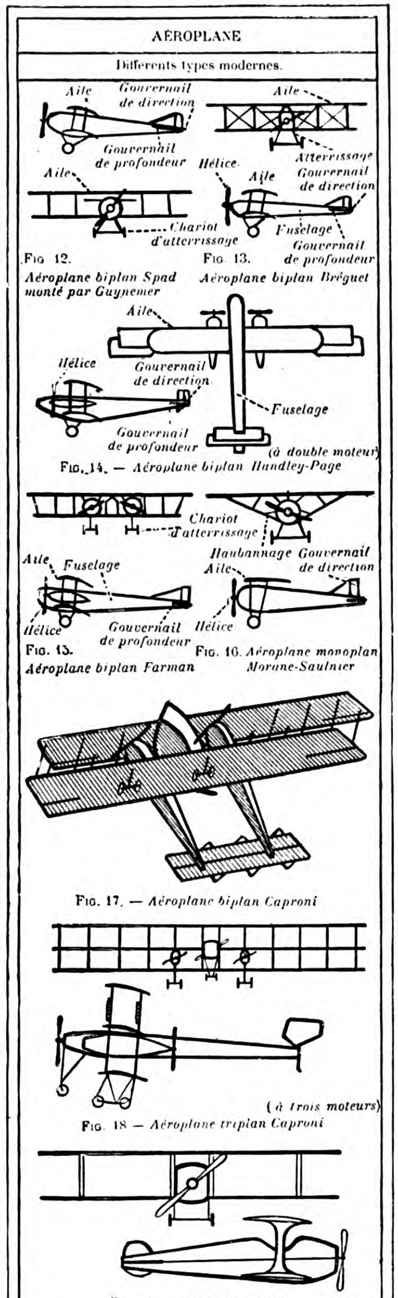


FIG. 12. *Aéroplane biplan Spad monté par Guynemer*

FIG. 13. *Aéroplane biplan Bréguet*

FIG. 14. — *Aéroplane biplan Handley-Page*

FIG. 15. *Aéroplane biplan Farman*

FIG. 16. *Aéroplane monoplan Morane-Saulnier*

FIG. 17. — *Aéroplane biplan Caproni*

FIG. 18 — *Aéroplane triplan Caproni*

FIG. 19. — *Aéroplane Spad*

FIG. 20. — *Aéroplane biplan Goliath Farman*

FIG. 21. — *Aéroplane biplan Mammouth Blériot*

dant 350 jours par an, la vitesse du vent ne dépasse pas 72 kilomètres à l'heure et que, pendant 300 jours, elle est inférieure à 45 kilomètres à l'heure. || Le *brouillard* rendant impossible l'orientation et dangereux l'atterrissage, s'abstenir de tout départ quand il règne; si, en cours de route, il s'élève, et avant qu'il soit opaque, chercher à atterrir le plus vite et le mieux possible; si l'atterrissage est impossible, fuir en ligne droite, en se servant de la boussole et en se maintenant très élevé au-dessus du sol.

Orientation. — Ne pas voler près du sol, pour éviter les courants et les remous. Voler assez haut (600 à 1 000 mètres). Pour se diriger, on a deux aides : la *carte* et la *boussole*. Lorsqu'on est sur le point d'atterrir, avoir soin de regarder sur la carte, à l'approche des villes s'il n'y a pas de lignes

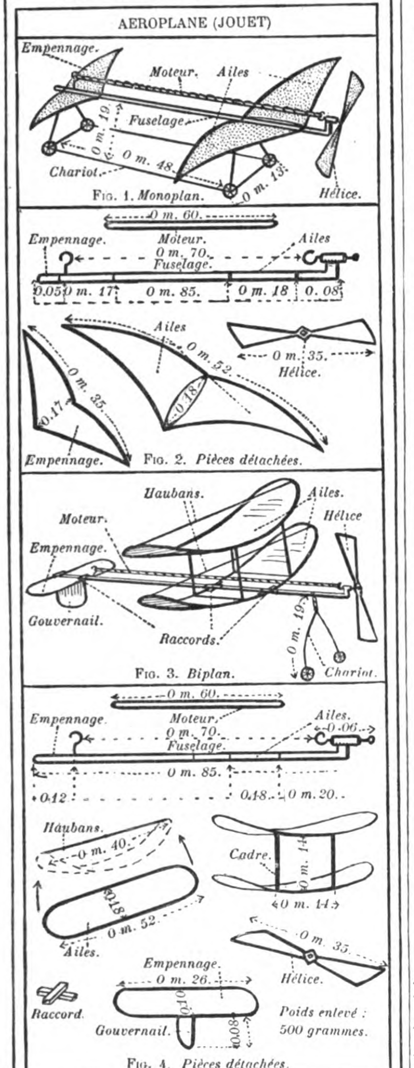


Fig. 1. *Monoplan.* — Fig. 2. *Pièces détachées.* — Fig. 3. *Biplan.* — Fig. 4. *Pièces détachées.*

électriques de transport de force, en pleins champs si l'on ne risque pas de tomber dans des terres labourées, des récoltes ou l'appareil, arrêté soudain par une inégalité du sol, pourrait capoter (se retourner).

L'AVIATEUR. — L'aviation a donné naissance à plusieurs métiers : instructeurs, pilotes, etc., dont il est très difficile de déterminer les gains, essentiellement subordonnés à la valeur de chaque individu.

LÉGISLATION. — Il n'existe pas, à l'heure actuelle, de droit national ni de droit international de la circulation aérienne. Des conférences et des congrès ont eu lieu, aucune législation n'est jusqu'ici entrée en vigueur. Des ordonnances particulières ont seules été promulguées, telle celle interdisant, par mesure de sécurité pour les tiers, les atterrissages dans Paris.

Les seuls cas envisagés jusqu'ici ont été tranchés selon la jurisprudence courante : accidents causés à des tiers, accident d'un salarié imputable à son employeur, accident dans un meeting imputable ou non à l'organisation. Pour les dégâts aux récoltes causés à l'atterrissage, la jurisprudence applicable aux ballons sphériques a jusqu'ici été appliquée (*V.* pour les tarifs d'évaluation, l'art. BALLON SPHÉRIQUE). Le traité de paix du 28 juin 1919 donne aux appareils d'aéronautique des Puissances alliées et associées, la liberté de passage, de transit et d'atterrissage en Allemagne, sans réciprocité, et cela jusqu'à complète évacuation du territoire allemand par les troupes alliées (*V* VOL A VOILE).

Aéroplane (*Jouet d'enfants*). — *Outillage.* — *Choix du modèle et parties essentielles.*

Parmi les jouets d'enfants ainsi désignés, il faut distinguer les aéroplanes proprement dits, qui sont mus par un moteur mécanique, et les grands cerfs-volants à ailes ou à compartiments cellulaires, communément appelés planeurs ou aéroplaneurs, et qui sont toujours tenus à la corde ; les uns et les autres sont de vente courante chez tous les marchands de jouets scientifiques (*V.*, à l'article CERF-VOLANT, les indications pour la construction des grands planeurs).

Voici quelques conseils très sommaires pour établir soi-même de petits aéroplanes :

OUTILLAGE. — Outre les matières premières indispensables (bambou, baguettes calibrées de bois ou d'aluminium, fils d'acier, de caoutchouc, tissu spécial pour l'entoilage, etc. (*V.* plus loin), avoir sous la main les outils ordinaires de l'amateur (petites pinces légères, plates et coupantes, cisailles, limes, forets, marteaux très légers, pointes d'acier extra-fines, lampe et fer à souder, petits étaux...). Le meilleur apprentissage consistera à monter des pièces achetées toutes faites chez les marchands de jouets scientifiques, travail méticuleux et suffisamment intéressant pour un débutant.

CHOIX DU MODÈLE ET PARTIES ESSENTIELLES. — Pour construire soi-même l'aéroplane tout entier, choisir un modèle simple. Voici les parties principales de l'appareil :

Le *fuselage* (charpente sur laquelle on tendra ensuite la toile). On fabrique les fuselages soit en bois, soit en aluminium ; dans le premier cas, on peut employer du simple rotin, du bambou ou des baguettes de noyer ou de frêne refendues et calibrées, qu'il faut une certaine habileté pour courber, clouer et bien assembler (on courbe aisément ces bois en les plongeant quelques minutes dans de l'eau bouillante) ; dans le deuxième cas, on emploie des tubes d'aluminium, ronds ou plats, de très petit diamètre et qui, outre leur remarquable légèreté, ont l'avantage d'être très souples et de pouvoir prendre toutes les formes lorsque le métal en est bien pur.

L'*entoilage* (consiste à tendre de toile ou de papier spécial toutes les surfaces comprises sur les châssis) ; employer un tissu résistant et très fin, soie, pongée de Chine, ou même de papier parcheminé et baudruché ; tendre la toile et la fixer à l'armature, soit en la clouant (si c'est un châssis en bois), soit en la coinçant (si le châssis est métallique), soit simplement avec de la colle, quand on emploie du papier parcheminé ; vernir la surface pour la rendre plus résistante et plus imperméable à l'air.

Les *gouvernails* se font soit en plein aluminium, soit en papier ou en toile tendus sur une armature de rotin ou de bambou.

Les *haubans* sont des tiges métalliques légères, mais très rigides, qui maintiennent la forme de l'appareil, assurant la tension et l'inclinaison des ailes ou reliant entre eux les divers plans ou bâtis cellulaires. On les fabrique avec du fil d'acier d'un diamètre minime, mais extra-résistant, par exemple de la corde à piano ordinaire, dont on chauffe à blanc les extrémités pour les assouplir et faire les attaches et raccords.

Hélices. — Préférer des hélices en bois verni (frêne ou noyer) ; leur taille est déterminée par les dimensions et le poids du petit appareil, mais il vaut mieux, en général, une hélice trop grande que trop petite.

Le *moteur* le plus pratique pour les aéroplanes d'enfants est le moteur à caoutchouc ; les fabricants en vendent de toutes tailles et tout prêts à poser · c'est le moyen le plus simple, mais on peut en construire soi-même à peu de frais avec du fil de caoutchouc dit *fil anglais*, d'un très petit diamètre, mais très solide. L'écheveau, comprenant un certain nombre de brins, est fixé en son extrémité à un axe mobile, qui commande la tige de l'hélice ; on l'enroule, en le tendant régulièrement, autour de cet axe, jusqu'au bout ; on l'y arrête par un crochet qu'il suffit de décl ncher, au moment du départ, pour que le faisceau de caoutchouc, se détendant peu à peu, actionne la tige de l'hélice. La durée de détente varie naturellement avec la longueur de l'écheveau de caoutchouc et sa puissance motrice avec le nombre des brins qui le composent. A côté de ce moteur, un peu primitif mais pratique et très suffisant pour des jouets d'enfants, l'industrie fabrique aussi, à des prix assez élevés, de véritables moteurs minuscules identiques à ceux des grands appareils ; ces moteurs, pesant une centaine de grammes, sont à cylindres et se règlent automatiquement, ils marchent à l'air comprimé ou à l'acide carbonique par l'introduction de capsules semblables à celles que l'on emploie pour les siphons instantanés.

On munit quelquefois la partie inférieure de l'aéroplane d'un petit châssis à roulettes qui assure son atterrissage à fin de course.

AÉROSTAT. — *V.* BALLON SPHÉRIQUE.

AFFAIRE EN ÉTAT. — *V.* RÉCUSATION, RENVOI POUR PARENTÉ OU ALLIANCE, REPRISE D'INSTANCE.

AFFAIRES ÉTRANGÈRES (MINISTÈRE DES). — *V.* MINISTÈRES.

AFFAIRES INDIGÈNES (PERSONNEL DES). — Agents locaux (Congo, Côte d'Ivoire, Dahomey, Guinée, Niger, Sénégal, Sénégambie) chargés de seconder les administrateurs des colonies. Ce corps a été organisé par décret du 6 avril 1900 ; il comprend des commis et des adjoints toujours subordonnés aux administrateurs, titulaires ou adjoints.

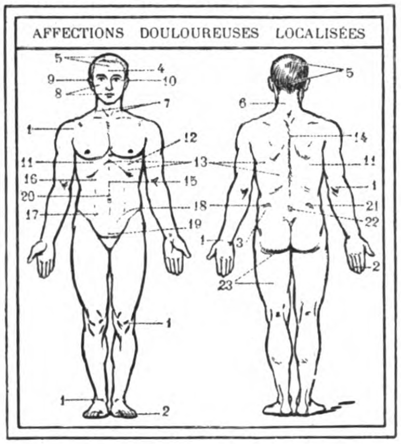
NOMINATIONS. — Les agents des Affaires indigènes sont nommés par le Gouverneur général de l'Afrique occidentale française. Lui adresser une demande sur timbre en l'accompagnant des pièces ci-après : 1° extrait de naissance ; 2° certificat militaire ou d'exemption du service militaire ; 3° un certificat de bonne vie et mœurs ; 4° un certificat d'aptitude physique, délivré par un médecin dont la signature devra être légalisée ; 5° une copie certifiée conforme des diplômes ; 6° un certificat constatant les services civils ou militaires. Les candidats nommés par le Gouverneur font un stage d'un an ; après ce laps de temps, ils sont titularisés ou licenciés par décision du gouverneur général sur proposition du lieutenant gouverneur intéressé.

Peuvent être nommés : 1° commis de 4e classe, les candidats réunissant les conditions exposées ci-dessus ; 2° commis de 2e classe, les candidats réunissant les conditions ci-dessus munis d'un diplôme de bachelier ; 3° adjoints de 2e classe, les candidats qui, se trouvant dans les conditions ci-dessus exposées, possèdent un des titres suivants : licence (droit, ès sciences ou ès lettres), doctorat en médecine, diplôme d'une des Écoles suivantes : Chartes, Langues Orientales vivantes, Hautes Études commerciales, École supérieure de commerce reconnue par l'État, Sciences politiques et Institut national agronomique, ou certificat constatant que le candidat a satisfait aux examens de sortie de l'une des Écoles ci-après : Polytechnique, Saint-Cyr, Navale, Supérieure des Mines, Nationale des Ponts et Chaussées, Centrale des Arts et Manufactures, Mines de Saint-Etienne. Peuvent de même être nommés directement adjoints de 2e classe, les candidats qui justifient de 5 années de services coloniaux.

AVENIR. — Les adjoints peuvent passer dans le corps des administrateurs des colonies — *V.* ADMINISTRATEURS DES COLONIES.

Affaires indigènes en Algérie (Service des). — Administration spéciale aux territoires militaires de l'Algérie, comprenant des *commandements de cercle* et des *bureaux arabes*. Les bureaux arabes sont de 2 classes : la première aux chefs-lieux de subdivision ; la deuxième aux postes secondaires. Personnel : *officiers* hors cadres ou détachés des corps de troupe, *interprètes militaires*, de *krodjas* (secrétaires), *cavaliers indigènes*. En cas d'expédition, les officiers du Service des Affaires indigènes se mettent à la tête des goums (cavaliers irréguliers fournis par les tribus). Le *Service des renseignements en Tunisie* est analogue à celui des Affaires indigènes. — *V.* ALGÉRIE.

AFFECTIONS DOULOUREUSES LOCALISÉES (*MÉD.*). — Nous donnons ci-dessous la liste, par symptômes, des prin-



	A CET ENDROIT	SI VOUS SOUFFREZ, AVEC EN PLUS	SONT A PRÉVOIR
1	A une articulation : poignet, genou, coude, etc.	*Avec fièvre.* Gonflement. Rougeur.	Rhumatisme.
		Sans fièvre. Gonflement ancien sans rougeur.	Arthrite.
		Sans fièvre. Mauvais état général.	Tumeur blanche.
2	Au pouce du pied ou aux doigts.	Douleur très vive, rougeur vineuse, gonflement.	Goutte.
3	A la hanche.	Peu de gonflement, douleur à la marche.	Coxalgie.
4	Tête.	Douleur occupant la moitié de la tête, malaise général. Revient périodiquement.	Migraine.
5	Tête.	*Sans fièvre.* Au front, de douze à dix-huit ans, s'accentue par le travail intellectuel.	Croissance.
		Sans fièvre. Douleur diffuse augmentant dans position debout. Vertiges, teint pâle.	Anémie.
		Sans fièvre. Lourdeur de tête, face colorée, excitation ou torpeur.	Congestion.
		Sans fièvre. Douleur au réveil, après les repas, mauvais goût dans la bouche.	Dyspepsie.
		Sans fièvre. Fatigue rapide, douleur en casque.	Neurasthénie.
		Avec fièvre. Douleur et malaise général.	Maladies aiguës, fièvres éruptives.
6	Au cou.	Douleur aux mouvements du cou, tête penchée.	Torticolis.
7	Au cou.	Avec grosseurs séparées ou réunies en masse, allant de l'oreille à la poitrine.	Adénites.
8	A la face.	Autour de l'œil et à la mâchoire. Sans fièvre ni gonflement.	Névralgies.
		Avec gonflement entre l'oreille et la mâchoire. Fièvre.	Oreillons.
9	A l'oreille.	Sans gonflement avec douleur intérieure située parfois en arrière. Écoulement.	Otites.
10	A l'œil.		Maladies des yeux.
11	Au côté.	Douleur vive sur une bande étroite ne tenant qu'un côté du corps. Éruption en cet endroit.	Zona.
12	Au cœur.	Douleur. Palpitations. Essoufflement. Pas de fièvre.	Maladies du cœur.
13	A la poitrine ou dans le dos.	*Sans fièvre.* Avec respiration courte en général.	Emphysème.
		Sans fièvre. Avec douleur quand on appuie.	Névralgie intercostale.
		Avec fièvre. Toux fréquente.	Bronchite.
		Avec fièvre. Toux sèche. Oppression.	Pleurésie.
		Avec fièvre. Grand frisson, douleur vive. Début brusque.	Pneumonie.
			Faiblesse générale.
14	Entre les deux épaules.	Sans fièvre ni toux.	Gastralgie.
15	Au creux de l'estomac.	Sans vomissements, sans mauvaise digestion.	Embarras gastrique.
		Vomissements, fièvre, diarrhée.	Dyspepsie.
		Lourdeur après les repas, manque d'appétit.	Gastrite.
		Vomissement habituel des aliments. Vomissement de sang.	Ulcère de l'estomac.
		Vomissements considérables. Après 45 ans, amaigrissement, teint jaune paille.	Cancer de l'estomac.

AFFECTIONS DOULOUREUSES LOCALISÉES (*Suite*).

	A CET ENDROIT	SI VOUS SOUFFREZ, AVEC EN PLUS	SONT A PRÉVOIR
16	Côté droit du ventre, sous les côtes.	Sans fièvre, douleur à l'épaule, teint jaune, vomissements.	Colique hépatique.
17	Côté droit du ventre, à mi-chemin entre la hanche et le nombril.	Fièvre. Constipation.	Appendicite.
18	Au rein, au ventre, et jusqu'au bas-ventre.	Sans fièvre, urines rares, vomissements.	Colique néphrétique.
19	Très au bas-ventre.	Avec urine normale plus fréquente.	Névralgie de la vessie.
		Urine du sang. Douleur après la marche ou les courses en voiture.	Calculs vésicaux (pierre).
		Envies très fréquentes. Urine trouble.	Cystite.
20	Dans tout le ventre.	Matières contenant du sang, des glaires. Constipation.	Entérite.
21	Aux reins.	Fatigue excessive, tristesse.	Neurasthénie.
22	Aux reins.	Impossibilité de se plier ou de se pencher.	Lumbago.
23	Pointe de la fesse et dessous de la cuisse.	Douleur à la pression, presque impossibilité de marcher.	Sciatique.

cipales affections localisées, permettant au lecteur de trouver facilement le nom de la maladie dont il souffre *peut-être*.

AFFICHAGE. — *V.* MONUMENTS, PRESSE.

AFFICHES (*LÉGISL.*). — *Timbres et formats.* — Les affiches des particuliers doivent être sur papier de couleur et munies, suivant leur format, d'un timbre mobile.

Si le timbre mobile n'a pas été apposé avant l'impression, l'annuler ensuite par l'apposition d'une griffe à l'encre grasse portant le nom de l'auteur de l'affiche ou du commerçant qui la fait afficher, ainsi que la date de l'annulation.

Peuvent être apposées au dehors et *sans timbre* les affiches de location, mais seulement sur les immeubles mêmes qu'elles concernent. || Sont considérés comme enseignes et *exemptés du droit de timbre* les affiches et tableaux-annonces apposés à l'intérieur d'un établissement où le produit annoncé est en vente, ou à l'extérieur sur les murs mêmes de cet établissement ou de ses dépendances, lorsque les affiches ou tableaux-annonces ont exclusivement pour objet d'indiquer le produit vendu (décret du 8 février 1911). || Les affiches manuscrites d'offres et demandes d'emploi, les affiches, quelles qu'elles soient, émanant de syndicats et groupements s'occupant du placement de leurs membres, sont *exemptes du droit de timbre*, quand mention y est faite que le groupement place ses adhérents. || Les professions de foi, circulaires et affiches électorales, *signées du candidat*, s'affichent *sans timbre*.

Lieux d'affichage. — Les emplacements destinés à ne recevoir que les affiches sur papier blanc émanant de l'autorité sont désignés par le Maire. Les affiches des particuliers peuvent être apposées, en dehors des emplacements réservés, sur tous les *édifices non publics*. Les affiches électorales doivent être apposées sur des panneaux disposés à cet effet. || Tout propriétaire a le droit de s'opposer à l'affichage sur les murs de sa propriété et de lacérer les affiches qui y ont été placardées à son insu. Mais il ne peut poursuivre les contrevenants que dans le cas où il aurait, au préalable, manifesté son intention en inscrivant sur les murs les mots : « Défense d'afficher ».

AFFINITÉ. — *V.* ALLIANCE.

AFFIRMATION (*LÉGISL.*). — Déclaration par laquelle est attestée la vérité d'un fait ou d'un acte. || Les procès-verbaux des gardes forestiers, des préposés des octrois, douanes et contributions indirectes, des agents des domaines, des gardes champêtres, des porteurs de contraintes, font preuve de leur contenu jusqu'à inscription de faux, pourvu qu'ils aient été *affirmés*. Cette formalité est remplie devant le juge de paix du canton ou le maire de la commune dans les 3 jours de la part des gardes champêtres et des gardes-chasse ; le lendemain de la clôture du procès-verbal de la part des gardes forestiers (les procès-verbaux des agents forestiers ne sont pas soumis à l'affirmation) ; dans les 3 jours de la part des agents des contributions indirectes ; dans les 24 heures s'il s'agit de faits de la compétence du juge de paix, et dans les 3 jours s'il s'agit de faits de la compétence des tribunaux de police correctionnelle, de la part des employés de la douane (l'affirmation est alors faite par au moins deux des saisissants). Il est donné acte de l'affirmation par écrit, à la suite du procès-verbal. Aucun délai n'est requis pour l'affirmation des procès-verbaux dressés en matière de roulage, ou de grande voirie. Ne sont pas sujets à l'affirmation les procès-verbaux dressés pour la petite voirie, ceux des commissaires de police, des maires et adjoints en matière de simple police, des officiers de gendarmerie et des gendarmes, des agents voyers, des agents des ponts et chaussées concernant la pêche, et des agents de l'enregistrement en matière de timbre, de vente publique de meubles, de refus de communication, et même de notariat, sauf, dans ce dernier cas, si le notaire ne veut pas reconnaître l'exactitude des faits constatés.

En matière civile et commerciale, la loi a également institué l'affirmation dans des hypothèses où elle remplace le serment : après le décès de son mari, la femme qui veut conserver la faculté de renoncer à la communauté doit *affirmer* sincère l'inventaire des biens de la communauté dressé par ses soins (art. 1456, C. civ.) ; en cas de naufrage, l'assuré doit *affirmer* la valeur des objets disparus (art. 381, C. Co.) ; en matière de faillite, les créanciers *affirment* la sincérité de leurs créances (art. 497, C. Co.), etc.

Affirmation de créance. — *V.* FAILLITE.

Affirmation de procès-verbal. — *V.* PROCÈS-VERBAUX.

AFFOUAGE (*DROIT*). — I. *Généralités.* — II. *Délivrance, exploitation et partage de l'affouage.* — III. *Rôle et taxe.* — IV. *Réclamations et contestations.*

I. GÉNÉRALITÉS. — Droit qu'ont les habitants d'une commune de prendre, *sous certaines conditions*, du bois de chauffage ou du bois de construction dans les bois appartenant à cette commune.

II. DÉLIVRANCE, EXPLOITATION ET PARTAGE DE L'AFFOUAGE. QUI Y A DROIT ? — Les coupes des bois communaux destinées à être partagées entre les habitants ne peuvent avoir lieu qu'après que la *délivrance* en aura été faite par les agents forestiers.

L'exploitation doit être effectuée par un entrepreneur spécial, nommé par le Conseil municipal et agréé par l'administration forestière ; cependant le Préfet peut, sur la demande du Conseil municipal et l'avis du Conservateur des forêts, autoriser le partage *sur pied* ; dans ce cas, l'exploitation a lieu sous la garantie et sous la responsabilité de 3 habitants solvables choisis par le Conseil municipal et agréés par l'administration forestière.

Le partage de l'affouage (qu'il s'agisse de bois de chauffage ou de bois de construction) se fait, depuis la loi du 19 avril 1901, et sauf titre contraire, de l'une des trois manières suivantes : 1° ou bien *par feu*, c'est-à-dire par chef de famille ou de ménage, ayant *domicile réel et fixe* dans la commune avant la publication du rôle ; 2° ou bien moitié par chef de famille ou de ménage et moitié *par tête d'habitant remplissant les mêmes conditions de domicile* ; 3° ou bien *par tête d'habitant* réunissant les mêmes conditions de domicile.

Est considéré comme *chef de famille* l'individu ayant réellement et effectivement la *charge et la direction d'une famille* ou possédant un ménage distinct, où il demeure et où il prépare et prend sa nourriture (art. 105, C. forest., modifié par la loi de 1901).

C'est le Conseil municipal qui, chaque année dans la session de mai, détermine lequel de ces modes de partage sera appliqué : partage *par feu*, partage *par tête* ou partage *mixte*. Il peut aussi décider la vente de la totalité ou d'une partie de l'affouage au profit de la caisse communale ou des affouagistes ; dans ce cas, la vente a lieu par adjudication publique par les soins de l'administration forestière.

Pour participer à l'affouage, soit à titre de chef de famille, soit à titre d'habitant, il faut avoir un *domicile réel et fixe dans la commune avant la publication du rôle* ; mais cette condition suffit : il n'est pas nécessaire d'avoir acquis ce domicile depuis un temps déterminé. Les étrangers *autorisés à établir leur domicile en France* peuvent, comme les Français, participer à l'affouage.

Tout ayant droit à l'affouage peut vendre ou céder la *portion* qui lui est attribuée.

III. ROLE ET TAXE. — On appelle rôle d'affouage la liste des personnes qui, dans une commune, sont admises au partage des bois. Ce rôle est arrêté provisoirement par le Conseil municipal ; il est ensuite publié et affiché et, pendant un certain délai, les intéressés peuvent formuler leurs réclamations : le Conseil municipal admet ou rejette ces réclamations et arrête définitivement le rôle. Le Préfet peut, dans les 30 jours, annuler, s'il y a lieu, la décision du Conseil.

Le Conseil municipal peut, avec l'approbation du Préfet, imposer une taxe à chaque attributaire d'une portion, dans le cas où les ressources de la commune sont insuffisantes pour subvenir aux frais de garde, contributions et régie des bois communaux.

IV. RÉCLAMATIONS ET CONTESTATIONS. — L'habitant qui élève une contestation sur le droit d'affouage dirigera sa réclamation contre la commune représentée par le maire. Si une question de propriété, d'état civil, est soulevée, la cause doit être déférée aux tribunaux de droit commun. Mais, d'après la jurisprudence actuelle, toute contestation portant non seulement sur le mode de jouissance, la taxe d'affouage et sa répartition, mais aussi sur l'aptitude personnelle à l'affouage (question de domicile...), est de la compétence du Conseil de préfecture.

AFFRANCHISSEMENT. — *V.* POSTES.

AFFRÈTEMENT. — *V.* CHARTE-PARTIE.

AFFUSION (*HYG.*). — Consiste à projeter à l'aide d'un seau, sur le patient nu, placé dans une baignoire, de l'eau froide ou chaude ; après quoi on le frictionne à l'alcool, au gant de crin énergiquement, et on l'enveloppe de laine, au lit, s'il ne peut s'habiller et aller prendre de l'exercice à l'air.

AFFUSION FROIDE : à 10° et 2 à 3 minutes : stimulant (débiles, anémiques, lymphatiques, dyspeptiques) ; à 15° et 10 minutes : sédatif (fièvre typhoïde forte ou convulsive ou hémorragique, fièvre paludéenne, scarlatine grave, rougeole forte, hystérie, épilepsie, congestions pulmonaires, brûlures étendues).

AFFUSION CHAUDE : à 30° : sédatif ; au-dessus de 30° : stimulant (mêmes indications que les froides).

AFFUT AU GRAND-DUC (*CHASSE*). — Excellent exercice de tir au vol et le plus efficace moyen de détruire les oiseaux de proie et de rapine. On y utilise la haine extraordinaire qu'ont ceux-ci pour les oiseaux nocturnes. || Exige des précautions assez minutieuses et ne se peut guère pratiquer qu'à la hutte.

Choisir d'abord l'emplacement de celle-ci de telle manière qu'elle se trouve sur le trajet habituel des oiseaux de proie et des rapaces. De plus, il faut que le *leurre* placé devant la hutte puisse être aperçu de partout. A défaut d'un point élevé, on peut se placer en plaine, à l'angle d'un petit bois, du côté où il y a les plus grands arbres. || Creuser le sol d'environ 60 centim. pour obtenir un trou carré de 80 centim. de côté. Élever au-dessus une hutte de branchages qui prenne un aspect de broussaille. Entrée au sud, créneau de tir au nord. De cette manière, on n'aura pas le soleil dans les yeux. On peut construire un véritable abri en bois, si l'on est désireux de confort ; mais il ne faut point négliger de le dissimuler sous des branchages. || Vêtements de couleur neutre, sans rien de blanc, qui apparaîtrait à travers le créneau.

A 20 m. au plus de la hutte, planter un petit arbre mort sur lequel sera placé le *leurre* : grand-duc vivant ou naturalisé. || Le grand-duc vivant a l'inconvénient d'exiger des soins particuliers, il ne mange que des souris et de la viande, cela exclusivement pendant la nuit. Il est d'humeur fantasque, souvent méchant, et ses griffes blessent atrocement. L'oiseau naturalisé attire presque aussi bien que le vivant. Il lui est donc préférable, mais il faut qu'il soit articulé de manière à tourner la tête à droite et à gauche, avec un air de vie. Inutile que les ailes s'agitent. La rotation de la tête est commandée par 2 ficelles tannées qui descendent à un piquet portant 2 leviers coudés en renvoi de sonnette et d'où la commande s'en va à la hutte. || Soit vivant, soit naturalisé, l'oiseau est fixé sur l'arbre mort : on le place le ventre exposé au vent, à une hauteur maximum de 1 m. 50 au-dessus du sol.

Un temps à la fois clair et calme est le plus favorable. Certains jours, l'état de l'atmosphère se joint à la lumière solaire pour donner un reflet particulier aux plumes de l'oiseau. Les rapaces viennent alors mirer réellement à la manière des alouettes.

Il est préférable de se servir de poudre sans fumée.

Tout doit être disposé dès 6 heures et demie du matin, cet affût étant surtout productif de 7 à 10 heures du matin, puis seulement après 4 heures de l'après-midi et pour une heure à peine. Les meilleures saisons sont le début du printemps et tout l'été.

Si le chasseur est accompagné d'un aide, il lui fait prendre place à sa gauche dans la hutte et lui laisse, dans le cas où le leurre est un grand-duc naturalisé, la charge d'agir sur les commandes des mouvements de l'oiseau. Cette fonction n'a qu'une analogie très lointaine avec celles de l'aide à la chasse au miroir, car le leurre ne doit faire que de rares mouvements, et en temps opportun, c'est-à-dire lorsque des rapaces ou des oiseaux de proie sont en vue. Tenir compte de ce fait qu'en plein jour le grand-duc vivant est presque aveugle et qu'il concentre toute sa défense dans son ouïe. Il tourne la tête à droite et à gauche, d'un geste parfois vif, mais le plus souvent défiant. Dans le premier cas, il est surpris, et dans le deuxième il semble très attentif. Il

L'AFFÛT AU GRAND-DUC.

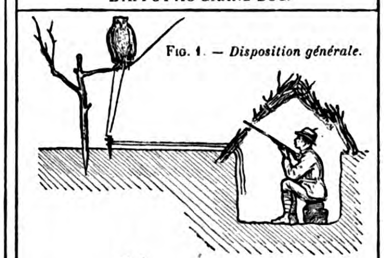


FIG. 1. — *Disposition générale.*

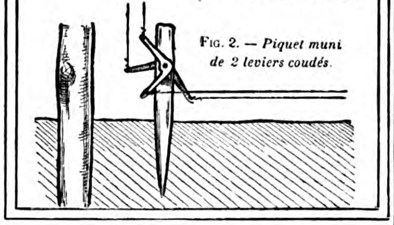


FIG. 2. — *Piquet muni de 2 leviers coudés.*

importe que, par la simple traction d'une des ficelles, le leurre exécute ce mouvement avec le plus de naturel possible, en simulant bien l'une ou l'autre de ces deux impressions. Ne faire jamais tourner la tête de plus de 45° à la fois, et ensuite, après un certain laps de temps, la ramener dans la direction primitive.

La pie ne fait guère que passer. Elle accomplit au plus un cercle autour du grand-duc. || Le geai vient parfois voleter. || Les corbeaux arrivent de très loin et volent en tournant avec persistance autour du leurre. || L'émouchet se laisse tomber verticalement jusqu'à quelques mètres de l'oiseau, puis, ailes palpitantes, l'examine un certain temps et décrit des lacets pour revenir aussitôt observer le grand-duc de près. || L'autour agit de même, mais avec des cris de colère, et semble vouloir provoquer l'oiseau à engager le combat. || La buse plane à quelque hauteur en décrivant des orbes. || Souvent toutes ces manœuvres durent assez longtemps si le chasseur ne tire point, et parfois il arrive que ces oiseaux se perchent sur un arbre à proximité ou se posent à terre près du grand-duc.

AFFUTAGE DES OUTILS. — *A la pierre mouillée.* — Se munir d'une meule (pierre siliceuse) qu'on pose à plat et qu'on humecte d'eau. Frotter l'outil en lui donnant l'inclinaison nécessaire à la finesse du taillant qu'on veut obtenir. || Pour les rabots, varlopes et outils du même genre, veiller à ce que le tranchant forme une ligne bien droite et que les deux angles soient bien d'équerre. || Achever l'opération en passant l'outil à la pierre à huile ou pierre du Levant.

Pour les couteaux, canifs, rasoirs, scies, *V.* REPASSAGE.

AGAMI (*AVIC.*). — Échassier dont l'aspect rappelle l'autruchon. Originaire de l'Amérique centrale et des Antilles, où on lui confie la garde des troupeaux ; il s'acclimate assez bien dans le midi de la France.

AGATES. — Calcédoines de colorations diverses, susceptibles d'acquérir par le polissage un éclat particulier. Les unes sont unicolores, les autres multicolores. Parmi les premières : la *chrysoprase*, couleur vert pomme, la *cornaline* (*V.* CORNALINE), la *sardoine*, brune ; parmi les secondes : l'*onyx*, dont le plus apprécié provient d'Asie ; les onyx de Bohême et d'Allemagne, qu'on trouve communément, n'ont ni la dureté, ni la beauté des onyx orientaux et sont beaucoup moins appréciés ; les *agates œillées*, dont les couches concentriques enveloppent un noyau central, *mousseuses*, dont certaines veines ont l'aspect filamenteux, *enhydres*, qui renferment des gouttes d'eau, etc. || Commercialement, l'agate a des emplois multiples ; elle sert à fabriquer des dessus de table, des vases, des mortiers, des objets de fantaisie de toute nature, des brunissoirs et enfin, en bijouterie, des cachets, des camées, etc. || Les plus recherchées et les plus coûteuses sont celles qui proviennent d'Asie.

AGE (LIMITE D') (*ARMÉE*). — *V.* PENSIONS.

AGENTS DE POLICE (*LÉGISL.*). — Les agents de police, ou gardiens de la paix, sont nommés par le maire, à Paris par le Préfet de police. Ils reçoivent un traitement que détermine le Conseil municipal, auquel s'ajoutent généralement des indemnités et gratifications. || A Paris, où il a une importance toute particulière, le corps des agents de police est l'objet d'une réglementation très complète. Il est sous l'autorité du Préfet de police, et relève de la direction de la police municipale et de celle des recherches (*V.* POLICE). 85 p. 100 des emplois en sont réservés aux anciens militaires,

ayant au moins 5 ans de service. Les candidats subissent un examen d'admission assez facile ; ils doivent avoir moins de 30 ans, et mesurer 1 m. 70 *au minimum* pour être affectés à la police municipale, 1 m. 69 *au maximum* pour être nommés à la direction des recherches. Ceux qui sont admis au titre civil font une année de stage. Les agents de police ayant au moins 7 années de service en cette qualité peuvent, après avoir passé un examen sommaire, être nommés sous-brigadiers. Lorsqu'ils ont de 12 à 15 ans de service, ils peuvent être nommés, dans les mêmes conditions, brigadiers, et, après 18 à 20 ans de service, inspecteurs principaux.

Ces différents agents ont une pension de retraite après 25 ans de service, y compris le service militaire (après 15 ans, ils peuvent demander la retraite proportionnelle). La médaille d'or, obtenue au bout de 20 ans, leur assure un léger supplément de traitement et de pension. D'autre part, ils ont constitué plusieurs groupements de secours mutuels (Amicale de la Préfecture, Œuvre des orphelins, Denier de la veuve). Les agents de police de la banlieue ont un traitement sensiblement égal, dont la charge incombe au département ; la taille exigée est d'au moins 1 m. 67. Ils dépendent aussi de la Préfecture de police. || Les agents de police ont pour mission d'assurer la sécurité sur la voie publique : on s'adressera notamment à eux pour faire procéder à une arrestation en cas de flagrant délit (le plaignant et l'accusé seront conduits au commissariat de police), pour traverser une rue où la circulation des voitures est particulièrement intense (*V.* CIRCULATION), pour avoir des renseignements sur le chemin à suivre, pour obtenir des secours en cas d'accident (*V.* SECOURS), etc. Les outrages qui leur sont faits dans l'exercice de leurs fonctions sont punis d'un emprisonnement de 6 jours à 1 mois, et d'une amende de 16 à 200 fr. de base (*V.* MAJORATION) ou de l'une de ces deux peines seulement.

Agents consulaires et diplomatiques. — *V.* à MINISTÈRES : AFFAIRES ÉTRANGÈRES.

Agents voyers. — Les agents voyers sont en principe chargés de la construction et de l'entretien des chemins vicinaux (*V.* VOIRIE). Ils sont nommés par les Préfets. Le Ministère de l'Intérieur recommande de les recruter par voie de concours, mais l'existence du concours et ses conditions ne sont pas imposées aux Préfets. || Les agents voyers se divisent généralement, d'après l'étendue de leur circonscription, en agents voyers en chef (pour le département), agents voyers d'arrondissement et de canton. Leur avancement ne dépend que des Préfets. || Leur traitement, généralement modique, est fixé par le Conseil général, mais obligatoirement pris sur les fonds affectés aux travaux. Il doit consister dans une somme fixe annuelle, et en plus des gratifications prévues par le Conseil général et réparties par le Préfet. || En raison de leurs attributions, ils doivent être Français et avoir 21 ans. || En effet, en dehors des travaux qu'ils étudient et surveillent, ils constatent les contraventions sur toutes les voies dont la gestion leur est confiée, et les contraventions à la police du roulage. Ils doivent avoir prêté le serment devant le tribunal d'arrondissement. Leurs procès-verbaux, rédigés sur papier timbré, font foi, jusqu'à preuve contraire, et n'ont pas besoin d'être affirmés, sauf, dans les 3 jours, à peine de nullité, en matière de police de roulage. || Les agents voyers ne peuvent être élus membres des Conseils municipaux.

AGIOTAGE. — *V.* FORTUNE MOBILIÈRE.

AGLOSSE (*INS. NUIS.*). — *Aglosse cuivrée.* — Fléau des bibliothèques. Chaque œuf déposé par le papillon donne naissance à un petit ver blanc qui ronge le papier et creuse une galerie dans l'épaisseur des livres. || Pour en préserver les bibliothèques, visiter fréquemment, manier et secouer les livres.

Aglosse de la graisse. — Dépose ses œufs dans le beurre, la graisse et le lard rances ; tenir ces substances au frais et recouvertes de façon qu'elles gardent leur fraîcheur le plus longtemps possible ; en éviter l'emploi, quand elles sont rances : la chenille ingérée de l'aglosse peut provoquer vomissements et accidents graves.

AGNEAU ET CHEVREAU. — *Rôti.* || *Blanquette.* || *Côtelettes et filets.* || *Quartier d'agneau farci.* || *Épigramme d'agneau au jus.* || *Daube.* || *Épaule.* || *Selle.* || *Cervelles.* || *Langues.* || *Issues.* || *Fressure.* || *Restes d'agneau rôti.*

Un bon agneau doit être gras, à chair rose ; l'agneau se conserve moins bien que le mouton ; c'est ainsi qu'on ne peut garder un gigot d'agneau plus de deux jours. L'agneau exige une cuisson complète, comme toutes les viandes blanches.

AGNEAU ROTI. — Au four ou à la broche ; le four est préférable. Employer pour rôtir : le *gigot* ou bien le *quartier* de devant. Entourer le gigot d'une barde de lard. Il faut compter pour 4 livres 1 heure de cuisson au four, un peu plus à la broche. Commencer la cuisson à feu modéré, et augmenter le feu peu à peu. Arroser souvent et saler 10 minutes avant de servir. On peut aussi procéder de la façon suivante : Choisir un quartier de devant aussi fin et aussi gros que possible ; le parer, le piquer de lard du côté de la peau. Le couvrir d'un papier beurré, et le mettre à la broche devant un feu modéré ; le laisser cuire 1 heure ou 1 h. 1/2 suivant la grosseur de la pièce. Quelque temps avant de débrocher, enlever le papier beurré, laisser rissoler, débrocher. Passer la lame d'un couteau entre la poitrine et l'épaule et introduire dans cette ouverture une bonne maître d'hôtel, c'est-à-dire une certaine quantité d'excellent beurre manié avec persil et fines herbes hachées. Servir dans un jus clair ou dans une demi-glace. — *V.* JUS.

BLANQUETTE D'AGNEAU. — *V.* VEAU.

COTELETTES D'AGNEAU. — Les griller au naturel ou bien les parer, les mettre dans un plat à sauter avec un peu de beurre, saupoudrer d'un peu de sel ; faire revenir, égoutter. Dès que le beurre est à moitié refroidi, y ajouter 2 jaunes d'œufs, y tremper les côtelettes, les paner et les faire griller aussitôt sur un feu très doux. Les servir avec une des garnitures indiquées pour le bœuf et le mouton. Les côtelettes d'agneau ne doivent jamais être saignantes.

Filets d'agneau. — On procède comme pour les côtelettes.

QUARTIER D'AGNEAU FARCI. — Désosser, étendre la viande sur la planche à hacher (la peau en dessous). Placer au milieu une bonne farce à la viande. Rejoindre les bords de la viande, les coudre avec de la ficelle fine, couvrir avec une barde de lard et ficeler. Faire cuire dans un four modéré pendant 2 heures avec graisse et beurre en égale quantité.

L'agneau farci peut aussi se cuire dans une casserole de cuivre ou de terre bien fermée. Ajouter au jus 2 cuillerées de sauce tomate, ou bien ajouter peu à peu quelques cuillerées de bouillon ou d'eau.

ÉPIGRAMME D'AGNEAU AU JUS. — Prendre un quartier d'agneau (le devant est préférable), détacher l'épaule, la désosser et la faire cuire au four après l'avoir recousue et assaisonnée.

D'autre part, séparer les côtelettes attenantes au quartier et les mettre de côté. Faire cuire les *carrés* à la casserole ; lorsqu'ils sont cuits, les aplatir sous un poids de 2 kilogrammes ; ensuite les tailler en morceaux de 4 cent. carrés, les passer à la panure et les faire frire, pendant que les côtelettes cuisent sur le gril. Enfin placer l'épaule au milieu du plat, et dresser autour une couronne composée alternativement d'une côtelette et d'un carré frit, avec un mélange de croûtons. Verser sur le tout une sauce au jus contenant des champignons, des olives et des truffes.

DAUBE D'AGNEAU. — Couper en morceaux un quartier de devant, y compris l'épaule et le cou. Les faire roussir dans un mélange de beurre et de graisse. Ensuite les mettre dans une daubière avec quelques petits morceaux de jambon, 1 oignon, 2 carottes, 1 bouquet, 1 ou 2 verres de vin blanc, 2 ou 3 verres d'eau, de façon que le liquide recouvre parfaitement les morceaux de viande. Faire bouillir à grand feu jusqu'à ébullition, écumer, ralentir le feu et fermer la daubière. La daube doit cuire très lentement pendant 4 heures. Lorsqu'elle est cuite, on arrange les plus jolis morceaux dans de petites terrines qu'on achève de remplir avec le bouillon de la cuisson (bien passé à la passoire).

Ensuite placer les terrines dans un endroit frais, afin que la gelée se coagule rapidement.

Si la cuisson a été bien conduite, les morceaux de viande sont entourés d'une gelée transparente et ferme.

Au moment de servir, renverser la terrine, et la gelée apparaît presque semblable à un aspic de volaille. On peut mélanger à la viande quelques morceaux d'œufs durs, de truffes et de champignons.

ÉPAULE D'AGNEAU. — Désosser, assaisonner de poivre et de sel, garnir l'intérieur de quelques morceaux de lard ou de jambon, la rouler en manchon et la faire cuire dans une braisière avec une cuillerée de beurre et une de graisse. La servir avec une sauce ou une garniture de légumes.

SELLE D'AGNEAU. — *V.* ci-dessus : AGNEAU RÔTI.

CERVELLES D'AGNEAU. — *V.* VEAU (CUISINE).

LANGUES D'AGNEAU. — *V.* MOUTON (CUISINE).

ISSUES D'AGNEAU. — Ensemble de la langue, de la cervelle, du foie, du mou et des pieds. La meilleure préparation pour les *issues* est la cuisson à l'étuvée. Blanchir à l'eau bouillante la langue, la cervelle et les pieds. Couper en morceaux égaux la langue, les pieds, le mou, le cœur, le foie (laisser la cervelle à part) : mettre les morceaux dans une daubière ou une casserole fermant bien, avec un verre de vin blanc, un de bouillon, de petits morceaux de lard, quelques carottes, du sel, du poivre, faire bouillir lentement pendant 2 heures. Dans une autre casserole, faire un léger roux avec le bouillon des *issues*, et verser ce roux sur les morceaux de viande ; ajouter la cervelle coupée en deux et faire bouillir le tout pendant 1/4 d'heure. Ajouter à volonté des champignons, des oignons cuits, des olives *tournées*, ou des cornichons et quelques cuillerées de jus et de coulis de tomates, pour relever le goût un peu fade des *issues*.

Fressure. — Le mou, le foie et le cœur se préparent comme les rognons de mouton.

RESTES D'AGNEAU ROTI. — 1° Croquettes ; 2° Coquilles. *V.* aussi RESTES DE BŒUF.

CROQUETTES. — Couper la viande froide en petits dés, ainsi qu'une égale quantité de champignons déjà cuits au bouillon ; mélanger ce hachis avec une sauce blanche *au bouillon*, très épaisse, dans laquelle on ajoute, au moment de la retirer du feu, 2 jaunes d'œufs crus ; battre fortement ce mélange et laisser refroidir quelques heures. Diviser la pâte en croquettes longues, que l'on roule dans la panure ; passer les croquettes dans un blanc d'œuf battu ; les rouler de nouveau dans la panure et les faire frire dans une friture chaude et abondante.

COQUILLES D'AGNEAU. — Hacher des restes de viande, des champignons cuits par égale quantité et des œufs durs (la moitié de la quantité de viande), mélanger avec une sauce béchamel ou au jus de moyenne épaisseur. Remplir aux 3/4 des coquilles Saint-Jacques, saupoudrer de panure, mettre un peu de beurre frais au milieu et cuire 20 minutes dans un four chaud. Servir dans les coquilles.

Agneau (*BOUCH.*). — Nous donnons ci-dessous les principaux morceaux de l'agneau et leur temps de cuisson : Gigot : 1 kg. 250, cuisson 35 minutes. Selles : 0 kg. 500, cuisson 20 minutes. Côtelettes. Épaules : 0 kg. 800, cuisson 30 minutes ; 1 kilog., cuisson 45 minutes. Poitrines et Collets : 1 kilog., cuisson 45 minutes. Mêmes légumes que pour le VEAU et le MOUTON (*V.* ces mots).

AGONIE (*MÉD.*). — Phase qui précède immédiatement la mort.

On constate : Regard fixe et voilé, traits sans expression, râle bruyant, perte du mouvement, de la sensibilité et de la parole, écume aux lèvres, pertes d'urines ou des matières, parfois agitation excessive, parfois inconscience, pouls petit, pâleur des lèvres et du visage, froid des extrémités, sueurs, respiration de moins en moins fréquente jusqu'à l'arrêt total (mort).

Il faut : Veiller à ce qu'on dit, car le moribond entend ; découvrir celui-ci, essuyer ses lèvres, calmer sa soif par petites cuillerées en évitant qu'il n'avale de travers et s'étouffe, lui donner de l'air et, si possible, de l'oxygène en ballon, parfois piqûre de morphine contre l'agitation excessive.

AGRAFES. — L'agrafe est un *crochet* qui entre dans une *porte*, un anneau, une bride métallique, une bride faite en cordonnet ou en fil.

Les agrafes ordinaires se font en blanc et en noir. Quand on les fixe à des étoffes pouvant se laver, choisir des agrafes de laiton *argenté* qui ne s'oxydent pas.

On emploie de préférence les agrafes *à ressort*, qu'on trouve en quatre grosseurs : les nos 1 et 2 sont fins, et destinés aux cols et aux manches ; les nos 3 et 4 servent à fermer les jupes et les corsages.

Les agrafes-*baleines* se prolongent en 2 tiges métalliques, destinées à donner de la rigidité à l'étoffe qui les supporte.

Certaines agrafes *garanties* ne rouillent pas au lavage ; elles sont vendues soit avec des *portes*, soit avec des *brides* métalliques ; on achète les unes ou les autres suivant l'usage qu'on en veut faire. Les *brides* sont plus pratiques pour les fermetures qui doivent rester invisibles, comme celles des cols, des guimpes, des jupes. || Des agrafes à ressort, d'un métal différent, et plus économiques, mais rouillant au blanchissage ne s'emploient que pour les robes qu'on ne lave pas. || *Il est économique* d'acheter séparément *au poids* les *agrafes* et les *brides* correspondantes, pourvu qu'elles ne rouillent pas, et que les agrafes soient *à ressort*. Mais il faut acheter en même temps une boîte d'agrafes, et une boîte de brides *du même numéro.* || Les numéros usuels des agrafes sont les nos 3 et 4 pour les corsages et les jupes, les nos 1 et 2 pour les cols, guimpes et empiècements. || Les brides métalliques, les brides argentées ou vernies sont d'un usage commode, et plus solides que les brides de soie ou de fil faites à la main ; en achetant les brides, s'informer si elles sont garanties au lavage.

Coudre les agrafes et les portes à l'envers du corsage ; les agrafes s'arrêtent à 3 ou 4 millimètres du bord du devant droit ; les portes dépassent légèrement le bord du devant gauche. Tantôt on les coud au corsage même, tantôt on les fixe à des galons croisés, cousus au corsage.

On trouve des *brides métalliques* qui remplacent avantageusement les portes.

AGRÉÉ AU TRIBUNAL DE COMMERCE. — L'agréé est, auprès des Tribunaux de commerce, le mandataire autorisé de la partie qui lui confie ses intérêts ; il peut plaider en son nom. Le nombre des agréés est limité, mais leur concours n'est pas imposé ; leur titre constitue plutôt une recommandation, une garantie qu'un monopole, et on peut plaider devant un Tribunal de Commerce sans avoir recours à leur intermédiaire ; leurs concurrents sont les agents d'affaires ou mandataires. Depuis 1911, les avocats à la Cour d'appel de Paris peuvent plaider, au même titre que les agréés, devant le Tribunal de Commerce de la Seine, mais ils continuent à ne pouvoir être les mandataires de leurs clients. Les charges d'agréés ont, principalement à Paris, une valeur considérable (250 000 à 500 000 fr.).

La profession d'agréé présente, pour les jeunes gens doués d'entregent, d'activité, d'intelligence pratique, un débouché d'autant plus intéressant qu'il n'est pas rare de voir un second d'agréé (un secrétaire), même sans fortune, arriver à obtenir une charge. Placé dans un monde de banquiers, de négociants, d'hommes d'affaires, souvent en quête d'opérations propres à assurer à des fonds disponibles un rendement avantageux et sans aléa, un secrétaire d'agréé trouvera facilement, s'il a su se faire apprécier, un bailleur de fonds. Bien qu'en principe l'agréé ne soit pas tenu à la production de diplômes pour être admis à l'acquisition d'une charge, il n'en est pas moins vrai qu'à Paris en particulier, la plupart d'entre eux sont, sinon docteurs, tout au moins licenciés en droit.

Les charges d'agréés, étant en nombre limité (15 à Paris), sont en général d'un rendement considérable ; il va de soi que leur valeur peut augmenter ou diminuer, suivant les qualités et les capacités de leur occupant, et cela d'autant plus que l'agréé traite avec des commerçants et des industriels, dont les affaires litigieuses sont multiples, qui ont eux-mêmes des qualités nécessaires d'activité et d'ordre et peuvent, mieux qu'un simple particulier, apprécier la valeur personnelle de l'homme qu'ils occupent, et par conséquent lui maintenir ou lui retirer leur confiance. Cette profession est une de celles qui demandent le plus à l'effort personnel de l'individu. Un agréé inactif, négligent, qui se repose sur ses secrétaires, ne tarde pas à voir son étude péricliter. Il est indispensable qu'il voie tout et qu'il fasse tout par lui-même. Il n'est pas exagéré de dire qu'un agréé occupé doit consacrer aux affaires qui lui sont confiées de 12 à 15 heures d'efforts quotidiens.

Contrairement aux honoraires des avoués qui sont en partie prévus et tarifés légalement, les honoraires des agréés ne sont pas fixes ; ils se règlent de gré à gré, suivant l'importance et la gravité des intérêts en jeu.

Agréé (Secrétaire d'). — C'est le second de l'agréé ; il doit être très versé dans la pratique du droit et des usages commerciaux ; il assure la mise au point des dossiers et prépare la tâche de l'agréé devant le Tribunal.

Le secrétaire est fort souvent un jeune homme, ayant étudié le droit (licencié ou docteur), l'ayant pratiqué chez un avoué et placé auprès de l'agréé par des relations personnelles ou d'affaires. Son but est d'être agréé à son tour.

Agréé (Principal d'). — A côté de l'agréé se trouve placé un praticien souvent sans diplômes, entré jeune dans l'étude dont il connaît tous les rouages, souvent mieux que l'agréé lui-même. La situation qu'il occupe est alors définitive et de plus en plus importante en raison même des services indispensables qu'il rend.

AGRÉGATION. — *V.* DROIT, LETTRES, MÉDECINE, SCIENCES.

AGRICULTURE. — L'agriculture pratique a pour but de tirer le plus de bénéfices possibles de la culture du sol.

La fertilité d'un sol tient en grande partie à la plus ou moins bonne préparation du sol (*V.* SOL et ENGRAIS). Les opérations culturales ont pour but de maintenir et d'améliorer les qualités physiques de ce sol, c'est-à-dire de l'ameublir, de l'aérer et de le nettoyer. Les principales façons culturales sont : les labours, les hersages, les scarifiages, les roulages, les binages, les buttages, les défoncements.

LABOURS. — INSTRUMENTS. — En petite culture, les labours s'exécutent à la bêche ou à la pioche (vignes en coteaux). En grande culture, utiliser les charrues.

La charrue ordinaire ou *araire* se compose : de l'*age* ou bâti en bois ou en fer ; des *mancherons*, qui vous permettent de maintenir la charrue ; du *soc*, qui coupe la bande de terre horizontalement ; du *coutre*, qui la coupe verticalement ; du *versoir* ou *oreille*, qui sert à retourner sur le côté cette bande découpée ; du *sep*, qui fait glisser la charrue au fond du sillon et la maintient en équilibre ; des *étançons* qui servent à unir le versoir, le soc et le sep à l'age ; enfin du *régulateur* servant à régler la largeur et la profondeur.

Dans l'araire, en appuyant sur les mancherons ou encore en allongeant les traits des animaux conducteurs, on augmente la profondeur du labour ; en soulevant les mancherons ou en raccourcissant les traits des animaux, on diminue la profondeur du labour. L'adjonction à l'araire d'un avant-train en rend le maniement plus facile, mais en ce cas, on diminue la profondeur en appuyant sur les mancherons et on l'augmente en les soulevant légèrement.

La *charrue brabant double* se compose de deux corps de charrue, fixés l'un sur l'autre sur le même age qui pivote, aux tournées, autour de son extrémité antérieure dans un coussinet de l'avant-train. L'une des oreilles verse la terre à droite, l'autre à gauche. De cette façon, les bandes de terre sont toujours renversées du même côté à l'aller comme au retour et vous effectuez des labours à plat (*V.* plus loin). Ces charrues ne portent pas de mancherons et, une fois réglées pour la profondeur et la largeur voulues, elles ne nécessitent aucune action de l'homme.

Pour les labours de grande profondeur, servez-vous de la *charrue défonceuse* à traction animale ou mécanique (machine à vapeur et câble) ou de la *fouilleuse*, si vous voulez remuer seulement le sous-sol sans le ramener à la surface.

La *déchaumeuse* est une cha rue composée de plusieurs socs munis de leurs versoirs qui fait plusieurs raies à la fois. Vous l'utiliserez avantageusement pour les labours légers, de déchaumage, peu profonds. On l'appelle encore *polysoc*.

FORMES DES LABOURS. — Peuvent être en billons, en planches ou à plat. Les *billons* sont formés de deux ou quatre bandes de terre, adossées l'une à l'autre. Ils sont séparés par des dérayures. Utilisez-les principalement pour les plantes sarclées, en vue d'augmenter la profondeur du sol dans les terres qui en manquent. Pour les autres cultures, ne les utilisez que si le sol n'est réellement pas assez profond ou si vous avez affaire à un terrain trop humide, les dérayures formant drainage, car celles-ci gênent considérablement les travaux de récoltes. Autant que possible, dirigez les billons suivant la ligne nord-sud (*V.* SOL). Les *planches* se composent de dix à vingt bandes de terre séparées par une dérayure. Utilisez-les dans les terres un peu humides, les planches étant d'autant moins larges que le sol est plus humide. Les dérayures gênent encore les récoltes.

Dans le *labour à plat*, que vous exécutez au *brabant double*, le terrain ne présente aucune dérayure. Utilisez ce labour le plus souvent possible, c'est le meilleur.

PROFONDEUR ET LARGEUR DES LABOURS. — Aussitôt la moisson, faites un *labour de déchaumage* à la charrue ordinaire ou au polysoc. Ce labour a pour but de provoquer la levée des mauvaises graines poussées dans les céréales, levée que vous enfouirez au labour suivant. Faites-le aussi peu profond que possible, 6 à 8 centimètres au plus. Souvent même un simple scarifiage (*V.* plus loin) suffit. En allant plus profondément, vous enterrez trop avant les semences de plantes nuisibles qui ne germent pas.

Dans ces labours, la largeur de la bande est de 15 à 20 centimètres. A l'automne et au printemps, viennent ensuite les *labours ordinaires* ou de semailles. Leur profondeur varie, suivant l'épaisseur de la couche arable, de 15 à 25 centimètres et leur largeur de 20 à 33 centimètres. Exécutez-les soit à l'araire, à la charrue ordinaire ou au brabant double.

Ces labours ont une importance considérable ; attachez-vous à les bien exécuter. Sachez prendre votre terre de manière qu'elle ne soit ni trop sèche, ni trop humide (*V.* SOL), car même un bon labour exécuté mal à propos gâte la terre pour toute une saison. Pendant l'été, exécutez aussi ces labours dans les jachères que vous désirez nettoyer des mauvaises herbes (*V.* plus loin : ASSOLEMENTS).

En dehors de ces labours, il y a encore les *labours profonds*, dont la profondeur dépasse 0 m. 25. Ne les entreprenez qu'avec précaution, après étude du sous-sol (*V.* SOL) et retenez qu'ils exigent un surcroît de fumure.

Utilisez les *charrues défonceuses* ou les *fouilleuses* suivant les cas (*V.* plus haut) et exécutez-les en automne pour que la terre se mûrisse et se pulvérise pendant l'hiver.

HERSAGES. — INSTRUMENTS. — En grande culture, adressez-vous à la herse composée, en principe, d'un bâti en bois ou en fer, rigide ou articulé, portant des dents de 10 à 20 centimètres. Dans une herse parfaite, chaque dent doit tracer un sillon net et distinct. Alourdissez-la d'autant plus que le hersage a besoin d'être plus énergique.

Préférez la *herse articulée* qui, suivant mieux les inégalités du terrain, fait un travail plus régulier que la herse rigide.

En tant que préparation du terrain, apportez tous vos soins aux hersages ; hersez d'abord dans le sens du labour, perpendiculairement ensuite, de façon à émietter le sol le plus possible et à en extirper toutes les mauvaises herbes. Opérez par un temps convenable, ni humide, ni sec.

Utilisez également le hersage dans les blés et les avoines au printemps, pour écroûter le sol et favoriser le tallage (dans ce cas, ne regardez jamais derrière vous, car vous auriez peur de tout détruire et ne continueriez pas), pour enlever les mousses des prairies, pour enfouir les semences ou les engrais, etc.

SCARIFIAGES. — Intermédiaires entre le labour et le hersage. Exécutez-les, en cas de presse, en remplacement du labour de déchaumage et pour terminer la préparation des terres fortes difficiles à préparer.

ROULAGE. — INSTRUMENTS. — Les rouleaux plombeurs se composent en principe d'un cylindre de fer ou de bois roulant sur le sol. Fait d'une seule pièce, il a l'inconvénient de la herse rigide. Utilisez de préférence ceux formés de plusieurs cylindres, en nombre pair, accouplés sur un même axe.

Pour briser les mottes, employez les *crosskills*, composés de disques de fonte cannelés ou dentés, mobiles et indépendants sur un axe commun.

ROULAGE. — A un double but : 1° briser les mottes (crosskillage) ; 2° favoriser l'ascension de l'eau des profondeurs vers les couches superficielles par capillarité en tassant le sol. Dans ce but, roulez au plombeur après les semailles, ainsi que les blés et les avoines au printemps pour favoriser le tallage.

BINAGES. — INSTRUMENTS. — A la main, les binages se font à la *binette*, à la *houe*, au *sarcloir* ou à la *pioche*. Dans les cultures en lignes, préférez les *houes à cheval* qui font rapidement une ou trois lignes de plantes sarclées à la fois ou la largeur d'un train de semoirs pour les céréales.

BINAGE. — Il a pour but de détruire les mauvaises herbes et d'ameublir la partie superficielle du sol sur 3 ou 4 centimètres. Vous diminuez ainsi l'évaporation à la surface du sol et augmentez la réserve d'eau de celui-ci. D'où le vieux proverbe : « Deux binages valent un arrosage ». Surtout utiles pendant les grandes chaleurs, ne les exécutez pas lorsque la terre est encore très humide, mais aussitôt après chaque pluie, lorsque le sol est un peu ressuyé. Pour les houes à cheval, n'employez que des chevaux calmes, car la surveillance et la conduite de l'instrument sont assez délicates, surtout pour le binage des céréales.

BUTTAGE. — INSTRUMENTS. — Utilisez les *buttoirs*, sortes de charrues à deux oreilles, l'une à droite, l'autre à gauche. Il a pour but d'accumuler la terre au pied de certaines plantes pour favoriser leur développement. Utilisez-le pour les pommes de terre, le maïs, le tabac. En hiver, vous l'exécuterez pour protéger du froid les pieds d'artichaut, de vigne, etc. (*V.* VIGNE).

DÉFONCEMENT. — A pour but l'ameublissement du sous-sol. Suivant que le sous-sol est de bonne ou de mauvaise qualité, vous l'exécuterez soit avec la *charrue défonceuse*, soit avec la *fouilleuse* (*V.* ci-dessus : LABOURS. Les défoncements exigent un surcroît de fumures considérable.

Sur de petites étendues, effectuez-les à la bêche ou à la pioche (*V.* aussi VIGNE).

ÉPANDAGE DES ENGRAIS. — Répandre les engrais à l'aide de distributeurs qui donnent un travail régulier. Ces instruments diffèrent tous par le système de distribution. Le meilleur et le plus simple se compose d'un réservoir en bois de 2 mètres à 2 m 50 de long, dont le fond est un plancher roulant entraînant l'engrais qui tombe à l'arrière, d'une façon absolument uniforme.

Pour les engrais liquides, utilisez les tonneaux portant à l'arrière un robinet de vidange dont le jet se brise et s'épanouit sur un plan incliné ou sur une simple planche.

AGRICULTURE (INSTRUMENTS D')

Pour les labours.



FIG. 1. *Araire, charrue ordinaire.* FIG. 2. *Charrue Brabant double.*

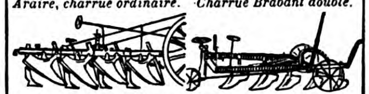


FIG. 3. *Charrue fouilleuse.* FIG. 4. *Charrue polysoc.*

Pour les hersages.



FIG. 5. *Herse ordinaire.* FIG. 6. *Herse en zigzag.*

Pour les roulages.



FIG. 7. *Rouleau plombeur ordinaire.* FIG. 8. *Rouleau Crosskill.*

Pour les binages.



FIG. 9. *Binette.* FIG. 10. *Houe.* FIG. 12. *Houe à cheval.* FIG 11. *Sarcloir.*

Pour les buttages.

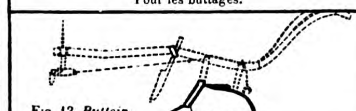


FIG. 13. *Buttoir.*

Pour les épandages.

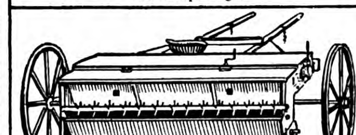


FIG. 14. *Distribution d'engrais.*

SEMAILLES. — Se font à la main ou au semoir.

La semence devant être répartie uniformément, le semeur doit avoir acquis une certaine habileté. Or, les bons semeurs se font rares. Préférez donc les semoirs mécaniques qui sont plus réguliers et plus rapides.

SEMOIRS A LA VOLÉE. — Peu employés ; les semailles faites avec leur aide sont plus rapides que faites à la main. Utilisez de préférence les *semoirs en lignes*, qui : 1° vous permettent une économie de semences ; 2° facilitent les soins d'entretien ; 3° donnent un rendement plus élevé. Ils diffèrent tous par le système de distributeur. Choisissez le plus simple. Avec l'instrument vous est livrée une notice sur le réglage suivant la quantité de semence que vous désirez semer et qui varie suivant les systèmes d'appareils.

Recherchez vous-même le débit du semoir. — Remplissez de graines la caisse du semoir et attachez des petits sacs sous les socs d'épandage pour recueillir la graine qui s'écoulera. Faites marcher le semoir sur une distance de 200 mètres dans un champ, pour vous rapprocher des conditions normales. Mesurez à ce moment la quantité de graines contenue dans les sacs, soit 4 lit. 5. Supposez que votre semoir sème une largeur de 2 mètres. La superficie semée dans l'essai est de $200 \times 2 = 400$ mètres carrés.

Donc, dans 400 mètres carrés vous semez 4 lit. 5.

Dans 1 mètre carré, vous semez $\frac{4,5}{400}$ et dans 10 000 mètres carrés ou 1 hectare, vous semez $\frac{4,5 \times 10\,000}{400} = \frac{4,5 \times 100}{4}$ $= 112$ lit. 5 ou 1 hectol. 125.

Si vous désirez ou semer plus ou semer moins, réglez le distributeur suivant la notice, en augmentant ou diminuant le débit.

Réglage de l'avant-train du semoir. — Le semoir en lignes porte un avant-train dont les roues peuvent être déplacées sur leurs essieux dans le sens horizontal et, pour semer en lignes équidistantes, un homme doit se trouver à l'avant-train et faire toujours passer la roue de l'avant-train dans la trace laissée au tour d'avant par la roue porteuse du semoir. Mais l'écartement des lignes n'est pas toujours un multiple de la largeur du semoir. Ainsi, si vous avez un semoir de 2 mètres de large et que vous vouliez semer à 23 centimètres, vous aurez 9 lignes de semis et 8 écartements de 23 centimètres. Soit donc $23 \times 8 = 184$ centimètres, et il vous restera entre les lignes extrêmes, de chaque côté, et la roue du semoir un espace de 8 centimètres. En effet, $184 + (2 \times 8) = 200$ centimètres ou 2 mètres.

En passant au retour, comme il est dit plus haut, dans la trace laissée par la roue au voyage précédent, vous aurez donc 2 lignes qui seront distantes de $8 \times 2 = 16$ centimètres, au lieu de 23 que vous vous proposez.

Dans ce cas, portez la roue de l'avant-train en dehors de $23 - 16 = 7$ centimètres.

Cette roue se trouve donc à $8 + 7 = 15$ centimètres de la dernière ligne et, en la faisant passer dans la trace de la roue porteuse au retour, les deux lignes se trouveront à $15 + 8 = 23$ centimètres, ainsi que vous vous le proposez.

Autre exemple : Votre semoir a 2 mètres et vous voulez semer à 24 centimètres. Vous avez 9 lignes et 8 écartements, soit $24 \times 8 = 192$ centimètres. Il reste donc $200 - 192 = 8$ centimètres (soit 4 centimètres de chaque côté). Vous dites alors : $24 - 8 = 16$.

Portez alors la roue de l'avant-train à 16 centimètres en dehors de la roue porteuse. C'est simple.

Si, au contraire, l'écartement des lignes est multiple de la largeur, disposez les deux roues porteuses et de l'avant-train dans le même prolongement.

RÉCOLTES. — FAUCHAISON. — La *faux* n'est plus utilisée que dans la toute petite culture. La main-d'œuvre est trop élevée.

La *faucheuse* donne un travail plus rapide. Ayez toujours des lames et des sections de rechange en cas d'avarie. Chaque matin, repassez soigneusement vos lames et changez-les deux fois par jour pour avoir une bonne coupe.

Étant sur le siège, surveillez constamment la coupe, soyez toujours en éveil de manière que, si une pierre ou un obstacle quelconque se présente, vous puissiez relever la scie, au moment opportun, au moyen du levier spécial placé sous votre main pour éviter la casse.

Par les temps incertains, évitez de couper trop d'étendue à la fois. Allez progressivement, car, en cas de mauvais temps, vous risqueriez de perdre beaucoup de fourrage.

Une fois coupée, s'il fait beau, l'herbe sèche vite ; retournez-la deux ou trois fois soigneusement, soit à la main, soit à la faneuse. Évitez, dans les prairies artificielles, de secouer par trop le foin qui perd vite ses feuilles.

Chaque soir, mettez en petits tas et, au bout de deux jours, rentrez. Passez ensuite le râteau à cheval pour ramasser tout ce qui traîne. Aujourd'hui, le commerce vous livre des appareils très pratiques : *râteaux-fanes*, qui, par simple déplacement d'un levier, agissent comme faneuse ou comme râteau. En cas de mauvais temps, si le foin est en meule, écartez-en la partie superficielle dès qu'il fait beau.

S'il est par terre, dès qu'il fait beau, retournez-le souvent et avec précaution en le soulevant le plus possible. Par les temps trop humides, mettez-le sous un hangar en tas convenablement pressés par de la terre, des matériaux quelconques, etc. (silos, ensilage).

MOISSONS. — Dans les récoltes versées, la *faux* ou la *sape* (petite faux spéciale à manche court) sont nécessaires. Dans les autres cas, utilisez la *moissonneuse-lieuse*. Prenez les mêmes précautions que pour la faucheuse, mais changez de lames trois ou quatre fois par jour, car les tiges de céréales sont dures et usent vite le tranchant.

Commencez votre moisson un peu avant la maturité complète, de façon à ne pas égrener et à ne pas vous exposer à couper à la fin des céréales trop mûres.

Cependant, pour les céréales à conserver comme semences, coupez à pleine maturité, le grain étant bien nourri et mûr. Une fois coupées, placez les gerbes debout en *tas* ou *moyettes* de différentes formes, suivant les usages, et laissez sécher quelques jours pour que le grain se dessèche et termine sa maturation. Rentrez ensuite.

BATTAGES. — Ne vous hâtez à battre vos récoltes que si vous désirez profiter de cours spéciaux. Dans les autres cas, et surtout si vous possédez une machine à battre à vous, conservez toujours une partie de la récolte pour effectuer le battage pendant les mauvais jours d'hiver, alors que les ouvriers sont inoccupés. Le battage au *fléau* est abandonné aujourd'hui. Utilisez la batteuse mécanique. Il en existe de tous les modèles, à vapeur, à pétrole (moto-batteuse), à cheval (trépigneuses), etc. Choisissez le modèle et la force qui conviennent à votre domaine. Retenez cependant que les trépigneuses sont des *tue-chevaux*, comme disent les cultivateurs, le cheval faisant en quelque sorte une marche forcée sur un plan incliné roulant sous ses pieds.

PRÉPARATION DES GRAINS. — Bien souvent, au sortir de la batteuse, les grains sont encore sales. Complétez leur nettoyage au *tarare*, qui les débarrasse des impuretés et les rend plus marchands. Passez en outre les graines de semence au trieur, qui les trie par catégories et grosseurs en ne laissant aucune impureté ou mauvaise graine.

Tout cultivateur doit posséder un trieur.

Le grain ainsi préparé sera avantageusement conservé dans des silos en vidange (*V.* figure).

AMÉLIORATIONS CULTURALES. — Les opérations culturales ne sont pas toujours suffisantes pour combattre la sécheresse ou l'humidité du sol. Il faut alors recourir aux irrigations ou aux drainages.

IRRIGATIONS. — Ont pour but de répandre sur les terres cultivées une certaine quantité d'eau à des époques périodiques déterminées.

Bien entendu, vous ne pouvez les tenter que si vous avez un cours d'eau ou une source d'eau à proximité ; mais les eaux de sources, trop froides, doivent être maintenues à l'avance dans des réservoirs où elles s'aèrent et s'échauffent.

Si le niveau des eaux est inférieur aux terrains à irriguer, les dépenses peuvent être assez élevées. Vous devez en effet la remonter, à la hauteur voulue, soit avec des norias, des vis d'Archimède, ou mieux des pompes centrifuges. Bien qu'elle se pratique aussi en hiver lorsque la végétation est arrêtée,

c'est surtout l'été que vous pratiquerez l'irrigation des terres sèches, surtout pour les prairies qui s'en trouvent très bien. Choisissez le soir ou le matin de bonne heure. En hiver, opérez au contraire de 10 heures à 2 heures de l'après-midi.

Pour les terrains à faible pente, recouvrez le sol d'eau amenée par un canal et retenue par des barrages en terre autour du champ (*irrigation par submersion*).

Si la pente est suffisante, amenez l'eau dans des fossés suivant exactement les courbes de niveau. De là, elle ruissellera suivant la pente sur toute la longueur du fossé (*irrigation par ruissellement*). En bas, une rigole dite *de colature* évacue les eaux en excès.

Pour les céréales, utilisez de préférence l'irrigation *par infiltration*. Labourez dans ce cas en planches (*V.* ci-dessus : *Labours*) de 3 à 5 mètres de large, séparées par des dérayures dans lesquelles vous faites arriver l'eau qui circule seulement sans submerger le sol. Par infiltration, l'eau se répand dans le sol sur toute la largeur de la planche. C'est le procédé le plus économique tout en donnant de bons résultats.

DRAINAGES. — L'excès d'eau est aussi nuisible aux plantes que la sécheresse. Si les opérations culturales et les amendements calcaires sont insuffisants pour le détruire (dans les terres très argileuses surtout et non en pente), recourez au drainage qui consiste à jalonner le sous-sol de canaux souterrains par où s'écouleront les eaux en excès.

L'automne est l'époque favorable à ces travaux. Des ouvrages spéciaux indiquent les règles à suivre (très nombreuses) dans l'établissement des drains suivant l'abondance des eaux, la nature du sol et l'origine de l'eau qui inonde la propriété. Nous vous engageons vivement à vous y reporter, l'étude présente étant trop restreinte pour pouvoir vous donner des indications utiles à ce sujet.

Le drainage par fossés à ciel ouvert est trop gênant pour la culture. Préférez les drainages souterrains invisibles. Si vous avez beaucoup de pierres ou de fagots à votre disposition, utilisez les systèmes à pierres perdues ou à fascines. Creusez dans ce cas des fossés de profondeurs variables (un mètre environ) (*V.* traités spéciaux) de 0 m. 50 d'ouverture et 10 centimètres de large au fond. Au fond de cette tranchée, placez 30 centimètres de pierres ou de fagots; au-dessus, disposez des pierres plates et comblez avec la terre extraite. Ces fossés aboutissent à une tranchée principale placée dans le point le plus bas et qui conduit les eaux hors du champ. L'inconvénient est que la terre s'infiltre entre les pierres, les fascines, et que les racines, attirées par l'eau, les obstruent souvent.

Le *drainage en tuyaux de poterie* est meilleur, mais beaucoup plus coûteux. Dans ce système, au fond de la tranchée parfaitement nivelée et de pente régulière, disposez des tuyaux de poterie de 33 centimètres de longueur et 3 centimètres de diamètre emboîtés les uns au bout des autres. L'eau s'y introduit par les joints qui restent toujours entre les tuyaux. Tous ces tuyaux se réunissent à un drain collecteur. Recouvrez ensuite les tranchées.

Mais nous ne saurions trop vous conseiller de faire établir à l'avance le plan de votre drainage qu'il vous reste ensuite à reporter sur le terrain, ainsi que le devis des dépenses, si vous ne voulez pas vous exposer à des surprises sur le prix de revient très élevé et très variable, suivant la nature du sol, les situations et les régions. Ne perdez pas de vue cependant la plus-value qui en résultera pour votre domaine.

ASSOLEMENTS. — Chaque année, les plantes cultivées enlèvent une forte partie des éléments nutritifs nécessaires à la végétation et que la plupart des engrais sont impuissants à lui restituer en une année. En outre, certains végétaux puisent leur nourriture à la surface du sol, d'autres dans les couches profondes. Enfin certaines plantes enrichissent le sol, elles sont dites améliorantes (prairies artificielles). D'autres, au contraire, dites *épuisantes* (céréales), l'appauvrissent. Il en résulte pour vous une nécessité absolue d'alterner les cultures sur le même terrain et d'adopter un ordre de succession raisonné des récoltes. C'est ce que l'on appelle *assoler*.

Un certain nombre de considérations sont à observer. Il faut vous rappeler par exemple que :

1° Le seigle se plaît dans les terres légères ;

2° Le blé dans les sols plutôt compacts ;

3° L'avoine s'accommode des terrains secs et bien ensoleillés ;

4° Les céréales sont épuisantes ;

5° Les légumineuses (trèfle, luzerne, sainfoin) sont améliorantes au point de vue de l'azote et elles ont des racines profondes qui leur permettent de vivre aux dépens des profondeurs du sol, alors que les céréales puisent leur nourriture à la surface ;

6° Les céréales laissent le sol malpropre, alors que les plantes sarclées, facilement nettoyées, laissent le sol net de mauvaises herbes.

Vous alternerez donc vos cultures de façon qu'une plante nettoyante ou étouffante pour les mauvaises herbes (prairies artificielles) succède à une culture salissante, une plante à racines pivotantes à une à racines traçantes, une améliorante à une épuisante, etc.

Certes, des expériences ont prouvé qu'il est toujours possible de répéter la même culture sur un même sol, mais ne le faites jamais, car, en pratique et au point de vue économique, c'est une opération désastreuse.

D'un autre côté, vous devez répartir les soles de façon que la main-d'œuvre et les attelages soient à peu près occupés toute l'année.

JACHÈRE OU SOMBRE. — Consiste à laisser une terre une année sans ensemencement, tout en lui donnant des labours, hersages, roulages, scarifiages nécessaires pour nettoyer le sol et assurer une bonne préparation du terrain pour la culture suivante, généralement du blé. Ne confondez pas la jachère avec la *friche*, qui est abandonnée à elle-même, sans travaux de culture.

Autrefois très en honneur, la jachère reposait la terre. Aujourd'hui, avec les engrais chimiques et les instruments dont on dispose, elle diminue d'importance. Utilisez-la cependant toutes les fois que les terres sont trop sales, surtout lorsqu'elles sont infestées de chiendent dont, par les opérations culturales d'été, vous ferez sécher les rhizomes au soleil.

L'assolement le plus en honneur est l'assolement quadriennal, qui n'est pas épuisant. Il se répartit ainsi :

1re année : Jachère ou plante sarclée, celle-ci recevant le fumier de ferme;

2e année : Céréale, blé généralement;

3e année : Prairies artificielles;

4e année : Céréales, avoine ou orge.

Les prairies artificielles peuvent rester sur le sol plusieurs années; l'assolement dure alors 5, 6 ou 7 ans.

CULTURES DÉROBÉES. — Si, malgré un assolement bien compris, vos ressources fourragères sont insuffisantes, entre deux cultures principales faites des cultures dites *dérobées*.

Ainsi, après la moisson, après un léger labour de déchaumage, vous pouvez semer des plantes à végétation rapide, susceptibles de vous donner encore du fourrage avant l'hiver : trèfle incarnat, moutarde, sarrasin, etc. Quelquefois ces cultures sont enfouies comme engrais verts. — *V.* PRODUITS AGRICOLES, SOL et ENGRAIS.

AGRICULTURE (*ENSEIGN.*). — L'agriculture est enseignée dans les écoles primaires et les écoles normales ; comme encouragement, 25 médailles d'argent sont annuellement distribuées aux instituteurs qui ont fait le plus d'effort en ce sens.

Un grand nombre d'écoles primaires supérieures, de lycées et collèges possèdent un professeur spécial d'agriculture rétribué par le Ministère de l'Agriculture.

Il existe en outre un enseignement agricole spécial donné dans :

1° Les FERMES-ÉCOLES, établissements agricoles privés recevant élèves et apprentis âgés de 14 à 16 ans. Logement et nourriture sont gratuits. Trousseau seul à fournir. En échange, le directeur emploie les élèves aux travaux de la ferme. 20 par ferme. Durée de l'apprentissage : 2 et 3 ans. Enseignement pratique, plus notions arpentage, cubage, art vétérinaire, agriculture générale. Brevet de capacité après le séjour.

Ces fermes-écoles sont situées dans les départements suivants : Ariège (à Royat, par Saverdun), Aude (à Bosc, par Belpech), Charente-Inférieure (à Puilboreau, par La Rochelle), Cher (à Laumoy, par Le Chatelet-en-Berry), Corrèze (Les Plaines, par Neuvic d'Ussel), Doubs (La Roche, par Rigney), Haute-Garonne (à Castelnau-lès-Nauzes, par Cazères), Gers (à La Hourre, par Auch), Haute-Loire (à Nolhac, par Saint-Paulien), Lot (à Le Montat, par Cahors), Lozère (à Chazeirollettes, par Serverette), Orne (à Saint-Gautier, par Domfront), Vienne (à Montlouis, par Saint-Julien-l'Ars), Haute-Vienne (à Chavaignac, par Nieul).

2° Les ÉCOLES PRATIQUES D'AGRICULTURE, intermédiaires entre les fermes-écoles et les Écoles nationales d'agriculture, s'adressent aux fils de petits cultivateurs, propriétaires et fermiers. Pension assez élevée, mais bourses nombreuses. Examen d'entrée (août à octobre), pour préciser aptitudes et connaissances. Certificat médical nécessaire. Organisation et enseignement pratique variant selon les régions. Trousseau à fournir. Théorie : horticulture, histoire naturelle, physique, chimie, etc. Durée : 2 ou 3 ans. Diplôme à la sortie. Certaines écoles admettent des demi-pensionnaires et même des externes.

En voici la liste. L'indication H., V., L., I. indique que l'École enseigne en outre l'Horticulture, la Viticulture, la Laiterie, l'Irrigation.

Algérie [à Rouiba (V.), Philippeville], Aisne (à Crézancy), Allier (à Gennetines), Basses-Alpes [à Oraison (H.)], Alpes-Maritimes [à Antibes (H.)], Ardennes (à Rethel), Bouches-du-Rhône [à Valabre, par Gardanne (V.)], Charente (à l'Oisellerie, par Angoulême), Corse (à Ajaccio), Côte-d'Or [à Beaune (V.), à Châtillon-sur-Seine], Creuse (Les Granges, par Crocq, Grenouillat), Eure (à Neubourg), Finistère [au Lézardeau, par Quimperlé (I.)], Haute-Garonne (à Oudes), Gironde (La Réole), Ille-et-Vilaine (à Trois-Croix, près Rennes), Indre (à Clion), Jura [à Poligny (L.)], Landes (à Saint-Sever), Loiret (au Chesnoy), Loire-Inférieure (à Grand-Jouan), Lot-et-Garonne (à Saint-Pau, par Sos), Manche [à Coigny, par Prétot (L.)], Haute-Marne (à Saint-Bon, près Blaise), Mayenne (à Beauchêne, par Mayenne), Meurthe-et-Moselle (au château

AGRICULTURE (INSTRUMENTS D')

Pour les semailles.

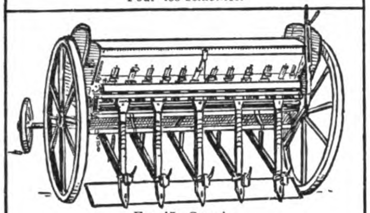


FIG. 15. *Semoir.*

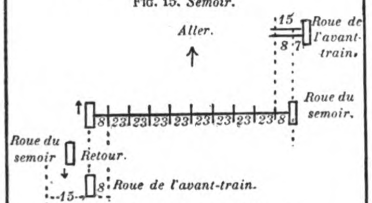


FIG. 16. *Le réglage des socs.*

Pour les récoltes.

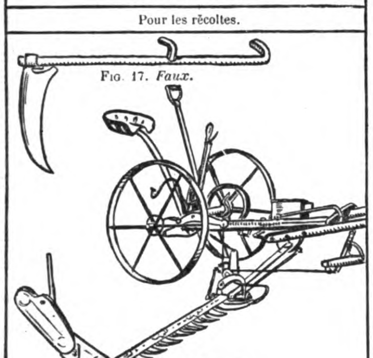


FIG. 17. *Faux.*

FIG. 18. *Faucheuse.*



FIG. 19. *Râteau-faneuse.*

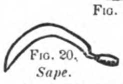


FIG. 20. *Sape.*



FIG. 21. *Moissonneuse-lieuse.*

AGRICULTURE (INSTRUMENTS D')

Pour les battages.

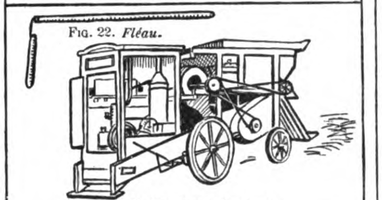


FIG. 22. *Fléau.*

FIG. 23. *Batteuse mécanique.*

Pour la préparation et la conservation des grains.



FIG. 24. *Tarare.*

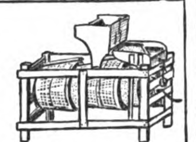


FIG. 25. *Trieur.*

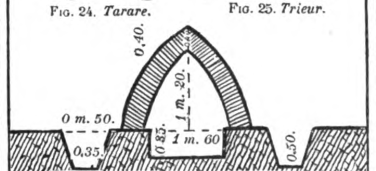
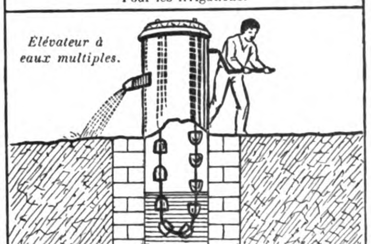


FIG. 26. *Silo en vidange (pommes de terre).*

Pour les irrigations.



Élévateur à eaux multiples.

FIG. 27. *Noria.*

Motoculture.



FIG. 28. *Tracteur remorquant une herse, un rouleau et un semoir.*

de Tomblaine, près Nancy), Morbihan (à Kersabiec, par Réautec), Nièvre (à Corbigny), Nord (à Wagnonville, près Douai), Pas-de-Calais (à Berthonval, par Mont-Saint-Éloi), Hautes-Pyrénées (à Villembits, par Trie), Rhône (à Écully, près Lyon), Saône-et-Loire (à Fontaines), Somme (au Paraclet, par Boves), Var [à Hyères (H.)], Vaucluse [à Avignon (I.)], Vendée [à Pétré, près Luçon (L.)], Vosges [à Rouceux (L.)], Yonne (à La Brosse, par Auxerre).

3° École nationale des industries agricoles, à Douai. — Forme des ouvriers et contremaîtres pour les sucreries, distilleries et brasseries. Condition : être Français ou naturalisé ; pour les étrangers, demande du consul. Age : 16 ans. Pièces à fournir : demande (papier timbré), acte de naissance, certificat de vaccine, certificat de bonne conduite. Avance de 5 points aux élèves diplômés des Écoles d'agriculture. Écriture et oral. Français. Mathématiques, physique et chimie. Durée 2 ans, du 15 octobre à fin juillet. En outre, il y a des élèves stagiaires désignés par le Ministre et des auditeurs libres admis par le directeur. Plusieurs bourses.

Écoles nationales d'agriculture. — Forment des gérants de grands domaines et des professeurs d'agriculture. Trois écoles : Grignon, par Plaisir (Seine-et-Oise) (externes, internes et demi-pensionnaires ; durée : 2 ans et demi) ; Montpellier (externes, internes et demi-pensionnaires) et Rennes (externes ; durée : 2 ans). Admission au concours, premier lundi de juillet. Demande avant 10 juin.

Écrit éliminatoire (français, mathématiques, algèbre, trigonométrie et physique, chimie, histoire naturelle, croquis coté) ; se passe à Alger, Amiens, *Angers*, Bordeaux, Caen, Clermont, Dijon, Laon, Limoges, *Lyon*, Marseille, Nancy, Nevers, Nîmes, *Paris*, Rennes, *Toulouse*, Tours. L'oral dans les villes en italiques. Plusieurs diplômes donnent avantage de points : licence ès sciences, ès lettres, baccalauréat, brevet, certificat d'études, certificat écoles-fermes, etc. Les étrangers sont admis comme externes ou auditeurs libres. Pendant les vacances, séjour dans une ferme. Les élèves choisissent, d'après le classement, l'école ; les places d'externes réservées aux premiers. A la sortie, 13 de moyenne donne le diplôme et 12,5 le certificat des Écoles nationales.

Institut national agronomique de Paris, rue Claude-Bernard, 16. — Forme des ingénieurs agricoles, des administrateurs, des professeurs spéciaux, des agents pour les haras et les eaux et forêts. Le diplôme d'ingénieur agronome équivaut à la licence si l'on a déjà le baccalauréat et permet de s'inscrire pour les concours d'attachés d'ambassade, élèves consuls, etc. Admission au concours. Age : 17 ans. Demande au Ministère avant 20 mai. Écrit (mathématiques, algèbre, trigonométrie, logarithmes, français, sciences naturelles, physique et chimie, épure de géométrie descriptive, croquis coté) éliminatoire, se passe dans les villes énumérées plus haut, aux Écoles nationales d'agriculture. Oral : *id.*, plus géographie, allemand ou anglais ; se passe à Paris, en juillet.

Débouchés : Écoles des eaux et forêts (moyenne exigée : 15), École des Haras du Pin, ingénieurs et inspecteurs des améliorations agricoles.

Institut agricole de Nancy. — Enseignement agricole supérieur. 1° Sciences appliquées à l'agriculture ; 2° Une au choix des 5 sections : études forestières, économiques, physiques, d'agriculture pratique, coloniales. Durée : 2 ou 3 ans. Auditeurs libres sur demande. Admission sans examen. A la fin de la 2e année, examen pour le diplôme d'études supérieures agronomiques. On tient compte des notes de cours.

École supérieure d'agriculture, à Angers, rue Rabelais, 3. — Mêmes cours que l'Institut national agronomique, mais sur un plan différent. Durée : 3 ans, dont une année préparatoire. Bacheliers admis sans examen. De même, élèves des classes de Saint-Cyr, Polytechnique. Central Agronomique, Nécessite divers certificats de religion et de travail. Les élèves dont les parents n'habitent pas Angers doivent loger dans les internats créés par l'Université catholique.

Institut agricole d'Algérie. — Maison-Carrée (près Alger). Enseignement agricole supérieur, préparant des chefs d'exploitation pour domaines coloniaux, spécialement en Afrique. Durée : 2 ans. Age d'admission : 17 ans.

Institut agricole de Beauvais. — Surtout pratique pour la direction d'un domaine. Conditions : âge : 16 ans. Être bachelier ou passer l'examen d'entrée (français, mathématiques, calcul géométrique) en septembre. Oral 16 octobre, à Beauvais. Les candidats insuffisants peuvent être admis aux cours préparatoires. L'Institut agricole de Beauvais n'admet que des pensionnaires. Nombreux travaux des champs à la « Ferme du Bois ». Durée : 3 ans ; donne le brevet de capacité agricole. Le diplôme supérieur s'obtient en soutenant une thèse agricole.

Agriculture (Emplois féminins dans l'). — La floriculture et l'art de soigner un jardin pourraient constituer, pour certaines femmes de goût, une profession rémunératrice. En Hollande, en Angleterre surtout, il existe des Écoles de jardinage où les jeunes filles apprennent des choses de la terre tout ce qui peut pratiquement être utilisé par elles : au premier rang, la floriculture, puis l'apiculture, les soins à donner aux fruits, etc., la laiterie, l'hygiène des animaux, un peu de médecine vétérinaire, etc. En France, une école semblable serait des plus utile.

Les seules tentatives qui aient été faites dans notre pays à cet égard concernent l'une l'industrie laitière, l'autre l'aviculture.

École pratique d'industrie laitière à Kerliver (*Finistère*). — Le régime de l'école est l'internat ; 10 bourses d'études sont concédées moitié par le Ministère de l'Agriculture, moitié par le Conseil général du Finistère. Les études durent un an ; elles comportent un enseignement théorique et pratique où sont particulièrement développées les notions de technologie laitière, économie domestique et soins de la ferme.

École pratique d'aviculture du Havre. — Cette école a pour but de former des élèves (jeunes gens ou jeunes filles) aptes à la direction d'une basse-cour. L'école reçoit des élèves internes (alternativement garçons et filles) et des externes ; les cours ont une durée de trois mois.

Agriculture (Protection de l'). — Les organismes destinés à assurer la protection de l'agriculture sont sous la direction du Ministère de l'Agriculture (*V.* Ministères : Agriculture). ‖ Près du Ministère a été institué un *Conseil supérieur de l'agriculture*, composé de 100 membres nommés par décret (membres du Parlement, grands agriculteurs, savants, directeurs du Ministère) et appelé à délibérer, sous la présidence du Ministre, sur toutes les questions agricoles au sujet desquelles le Gouvernement juge à propos de le consulter. ‖ Les assemblées locales officielles chargées de défendre les intérêts de l'agriculture sont de peu d'importance ; les chambres d'agriculture d'arrondissement (composées d'un membre par canton, et de six au plus, ces membres étant nommés par le Préfet) ne sont plus qu'en nombre minime et sans influence. ‖ Les sociétés agricoles libres accomplissent une œuvre plus sérieuse : *Société nationale d'agriculture*, instituée pour éclairer le gouvernement sur toutes les questions concernant le développement de l'agriculture (cette société recrute ses membres par l'élection, celle-ci ratifiée par décret), *Société d'encouragement à l'agriculture, Société nationale d'horticulture, Société des viticulteurs de France.* A ces groupements importants s'ajoutent les sociétés locales : *Syndicats agricoles* (*V.* Syndicats professionnels), *Associations, Comices agricoles* (*V.* ces mots). ‖ D'autres institutions gouvernementales favorisent également les progrès de l'agriculture : la création d'un *office de renseignements agricoles*, qui dépend de la direction de l'enseignement et des services agricoles (*V.* Ministères : *Agriculture*), centralise tous les renseignements pratiques intéressant l'agriculture et prépare les publications officielles (renseignements gratuits ; s'adresser à cet office, au ministère de l'Agriculture) : les missions à l'étranger (*V.* Missions) ; l'organisation de l'enseignement agricole ; l'encouragement donné aux associations agricoles ; l'institution d'un ordre du Mérite agricole (*V.* Décorations) ; l'organisation d'expositions diverses, ou subventions à ces expositions (*V.* Expositions, Concours agricole), etc. ‖ Du Ministère de l'Agriculture dépend en outre le personnel des *améliorations agricoles*, chargé des études et des travaux relatifs à l'utilisation agricole des eaux, à l'assainissement des terres, à toutes les améliorations agricoles permanentes. Il est composé de deux inspecteurs généraux ; 24 ingénieurs principaux et ordinaires placés à la tête de circonscriptions territoriales ; 24 ingénieurs adjoints et ingénieurs stagiaires, placés sous les ordres des ingénieurs. Les avancements se font au choix, et, pour les grades d'ingénieur et d'ingénieur adjoint, par moitié à l'ancienneté (décret du 12 mai 1910). Le recrutement se fait, au moyen du concours, parmi les élèves diplômés de l'Institut agronomique et des Écoles nationales d'agriculture. ‖ Les pouvoirs publics se sont enfin efforcés de protéger l'agriculture, de favoriser son extension, par un grand nombre de dispositions législatives, examinées à l'occasion des matières qu'elles traitent. (*V.* Animaux [Police des], Crédit agricole, Douane, Dunes, Forêts, Irrigation, Marais, etc.).

AGRIPAUME (*HYG.*). — Plante médicinale, s'appelle aussi *cardiaque.* S'emploie fraîche en infusion (une petite poignée dans un litre d'eau) comme stomachique.

AIGREFIN (*CUIS.*). — Poisson de mer, à chair blanche, ferme et feuilletée. Se prépare comme le cabillaud (*V.* ce mot).

AIGREMOINE (*MÉD.*). — Plante commune (aigremoine eupatoire) qu'on récolte dans les bois et le long des haies. S'emploie en gargarismes (maux de gorge) et en cataplasmes (tumeurs et foulures).

Gargarismes. — Faire bouillir 3 ou 4 pincées de feuilles dans un litre d'eau, sucrer avec du miel, ajouter un filet de vinaigre.

Cataplasmes. — Faire bouillir une bonne quantité de feuilles, ajouter du vinaigre et du son jusqu'à consistance suffisante.

AIGREURS (*MÉD.*). — Renvois liquides ou gazeux à mauvaise odeur et à saveur piquante, acide, venus de l'estomac à la gorge, dans les différentes dyspepsies (*V.* Dyspepsie).

Soigner la cause d'abord.

User de pastilles de Vichy-État, de cachets de bicarbonate de soude, 1 gramme, plus craie préparée 0 gr. 50, plus magnésie hydratée 1 gr. 50, plus charbon végétal 1 gramme.

AIGUE-MARINE. — Variété commune de l'émeraude, d'un vert bleuâtre ; elle provient de Sibérie et sa valeur est très inférieure à celle de l'émeraude (*V.* ce mot).

AIGUILLE (*MÉD.*). — *Aiguille avalée* : peut traverser tous les tissus, même les vaisseaux, sans troubles et ressortir à la peau. Rayons X serviront à la voir.

Aiguille dans les chairs : examen aux rayons X, aux fins d'extirpation par un chirurgien.

AIGUILLES (*ÉCON. DOM.*). — Deux manières d'acheter les aiguilles : 1° En *carnets* qui contiennent les numéros usuels du 5 au 10 ; la qualité, la quantité et par conséquent le prix de ces aiguilles sont très variables ; 2° En *paquets.* Pour la lingerie fine, il est utile d'acheter de très bonnes aiguilles nos 9, 10, 11, 12 ; les nos 11 et 12 ne se trouvent pas dans les carnets. ‖ Pour les travaux ordinaires, pour les travaux des enfants, on trouve, en certaines merceries, des aiguilles de qualité suffisante à prix économiques. ‖ Parmi les aiguilles chères, les aiguilles *scientifiques*, dont le chas est affiné pour qu'il entre aisément dans l'étoffe, sont employées pour la broderie ; ces aiguilles ne sont pas solides dans les nos 11 et 12 : le fil casse le métal fin et peu résistant après quelques points.

Pour les personnes qui ont la vue faible, il est fabriqué des aiguilles dont le chas permet l'introduction du fil, grâce à un dispositif spécial.

Liste d'une provision d'aiguilles :

1 paquet d'aiguilles n° 3, pour les boutons de bottines.
2 paquets d'aiguilles n° 5, longues, pour le même usage et pour les points d'épines.
2 paquets d'aiguilles n° 5, courtes, pour les mêmes usages.
2 paquets d'aiguilles n° 6, longues.
6 paquets d'aiguilles nos 7, 8, 9, longues.
4 paquets d'aiguilles nos 10 et 11, 2 de longues et 2 de courtes.
4 paquets d'aguilles n° 12, 2 de longues et 2 de courtes.
2 paquets d'aiguilles de modistes, longues, nos 5 et 6.
2 paquets d'aiguilles à repriser assorties, moyennes et grosses, moyennes et fines.
1 paquet d'aiguilles moyennes à tapisserie n° 22 ou assorties.
1 paquet d'aiguilles moyennes à tapisserie fines et pointues, pour les broderies au coton rouge.
1 paquet d'aiguilles moyennes à l'Y n° 1 pour le gros cordonnet avec lequel on exécute certaines broderies.

Aiguilles a machine. — 6 fines, 6 moyennes, 6 grosses ; 2 très grosses si la machine peut coudre des tissus très épais, aiguilles sans pointe, spéciales pour la dentelle de Ténériffe ; aiguilles à broder le filet. ‖ Pour les travaux de tapissier, les paravents, le raccommodage des meubles, avoir des aiguilles courtes. ‖ Les conserver piquées dans de la flanelle et à l'abri de l'humidité. ‖ Pour dérouiller les aiguilles, se servir d'un sac de poudre d'émeri.

Aiguilles a tricoter. — Trois jeux suffisent en provision : l'un de grosses aiguilles, l'autre d'aiguilles moyennes, l'autre d'aiguilles fines ; les envelopper de papier spécial pour les préserver de la rouille ; on peut aussi les enduire de vaseline ou de glycérine et les enfermer dans une boîte.

AIGUILLES (EMPLOI DES DIVERSES).

1° *Lingerie.* — Aiguilles longues : pour la faufilure et le point devant ; moyennes pour les coutures au point de côté, arrière et de piqûre ; courtes : pour les ourlets et surjets. ‖ 2° *Dentelles à l'aiguille*, dites *points* de Venise ou autres, dentelle de Luxeuil, tulle fin brodé, etc. : aiguille sans pointe. ‖ 3° *Dentelle de Ténériffe* : les mêmes à bout un peu recourbé. ‖ 4° *Tapisserie* : aiguilles spéciales à cet ouvrage avec chas allongé et sans pointe. ‖ 5° *Broderie rococo* : les mêmes avec pointe. ‖ 6° *Broderie blanche et de couleur* : aiguilles à l'Y, de grosseur proportionnée au brin (le chas allongé de ces aiguilles empêche la torsion de l'aiguillée plus ou moins floche). ‖ 7° *Gros tulle* : aiguilles à repriser pour les reprises et à l'Y pour les points de croix. ‖ 8° Les aiguilles à *emballer et trousser* se nomment *carlets*, les premières

AIGUILLES

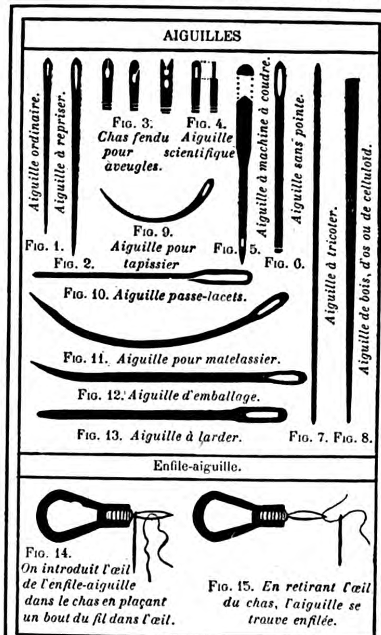


Fig. 14. On introduit l'œil de l'enfile-aiguille dans le chas en plaçant un bout du fil dans l'œil.

Fig. 15. En retirant l'œil du chas, l'aiguille se trouve enfilée.

ont une pointe triangulaire et aplatie ; les autres sont longues et effilées. Les carlets fins et longs servent aussi à piquer les matelas, que surjettent les aiguilles ordinaires du n° 0. ‖ 9° *Aiguilles à piqueter* : prendre un numéro assez gros et visser dans un petit manche spécial (qui se trouve dans les papeteries) ; elles servent à préparer les patrons pour dentelle aux fuseaux (*V.* ce mot) et les piqués pour ponçage (*V.* Report des dessins). ‖ 10° *Aiguilles à tricoter* : on appelle *jeu d'aiguilles* les cinq aiguilles nécessaires et vendues ensemble pour monter un bas ; les fines sont en acier et pointues aux 2 bouts ; les grosses : en acier, en os, en buis, en celluloïd ; ces dernières sont glissantes et agréables pour travailler, mais les mains trop chaudes et nerveuses les courbent. Pour le tricot en bande dit *jarretière*, les aiguilles sont par paire, la boule ou tête qui est à l'un des bouts empêche les mailles de s'échapper.

AIGUILLON (*AGRIC.*). — Pour la conduite des animaux de labour, éviter l'usage de l'aiguillon à pointe de fer ; l'emploi brutal de cet instrument est dangereux pour les animaux qu'il peut blesser et gâter ; l'aiguillon à pointe de bois ne doit lui-même servir que pour la direction à donner, jamais pour châtier.

Aiguillon d'abeille, guêpe. — *V.* Abeilles (Piqûres d').

AIL (*HORT.*). — A cultiver sous climat plutôt chaud. On multiplie l'ail par la séparation de ses caïeux ; planter ceux-ci au printemps, en lignes, de 20 en 20 centimètres dans tous les sens, à une profondeur de 0 m. 03, dans une terre douce plutôt sableuse, fumée depuis un an et ayant donné une culture sur sa fumure. Une fumure récente communique un mauvais goût à l'ail et les bulbes ne se conservent pas. Chaque caïeu planté donne une touffe formée de caïeux à peu près égaux, revêtus d'un tégument commun. ‖ Quand les fanes sont desséchées, arracher les plantes, les laisser quelques jours sur le terrain, afin de permettre l'évaporation de leur humidité surabondante ; puis réunir en bottes, et conserver en lieu sec et tempéré jusqu'à utilisation.

(*CUIS.*). — Fort usité dans la cuisine des pays méridionaux. Utilisé avec modération, il donne une saveur agréable à certaines sauces, au mouton rôti, à diverses salades (chicorée frisée, escarole), mais il a l'inconvénient d'être échauffant et de donner à l'haleine une odeur forte et persistante.

(*HYG.*). — S'emploie comme vermifuge : faire infuser 2 ou 3 gousses dans du lait ou du bouillon ; retirer l'ail, faire absorber le liquide par l'enfant qu'on suppose affecté de vers. ‖ Ou bien : préparer une panade, dans laquelle on fera entrer 2 ou 3 gousses d'ail et une petite quantité d'huile d'olive. ‖ S'emploie encore comme antiseptique : faire infuser de l'ail dans un bon vinaigre et, si l'on est appelé à donner des soins à un malade atteint d'une maladie contagieuse, se frictionner les mains et le corps avec cette mixture.

AILERONS DE DINDE (*CUIS.*). — Peuvent se braiser, c'est-à-dire se faire cuire à petit feu dans une braisière couverte de cendres chaudes ; une fois cuits, les dresser sur une garniture ou purée quelconque et les glacer. ‖ Ou bien : une fois braisés, les mettre sous presse, les passer à l'œuf, les frire et les servir sur jus clair ou rémoulade. — *V.* Abatis.

AILLOLI (*CUIS.*). — Réduire au mortier des gousses d'ail en pâte fine, mêler goutte à goutte de l'huile d'olive, en remuant le mélange toujours dans le même sens ; quand le mélange devient consistant, ajouter du jus de citron, puis

continuer à verser de l'huile d'olive jusqu'à consistance de beurre frais ; l'ailloli s'emploie tel quel ou comme condiment dans diverses sauces. En user sobrement, car il contient à l'excès les propriétés stimulantes de l'ail.

AIMANTS. — Corps ayant le pouvoir d'attirer le fer, l'acier et la fonte. On donne à la cause de cette attraction le nom de magnétisme. La *pierre d'amiante* ou oxyde magnétique de fer constitue un aimant naturel.

AIMANTS ARTIFICIELS. — Sont constitués par des barreaux d'acier de forme appropriée auxquels on communique l'aimantation (*V.* plus loin). L'espace dans lequel se manifeste l'action d'un aimant s'appelle *champ magnétique* de l'aimant : prendre une barre aimantée, placer au-dessus une feuille de carton que l'on saupoudrera de limaille de fer (fig. 1), frapper légèrement avec le doigt sur le bord de la feuille de carton, et les particules de fer se disposeront suivant des lignes. Une petite aiguille en fer, suspendue à un fil dans le voisinage du carton, s'oriente suivant la direction de la ligne au-dessus de laquelle elle est placée. Ces lignes sont dites *lignes de force* de l'aimant et le dessin ainsi obtenu en constitue le *spectre magnétique*. On suppose que ces lignes partent du pôle Nord (N. de l'aimant, traversent l'espace et aboutissent au pôle Sud (S).

L'action de l'aimant est d'autant plus grande dans une région que les lignes de force y sont plus nombreuses et plus serrées. L'ensemble de ces

AIMANT

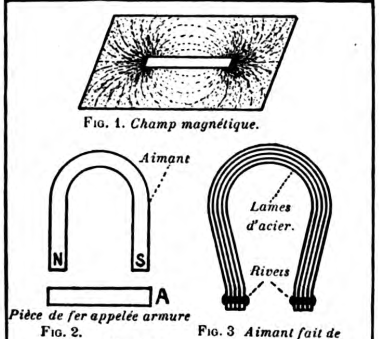


FIG. 1. *Champ magnétique.*

Pièce de fer appelée armure

FIG. 2. *Aimant ordinaire.*

FIG. 3 *Aimant fait de lames d'acier courbées.*

lignes de force constitue le *flux de force* Φ de l'aimant. Le flux de force par centimètre carré, qui s'exprime par $B = \frac{\Phi}{s}$; s'appelle *induction magnétique* de l'aimant. Ex. : S un aimant est parcouru par un flux de 2 500 unités et a une section de 5 centimètres carrés, son induction sera :

$$B = \frac{\Phi}{s} = \frac{2\,500}{5} = 500 \text{ unités.}$$

FORMES D'AIMANT. — On adopte généralement la forme en fer à cheval (fig. 2). Une pièce de fer A, appelée *armure*, est maintenue attirée contre les deux pôles. La force nécessaire pour vaincre l'action des lignes de force de l'aimant s'appelle *force portante* de l'aimant. Un bon aimant porte de 7 à 10 fois son poids. On peut constituer un aimant en courbant à chaud des lames d'acier (acier d'aimant) qu'on réunira ensuite par des rivets (fig. 3). Tremper. Noyer les extrémités des lames dans une pièce polaire en fer doux. Puis aimanter en donnant de temps à autre de petits chocs sur le métal.

MANIÈRE D'AIMANTER. — Enrouler un fil autour de l'aimant, de façon à constituer une bobine ; y faire passer du courant (*V.* ÉLECTRICITÉ) pendant un certain temps. Dans la confection de l'aimant, avoir soin de marteler régulièrement, pour obtenir une masse bien homogène. Il faut aussi tremper très sec (dans du mercure, si possible). Avant de procéder à l'aimantation, *doucir* pendant quelques heures l'acier dans de l'eau bouillante. La forme en fer à cheval est préférable à la forme droite. A section et induction égales, la force portante d'un aimant droit n'est que le quart de celle d'un aimant en fer à cheval. Le temps, les variations de température, les chocs, font perdre aux aimants une partie de leur force. Pour les conserver, les tenir constamment munis de leur armature. Éviter de claquer celle-ci brusquement sur les pôles : la faire glisser doucement sur les faces. Les aimants droits seront disposés par deux dans une boîte parallèlement, les pôles de nom contraire en regard ; disposer ensuite deux petites armatures pour réunir ces pôles.

AIR (*HYG.*). — Au-dessous de 15 p. 100 d'oxygène, l'air est irrespirable. IMPURETÉS. — *Carbone* : à Paris, 6 fois plus que dans les bois et 21 fois plus qu'en mer ou en montagne.

Acide carbonique : plus lourd que l'air (danger de se coucher en un lieu qui peut renfermer acide carbonique) ; provient de la respiration (air confiné, mal des théâtres) ; les feuilles des plantes, le jour, fabriquent de l'oxygène qu'elles libèrent et du carbone qu'elles utilisent ; la nuit, elles cessent et, au contraire, en respirant, vicient aussi l'air (danger des fleurs la nuit) ; on résiste à un air confiné à 10 p. 100 si l'oxygène reste supérieur à 16 p. 100. Ce gaz n'est pas toxique. *Oxyde de carbone* : le mélange à 1/2 ou 1 p. 100 est toxique et mortel (vertige, anesthésie et paralysies qui empêchent de fuir).

POUSSIÈRES. — *Minérales* : charbon, silex, sels de chaux, pollutions de l'industrie ; *végétales* : fibres, coton, lin, chanvre, levures, moisissures, amidon, pollen ; *animales* : petits œufs, poils, pellicules, crachats secs, microbes du choléra, fièvre typhoïde, diphtérie, charbon, scarlatine, variole, tuberculose.

Remarque : Mer et monts : 1 microbe par mètre cube ; à Paris : 3 480 colonies par mètre cube.

AIR CHAUD (*MÉD.*). — Traitement des maladies au moyen de l'air dont on a convenablement élevé la température.

I. BAINS D'AIR CHAUD. — COMPLETS. — 1° *Bain ture* : on passe d'une première salle chaude sèche dans une deuxième très chaude, sèche, dont le sol pavé de marbre est chauffé par des fourneaux placés en dessous ; on y subit alors un massage général.

2° *Bain russe* : diffère du précédent parce que l'air des chambres est constamment renouvelé et tenu sursaturé de vapeur d'eau grâce à une abondante projection d'eau froide sur des cailloux chauffés au rouge.

3° *Hammam actuel* : on passe dans une salle d'air chaud à 80°, sèche (parois chauffées par calorifère). On y reste nu de 15 à 20 min. jusqu'à sueur abondante, puis on y subit un massage énergique, après quoi l'on passe à la douche froide ou progressivement refroidie et l'on se plonge enfin dans la piscine froide quelques instants pour la réaction.

4° *Fours résineux* : séjour de 30 min. dans une salle d'air chaud sec (70°) saturé d'émanations balsamiques et résineuses de pin disposé en copeaux sur un four dont la chaleur fait évaporer les essences.

5° *Étuve à caisse* : le malade est enfermé assis dans une caisse, la tête dehors ; la température de l'air de la caisse

AIR CHAUD

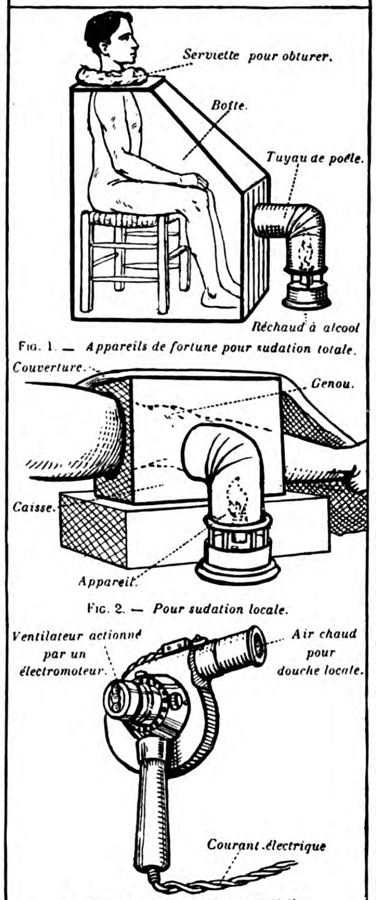


FIG. 1. — *Appareils de fortune pour sudation totale.*

FIG. 2. — *Pour sudation locale.*

FIG. 3. — *Appareil électrique de Heller.*

est portée à 80° pendant 15 à 20 min. ; le chauffage se fait soit par radiateur, soit par un tuyau communiquant avec un foyer (lampe à gaz ou à alcool, etc.).

6° *Bain complet d'air chaud au lit* : on fait du lit où est couché le malade une vraie caisse grâce à des cerceaux, et on y fait aboutir le tuyau de chauffage comme dans l'*étuve à caisse* ; durée : 40 min.

EFFETS DU BAIN D'AIR CHAUD COMPLET. — Il est particulièrement favorable dans les cas de goutte et d'obésité (sudation et urine accrues) ; il accroît les fonctions de la nutrition, calme le système nerveux, a des effets heureux sur les jointures et les os. *Il faut* : graduer très lentement la température pour éviter les palpitations, l'essoufflement, les syncopes. Savoir aussi l'état du cœur et des poumons des malades avant le bain, et pour cela consulter un médecin.

BAINS LOCAUX. — *Appareil de Bier* : sorte de caisse analogue à l'étuve à caisse mais plus petite, où l'on introduit le membre malade, chaleur 120 à 150°, durée : 30 min. à 1 h., on évitera les brûlures en graduant lentement la température.

II. DOUCHES D'AIR CHAUD. — L'air est dirigé en jet (douche) sur la région malade.

I. APPAREILS TRANSPORTABLES. — A GAZ OU A ALCOOL. — Dr *Miramond de la Roquette* : un mécanisme d'horlogerie (mouvement à ressort) meut un petit ventilateur de vitesse réglable. L'air, chassé avec force, traverse une cloche en cuivre fortement chauffée par une petite lampe à alcool. Pour obtenir des températures de cautérisation, il suffit de remplacer la lampe à alcool par une lampe à souder à l'essence, qui rapidement porte au rouge le réservoir de chauffe.

Hollœnder : un serpentin métallique est chauffé au rouge sur la flamme d'un bec de gaz Bunsen, l'insufflation d'air s'y fait au moyen d'une soufflerie à main (poire en caoutchouc communiquant avec le serpentin). On obtient un courant d'air continu surchauffé à 300° sous pression, courant qu'on interrompt à volonté.

Bruneau : appareil le plus transportable et le plus simple quand on n'a ni le gaz ni l'électricité. Un ventilateur à main produit un courant d'air qui est dirigé sur la flamme d'une lampe à alcool dont la combustion est ainsi activée. Le mélange chaud va ensuite dans des ajutages. Température : 100°.

APPAREILS A L'ÉLECTRICITÉ. — *Appareil de Heller.* — Le générateur d'air est un ventilateur actionné par un électromoteur, la source de chaleur est dans la résistance du conducteur au courant qui le traverse et l'échauffe.

Électro-aéro-thermo Rupalley. — C'est une variante du précédent dont il ne diffère que par la forme.

II. APPAREILS FIXES ET ÉLECTRIQUES. — Le *Gaiffe* est le plus perfectionné ; il comprend un générateur d'air sous pression, un tableau groupant les divers réglages. Les températures peuvent atteindre 700°.

EFFETS DE LA DOUCHE D'AIR CHAUD : à 50° simple rougeur par afflux de sang ; à 150° rougeur intense persistante ; de 300 à 700° cautérisation avec carbonisation des tissus malades. En général, on balaie la région malade avec le jet d'air chaud à 100 ou 150° et qui se supporte plus facilement qu'une application persistante au même endroit.

INDICATIONS. — Névralgies et névrites, ulcères, plaies, cicatrices vicieuses, révulsions de toutes sortes à la surface du corps pour dégorger un organe profond (poumon, foie).

AIRELLE (*HORTIC.*). — *Airelle myrtille.* — Plante de montagne ; les fruits s'emploient pour colorer le vin blanc en rose pâle ; on en fabrique encore des confitures astringentes. Le jus et la gelée constituent des aliments de choix dans les cas d'entérite. On peut se procurer des myrtilles sèches ; on obtient une boisson utile dans cette maladie en les faisant bouillir et en passant ; s'utilisent également pour teindre en bleu et violet les toiles et le papier.

Airelle canneberge. — Les fruits se mangent en compote avec du sucre. Servent à fabriquer une boisson acidulée.

AIRES (MESURE DES). — *V.* GÉOMÉTRIE PRATIQUE.

AISANCES (LIEUX ET FOSSES D'). — *V.* CABINETS, FOSSE.

AISSELLE (*MÉD.*). — Partie du corps placée sous le bras, à l'endroit où celui-ci s'unit au tronc.

PLAIES : duel, coup de corne, coup de couteau....

On constate : Hémorragie de l'artère (pouls supprimé, flot de sang battu), ou de la veine (pouls conservé) amenant de l'ANÉVRYSME, des ANESTHÉSIES et PARALYSIES (*V.* ces mots), selon les nerfs de l'aisselle blessés. Gangrène possible.

Il faut : Appeler immédiatement le médecin.

SUEURS. — Contre les sueurs de l'aisselle pouvant donner lieu à des abcès et phlegmons par infection des glandes de la sueur, à de l'eczéma, éruptions, etc., pratiquer lotions tièdes alcoolisées (écorce de chêne), poudrages (craie, amidon, lycopode, talc, acide salicylique, acide tartrique, alun), pommades (oxyde de zinc, huile de térébenthine, ichtyol, axonge), badigeonnages (perchlorure de fer, permanganate de potasse, glycérine, goudron, cade ; et surtout formol à 2 ou 10 p. 100).

AJONC OU GENÊT ÉPINEUX (*AGRIC.*). — Sert à utiliser les terrains ingrats et stériles qu'il améliore et rend en peu d'années propres à la culture des céréales. ‖ *Culture* : ameublir la terre par 2 ou 3 labours, un en automne, les autres en janvier et février ; semer au printemps en plusieurs jets croisés : 16 kilos de graine par hectare ; mêler la graine, pour semer, avec du sable ou de la terre pulvérisée. ‖ *Emploi* : 1° Nourriture : Les jeunes pousses fournissent une nourriture verte aux moutons ; former une prairie artificielle et couper plusieurs fois l'an ; écraser les tiges et émousser les épines, à l'aide d'ustensiles divers (fléau, maillet, moulin à cidre, meule verticale roulant dans une auge circulaire, etc.) ; 2° Combustible : Laisser croître pendant 3 ans ; couper ; laisser sécher ; mettre en fagots ; 50 000 kilos de bois sec à l'hectare ; 3° Protection : *a*) Sert à former des haies impénétrables. Pour cela, labourer, à la bêche ou à la charrue, une bande de terre de 60 à 70 centim. de large. Ameublir, égaliser au râteau ; tracer, à 30 centim. l'une de l'autre, 2 rigoles où l'on sème clair des graines de la dernière récolte. Durant les premières années, protéger la haie vive par une haie morte composée des arbustes ayant fourni la graine ; *b*) On protège les récoltes emmeulées contre les rongeurs au moyen de haies mortes d'ajoncs. ‖ *Récolte de la graine* : Difficile à récolter. Étendre de longues pièces de toile au pied des haies d'ajonc, aux heures chaudes du jour ; les siliques ouvertes spontanément laissent tomber la graine sur la toile.

AJOURNEMENT (*DROIT*). — Synonyme d'assignation (*V.* PROCÉDURE) ou d'atermoiement.

ALAMBIC (*ÉCON. DOM.*). — *Construction économique* : établir en briques un petit fourneau carré propre à recevoir du feu de bois ou de charbon. Y engager à moitié un estagnon

ALAMBIC

Construction d'un alambic de fortune.

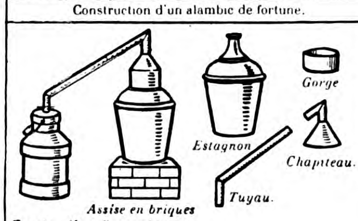


FIG. 1. *Vue d'ensemble de l'appareil monté.*

FIG. 2. *Accessoires.*

(vase de cuivre étamé servant au transport des eaux distillées) ; appliquer à celui-ci une gorge et un chapiteau de ferblanc dont le bec s'adapte à un autre bec également de ferblanc, de 2 ou 3 centimètres de diamètre, plongeant obliquement dans un tonnelet. — *V.* EAUX-DE-VIE.

ALBATRE (*ÉCON. DOM.*). — *Réparation.* Utiliser un ciment préparé comme suit : dissoudre dans l'alcool 20 grammes de mastic en larmes, dans l'eau-de-vie 20 grammes de colle de poisson ; ajouter 5 grammes de gomme ammoniaque en poudre. Mélanger le tout sur le feu. Conserver ce ciment dans une fiole ; au moment de s'en servir, mettre la fiole dans l'eau chaude. Pour l'employer, exposer à la chaleur du feu les morceaux cassés, enduire de ciment et faire adhérer.

Nettoyage. — Poussière et fumée : laver à l'éponge fine avec de l'eau savonneuse, puis de l'eau claire ; essuyer ensuite avec une peau bien sèche. Les taches persistantes s'enlèveront en frottant avec de l'essence de térébenthine ou du talc en poudre.

ALBRAN (*CHASSE*). — *V.* CANARD.

ALBUM. — Carnet de papier blanc ou teinté qu'emploient les artistes pour tracer des croquis et prendre des notes. Habitude excellente, exerce à voir vite, à exprimer brièvement, permet de conserver des souvenirs utiles autant qu'agréables. User de crayons demi-durs (*V.* CRAYON MINE DE PLOMB) ; les mous s'effacent et salissent.

ALBUMINEUSES (PRÉPARATIONS) (*MÉD.*). — Médicaments à base d'albumine dans l'eau ou un mélange (lavement, potion, liniment).

EAU ALBUMINEUSE : l'employer fraîche ; s'altère vite. 4 blancs d'œufs battus en neige pour 1 litre d'eau. *Tisane albumineuse* (ajouter à l'eau albumineuse 10 grammes d'eau de fleurs d'oranger plus 50 grammes sirop simple).

POTION ALBUMINEUSE : blanc d'œuf, 1 ou 2, plus sirop thébaïque ou de morphine, 30 grammes, plus eau de laitue, 60 grammes.

Usitées contre diarrhées (enfants), empoisonnements (plomb, mercure, sels de cuivre, acides, alcalis, cantharides).

LAVEMENT ALBUMINEUX (ulcères, hémorragies d'estomac) : Œufs : 2 ou 3, plus sel marin, 4 grammes, plus eau bouillie ou lait tièdes, 250 grammes, plus laudanum, V gouttes (à garder, 1 à 6 par jour).

LINIMENT ALBUMINEUX : parties égales esprit-de-vin, plus blanc d'œuf (excoriations, démangeaisons).

ALBUMINURIE (*MÉD.*). — L'albumine est une substance chimique complexe qui fait partie de la constitution du corps humain ; l'organisme en ingère tous les jours une certaine quantité en remplacement de celle qui se détruit (dose journalière : 70 à 100 grammes). Se rencontre dans les aliments animaux (viande, lait, œufs), et dans certains végétaux et produits qui en dérivent : pois, haricots, lentilles, pain bis.

Si le bon fonctionnement de l'organisme est troublé, l'albumine n'est plus détruite et passe dans l'urine. On dit alors qu'il y a *albuminurie*.

Pour reconnaître la présence de l'albumine dans l'urine, employer un des deux procédés suivants : 1° filtrer l'urine sur un coton, l'additionner de quelques gouttes de vinaigre et chauffer ; 2° verser de l'acide nitrique dans l'urine, sans chauffer. S'il y a de l'albumine, l'urine se trouble ; il se forme un dépôt blanchâtre plus ou moins épais.

L'albuminurie survient au cours et au déclin de certaines maladies aiguës (scarlatine, croup) ; elle accompagne des maladies chroniques (tuberculose) ; elle se rencontre dans certains empoisonnements (par le plomb, le mercure) ; elle constitue un danger sérieux quand elle survient au cours de la grossesse. Mais, le plus fréquemment, l'albuminurie doit attirer l'attention du côté du *foie*, du *cœur* ou du *rein*, et c'est au médecin qu'il appartient d'en découvrir la cause.

On constate l'albuminurie par un certain nombre de petits symptômes : sensation de doigt mort, engourdi ; démangeaisons, bourdonnements d'oreille, secousses brusques survenant pendant le premier sommeil et réveillant le patient, saignements de nez répétés, le matin au réveil.

COMPLICATIONS. — Une albuminurie non traitée expose à des accidents très graves : hémorragies diverses, œdèmes (gonflement) de la face, du larynx, des membres inférieurs ; accès de suffocation pouvant entraîner la mort en quelques minutes ; palpitations de cœur ; vomissements ; maux de tête tenaces ; affaiblissement de la vue.

Enfin l'*urémie* (*V.* ce mot) peut se déclarer, avec ses accidents mortels en quelques jours.

Il faut : appeler le médecin qui traitera la cause ; faire observer au malade un régime sérieux : pas de surmenage, de fatigues d'aucune sorte ; de temps à autre, cures de repos complet, d'une journée, au lit, entièrement allongé ; surveiller l'alimentation : pas de viandes, ni de boissons alcoolisées, ni d'excitants quels qu'ils soient (poivre, vinaigre, moutarde, etc).

Pas de fromages fermentés. Simplement des légumes, du lait, des fruits cuits. De plus, et c'est très important, on habituera progressivement le malade à accepter la cuisine *sans sel*.

Veiller à la régularité des garde-robes, et entretenir constamment la liberté du ventre.

Au premier accident, en attendant l'arrivée du médecin, imposer au malade le régime lacté absolu.

ALCALI VOLATIL (*MÉD.*). — Solution de gaz ammoniac dans l'eau (20 p. 100 environ) à la dose de V à XX gouttes dans un peu d'eau ; agit comme stimulant ; à l'intérieur, on l'utilise pour dissiper l'ivresse, augmenter les sécrétions ; à l'extérieur, il agit sur la peau comme révulsif (douleurs) et s'emploie pour la cautérisation des piqûres venimeuses. En inhalation, irrite muqueuse respiratoire. Entre dans la composition de l'eau sédative et du baume opodeldoch.

Eau sédative	Ammoniaque liquide	60 grammes
	Alcool camphré	10 —
	Sel de table	60 —
	Eau distillée	1 litre.

ALCARAZAS (*ÉCON. DOM.*). — Poterie légère et poreuse, non vernissée, laissant suinter l'eau à travers ses pores, ce qui maintient au liquide une certaine fraîcheur. Placer l'alcarazas à l'ombre, dans un courant d'air et, si c'est possible, suspendu solidement, de façon à pouvoir lui imprimer fréquemment un mouvement de va-et-vient.

ALCOOL (EN THÉRAPEUTIQUE). — L'alcool, sous forme d'alcool de vin, de boissons alcooliques ou de vin, s'utilise en médecine comme agent d'excitation du système nerveux : 1° dans toutes les maladies aiguës où survient une dépression extrême (collapsus), où l'indication urgente de réchauffer le corps et de remonter les forces prime tout ; 2° systématiquement dans certaines maladies aiguës, surtout la broncho-pneumonie, la pneumonie, parfois la grippe ou la typhoïde. Chez les malades entachés d'habitudes alcooliques, et qui *délirent*, l'alcool atténue ou supprime la crise délirante. Il convient de le soigneusement doser, et de ne s'en rapporter qu'aux indications du médecin, indications très variables suivant les cas particuliers. La potion alcoolisée type est la « potion de Todd » :

Teinture de cannelle	5 grammes.
Eau distillée	75 —
Sirop de sucre	30 —
Eau-de-vie vieille, ou rhum	40 —

Les différents vins, bourgogne, bordeaux, madère, malaga, etc., champagne frappé surtout, constituent encore de précieuses ressources.

En dehors de ces circonstances passagères, l'alcool ne comporte pas d'emploi thérapeutique. Pris à haute dose d'une façon accidentelle, il détermine l'ivresse ; pris à dose moindre, mais fréquemment renouvelée, il détermine l'ALCOOLISME (*V.* ce mot).

Usage externe : Nettoyage et stérilisation de la peau et des objets (à 90°) (instruments de chirurgie lavés à l'alcool et flambés) ; frictions révulsives (70 à 80°) du corps après bains ou chez les débiles, nerveux, rachitiques, lymphatiques, adénoïdiens ; frictions du cuir chevelu (pelade, pellicules), à l'eau de Cologne ; pansements antiseptiques et contre l'hémorragie (70 à 80°) (l'alcool coagule les matières et les conserve), abortifs des abcès, panaris. ***Remarque*** : L'alcool coagule les gommes, l'albumine ; il explose avec l'acide chromique (dangereux) ; avec le sulfate de soude, donne un mélange trouble ; éviter ces mélanges.

ALCOOLISME (*LÉGISL.*). — I. *Gravité du mal.* — II. *Soins à donner à un alcoolique.* — III. *Lutte contre l'alcoolisme.*

I. GRAVITÉ DU MAL. — L'alcoolisme est un état morbide causé par l'abus des boissons alcooliques. Déprimant l'intelligence, il cause un grand nombre de crimes, de suicides.... Il a enfin les plus fâcheux effets sur la diminution de la natalité, sur la dégénérescence de la race, sur la dissolution de la famille, etc.

II. SOINS A DONNER A UN ALCOOLIQUE. — *V.* ci-dessous : ALCOOLISME (rubrique *Médecine*).

III. LUTTE CONTRE L'ALCOOLISME. — La loi du 23 janvier 1873 édicte des peines sévères contre les débitants qui donnent à boire à des gens ivres, servent des boissons alcooliques à des mineurs de moins de 16 ans ; l'affichage de la loi sur l'ivresse est exigée dans les établissements où se débitent les boissons alcooliques, etc. ‖ En vertu de la loi du 17 juillet 1880 (art. 9), les maires peuvent, les conseillers municipaux entendus, prendre des arrêtés pour déterminer, sans préjudice des droits acquis, les distances auxquelles les débits de boissons ne pourront être établis autour des édifices consacrés à un culte, des cimetières, hospices, établissements d'instruction publique. ‖ Des circulaires, des instructions ministérielles ont d'autre part interdit la vente de boissons alcooliques dans les cantines militaires, etc. ‖ Enfin, le gouvernement encourage les Sociétés qui ont entrepris de lutter contre l'alcoolisme. Les Sociétés de cette nature sont très nombreuses ; elles réunissent généralement des personnes appartenant à une même profession : employés de chemins de fer, etc. Ce sont souvent des Sociétés de Secours mutuels.

Alcoolisme (*MÉD.*). — État maladif causé par l'abus d'alcool soit à dose massive (alcoolisme aigu ou ivresse), soit à doses prolongées (alcoolisme chronique).

ALCOOLISME AIGU. — *On constate* : excitation générale, face rouge, œil brillant, vertige, démarche chancelante, sueurs, vomissements (et parfois pâleur, syncope, oppression, coma, mort), réveil hébété, pénible, laissant parfois jaunisse et diarrhée (*V.* aussi DELIRIUM TREMENS, ABSINTHISME). Remarque : alcoolisme suraigu avec mort subite à partir d'ingestion de 60 centilitres d'alcool (cas de certains paris stupides).

Il faut : faire vomir ou laver l'estomac, injections d'éther, caféine, ammoniaque (10 gouttes) ou acétate d'ammoniaque (20 gouttes), à boire en un peu d'eau ; en cas de delirium tremens : chloral, 2 à 6 grammes (potion ou lavement), opium (15 gouttes laudanum, lavement, ou 5 à 10 pilules de 1 centigramme d'extrait thébaïque) ; bromures, 2 à 6 grammes.

ALCOOLISME CHRONIQUE. — *On constate* : *Digestion* : perte d'appétit, soif accrue, brûlures et aigreurs d'estomac, renvois de glaires le matin, gastrites et ulcères d'estomac, jaunisse et cirrhoses du foie. — *Nerfs* : Tremblement spécial bras, mains et doigts, le matin, disparaissant le jour. Accès de delirium tremens. Douleurs de tête, crampes nocturnes, anesthésies, fourmillements, vertiges. Contractures des tendons. Rêves (d'animaux et professionnels). Paralysie douloureuse de l'avant-cuisse et avant-jambe, d'où marche en steppant (*V.* STEPPAGE et TABES). Vue diminuée, voix rauque (crapuleuse). Troubles mentaux : *Démence calme* (air hébété, affaissement général, perte de mémoire), ou *excitée* (crises de colère, impulsions), *Délires* (de persécution, de jalousie, hallucinatoires, manies, mélancolie) (*V.* ces mots). *Vaisseaux* : artériosclérose, angine de poitrine, hémorragie cérébrale, maladies de rein (albumine).

Il faut : supprimer l'alcool du matin à jeun et progressivement celui de la journée (suppression trop radicale très dangereuse). Régime lacté, thé, café, kola, coca, bains tièdes d'une demi-heure à 1 heure contre l'excitation, internement.

Conséquences : Hérédité (enfants idiots, rachitiques, infirmes). Tuberculose (*V.* ce mot). Mortalité [alcoolisme : 1/3 de la mortalité générale en France ; Landes (peu d'alcool) : mortalité, 18 p. 1 000 hab. ; Seine-Inférieure (alcoolique), 27 p. 1 000 et la plupart des morts avant un an].

ALCOOLS. — Les alcools sont extraits par distillation des substances végétales renfermant du sucre capable d'entrer en fermentation : les jus de certains fruits, et plus particulièrement du raisin, de la pomme, de la prune, du genièvre, etc. On tire des alcools inférieurs des céréales, des pommes de terre, des mélasses de betteraves. Le seul alcool à employer est celui qu'on tire du vin. On l'appelle esprit-de-vin quand il contient plus de 66 p. 100 d'alcool ; on le nomme plutôt eau-de-vie quand il peut entrer dans la consommation sans être descendu de degré par l'addition d'eau.

Pour reconnaître si cette eau-de-vie de vin n'est pas mélangée d'eau-de-vie de grains, en faire chauffer une certaine quantité sans la porter à l'ébullition et jusqu'à ce que la vapeur ne s'enflamme plus. Si l'eau-de-vie est pure, on retrouve en goûtant le résidu une légère acidité vineuse et une odeur analogue à celle du vin cuit. Si elle est falsifiée, la saveur est âcre et l'odeur désagréable. ‖ Pour savoir si l'eau-de-vie n'a pas été relevée de goût par le poivre, le piment, le gingembre, etc., la mélanger avec un égal volume d'acide sulfurique concentré ; si elle est pure, elle prendra une teinte blanchâtre ; sinon, elle deviendra d'autant plus foncée qu'il y aura eu plus de substances étrangères dans sa fabrication. ‖ Les eaux-de-vie de Cognac et d'Armagnac sont supérieures à toutes les autres. Pour imiter soi-même le bouquet du cognac, prendre de l'esprit-de-vin de très bon goût à 72° (*V.* ALCOOMÈTRE) ; faire une infusion de capillaire à raison de 15 grammes de capillaire pour 2 litres d'eau ; filtrer l'infusion et ajouter 250 grammes de sucre pour 2 litres ; mêler cette infusion à l'esprit-de-vin de façon à le faire descendre de 72° à 50°. Ajouter au liquide quelques copeaux blancs de sapin bien frais. Dès que l'eau-de-vie a un léger goût de résine, la soutirer pour la mettre en bouteilles. On peut auparavant la colorer avec un peu de caramel.

Les alcools extraits du cidre, du poiré, de la prune, du marc de raisins, etc., ont tous un fumet particulier qui les déprécie ; ils n'ont un usage courant que dans les pays où on les fait. L'eau-de-vie de vin est d'un emploi assez fréquent dans l'art culinaire ; les cuisiniers constatent son arome en en versant quelques gouttes dans leurs mains et en les frottant vivement ; il doit s'en dégager un parfum agréable. L'esprit-de-vin est à la base de la confection de toutes les liqueurs de ménage. L'esprit-de-vin doit marquer 90° à l'alcoomètre, bouillir aux environs de 80° centigrades, être incolore et n'avoir aucun goût particulier quand on en boit quelques gouttes diluées dans un demi-verre d'eau.

QUELQUES PROCÉDÉS. — *Pour enlever l'eau que contient un alcool.* — Plonger dans celui-ci un morceau de gélatine de bonne qualité ; elle absorbe l'eau et laisse libre l'alcool, qu'il suffira alors de décanter.

Pour constater la richesse d'un alcool. — 1° Immerger dans l'alcool une bande de papier à filtrer ; la retirer et y mettre le feu ; une fois l'alcool brûlé, si le papier brûle facilement, l'alcool avait plus de 80° ; si la combustion est moins facile, l'alcool avait de 75 à 80° ; si le papier ne brûle pas, l'alcool avait moins de 75°. ‖ 2° Mettre quelques grains de poudre au fond d'une cuiller contenant de l'alcool ; mettre le feu a l'alcool ; s'il est pur, il brûlera complètement et finira par enflammer la poudre ; s'il contient de l'eau, la poudre ne s'enflammera pas.

Pour la fabrication des légumes, conserves, etc. — S'assurer de la pureté de l'alcool qu'on emploie en en versant un peu sur une assiette et en l'enflammant ; si l'alcool est pur, il brûle avec une flamme bleue, sans laisser de traces, ni sur l'assiette qui le contient, ni sur une autre assiette qui serait promenée au-dessus de la flamme.

Pour préparer de l'alcool à brûler solidifié, très utile aux touristes, alpinistes, etc., porteurs d'une lampe à alcool. — Verser 10 centilitres d'alcool dénaturé à 90° dans un ballon de verre de capacité double ; chauffer au bain-marie jusqu'à 60° centigrades environ ; ajouter de 25 à 30 grammes de savon de Marseille bien sec et râpé, puis 2 grammes de gomme laque. Agiter le ballon, sans le sortir du bain-marie, jusqu'à solution complète ; après quoi, retirer le ballon du bain-marie et verser son contenu dans de petits moules en fer-blanc (boîtes à vaseline, à bonbons, etc.) ; couvrir et laisser refroidir. La masse se coagulera ; pour l'emploi, enlever le couvercle et allumer. La durée de la flamme dépend de la capacité du récipient ; elle est, dans tous les cas, suffisante pour réchauffer un déjeuner de campagne, préparer du thé, café, chocolat, vin chaud, etc.

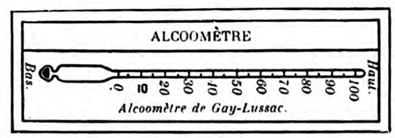
Le savon qui reste dans la boîte peut s'utiliser pour le lavage des mains.

On peut remplacer la gomme laque par une quantité égale de stéarine.

ALCOOL DÉNATURÉ. — Les alcools employés dans l'industrie et pour le chauffage sont dénaturés par l'adjonction de substances toxiques, à odeur tenace, qui les rendent définitivement impropres à la consommation. Ils échappent ainsi à la plus grande partie des droits frappant les alcools de consommation.

Alcools. — *V.* CHAUFFAGE, CULTURES INDUSTRIELLES, FALSIFICATIONS, NETTOYAGE, OCTROI.

ALCOOMÈTRE. — L'alcool n'ayant pas la même pesanteur spécifique que l'eau, il s'ensuit qu'en mesurant la densité d'un mélange d'alcool et d'eau, cette densité indique dans quelles proportions le mélange a été fait. On se sert pour cela,



Alcoomètre de Gay-Lussac.

en France, de l'*alcoomètre de Gay-Lussac* qui marque 100° dans l'alcool absolu, à la température de 15° centigrades. Si l'alcoomètre placé dans le liquide à éprouver enfonce, par exemple, jusqu'à la division 80, c'est que le mélange contient 80 p. 100 d'alcool.

ALÉATOIRES (CONTRATS). — *V.* CONTRAT.

ALEVIN. — *V.* PISCICULTURE.

ALFA. — Plante graminée à feuilles cylindriques, coriaces, longues de 0 m. 50. *Utilisation* : sparterie, corderie, fabrication du papier. *Provenance* : Afrique (Algérie en particulier).

ALFORT. — *V.* VÉTÉRINAIRES (ÉCOLES).

ALGÈBRE PRATIQUE. — I. *Notations algébriques.* — II. *Formules.* — III. *Problèmes.* — IV. *Équations.* — V. *Nombres négatifs.* — VI. *Relations algébriques.*

I. NOTATIONS ALGÉBRIQUES. — Outre son intérêt théorique, l'algèbre est d'une grande utilité pratique, même dans des choses simples : il est bon de familiariser très tôt les enfants avec son emploi. L'algèbre simplifie, abrège, généralise la solution des problèmes courants et l'expression des résultats. Elle fait usage de deux sortes de signes : d'abord les lettres de l'alphabet qui représentent toujours des quantités sur lesquelles on a à raisonner (on désigne en général les quantités connues par les premières lettres de l'alphabet : A, B, C... a, b, c, et les quantités inconnues par les dernières : n, y, z, u, v, w), puis des signes d'abréviation qui marquent les opérations ; ce sont : signe d'*addition* $+$; de *soustraction* $-$; de *multiplication* $\times$ ou . (un simple point) ; souvent, quand il n'y a pas d'erreur possible dans la lecture, on ne met aucun signe ; ainsi ab signifie le produit de a par b, tout comme $a \times b$; de *division* : ainsi ; $a : b$ signifie a divisé par b, mais le plus souvent on emploie la notation fractionnaire : $\frac{a}{b}$; d'*égalité*, $=$; d'*inégalité*, $<$ dont la pointe est tournée vers la quantité la plus petite ; ainsi, $a < b$ ou $b > a$ signifie a plus petit que b. Un signe important est la *parenthèse*, signe particulier à l'algèbre, qui sert à marquer un assemblage de termes ou nombres à additionner et dont on suppose l'addition faite ; ainsi, $(a + b + cd)$ signifie que la somme de a, de b et du produit de c par d est considérée comme faite ; l'expression $g\,(a + b + cd)$ représente le produit par g de cette somme, et l'expression $(a + b + cd)^n$ en représente la puissance n-ième. — *V.* INTÉRÊT, ANNUITÉS.

II. FORMULES ALGÉBRIQUES. — On appelle *monôme* une expression algébrique entre des quantités liées seulement

entre elles par des signes de multiplication, de division, ces quantités pouvant être élevées à des puissances entières ou fractionnaires. On appelle *polynômes* des quantités formées de monômes liés entre eux par les signes d'*addition* et de *soustraction.*

Produit d'un monôme par un monôme : $(a \times b) \times (c \times d) = a \times b \times c \times d$. Produit d'un polynôme par un monôme : $(a + b) \times c = (a\,c) + (b\,c)$. Produit de deux polynômes : $(a + b) \times (c + d) = (a + b)\,c + (a + b)\,d = a\,c + b\,a + a\,d + b\,d$. Carré d'un polynôme de deux termes : $(a + b)^2 = a^2 + 2\,a\,b + b^2$.

III. PROBLÈMES. — Donnons maintenant un exemple de résolution de problème par l'algèbre : *Partager un nombre A en trois nombres tels que le nombre intermédiaire soit inférieur au plus grand d'une quantité* a *et supérieur au plus petit d'une quantité* b. Appelons x le plus petit nombre, le nombre intermédiaire est $x + a$, le plus grand est $x + a + b$: la somme des trois nombres étant A, on a $x + x + a + x + a + b = A$ ou $3\,x + 2\,a + b = A$; c'est là ce qu'on appelle l'*équation du problème.* Il y a maintenant à *résoudre* cette équation c'est-à-dire à chercher la valeur de l'inconnue x. Une *équation* se compose ainsi de deux *membres* séparés par un signe =. Pour la résoudre, on se fonde sur les propriétés évidentes suivantes : On peut ajouter aux deux membres (ou leur retrancher) une même quantité, on peut multiplier les deux membres (ou les diviser) par une même quantité, on peut élever les deux membres à une même puissance, sans changer la valeur de l'inconnue contenue dans l'équation. Considérant l'équation précédente, retranchons des deux membres la quantité $2\,a + b$, on a $3\,x = A - 2\,a - b$, et, divisant par 3 les deux membres de cette nouvelle équation : $x = \frac{A - 2\,a - b}{3}$, c'est la valeur cherchée du plus petit nombre. On voit ainsi que résoudre algébriquement un problème, c'est : 1° écrire sous forme algébrique l'énoncé du problème de façon à en avoir l'équation ; 2° résoudre cette équation. On évite ainsi les difficultés de raisonnement qu'exige une résolution arithmétique. La solution de l'équation est représentée par une *formule* ; il suffit, si on a des nombres dans les énoncés, de remplacer dans la formule les quantités comme, ici : A, a, b par leur valeur, puis de faire les calculs indiqués par la formule.

IV. ÉQUATIONS. — Les équations se distinguent les unes des autres : 1° par le *nombre* des inconnues qui y entrent ; dans le problème précédent il y avait une seule inconnue ; quand il y a plusieurs inconnues, il faut, pour pouvoir les trouver, avoir autant d'équations ; 2° par le degré de la plus haute puissance à laquelle est élevée l'inconnue ; dans le problème précédent, l'inconnue x était du premier degré ; l'équation du *second degré* a la forme $ax^2 + b\,x + c = 0$ dont la solution est donnée par la *formule* $x = \frac{a\,b + \sqrt{b^2 - 4\,a\,c}}{2\,a}$. Soit le problème suivant : Trouver deux nombres dont la somme soit 4 et le produit 3 ; soit x l'un des nombres. l'autre nombre sera $4 - x$; l'équation du problème est $x\,(4 - x) = 3$ ou $4\,x - x^2 = 3$, et ajoutant $4\,x - x^2$ de part et d'autre, $x^2\ 4\,x - 3 = 0$, équation du second degré qui, résolue par la formule précédente, donne $x = \frac{4 + \sqrt{16 - 12}}{2}$ ou $x = 3$; l'autre nombre est $4 - 3$ ou 1. Les équations de degré plus élevé sont de solution difficile.

V. NOMBRES NÉGATIFS. — En algèbre, on est conduit à considérer les quantités comme ayant, outre leur valeur numérique, un signe + ou — : celles qui ont le signe + sont les quantités ordinaires ou *positives* ; les autres sont les quantités négatives ; en général, soustraire de a une quantité b est la même chose que lui ajouter une quantité négative $(-b)$; on a $a + (-b) = a - b$ et $a - (-b) = a + b$; pour la multiplication, on a les résultats suivants : $(+a) \times (+b) = +a\,b$; $(+a) \times (-b) = -a\,b$; $(-a) \times (+b) = -a\,b$; $(-a) \times (-b) = +a\,b$. Cette définition *généralise* les formules. Les nombres négatifs ont un sens, ainsi, dire que quelqu'un a — 10 000 fr. (*moins* dix mille francs), c'est dire qu'il a dix mille francs de dettes ; on dit couramment, pour la température, qu'elle est, par exemple, de — 5 degrés (*moins* cinq degrés) pour dire 5 degrés au-dessous de zéro.

VI. RELATIONS ALGÉBRIQUES. — On appelle ainsi une équation où entrent plusieurs inconnues ; on dit que, par cette solution, l'une des inconnues est donnée en *fonction* des autres ; ainsi, dans les formules d'intérêt, l'*intérêt* (*V.* ce mot) est donné en fonction du *taux*, du *capital* et du *temps* ; on a une relation entre ces quatre quantités qui permet d'avoir l'une en fonction des autres. Ces relations sont à la base de la *géométrie* (*V.* ce mot) *analytique.*

ALGÉRIE (*LÉGISL.*). — I. *Généralités.* — II. *Principes sur l'administration de l'Algérie.* — III. *Législation civile, criminelle et financière de l'Algérie.* — IV. *Services publics.* — V. *Renseignements pratiques* ; *productions de l'Algérie* ; *colonisation.*

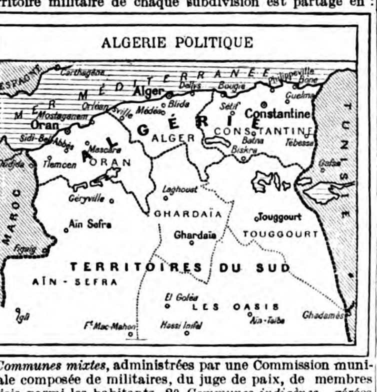
I. GÉNÉRALITÉS. — L'Algérie est placée sous l'autorité d'un Gouverneur général civil, dont les pouvoirs sont à peu près semblables à ceux des Ministres français ; cependant, à ce principe il est apporté de sérieuses dérogations en ce qui concerne les services rattachés. ‖ Il n'y a pas de véritable Parlement local, les Délégations financières algériennes, où sont représentés la population française et l'élément indigène, n'ayant aucune attribution politique. ‖ D'autre part, l'Algérie, divisée en 3 départements, est représentée au Parlement français à raison de deux députés et d'un sénateur par département, ceux-ci élus d'après des règles analogues à celles qui président aux élections en France.

II. PRINCIPES SUR L'ADMINISTRATION DE L'ALGÉRIE. — 1. ADMINISTRATION GÉNÉRALE. — I. Le gouverneur général est nommé par décret rendu en Conseil des Ministres sur la proposition du Ministre de l'Intérieur. ‖ Tous les services civils sont sous sa direction, à l'exception des services *rattachés* (services non musulmans de la Justice, des Cultes, de l'Instruction publique et de la Trésorerie), qui dépendent de leurs Ministères français respectifs, sauf un droit d'intervention assez étendu du Gouverneur. L'armée et la marine relèvent des Ministres de la Guerre et de la Marine, mais par l'intermédiaire du Gouverneur. Celui-ci prépare enfin le projet de budget en conseil de gouvernement, et le soutient devant les délégations financières et le Conseil supérieur. ‖ Le Gouverneur général est aidé dans sa tâche par son *cabinet militaire*, son *cabinet civil*, son *Secrétaire général* qui le remplace par délégation ou en cas d'absence, et dont relèvent les *services administratifs* : Cabinet (répartition du courrier) ; Intérieur (2 bureaux) ; Police et sûreté ; Direction des services financiers ; Direction des Travaux publics et des Mines ; Direction de l'Agriculture, du Commerce et de la Colonisation ; Direction des Affaires indigènes ; Direction du contrôle des Chemins de fer, Postes et Télégraphes. ‖ Un Conseil de Gouvernement assiste le Gouverneur général. Il se compose de hauts fonctionnaires : Secrétaire général, Premier Président, Procureur général, Général commandant le corps d'armée, Amiral commandant supérieur, Recteur, etc. Ses attributions sont très étendues : administration centrale de l'Algérie, finances, travaux publics, etc., mais il donne seulement des avis, nécessaires dans certains cas (emprunts, modifications aux circonscriptions administratives). ‖ L'assemblée des *Délégations financières* constitue un essai de représentation locale des intérêts économiques. ‖ L'Algérie a la personnalité civile, et par conséquent un patrimoine et un budget spécial. Le budget est établi par le Gouverneur général sous le contrôle du Ministre de l'Intérieur, délibéré et voté par les Délégations financières, puis par le Conseil supérieur, enfin arrêté par un décret du Président de la République après rapport du Ministre de l'Intérieur.

2. ADMINISTRATION DÉPARTEMENTALE. — Chaque département est administré par un préfet, assisté d'un secrétaire général et d'un Conseil de préfecture. Les attributions des Préfets, des Secrétaires généraux et des Conseillers de préfecture ressemblent à celles de leurs collègues en France. Le département est divisé en arrondissements ayant à leur tête des Sous-Préfets chargés spécialement d'inspections. ‖ Chaque département possède un Conseil général composé de membres français élus par les électeurs français, et d'assesseurs musulmans choisis par le Gouverneur général parmi les notables indigènes. Les Conseils généraux ont chaque année deux sessions ordinaires, nomment une Commission départementale, votent le budget départemental préparé par le Préfet, le tout selon des règles analogues à celles des Conseils généraux de France.

3. ADMINISTRATION COMMUNALE. — Les arrondissements sont partagés en : 1° *Communes de plein exercice*, constituées à peu près de la même façon que les communes françaises. ‖ 2° *Communes mixtes.* Celles-ci ont une population presque exclusivement indigène. Elles ont à leur tête un administrateur assisté d'un ou de plusieurs administrateurs adjoints, ceux-ci recrutés par concours. L'administrateur remplit les fonctions de Maire et de juge de simple police pour les infractions commises par les indigènes. La commune mixte a en outre une Commission municipale, comparable au Conseil municipal, et des Adjoints français et indigènes.

4. TERRITOIRES MILITAIRES. — Ceux-ci, habités principalement par des indigènes, sont administrés, dans l'ensemble d'un département, par le Général de division, sous l'autorité du Gouverneur général, et dans chaque subdivision (cercle) par des officiers. Chaque cercle possède un Bureau arabe que des officiers dirigent, et qui est chargé de l'administration des populations indigènes. Les Français résidant dans le territoire militaire sont soumis à ce régime exceptionnel, sauf les fonctionnaires qui ne relèvent que du Préfet. ‖ Le Territoire militaire de chaque subdivision est partagé en :



1° *Communes mixtes*, administrées par une Commission municipale composée de militaires, du juge de paix, de membres choisis parmi les habitants. 2° *Communes indigènes*, gérées par un caïd nommé par le Général de division et assisté d'une assemblée de notables.

5. TERRITOIRES DU SUD. — Au sud des Territoires militaires, il existe 4 *Territoires du Sud*, qui relèvent du Gouverneur général. Leur régime ressemble à celui des Territoires militaires ; à la tête de chacun d'eux est placé un commandant militaire nommé par décret. Le budget de ces territoires est autonome et distinct de celui de l'Algérie.

III. LÉGISLATION CIVILE, CRIMINELLE ET FINANCIÈRE DE L'ALGÉRIE. — Il faut distinguer 4 éléments dans la population de l'Algérie : 1° les Français ; 2° les Israélites soumis à la même condition juridique s'ils sont nés en Algérie avant l'occupation française ou, depuis, de parents nés dans ces conditions ; 3° les étrangers, conservant leurs statuts personnels : 4° les indigènes musulmans régis par leur statut musulman propre. ‖ Aussi deux organisations de la Justice existent parallèlement : 1° La justice française est établie d'une façon analogue à celle qui existe dans la Métropole : 1 Cour d'appel, 4 Cours d'assises, 16 Tribunaux de première instance, 4 Tribunaux de commerce, 118 Justices de paix. ‖ De sérieuses dérogations, principalement en ce qui concerne les délais, ont été apportées en Algérie au Code de Procédure civile. ‖ Les offices ministériels sont incessibles, les nominations étant faites par le Gouverneur général sur présentations du Président et du Procureur général. ‖ 2° La justice musulmane fonctionne à côté de la première. En principe, les musulmans d'Algérie sont régis par leurs coutumes lorsqu'il s'agit de leur statut personnel, de leurs successions, mais pour le surplus, notamment pour la répression des délits, la loi française leur est applicable ; ils peuvent d'ailleurs s'y soumettre de façon absolue. Les contestations mettant en jeu leurs coutumes sont jugées par le *cadi*, et dans certains cas (entre Kabyles) par le Juge de paix. Les appels de ces jugements sont portés devant le Tribunal de l'arrondissement. ‖ Les crimes exclusivement imputables aux indigènes musulmans sont, dans les territoires civils, de la compétence des *Cours criminelles* (composées de 3 magistrats, de 2 assesseurs-jurés français et de 2 indigènes) ; les délits, des tribunaux répressifs qui existent à chaque chef-lieu de canton (composés du Juge de paix, d'un fonctionnaire ou notable français, d'un indigène) ; les contraventions, de l'administrateur dans les communes mixtes, du Juge de paix dans les communes de plein exercice.

Une loi du 4 février 1919 a accordé la qualité de citoyens français aux indigènes algériens, âgés de 25 ans, monogames ou célibataires, n'ayant jamais subi de condamnation entraînant la perte des droits politiques, ni fait aucun acte d'hostilité contre la souveraineté française, ayant en outre deux ans de résidence consécutive dans une même commune de France ou d'Algérie, ou une circonscription coloniale française, et qui satisfont à l'une des conditions suivantes : 1° avoir servi dans les armées françaises et avoir une attestation de bonne conduite ; 2° savoir lire et écrire en français ; 3° etre propriétaire, fermier, ou payer patente ; 4° etre fonctionnaire ou retraité pour services publics ; 5° avoir été revêtu d'un mandat électif ; 6° être titulaire d'une décoration française ou d'une distinction honorifique accordée par le gouvernement français ; 7° enfin être né d'un indigène devenu citoyen français, alors que le demandeur avait atteint l'âge de 21 ans.

Les impôts sont en Algérie moins élevés qu'en France, mais sont de nature analogue.

IV. SERVICES PUBLICS. — L'*enseignement* pour les Français est organisé comme en France : enseignement supérieur (une Académie avec Facultés des lettres et des sciences, Écoles de médecine et de droit, etc.), secondaire (3 lycées, 5 collèges), primaire. Pas de délégation cantonale. L'instruction publique musulmane comprend des écoles supérieures ou médersas qui forment des candidats pour les services de la justice, des cultes, de l'instruction publique indigènes, un lycée arabe-français, des écoles primaires principales, élémentaires ou préparatoires, ces dernières seules confiées à des adjoints indigènes. Il existe en outre des écoles privées dont certaines sont musulmanes, ou israélites. ‖ La loi sur la séparation des *Cultes* s'applique en Algérie, à peu près comme en France. ‖ L'organisation de l'Assistance publique y est également semblable (hôpitaux, hospices, bureaux de bienfaisance). ‖ En principe, les lois et décrets concernant les travaux publics en France s'appliquent en Algérie, où le Gouverneur général remplit le rôle du Ministre des Travaux publics. Il existe actuellement 6 réseaux de chemins de fer (et en outre des chemins de fer d'intérêt local). Leur construction et leur exploitation relèvent du Gouverneur général. ‖ Les fonctionnaires du personnel des POSTES ET TÉLÉGRAPHES sont spéciaux à l'Algérie et reçoivent un traitement différent de celui de la Métropole.

V. RENSEIGNEMENTS PRATIQUES ; PRODUCTIONS DE L'ALGÉRIE ; COLONISATION. — Le Français qui désire s'installer en Algérie aura sans frais, à l'Office de l'Algérie, 34, Palais-Royal, à Paris, tous les renseignements nécessaires sur les produits de la colonie, ses ressources, les concessions de terrains. Le Bulletin hebdomadaire que publie cet Office fournit aussi d'utiles indications. A Alger, s'adresser à la Direction de la Colonisation. ‖ L'Algérie est riche en gisements de minerais, notamment de fer, et en gisements de phosphate de chaux. Elle constitue surtout un pays éminemment agricole, qui convient à la production du blé, aux vignobles, à l'élevage des bestiaux. Le chêne-liège abonde dans le nord, l'alfa dans le sud. ‖ Le Français trouvera en Algérie des Chambres de commerce au nombre de 6, des Chambres d'agriculture analogues aux Chambres de commerce, une Bourse de commerce et une École supérieure de commerce à Alger. Il existe d'autre part dans cette ville une banque d'escompte, de circulation et de dépôt, dite *Banque de l'Algérie.* Elle émet des billets de 1 000 fr., 500 fr., 100 fr., 50 fr. et 20 fr., qui tiennent lieu de monnaie légale. En outre, une Société appelée *Crédit foncier et agricole de l'Algérie* a été créée sous les auspices du Crédit foncier de France et avec des attributions de crédit semblables. Citons également la Compagnie algérienne, les succursales du Crédit lyonnais, les Comptoirs d'escompte, etc.

Tout Français pourra : 1° *Acquérir à titre onéreux* un lot de terrain destiné à la colonisation. L'aliénation a généralement lieu par vente à prix fixe ou aux enchères, rarement de gré à gré. L'acquéreur est alors tenu de payer dans les conditions fixées par arrêté du Gouverneur général, de transporter dans les 6 mois son domicile sur la terre achetée, et d'y résider d'une façon effective pendant 10 ans, ou de s'y substituer, après un minimum de 3 ans, une famille remplissant les mêmes conditions ; le délai de 10 années est cependant réduit à 5 ans si l'acquéreur justifie avoir construit sur son lot des bâtiments d'exploitation, et l'avoir amélioré. 2° Il peut aussi obtenir une *concession gratuite.* Celle-ci est accordée par le Gouverneur général si elle porte sur une étendue de moins de 200 hectares, par décret dans le cas contraire. Le concessionnaire est tenu aux mêmes engagements, hors le paiement du prix, que l'acquéreur à titre onéreux. ‖ Des concessions de forêts de chênes-lièges ont été faites dans certains cas (après incendies). ‖ Toute concession de mine donne lieu à un acte réglementaire législatif, contenant des dispositions spéciales. ‖ D'autre part, l'importance des gisements de phosphate de chaux a été l'origine d'une réglementation très précise. Les recherches doivent être autorisées par le Gouverneur général, l'autorisation étant valable pour un an, sauf renouvellement. Adresser la demande au préfet du département, puis, dans la quinzaine, envoyer un plan de la région à explorer, en double expédition, et élire domicile au chef-lieu du département. L'autorisation est publiée au *Bulletin officiel de l'Algérie.* L'explorateur pourra, s'il découvre un gisement, réclamer un privilège d'inventeur. Il présentera sa demande dans le délai de sa permission, fera connaître les travaux exécutés, la richesse du gîte, etc., et annexera à son envoi un plan de la surface à l'échelle de 1/10 000. Les oppositions sont recevables pendant un mois à partir de l'affichage et de la publication de cette demande au *Journal officiel de l'Algérie.* Le Gouverneur général statue par arrêté. La déclaration d'invention donnera à l'inventeur droit à une partie des redevances touchées par l'État qui exploite au moyen d'adjudications publiques.

Les colons nécessiteux désirant rentrer momentanément en France pour y rétablir leur santé peuvent recevoir des secours de l'État. Il leur est d'autre part assuré le transport gratuit d'Alger à Marseille. S'ils sont définitivement rapatriés en France, leurs frais de route sont à la charge des départements qu'ils habitaient. Il en est de même s'ils se proposent, en Algérie même, de changer de province.

Algérie (*PROFESS.*). — I. PERSONNEL DES SERVICES CIVILS. GOUVERNEMENT GÉNÉRAL.

ADMINISTRATION CENTRALE. — Le personnel se recrute au concours, sauf en ce qui concerne un certain nombre d'emplois vacants réservés aux sous-officiers. Les concours sont assez rares, vu le petit nombre d'emplois existant à l'administration centrale et la rareté des vacances ; ce sont d'ailleurs principalement des jeunes gens de la colonie qui y prennent part, et si les cadres des services civils algériens comptent en grand nombre les fonctionnaires et employés provenant de France, cela tient surtout aux permutations nombreuses qui ont lieu.

Les employés du Gouvernement général ne peuvent, à aucun grade, contracter mariage sans l'autorisation du Gouverneur ; faute de celle-ci, la célébration du mariage entraînerait la révocation du contrevenant.

Le personnel du cabinet du Gouverneur général et celui du cabinet du Secrétaire général peuvent ne pas appartenir aux cadres de l'Administration centrale, mais ils ne peuvent passer dans les cadres de celle-ci qu'au concours ou en vertu de l'article applicable aux fonctionnaires d'autres administrations, si c'est le cas.

Les agents de l'Administration centrale détachés aux cabinets du Gouverneur ou du Secrétaire général continuent à compter dans l'effectif ; ils sont remplacés momentanément par des auxiliaires.

II. PRÉFECTURES. — L'organisation intérieure des Préfectures d'Algérie n'est pas la même que celle des Préfectures en France ; elles ne comprennent pas de divisions, mais uniquement des sections et tout le personnel est employé de l'État.

Il y a en Algérie 3 préfectures : Alger, Oran et Constantine, et 14 sous-préfectures, dont 3 de 1re classe : Bône, Mostaganem et Tizi-Ouzou ; 5 de 2e classe : Milianah, Tlemcen, Bougie, Philippeville et Sétif, et 6 de 3e classe : Médéah, Orléansville, Mascara, Sidi-Bel-Abbès, Batna et Guelma. A chaque préfecture sont attachés 2 secrétaires généraux

et un certain nombre de conseillers de préfecture. Tous ces fonctionnaires sont nommés par décret. Le décret de nomination fixe la résidence. Les classes sont personnelles. Les promotions ont également lieu par décrets rendus sur la proposition du Ministre de l'Intérieur et sur rapport du Gouverneur général de l'Algérie. Toutes ces fonctions sont incompatibles avec un autre emploi public ou l'exercice d'une profession.

CONGÉS. — Les congés et les autorisations d'absence ne peuvent être concédés aux Préfets, Sous-Préfets, Secrétaires généraux et Conseillers de Préfecture, que par le Gouverneur général.

MUTATIONS. — Les fonctionnaires de l'ordre administratif envoyés de France gardent la classe de l'emploi dont ils jouissaient dans la métropole, mais bénéficient des avantages et indemnités attribués aux fonctionnaires de leur classe en Algérie.

TOURNÉES. — Les Sous-Préfets sont tenus d'accomplir chaque année : 1° une tournée ordinaire dans toutes les communes de leur arrondissement ; ils devront en justifier par des précis établis et adressés chaque trimestre à l'administration ; 2° deux tournées générales d'inspection des communes mixtes ; chacune de ces tournées donnera lieu à un rapport spécial et détaillé.

PERSONNEL DES BUREAUX. — Jusqu'au grade de rédacteur inclus, les employés des bureaux des préfectures sont nommés, après concours, par le Préfet ; les nominations aux emplois supérieurs sont faites par le Gouverneur général sur la proposition du Préfet.

Les employés des Préfectures d'Algérie appartiennent au personnel de l'État, jouissent d'une retraite et sont astreints, dans ce but, aux retenues légales.

Des permutations entre le personnel des Préfectures d'Algérie et celui des administrations centrales des ministères peuvent être autorisées.

ALIBOUFIER. — *V.* SYLVICULTURE.

ALIÉNATION (*DROIT*). — Consiste dans le fait de transférer à une autre personne la propriété d'une chose qui vous appartient.

On distingue l'aliénation à titre gratuit (*donations, legs*) et l'aliénation à titre onéreux (vente, échange) (*V.* ces mots).

En principe, pour aliéner une chose, il faut en être propriétaire.

ALIÉNÉS (*LÉGISL.*). — I. *Organisation des établissements d'aliénés.* — II. *Placement des aliénés dans les établissements ; visites, sortie des aliénés.*

I. ORGANISATION DES ÉTABLISSEMENTS D'ALIÉNÉS. — Les aliénés sont soignés dans des établissements spéciaux, appelés *asiles*, qui peuvent être publics ou privés.

ASILES PUBLICS. — Les établissements publics sont en principe *départementaux* et soumis à une même réglementation, à l'exception de la maison nationale de *Charenton* (Seine) et des établissements autonomes (*V.* plus loin). Chaque département est tenu de posséder un de ces asiles, ou à défaut de traiter avec un établissement privé, le traité devant être approuvé par le Ministre de l'Intérieur. On peut aussi réserver aux aliénés un quartier spécial et séparé d'un hospice consacré à d'autres maladies (par exemple, à l'hospice de la *Salpêtrière*, à Paris, un quartier est réservé aux femmes aliénées). A l'approbation du Préfet sont également soumis les règlements intérieurs des asiles, généralement rédigés sur un règlement-type.

Les établissements publics d'aliénés sont administrés, sous l'autorité du Ministre de l'Intérieur et des Préfets, par un directeur responsable nommé par le Ministre de l'Intérieur. Ce fonctionnaire est chargé de l'administration intérieure de l'établissement et de la gestion de ses biens et revenus. Les asiles d'aliénés ont en outre un personnel médical, médecin en chef et médecins adjoints, nommés par le Ministre de l'Intérieur quand le service est créé, par le Préfet quand il s'agit de pourvoir à une vacance, mais un décret du 1er août 1906 a institué le concours pour le poste de médecin adjoint. Le Ministre de l'Intérieur peut décider, ce qui est fréquent, la réunion des fonctions de directeur et de médecin ; il nomme lui-même, en pareil cas, le médecin-directeur. A côté du directeur et du médecin en chef, fonctionne une Commission gratuite de surveillance, qui se compose de cinq membres, nommée par le Préfet, et renouvelable chaque année par cinquième ; elle se réunit au moins une fois par mois pour donner son avis sur le régime intérieur ou les intérêts financiers de l'asile. L'administration de l'asile comprend en outre un économe et un receveur nommés par le Préfet, et dont le traitement est déterminé par arrêté préfectoral, après avis du Conseil général, et des infirmiers, gardiens, etc., nommés par le directeur, d'accord avec le médecin en chef (en cas de dissentiment, par le Préfet).

En dehors des aliénés dangereux, internés dans l'intérêt général (*V.* plus loin), et des aliénés indigents, les établissements publics peuvent aussi recevoir des aliénés riches dont la pension, très variable, est proportionnée au traitement et au genre de vie. En principe, la dépense du transport des personnes dirigées par l'administration sur les établissements d'aliénés, arrêtée par le Préfet sur mémoire des agents préposés à ce transport, celle de l'entretien et du traitement du malade à l'asile, réglée d'après un tarif arrêté par le Conseil général, sont supportées par les personnes placées, ou leurs parents tenus à l'obligation alimentaire (*V.* ALIMENTS), le recouvrement de la créance étant opéré par les soins du Trésorier-payeur général, sur contrainte décernée par le receveur de l'enregistrement en cas de difficulté ; s'il y a contestation sur l'obligation de fournir des aliments, la personne intéressée formera opposition à la contrainte, et l'affaire sera déférée au Tribunal de 1re instance. A défaut, ou en cas d'insuffisance des ressources fournies par les familles, la dépense est à la charge du département dans les limites duquel l'aliéné a son *domicile de secours* (ce domicile est défini à l'article ASSISTANCE MÉDICALE), ou dans lequel il a été recueilli, s'il n'a pas de domicile de secours ; en cas de contestation entre deux départements, le Conseil d'État serait compétent pour trancher la question. Cependant, les charges incombant ainsi au département sont atténuées par le recours qu'il a contre la commune du domicile de l'aliéné. La commune participe aux dépenses de ses aliénés indigents, selon un tarif fixé par le Conseil général, le plus souvent d'après son revenu. Le département peut aussi exercer un recours contre un hospice dans le cas spécial où celui-ci était tenu, d'après ses titres de fondation, ou d'après un usage constant et reconnu, de traiter un certain nombre d'aliénés.

Il est impossible d'indiquer ici la liste complète des asiles publics d'aliénés : la plupart des départements en possèdent. Sept jouissent de l'autonomie vis-à-vis du département et sont sous l'autorité directe du Ministre de l'Intérieur : ceux d'Aix et de Marseille (Bouches-du-Rhône), d'Armenteuil et de Bailleul (Nord), de Bassens (Savoie), de Bordeaux et de Cadillac (Gironde). || L'asile national de *Charenton* est assujetti à une réglementation spéciale, au titre d'établissement général de bienfaisance. Il reçoit des aliénés : 1° en pension ; 2° à prix de journée, ce régime n'étant applicable qu'aux militaires et marins ; 3° comme boursiers, le Ministre de l'Intérieur disposant de 79 bourses distribuées par fraction de 1/2 ou de 1/4. L'administration comprend un directeur responsable assisté d'une Commission consultative (de 5 membres), un sous-directeur, un receveur, un économe, un commis aux écritures, un surveillant en chef, deux médecins, un chirurgien, des élèves internes, des infirmiers, etc.

ASILES PRIVÉS. — Pour fonder ou diriger un établissement privé d'aliénés, souvent désigné sous le nom de *maison de santé*, il est nécessaire d'obtenir l'autorisation du Préfet et, pour la Seine, Saint-Cloud, Meudon et Sèvres, du Préfet de police. Le candidat devra justifier de sa qualité de majeur, jouir de ses droits civils, produire des certificats de bonne vie et mœurs des maires des communes où il aura résidé depuis 3 ans, et être docteur en médecine, ou produire l'engagement d'un médecin, agréé par le Préfet et toujours révocable, qui déclare se charger, sous sa responsabilité, du service médical de l'établissement. Il devra, d'autre part, en indiquant le nombre et le sexe des aliénés qu'il se propose de recevoir, établir, au moyen du plan et du règlement intérieur de la maison, que les malades y trouveront toutes les conditions physiques et morales nécessaires à leur guérison. Les directeurs des maisons de santé pour aliénés sont en outre astreints au versement d'un cautionnement, assurant le paiement des dépenses de l'asile pendant un mois, dans le cas où ils cesseraient d'exercer leurs fonctions. Le chef de l'État peut retirer l'autorisation, dans le cas d'infractions graves aux lois et règlements. Les maisons de santé réservées aux aliénés sont très nombreuses, particulièrement dans la région parisienne ; le prix du traitement y est essentiellement variable.

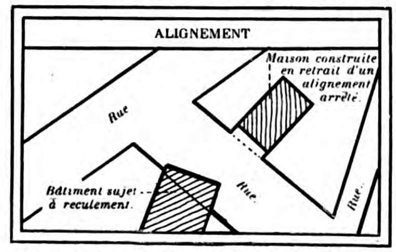
II. PLACEMENT DES ALIÉNÉS DANS LES ÉTABLISSEMENTS ; VISITES ; SORTIE DES ALIÉNÉS. — Les aliénés peuvent être placés dans les établissements : 1° *par toute personne*, même non parente, et sans autorisation préalable de l'autorité publique, pourvu que cette personne produise : 1° une demande d'admission contenant ses noms, profession, âge, domicile, ceux de l'aliéné, la nature de leurs relations ; 2° un certificat de médecin constatant l'opportunité du placement et ayant moins de 15 jours de date ; 3° une pièce constatant l'individualité de la personne à placer. L'établissement recevant l'aliéné doit en aviser, dans les 24 heures, le Préfet (à Paris, le Préfet de police). Dans les 3 jours de l'avis, le Préfet notifiera les noms de la personne faisant le placement et de l'aliéné au Procureur de la République de l'arrondissement de la personne placée et à celui de l'arrondissement où est l'établissement ; en outre, si le placement est fait dans un établissement privé, le Préfet invitera dans le même délai un médecin aliéniste à visiter le malade. 15 jours après le placement, le médecin de l'établissement adresse au Préfet un nouveau certificat attestant l'état de l'aliéné ; si ce certificat confirme la maladie mentale, le placement est définitif. || 2° Le placement peut être ordonné d'*office* par le Préfet (de police, à Paris), quand le malade peut être une cause de danger public. En cas de péril imminent, les Maires (à Paris, les commissaires de police) peuvent ordonner les mesures provisoires nécessaires, sauf à en référer dans les 24 heures au Préfet. *V.* FORMULAIRE.

VISITES. — Les établissements d'aliénés sont périodiquement visités par le Préfet, le Maire, le Procureur de la République, le Président du Tribunal, qui doivent empêcher toute séquestration inutile. Les directeurs des asiles doivent d'autre part adresser au Préfet, le premier mois de chaque semestre, un rapport du médecin de l'établissement portant sur l'état de chaque malade. Tous les renseignements de cette nature sont en outre indiqués sur un registre tenu dans l'établissement, et présenté aux fonctionnaires venant visiter les aliénés. || Les parents des personnes internées peuvent, sur l'autorisation du médecin, visiter les malades aux heures fixées quand il s'agit d'établissements publics (généralement le dimanche et le jeudi, de 1 h. à 3 h.), librement dans les établissements privés.

SORTIE DES ALIÉNÉS. — La sortie des aliénés a lieu : 1° *Par la voie administrative*, lorsque les médecins de l'établissement déclarent le malade guéri. La sortie peut d'autre part être requise par l'époux, l'ascendant, le descendant, la personne ayant demandé le placement. Toutefois, si le médecin estime que le malade constituerait encore une cause de danger public, il en est donné avis au Maire qui peut ordonner un sursis provisoire, sauf décision du Préfet. On s'adressera spécialement au Préfet si le placement avait eu lieu d'office, ou autrement au Directeur de l'établissement. || 2° *Par la voie judiciaire*. Toute personne placée dans un établissement d'aliénés, son parent, la personne ayant demandé le placement, le Procureur de la République, peuvent, en toute hypothèse, adresser à cet effet une requête au Tribunal de l'arrondissement dans lequel se trouve l'établissement. Après enquête, le Tribunal, siégeant sans délai et en Chambre du Conseil, pourra ordonner la sortie immédiate.

ALIGNEMENT (*LÉGISL.*). — On appelle ainsi le tracé que l'Administration fixe comme limites à la façade des bâtiments ou à l'établissement des clôtures donnant sur les routes, chemins vicinaux, rues de villes ou villages. Les règles, sauf en ce qui concerne les autorités compétentes, sont les mêmes, qu'il s'agisse de grande voirie, de voirie vicinale et urbaine. Cependant l'alignement est surtout de rigueur dans les villes ou bourgs, soit dans les rues qui sont le prolongement des routes, soit dans les autres rues. En ce qui concerne l'alignement des chemins vicinaux, se reporter aussi à VOIRIE. || Tout propriétaire joignant une voie publique qui veut construire ou réparer un bâtiment ou une clôture doit préalablement demander l'alignement. Souvent, il existera un *plan général d'alignement*, particulièrement en matière de grande voirie et de voirie urbaine. Les plans d'alignement sont dressés par l'administration des Ponts et Chaussées ou les services d'agents voyers. Ils sont soumis pour avis au Conseil général des Ponts et Chaussées pour les routes nationales, aux Conseils généraux pour les routes départementales, aux Conseils municipaux pour les chemins vicinaux, et approuvés par décrets en Conseil d'État quand il s'agit de grande voirie ou de rues de Paris, par arrêté préfectoral pour la voirie urbaine, par les Conseils généraux pour les chemins vicinaux de grande et moyenne communication, par les Commissions départementales pour les chemins vicinaux ordinaires. Quand il existe un plan général, l'alignement donné au propriétaire doit lui être conforme. A défaut, l'autorité donne un alignement partiel et provisoire, selon les besoins de la circulation.

Les délivrances d'alignement et permissions de construire sont données par écrit, sous forme d'arrêté. A Paris, c'est le Préfet de la Seine qui est compétent ; dans les départements, pour les routes nationales et départementales, les rues qui leur font suite, les chemins de grande et de moyenne communication, c'est le Préfet ; et le Maire (sauf recours devant le Préfet) pour les voies urbaines en général et les chemins vicinaux ordinaires. || Si un propriétaire veut construire en retraite d'un alignement arrêté, aucune autorisation ne lui est en principe nécessaire ; cependant, dans l'intérêt de la sûreté publique, il peut être obligé par l'administration compétente à clore sa propriété sur la limite de la voie publique.



|| Mais c'est principalement en ce qui concerne les bâtiments déjà existants que l'alignement a des effets considérables. Si l'alignement se porte en avant, s'éloignant de la propriété riveraine, le propriétaire peut acheter le terrain compris entre son bâtiment et la nouvelle limite, à charge d'en payer le prix fixé par le jury d'expropriation ; sur son refus, l'administration a le droit d'acquérir l'ensemble de sa propriété, en recourant au besoin à l'expropriation. || Si, au contraire, le bâtiment est, d'après l'alignement projeté, sujet à reculement, il semble que, d'après la loi du 16 septembre 1807, on doive refuser au propriétaire l'autorisation de réparer la façade, et que celui-ci, au moment où la maison sera démolie, n'ait droit qu'à une indemnité égale à la valeur du terrain abandonné par lui ; mais les règlements et la jurisprudence ont tempéré la rigueur de la *servitude de reculement* et les immeubles ainsi atteints sont en fait acquis à l'amiable ou par voie d'expropriation. || L'établissement de *saillies*, c'est-à-dire de parties de bâtiment dépassant l'alignement (par exemple : marches, perrons, balcons, enseignes, bornes, etc.), n'est également possible qu'avec l'autorisation du Préfet de la Seine à Paris ; des Préfets dans les départements, pour les routes et les rues les prolongeant ; et des Maires pour les autres rues (voirie urbaine). || Les contraventions aux prescriptions indiquées sont du ressort du Conseil de Préfecture, sauf recours au Conseil d'État. Ceux qui exécutent, sans avoir demandé l'alignement, des travaux pour lesquels il était nécessaire, ou ne s'y conforment pas, s'exposent à une amende de 16 à 300 fr. de base quand il s'agit de grande voirie ; en outre, la démolition des constructions contraires à l'alignement est ordonnée. En matière de voirie urbaine, au contraire, la contravention donnerait lieu à une amende de 1 à 5 fr. de base prononcée par le tribunal de simple police. Mêmes sanctions en ce qui concerne les saillies. *V.* MAJORATION.

ALIMENTATION (*HYG.*). — L'alimentation est destinée à réparer les pertes quotidiennes de l'organisme. Pour être rationnelle, elle doit donc être proportionnée aux pertes : l'organisme perd, en moyenne, chez l'adulte, 300 grammes de carbone et 2 kg. 500 d'eau, contenant 20 grammes d'urée, en 24 heures. C'est ce qu'il faut remplacer chaque jour, théoriquement, chez un homme sain sous un climat tempéré. Mais, pratiquement, ces pertes sont variables d'abord : 1° suivant le climat, 2° suivant le travail effectué.

1° Les *pertes occasionnées par le climat* et par la température des différentes saisons de ce climat indiquent le genre d'alimentation générale auquel il faut avoir recours : dans les pays chauds, le corps a besoin de peu de carbone pour entretenir sa chaleur et les matières végétales lui sont plus saines ; dans les pays froids, les matières animales lui deviennent nécessaires : suivant le climat et la température, augmenter pendant les temps froids la consommation des albuminoïdes riches en azote et des carbones, c'est-à-dire des matières azotées qui font partie de l'économie animale, viandes, graisses, œufs. Les réduire à mesure que la chaleur augmente. 2° Les *pertes occasionnées par le travail effectué* se remplacent suivant la nature du travail : le *travail musculaire*, surtout au grand air, exige une nourriture plus abondante en volume que le travail intellectuel : les matières amylacées (céréales, haricots, etc.), qui fournissent de l'amidon et du sucre, sont aussi nécessaires que la viande à réparer les forces avec le pain, les légumes les moins aqueux, les fromages et les fruits sucrés ; boisson abondante et peu alcoolisée. Le *travail intellectuel* demande une alimentation riche sous un petit volume : poisson, viandes, œufs, confitures, avec la quantité nécessaire de légumes pour éviter la constipation. L'oisif mange presque toujours trop, dépensant peu de forces ; il est menacé par l'obésité et le cortège des maladies qu'elle entraîne. C'est l'oisif qui doit veiller le plus strictement à son alimentation.

Le climat fait aussi varier extrêmement le régime au point de vue de la *boisson*. D'une façon générale, estimer que la boisson courante du pays qu'on habite est la plus saine et la meilleure, vin, cidre ou bière. Les boissons alcooliques, eaux-de-vie et spiritueux, sont beaucoup mieux supportées par le froid et dans le nord, surtout par ceux qui travaillent musculairement.

SURALIMENTATION. — Dans certains cas pathologiques, elle n'est trop souvent qu'un gâvage méthodique opéré sans discernement et qui soulève plus de troubles qu'il n'apporte de bienfaits.

Il est impossible d'alimenter un organisme au delà de ce qu'il peut utiliser, sans qu'il accumule un surplus dont l'excès le fatigue, l'encombre et l'empoisonne.

Pour tenter avec quelque succès l'entretien et la répara-

tion d'une usure organique excessive, il faudrait provoquer une excitation qui fasse naître le besoin naturel : 1° en aidant l'activité de la combustion par une vie continuelle au grand air ; 2° en stimulant l'appétit par une nourriture qui plaise au goût et qui donne, sous le volume le plus restreint, le maximum de principes assimilables et le minimum de déchet.

Le meilleur moyen de profiter de cette alimentation sera de réduire au minimum la dépense musculaire et intellectuelle, plutôt que de surcharger l'estomac.

ALIMENTS MINÉRAUX. — L'EAU. — Elle constitue la plus grande partie du poids de notre corps (les deux tiers environ) ; elle est pour l'homme un aliment essentiel, mais son rôle, quoique très important, est surtout mécanique. Son expulsion de l'économie, à l'état de vapeur ou de liquide (par l'exhalation, la transpiration et les urines) entraîne avec elle les déchets qui proviennent de la désassimilation.

LE SEL, tiré des mines ou des marais salants, est du chlorure de sodium. Le sel purifié (sel fin de table) est en partie débarrassé des minéraux qui se trouvent souvent dans le gros sel de cuisine, mais l'emploi de ce dernier est préférable.

Le sel est absolument nécessaire à nos besoins, et doit figurer dans notre alimentation à la dose d'environ 7 grammes par jour. Si le régime était entièrement végétarien, cette dose devrait même être légèrement dépassée.

DÉPENSE ET BESOINS QUOTIDIENS. — On s'est efforcé de déterminer les dépenses quotidiennes de l'organisme humain, en calories d'abord (*V.* la gravure), puis en albuminoïdes, en hydrocarbones et en graisses. On est à peu près d'accord sur les chiffres suivants : Albuminoïdes : 1 gr. par kilo de poids de l'individu (4 calories par gramme) ; hydrocarbones : 6 gr. par kilo (4 calories par gramme) ; graisses : un peu moins d'un gr. par kilo (8 calories par gramme). Un homme pesant 70 kilos dépense donc et devra récupérer chaque jour : 70 gr. d'albuminoïdes (280 calories) ; 420 gr. d'hydrocarbones (1 680 calories) ; 65 gr. de graisses (520 calories). Il s'agit ici d'un sujet faisant peu ou pas d'exercice ; l'homme travaillant péniblement ne dépensera pas sensiblement plus en albuminoïdes, mais sa dépense en hydrocarbones et en graisses sera beaucoup plus considérable et devra être compensée. L'individu doit remplacer en outre 2 litres 1/2 d'eau et à très faible dose les matières minérales suivantes : chlore, fluor, iode, brome, soufre, phosphore, arsenic, silicium, fer, manganèse, potassium, sodium, calcium et magnésium, tous produits qu'une alimentation rationnelle nous fournit en quantité suffisante.

Les albuminoïdes constituent la base même de notre alimentation ; on pourrait se passer de graisses et de sucres (hydrates de carbone), tandis que l'être soumis à un régime entièrement dénué d'azote périrait certainement ; mais cette albumine peut provenir d'un régime animal ou d'un régime végétal.

ALIMENTS D'ORIGINE ANIMALE. — La majeure partie de l'alimentation humaine, à notre époque, est constituée par la chair des animaux : viande de boucherie, gibier, volaille, poissons, mollusques et crustacés. Ces aliments renferment surtout une grande proportion d'azote, proportion qui est variable suivant l'animal et d'après le morceau prélevé sur lui ; elle est encore influencée par la graisse qui abaisse considérablement la teneur en albumine lorsqu'elle se trouve en excès. La valeur alimentaire de la viande est subordonnée à ces fluctuations ; elle demeure, d'une façon générale, inférieure à celle du fromage, du riz, des légumineuses, mais elle présente sous un petit volume une grande quantité d'azote facilement assimilable. Son emploi se trouve donc indiqué pour subvenir à des dépenses excessives ou pour réparer des pertes antérieures. Elle convient aux déprimés, à certains malades, au travailleur dont elle stimule l'effort physique ; elle n'est bonne qu'en petite quantité et choisie pour le travailleur sédentaire.

VIANDE DE BOUCHERIE. — La chair du *bœuf* est, de toutes la plus riche en azote et les parties les plus nutritives et les plus savoureuses sont comprises dans les régions supérieures et postérieures de l'animal.

1re catégorie : Les filets, l'aloyau, l'entre-côte, la tranche, le gîte à la noix et la culotte.

2e catégorie : Le paleron, les côtes, le collier, la tête, la bavette et le plat de côte.

3e catégorie : Le pis, les gîtes.

La chair du *veau* est de beaucoup inférieure à celle du bœuf ; sa réputation d'aliment digestible est exagérée ; et, pendant la saison chaude, les empoisonnements par la viande du veau sont fréquents.

La viande du *cheval* est analogue à celle du bœuf et possède une égale valeur alimentaire quand l'animal est sain et vigoureux ; mais elle est nulle et même malsaine lorsqu'elle est prélevée sur un animal épuisé par le travail ou la maladie.

La viande du *mouton* est plus grasse et plus riche en minéraux que celle du bœuf, mais elle est beaucoup plus pauvre en albumine ; sa digestion est plus pénible et sa valeur nutritive moins grande.

La viande du *porc* (le jambon excepté) ne convient qu'aux estomacs solides ; la densité de sa fibre et l'extrême richesse de sa graisse en font un aliment d'une digestion un peu difficile, mais dont la valeur nutritive est très grande.

Abats. — La cervelle et les rognons sont nutritifs et d'une digestion facile ; le foie de veau et le foie de mouton possèdent les mêmes qualités ; les têtes, les pieds sont d'une valeur nutritive médiocre et d'une digestion laborieuse.

VIANDES DE CONSERVE. — *Salaisons.* — La composition de la viande subit une modification assez importante lorsqu'elle est mise en contact prolongé avec le sel. Il se produit alors une saumure aux dépens du tiers environ des liquides contenus dans la viande fraîche ; d'où une notable perte d'albumine, une transformation légèrement acide de la saveur et une diminution des qualités nutritives.

Les viandes fumées, au contraire, sont, à poids égal, plus riches en albumine et en sels minéraux que les aliments frais de la même espèce ; elles deviennent aussi plus digestives et conviennent admirablement aux estomacs fragiles à qui la viande ordinaire est interdite.

Conserves en boîte. — Quand la viande, indemne de toxines, est mise toute fraîche en boîte, l'ébullition portée au-dessous de 100° détruit parfaitement toute fermentation et les produits conservent sensiblement leur saveur et leur qualité.

ANIMAUX DE BASSE-COUR. — En général, la chair de ces animaux est blanche ; la teneur en azote, fortement élevée, se rapproche et dépasse même, chez certains (canard, pigeon), celle du bœuf.

La graisse, presque nulle chez ces derniers, est au contraire fortement développée chez les poulardes, les chapons, les dindons et surtout les oies ; et la quantité d'azote varie sensiblement avec elle.

On a un peu exagéré les qualités digestives de la volaille, elles sont plus grandes froide que chaude, mais demeurent à peu près celles de la viande de boucherie.

La pratique qui consiste à étouffer le canard au lieu de le saigner (canard à la Rouennaise) peut offrir, en été surtout, des dangers d'empoisonnement très sérieux, et, dans le cas où l'animal sera préparé de cette manière, il devra être consommé aussitôt tué.

Les foies gras de canard et d'oie, tout en étant extrêmement nourrissants, peuvent être supportés avec facilité par les estomacs les plus fragiles ; ils sont, à ce titre, extrêmement précieux lorsqu'il est nécessaire de suralimenter les constitutions épuisées.

GIBIER (plume et poil). — C'est, en général, un aliment qui convient aux constitutions robustes, mais qui doit être interdit aux malades.

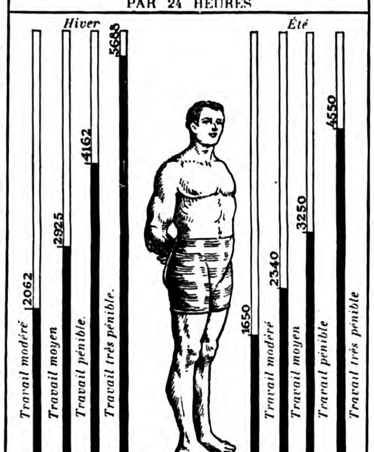
Pour attendrir la chair du gibier, pour rehausser encore son fumet particulier, on a pris la pernicieuse habitude de ne le consommer que lorsqu'il est à l'état de putréfaction cadavérique. Ce *faisandage* favorise l'éclosion microbienne et produit des toxines qui sont particulièrement dangereuses pour le système nerveux. Faire subir au gibier une simple marinade, avec laquelle on obtiendra un résultat équivalent qui sera inoffensif.

Le gibier qui provient des chasses à courre, et dont la mort arrive après un long surmenage physique, peut aussi provoquer des empoisonnements et devra être proscrit de l'alimentation.

POISSONS. — La chair des poissons possède une valeur nutritive à peine inférieure à celle des mammifères ; le taux des substances minérales (surtout le phosphore) y est beaucoup plus élevé, la quantité d'albumine à peu près la même et sans variations bien sensibles suivant les espèces. Seule la teneur en graisse influe sur la digestibilité et les fait classer en poissons maigres et en poissons gras.

Poissons maigres. — Truites, brochets, carpes, sardines, merlans, limandes, soles, dorades, bars, raies, morues, colin peuvent être compris dans ce premier groupe. Ils sont d'une chair délicate, moins excitants et moins propices aux fermentations que la viande de boucherie, et constituent à l'état frais une excellente alimentation.

CONSOMMATION HUMAINE EN CALORIES PAR 24 HEURES



Dépense d'un homme en calories, par 24 heures, d'après la nature du travail exécuté

Poissons gras. — Alose, hareng, maquereau, saumon, anguille, thon, turbot...

Ce groupe comprend les poissons chargés en graisse, et par conséquent plus indigestes, donnant lieu plus facilement aux fermentations gastriques, mais possédant en revanche une valeur nutritive plus élevée qui en fait un aliment de premier ordre pour l'homme normal.

Les multiples combinaisons culinaires inventées pour leur préparation, et suivant qu'ils sont bouillis, grillés ou frits, ou accommodés à une sauce qui ajoute encore à leur graisse, amplifient ou diminuent encore la saveur et les qualités nutritives des poissons.

Le poisson doit être consommé frais. Préférer celui qui n'a pas voyagé dans la glace ; et se rappeler que l'*odeur* est toujours l'indice d'une putréfaction déjà avancée.

CRUSTACÉS, MOLLUSQUES. — Ils forment une alimentation assez riche en azote et fortement imprégnée de sels minéraux parmi lesquels le chlorure de sodium domine.

Leur chair (sauf l'huître et la crevette) est dure, compacte et indigeste ; elle réclame l'emploi des épices, et, bien qu'ayant une valeur nutritive assez appréciable, cette alimentation doit être placée à un rang secondaire.

Leur consommation présente, en été, des dangers d'intoxication, et les moules, ainsi que les huîtres, peuvent en outre communiquer une infection contractée pendant leur séjour dans un parc contaminé.

LAIT, FROMAGES. — *Lait pur.* — Par sa composition chimique, le lait est un aliment complet.

Suivant l'espèce qui a fourni le lait, il existe des écarts assez considérables dans la teneur en albumine, en graisse, en hydrocarbones, en sels minéraux ou en sucre.

Comme valeur nutritive, et bien que pouvant suffire à l'alimentation complète de la première enfance, le lait est un aliment qui ne peut former à lui seul la nourriture exclusive de l'homme normal. Quand le lait constitue le fond de l'alimentation, on doit l'associer au sucre et aux farines qui lui donnent une valeur nutritive beaucoup plus grande.

Par la fermentation et la production d'acide lactique qui en résulte, on fait subir au lait d'importantes modifications qui jouent un rôle assez considérable dans l'alimentation (*V.* LAIT).

Lait caillé, fromages. — Le lait caillé ajoute, à sa valeur alimentaire, la précieuse faculté d'être un merveilleux antiseptique intestinal, indiqué chaque fois qu'il s'agit de combattre les inconvénients d'un régime trop riche et trop copieux.

Les fromages frais, c'est-à-dire consommés avant les modifications successives qui les assèchent et les transforment en caséine, sont des produits rafraîchissants.

A la suite de la transformation qu'il subit, et qui varie suivant l'espèce, le fromage devient en vieillissant un aliment extrêmement assimilable, qui impressionne favorablement la digestion, et dont la valeur alimentaire est considérable.

ŒUFS. — La valeur alimentaire des œufs est très grande ; aussi abondamment pourvus d'azote que de graisse, fortement minéralisés, et surtout extrêmement riches en phosphore, ils constituent un aliment parfait sous un volume des plus restreints.

Les préparations culinaires auxquelles ils sont soumis sont nombreuses. Préférer l'œuf à la coque et peu cuit.

GRAISSES, BEURRE, HUILES. — Malgré la différence de leur origine, ces substances sont semblables comme constitution ; les graisses neutres en forment la presque totalité, tandis que l'albumine, les sels minéraux et les hydrates de carbone y figurent à peine.

La graisse est pour notre organisme un aliment de réserve ; elle est à la fois un régulateur de nos dépenses et le facteur le plus important de la chaleur qui permet de lutter contre le froid extérieur ; elle est, pour l'homme normal, utile à l'organisme dans les pays froids, nuisible dans les contrées chaudes, et sa consommation directe doit varier suivant le climat et d'après la réserve déjà possédée par l'individu.

VÉGÉTAUX. — CÉRÉALES. — Le froment, l'avoine, l'orge, le seigle, le riz et le maïs servent de base à la nourriture humaine.

Leur composition est, à peu de chose près, identique et les hydrates de carbone y occupent la place prépondérante.

FROMENT. — Le pain obtenu avec la farine du blé est l'aliment par excellence et l'amidon en forme la partie essentielle. Il renferme aussi des sels minéraux parmi lesquels le phosphore domine ; la graisse y fait défaut : le pain appelle donc, comme complément, l'emploi de la graisse, et sa consommation, avec le beurre ou le fromage par exemple, en fait alors un aliment d'une haute valeur.

PATES. — En ajoutant à la farine de froment du lait, des œufs et du beurre en proportion variable, on obtient les pâtes alimentaires qui, après cuisson à l'eau, constituent un des meilleurs aliments de digestion intestinale. Ces additions se compliquent parfois, dans la pâtisserie, des éléments les plus dissemblables : sucre, crème, café, chocolat, amandes, etc. Bien que la pâte forme toujours la base de ces préparations, l'abus des complications gastronomiques amène de fâcheux troubles digestifs.

En revanche, les *biscuits* doivent à la simplicité de leur fabrication, et à la double cuisson qu'ils subissent, d'être à la fois des aliments très nutritifs, exempts de ferments, et d'une digestion extrêmement facile.

Le *seigle* est sensiblement moins riche que le froment en substances nutritives ; il est aussi moins digestible ; mais il possède des qualités rafraîchissantes qui rendent souvent sa consommation salutaire.

L'*orge*, très digestible et légèrement laxative, est un aliment qui convient par excellence aux enfants, aux convalescents et aux déprimés, en raison de son extrême richesse en phosphore.

L'*avoine*, riche en matières grasses, possède les mêmes propriétés laxatives que l'orge. Plus que toute autre céréale, elle est susceptible de favoriser l'engraissement sans fatigue.

Le *riz* est, de toutes les céréales, la plus digestible ; quoique moins nutritif que le froment, il n'en est pas moins un excellent aliment dont l'usage pourrait être beaucoup plus fréquent dans nos contrées.

LÉGUMINEUSES. — *Lentilles, haricots, pois, fèves.* — Ce groupe, d'une valeur nutritive remarquable, renferme une très forte proportion d'albumine, d'hydrates de carbone et de sels ; en y ajoutant la graisse dont ils sont très dépourvus (beurre ou huile), on en fait un aliment complet.

L'enveloppe est un obstacle à leur digestibilité, mais on peut facilement remédier à cet inconvénient en les consommant à l'état de purée, décortiqués, ou en les soumettant à une mastication prolongée.

Pomme de terre. — La pomme de terre n'a par elle-même qu'une valeur alimentaire assez faible et qui est encore diminuée par la cuisson à l'eau qui lui occasionne une déperdition de ses sels.

Quand la pomme de terre est accommodée en ragoût, sautée au beurre, frite ou mise en salade, la graisse qu'elle emprunte compte pour une très forte part dans sa valeur ; mais elle perd alors ses propriétés digestives.

LÉGUMES AQUEUX. — Ils sont caractérisés par la grande quantité d'eau de leur constitution et leur pauvreté en matières nutritives. Les choux et les champignons font exception à cette règle ; ils sont très nutritifs, mais lourds et indigestes. Si les légumes aqueux sont en général un médiocre aliment, ils sont par contre extrêmement riches en minéraux et leur emploi judicieux permet d'y puiser une forte ration minérale.

FRUITS. — Les fruits ont, avec les légumes aqueux, beaucoup de caractères communs : leur pouvoir nutritif assez faible, l'eau et l'hydrate de carbone (sous forme de sucre) en constituent la majeure partie. Ils sont plus rafraîchissants que nutritifs et leurs qualités digestibles, très variables suivant l'espèce, sont en général plus grandes lorsqu'ils sont cuits ; la dessiccation augmente de beaucoup leur valeur alimentaire.

Les fruits huileux : amandes, noix, noisettes, olives, doivent surtout à l'huile qu'ils contiennent une valeur nutritive extrêmement élevée et qui en ferait des aliments précieux s'ils n'étaient d'une digestion pénible et laborieuse qui en restreint l'usage.

BOISSONS. — *V.* ce mot.

CONDIMENTS. — *Ail, oignons, moutarde, raifort, piment, poivre, essences, etc.* — Cette série de substances participe surtout à notre alimentation pour en modifier ou en relever le goût. Lorsqu'on n'en fait pas abus, leur action est plutôt

bienfaisante ; ils excitent l'appétit, stimulent la digestion et sont antiseptiques.

Le *sucre* n'est pas seulement un condiment qui se borne à exciter l'appétit : c'est un aliment d'une valeur élevée, qui fournit un combustible excellent et qui donne aux travailleurs plus d'énergie que la viande ; il prend dans l'alimentation, surtout dans les villes, une place de plus en plus grande, grâce à sa digestibilité, à son assimilation facile et aux nombreuses préparations dont il est la base. A ce point de vue, les friandises et les bonbons ont une réelle valeur alimentaire.

ALIMENTATION DES VIEILLARDS. — Le régime alimentaire des vieillards doit se composer principalement de consommés, viandes grillées ou rôties, d'œufs et de quelques légumes fins ; tous leurs aliments doivent être légers et réparateurs. Éviter avant tout les indigestions. L'usage d'un vin généreux, bien dépouillé par quelques années de bouteille, ne saurait être trop recommandé ; le vin de Bordeaux doit avoir la préférence et il faut le servir presque tiède. Pour éviter les indigestions, et réparer généreusement les forces sans intempérance, user de repas légers, substantiels, plus fréquents ; prendre un en-cas de nuit dès que la santé peut le demander. Un peu de café de très bonne qualité rend aux vieillards une vivacité d'esprit et une lucidité que la nourriture même raffinée ne leur donnerait pas au même degré. Dans leur alimentation, tenir compte aussi de leur propre expérience et des habitudes qu'ils ont contractées et ne pas les changer trop brusquement si l'on estime qu'elles doivent être abandonnées.

Alimentation des animaux. — *V.* Élevage.

ALIMENTS (*DROIT*). — I. *Généralités.* — II. *Entre qui existe l'obligation alimentaire.* — III. *Dans quel cas peut-on réclamer des aliments ?* — IV. *Dans quelle mesure ils sont dus.* — V. *Comment s'acquitte l'obligation alimentaire.* — VI. *Compétence.*

I. GÉNÉRALITÉS. — Dans le langage du droit, on entend par aliments tout ce qui est *nécessaire pour vivre* : nourriture, logement, vêtements et frais de maladie ; quand il s'agit d'enfants, il faut ajouter les frais d'éducation.

Certaines personnes sont obligées de fournir des aliments à d'autres qui sont dans le besoin ; cette obligation prend le nom d'*obligation alimentaire.*

En principe, *l'obligation alimentaire est réciproque*, c'est-à-dire que *Pierre*, quand il est dans le besoin, n'a le droit de réclamer des aliments à *Paul*, qui a des ressources, qu'autant que *Paul*, se trouvant lui-même dans le besoin, aurait le droit d'en exiger de *Pierre.*

II. ENTRE QUI EXISTE L'OBLIGATION ALIMENTAIRE. — 1° Les enfants doivent des aliments à leurs *père et mère ou autres ascendants* qui sont dans le besoin (art. 205, C. civ.) ; réciproquement, les père, mère et ascendants doivent des aliments à leurs enfants ou petits-enfants. Les enfants *naturels* ne sont, toutefois, tenus à l'obligation alimentaire qu'envers leurs *père et mère*, et à la condition que la filiation soit *légalement* établie ; de même, les *père et mère* de l'enfant naturel sont seuls tenus de lui fournir des aliments. Quant aux enfants *adultérins* et *incestueux*, ils peuvent bien réclamer des aliments à leurs père et mère (en supposant leur filiation régulièrement prouvée) (art. 762, C. civ.), mais il y a controverse sur le point de savoir s'ils en doivent à leurs père et mère.

2° Les *gendres et belles-filles* doivent des aliments à leurs *beau-père et belle-mère* ; mais cette obligation cesse : 1° lorsque la *belle-mère* s'est remariée ; 2° lorsque l'époux qui produisait l'alliance et les enfants nés de son mariage avec l'autre époux sont décédés (art. 206, C. civ.). On admet généralement aussi que le gendre ou la bru *divorcé* ne doit plus d'aliments aux père et mère de celui qui a été son conjoint. Les obligations alimentaires entre gendres et brus et leurs beaux-parents sont réciproques (art. 207, C. civ.).

3° Les *époux* se doivent mutuellement des aliments. Cette obligation entre époux survit à la séparation de corps, et prend fin par le divorce (sauf dans un cas). *V.* Divorce, Mariage, Séparation de corps. En cas de décès, la succession de l'époux prédécédé doit des aliments à l'époux survivant qui est dans le besoin. Le délai pour les réclamer est d'*un an à partir du décès* ; il se prolonge, en cas de partage, jusqu'à l'achèvement de ce partage (art. 205, C. civ.). La pension alimentaire est prélevée sur l'hérédité ; elle est supportée par tous les héritiers et, en cas d'insuffisance, par les légataires.

III. DANS QUEL CAS PEUT-ON RÉCLAMER DES ALIMENTS ? — Pour pouvoir réclamer des aliments, il faut être *dans le besoin*, c'est-à-dire se trouver dans l'impossibilité de pourvoir soi-même *à sa subsistance*, soit par son travail, soit par ses biens personnels. C'est à celui qui demande des aliments à faire cette preuve ; les Tribunaux ont le pouvoir d'*apprécier*, d'après les circonstances, et en particulier d'après l'âge, l'état de santé, la position sociale du demandeur, s'il est, ou non, dans l'impossibilité de se procurer ce qui lui est nécessaire pour vivre.

Des aliments sont dus même à celui qui se trouve dans le dénuement par suite de sa propre faute ; cependant, les Tribunaux peuvent, dans ce cas, ne lui accorder que ce qui lui est strictement nécessaire. Les torts plus ou moins graves qu'il peut avoir eus envers ceux à qui il demande des aliments ne suffiraient pas, non plus, pour faire rejeter sa demande.

IV. DANS QUELLE MESURE ILS SONT DUS. — Les aliments ne doivent être accordés que dans la mesure du besoin de celui qui les réclame et de la fortune de celui qui les doit (art. 208, C. civ.). Les tribunaux doivent, par conséquent, tenir compte, à la fois, de la situation de celui qui demande les aliments et de l'état de la fortune de celui qui en est tenu.

Lorsque celui qui a obtenu des aliments se trouve, plus tard, en mesure de subvenir lui-même à ses besoins, ou si la *totalité* de la pension qu'il a obtenue ne lui est plus *nécessaire*, les Tribunaux peuvent ordonner la suppression ou la réduction des aliments précédemment accordés ; il en serait de même si le débiteur des aliments se trouvait, à un certain moment (par suite de revers de fortune ou de maladie, par exemple), dans l'impossibilité de continuer à les fournir en totalité ou même en partie (art. 209, C. civ.). Inversement, un supplément d'aliments pourrait être accordé si la fortune de celui qui les doit venait à s'accroitre ou si les ressources de celui qui les a obtenus venaient à diminuer.

V. COMMENT S'ACQUITTE L'OBLIGATION ALIMENTAIRE. — Les aliments sont, en principe, exigibles *en argent.* Cependant cette règle comporte 2 exceptions : 1° Les *père et mère* peuvent offrir de recevoir, nourrir et entretenir dans leur demeure l'enfant qui leur réclame des aliments (art. 209, C. civ.) ; 2° les autres débiteurs d'aliments, *qui justifient de l'impossibilité où ils sont de payer une pension* peuvent être autorisés par le Juge à recevoir, nourrir et entretenir celui auquel ils doivent des aliments (art. 210, C. civ.).

VI. COMPÉTENCE. — Les demandes d'aliments sont, en principe, de la compétence des Tribunaux civils d'arrondissement ; toutefois le Juge de Paix est compétent pour statuer sur les demandes de pension alimentaire fondées sur les articles 205, 206 et 207 C. civil, à la condition que la pension demandée n'excède pas, *en totalité, six cents francs par an* (demandes formées par des père, mère ou ascendant contre leurs enfants ou petits-enfants ; par des beaux-parents contre leurs gendres ou brus ; par un époux survivant contre la *succession* de son conjoint).

En ce qui concerne l'obligation alimentaire résultant de l'adoption, *V.* Adoption. *V.* également Contrainte par corps.

ALIZÉS. — *V.* Vent.

ALISIER. — *V.* Sylviculture.

ALKERMES (*ÉCON. DOMEST.*). — Préparer cette liqueur comme suit : 1° Concasser, puis mêler ensemble 30 grammes cannelle, 5 grammes girofles, 8 grammes vanille ; mettre dans un vase de grès ou de terre avec 2 litres d'alcool à 32° ; laisser 3 jours ainsi en agitant de temps à autre le mélange ; filtrer ensuite ; 2° d'autre part, faire macérer 3 jours, 10 grammes de cochenille pulvérisée et 50 grammes d'alun cristallisé dans 250 grammes d'eau de roses distillée ; décanter le second mélange et filtrer ; 3° faire un sirop avec 2 kilogr. 500 de sucre et eau en quantité suffisante ; 4° dans le sirop froid, introduire les 2 mélanges précités, teinture de cannelle d'abord, puis teinture de cochenille ; ajouter 125 grammes d'eau de fleur d'oranger. Durant 3 jours, agiter de temps à autre le mélange ; au bout de ce temps, filtrer et mettre en bouteilles.

ALLAITEMENT. — *V.* Hygiène de l'enfance.

ALLEMANDE (SAUCE). — *V.* Sauces.

ALLIANCE (*DROIT*). — Affinité créée par le mariage entre l'un des époux et les parents de l'autre : les parents du mari sont les *alliés* de la femme ; les parents de la femme les *alliés* du mari. Mais il n'y a point d'alliance entre les parents du mari et les parents de la femme, ni, à plus forte raison, entre les alliés respectifs des époux ; le père du mari n'est pas l'allié de la mère de la femme ; la sœur du mari n'est pas l'alliée du frère de la femme.

L'alliance crée entre les alliés certaines obligations, en particulier l'obligation alimentaire (*V.* Aliments), et aussi certains empêchements, notamment en matière de mariage (*V.* Mariage), et en matière d'élections (*V.* Élections).

Certains effets de l'alliance cessent par le décès *sans enfant* de l'époux qui l'a produite ; il en est ainsi de l'obligation alimentaire dont est tenu le gendre vis-à-vis de ses beaux-parents (*V.* Aliments). D'autres effets de l'alliance persistent *même dans ce cas*, par exemple en ce qui concerne les empêchements à mariage.

ALLOCATIONS. — Le régime des allocations pour charges de famille a été appliqué dès le début de la guerre ; il a disparu au fur et à mesure qu'étaient démobilisés ceux dont l'absence avait motivé l'application de la mesure. Les allocations de guerre d'abord de 1 fr. 25 par jour pour le principal, plus 0 fr. 50 par enfant mineur de 16 ans, furent portées respectivement à 1 fr. 75 et 1 franc.

Aujourd'hui ne sont plus concédées que des allocations provisoires d'attente aux militaires en instance de pension d'invalidité, aux veuves et orphelins de la guerre en instance de pension et aux ascendants de victimes de la guerre en instance d'allocations permanentes. Pour la fixation de ces allocations, il est tenu compte : 1° en ce qui concerne les invalides de guerre, les veuves et les orphelins, du taux de la pension à laquelle ils peuvent prétendre ; en ce qui concerne plus spécialement les veuves et les orphelins, des majorations pour enfant dues pendant la validité du titre de pension ; 2° en ce qui concerne les ascendants, du taux de l'allocation à laquelle ils peuvent prétendre.

Ces allocations spéciales sont payées par les soins du Ministère des Pensions, tandis que le paiement des allocations de guerre était assuré par les communes.

ALLUMETTES ET ALLUME-FEUX. — Allumettes. — Les particuliers ont le droit de fabriquer eux-mêmes des allumettes soufrées (sans phosphore) : découper de petites bûchettes de bois bien sec (de préférence tremble) de 2 millimètres de section ; les réunir par paquets et faire tremper les extrémités du paquet dans un bain de soufre (acheter chez les épiciers du soufre en *canons*, et le faire fondre) ; ces allumettes sont très économiques.

Quelques conseils :

Ne jamais laisser à la portée des enfants des allumettes phosphorées ; poison dangereux.

Pour la cuisine, achetez plutôt de petites boites qu'un paquet ; les frottoirs latéraux de chaque boite vous sont utiles.

Fabriquez des allumettes-bougies avec des bouts de bougie. Pour cela, faites fondre les bouts de bougie placés dans un récipient quelconque sur un feu très doux. Quand la fusion est complète, plongez dans la masse des mèches faites de 5 ou 6 brins de coton Jumel écru réunis ensemble et ayant une longueur de 70 à 80 centimètres ; étendez les mèches imbibées de cire sur une table de marbre, mais sans les replier ; laissez sécher. Pliez ensuite en 7 ou 8 doubles, ou coupez à la longueur voulue.

Ne jetez jamais à terre d'allumette enflammée, surtout en été, à la campagne, et particulièrement en forêt.

Si vous vous servez de tisons, écrasez-les sous le pied, après les avoir utilisés.

Allume-feux. — Fagotins résinés : petites bûchettes de bois trempées dans de la résine. Pour les faire soi-même, procéder comme pour les allumettes, en découpant de petites bûchettes de bois sec de 5 millimètres de section ; les réunir par paquets et tremper l'une des extrémités dans un bain de résine.

Briquette suédoise permettant l'allumage rapide d'un feu de charbon de bois ou de houille. Une briquette peut servir pour plusieurs allumages.

Allumeur Triomphe pour houille, composé d'une briquette poreuse et incombustible que l'on trempe dans l'alcool ou dans le pétrole et que l'on place ensuite dans le foyer.

Allume-feu amiante, pour charbon de bois et houille avec manche en fil de fer.

Chapeau du diable, pour l'allumage du charbon de bois.

Allumoir Express : se compose d'une douille en cuivre qui s'adapte sur un soufflet après avoir été imbibée d'essence et allumée ; avec le soufflet, on projette dans le foyer une flamme d'allumage très intensive.

On emploie encore comme allume-feux les pommes de pin desséchées, les débris de caisses d'emballage.

ALLUVION (*DROIT*). — C'est l'accroissement des propriétés riveraines d'un cours d'eau, réalisé naturellement et d'une manière successive et insensible. — *V.* Cours d'eau navigables et flottables, Propriété.

ALOÈS (*MÉD.*). — Suc épaissi des feuilles charnues de plusieurs espèces du genre Aloe, originaires des pays chauds (surtout du cap de Bonne-Espérance). *Aspect* : masse dure, translucide. *Se prend* à l'état de poudre, en pilules de 10 centigrammes (20 à 40 centigrammes, comme purgatif). Son *action* purgative est lente (10 à 12 heures, emploi à éviter). Ses autres propriétés sont d'exciter les fonctions de l'estomac, de ramener le flux hémorroïdal ou menstruel et, par conséquent, de dériver le sang dans les congestions cérébrales et pulmonaires. *A éviter* chez les femmes enceintes ou trop abondamment réglées, chez les hémorroïdaires, les urinaires, les dysentériques. Entre dans la composition des « grains de santé de Franck » et des « pilules écossaises ».

ALOPÉCIE. — *V.* Calvitie.

ALOUETTE (*CHASSE*). — L'espèce indigène de France est plus petite que l'alouette de passage. Empêcher le chien d'arrêt d'apporter aucune attention à ce gibier qui serait pour lui trop distrayant, et parce que le chasseur ne pourrait pas, quand le chien *rencontre*, distinguer s'il s'agit d'un perdreau ou simplement d'une alouette.

ALOUETTE AU CUL LEVÉ. — Avant 10 h. et après 3 h., surtout par temps sombre, les alouettes demeurent à terre dans les chaumes ou les luzernes courtes. S'en aller, devant soi, à travers champs, sans chien. Avoir un fusil serrant beaucoup le plomb. L'alouette se lève en poussant généralement un petit cri. Elle s'éloigne ou monte en volant par saccades, ce qui rend le tir assez difficile. Épauler vite et jeter le coup de fusil, dans la direction de l'oiseau, sans chercher à viser et en tirant un peu haut. La pratique de cette chasse forme merveilleusement le tireur à la promptitude et à la décision.

LA CHASSE À L'ALOUETTE.

Le Miroir.

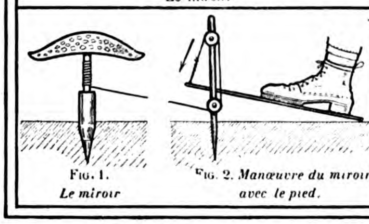


Fig. 1. *Le miroir* — Fig. 2. *Manœuvre du miroir avec le pied.*

ALOUETTE AU MIROIR. — Cette chasse offre beaucoup d'intérêt, surtout pour les dames. La période où on peut la pratiquer ne comprend au plus que trois semaines : c'est l'époque des premières gelées blanches, où les alouettes de passage se rassemblent dans les champs pour partir vers le Sud, car, pour les alouettes indigènes, elles restent éparses, et d'ailleurs *mirent* peu.

Le meilleur miroir est le plus simple : pied s'enfonçant verticalement dans le sol et portant au sommet une tige d'acier bien axée sur laquelle tourne une bobine de corne ou de cuivre autour de laquelle s'enroule la ficelle de commande. Celle-ci a une longueur d'environ 20 mètres.

Un chapeau en noyer, dénommé « sabot », incrusté sur ses faces de petites glaces à facettes, s'ajuste sur cette bobine. On enroule autour de celle-ci quelques tours de ficelle ; puis, en tirant doucement la ficelle, on imprime au sabot un mouvement de rotation qui, en se prolongeant de lui-même, enroule de nouveau la ficelle en sens contraire. On tire de nouveau sur la ficelle, et ainsi de suite. Veiller à ce que le miroir ait un mouvement régulier, sans interruptions ni saccades. C'est un simple rythme à saisir. || On ne sait pas, d'une façon tout à fait précise, pourquoi l'alouette mire. D'autres petits oiseaux et aussi les rapaces viennent de même au miroir. D'autre part, un miroir en noyer bien ciré fait autant d'effet que s'il est pourvu de glaces ; et on obtient des résultats analogues, quoique moins marqués, avec une chouette vivante ou empaillée, avec un perroquet ou un petit singe, même avec un chat entravé (ce dernier, de plus, attire souverainement les pies et les alouettes). En somme, il semblerait que le miroir joue le même rôle que le *grand-duc* dans la chasse de ce nom (*V.* Affut au Grand-Duc). Il fournirait aux oiseaux l'illusion d'un ennemi en désarroi sur le sol, surtout d'un nocturne surpris en plein champ par le jour, genre d'oiseau que, dans cette circonstance, les diurnes attaquent énergiquement. Toutefois, il reste encore quelque chose à expliquer, car c'est seulement à l'époque du rassemblement que l'alouette — et seulement l'alouette de passage — vient au miroir beaucoup plus que les autres oiseaux.

Conditions les plus favorables : gelée blanche, ciel bien clair avec un beau soleil, pas de vent. L'alouette aura froid aux pattes et montera, dès le lever du jour, dans l'air calme et ensoleillé pour y voler en tous sens, cela jusqu'à 10 heures environ, moment où aura disparu la gelée qui refroidit le sol et les chaumes. Il faut donc arriver sur le terrain à l'aurore, si l'on veut tirer beaucoup. || Le meilleur emplacement sera une légère ondulation, exposée au soleil levant, sur un plateau calcaire où s'étendent des chaumes d'avoines. Planter le miroir sur le point culminant et s'abriter en contre-bas, derrière un buisson ou quelques branches fichées en terre.

Il n'est pas absolument nécessaire que le chasseur et son aide soient dissimulés, mais alors ils doivent se coucher ou du moins se mettre à genoux et faire le moins de mouvements possible. || Si le chasseur est seul, il sera obligé de manœuvrer lui-même le miroir avec son pied. Pour cela, enfoncer un petit clou à la pointe de la semelle du soulier droit, y fixer la ficelle bien allongée à longueur convenable, et, avec le talon comme pivot, faire décrire au pied un mouvement circulaire alternatif. Il est plus pratique de procéder ainsi que de balancer la jambe. Si vous désirez une organisation moins sommaire,

vous pourrez vous munir d'une pédale, simple planchette agissant sur la ficelle par 2 poulies de renvoi fixées sur un petit piquet. || L'appeau à alouette, petit sifflet analogue à ceux des quartiers-maîtres de la marine, sera très utile pour fixer l'attention des oiseaux et les amener au miroir. Imiter de préférence le chant de l'alouette dans ses montées. || L'alouette qui vient mirer arrive d'un vol rapide pour passer au-dessus du miroir en s'abaissant vers lui. Elle le fait ou bien avec son vol saccadé habituel ou bien en filant comme l'hirondelle. Elle décrit ensuite un cercle, puis revient, et cela plusieurs fois de suite. Parfois, il arrive qu'elle s'arrête au-dessus du miroir en battant vivement des ailes ou même qu'elle se pose près de l'appareil. || Ne pas aller ramasser les tuées l'une après l'autre, ce qui interromprait désavantageusement la chasse, mais attendre des séries de 5 ou de 6.

ALPHABET DES AVEUGLES, DES SOURDS-MUETS, etc. — V. AVEUGLES, SOURDS-MUETS.

ALPINISME. — I. *Généralités.* — II. *Accessoires.* — III. *Marche en montagne.* — IV. *Entraînement et conseils pratiques.* — V. *Sociétés.*

I. GÉNÉRALITÉS. — Sport de la marche en montagne, appliqué spécialement à l'escalade des hauts sommets (pour la France, Alpes et Pyrénées). — V. TOURISME.

II. ACCESSOIRES. — 1° COSTUME. — Pas de type invariable. Pourtant le plus pratique semble le suivant :

a) *Vêtements.* — Veston ou blouse de chasse à col montant et à une seule rangée de boutons, à poches nombreuses : 2 sur la poitrine, 2 sur les côtés, 1 très grande, derrière, s'ouvrant latéralement sur les hanches ; toutes ces poches fermées par des pattes. Sous le veston, un gilet de laine ou un maillot, le premier étant préférable. || Pantalon court, serré au-dessous du genou, et à fond doublé. || Le veston et le pantalon doivent être en étoffe épaisse, de préférence en *loden* (laine de mouton non dégraissée). || Chemise de flanelle. || Caleçon de laine. || Bas de laine, longs et larges. Mettre sous les bas une paire de chaussettes. Par-dessus les bas, des bandes molletières, de préférence à des guêtres. La bande molletière doit avoir 3 mètres de long, et être large de 3 doigts. Pour la mettre, on commence par la cheville et on l'enroule autour de la jambe en gagnant à chaque tour en biais vers le haut et en la repliant chaque fois qu'on passe sur le tibia. La bande molletière doit monter jusqu'au pantalon où on l'arrête à l'aide des cordons qui la terminent (fig. 1).

b) *Souliers.* — Une des parties les plus importantes du costume de l'alpiniste. On en fait de différentes sortes : les meilleurs sont des brodequins en cuir gras épais, à tige montant jusqu'au-dessus de la cheville, à semelle à peine débordante, très larges, le pied recouvert d'une chaussette et d'un bas superposés devant s'y trouver à l'aise. La semelle doit porter 2 sortes de clous : sur le rebord de la semelle et autour du talon, des clous dits « tête de mouche » très rapprochés ; sur le dessous des semelles, des clous plus petits à tête pyramidale. Ce sont là des souliers mixtes pour ainsi dire, susceptibles d'aller à la fois sur la glace et sur les rochers (fig. 2). Toutefois les spécialistes d'escalade de rochers, les *rochassiers* (par opposition aux *glaciairistes*) portent de préférence des souliers en toile ou en cuir souple, à semelles de corde ou de feutre. || Ne jamais porter de chaussures neuves en cuir pour de longues marches : il faut auparavant les *briser* ; avant chaque excursion, préparer ses souliers à l'avance, en les huilant et en les graissant pendant plusieurs jours, le matin, et en les exposant ensuite au soleil.

c) *Coiffure, gants et lunettes.* — De préférence à la casquette, chapeau de feutre mou à bords larges pouvant se rabattre. Une paire de moufles en laine épaisse. Lunettes à verres fumés pour protéger contre la réverbération du soleil sur la neige. Contre la pluie, une pèlerine dite vosgienne, à capuchon, en tissu imperméabilisé. On peut la rouler et la porter soit en bandoulière, soit autour du sac.

d) *Costume de dame.* — S'inspirer des mêmes principes, en remplaçant simplement le pantalon par une jupe courte en drap pouvant être retroussée et fixée aux genoux, avec, en dessous, au lieu des jupons, un pantalon court doublé intérieurement de flanelle et boutonné au-dessous du genou.

2° ÉQUIPEMENT. — a) *Le sac et son contenu.* — Le sac le plus pratique et le plus généralement employé est du type dit *tyrolien*, vaste poche, en toile imperméabilisée, qui se ferme par le haut, au moyen d'une coulisse, et qui se porte très bas sur les reins, maintenue aux épaules par deux courroies fixées au haut du sac et se bouclant en bas. Ce sac est généralement muni d'une ou de deux poches extérieures fermées par des pattes (fig. 3).

Le bagage à emporter pour une ascension tant soit peu importante est considérable.

A l'intérieur du sac, aliments variés : pain, thé, chocolat, conserves, condiments ; vêtements de rechange ; une lampe à alcool, des bougies, des clous de rechange. Dans les pochettes extérieures, bidons feutrés de boisson (thé, café). Enfin, arrimer sur le sac avec les courroies latérales dont il est muni : la *corde*, des *crampons*, une paire de *raquettes*, du *bois*, etc.

En outre, l'alpiniste aura, dans ses poches, confortablement garnies : mouchoirs, lanterne, gants, couteaux, couvert de voyage, pochette de cuir pour boire, allumettes, montre, boussole, passe-montagne et une paire de lunettes de rechange, l'autre paire étant à ses yeux, ou, quand il n'en a pas besoin, relevée sur le chapeau.

Naturellement, ce chargement, en ce qui concerne du moins les objets d'un usage commun (corde, bois, objets de campement, aliments), doit être réparti entre tous les hommes de la caravane, les guides en prenant généralement la grosse part. De toute façon, la charge totale de l'alpiniste ne doit pas dépasser de 10 à 12 kilogrammes.

b) *Corde.* — C'est l'indispensable accessoire de l'alpiniste. Le modèle officiel du Club Alpin est en chanvre, de 10 millimètres de diamètre, pesant 58 grammes au mètre, et ayant une force de résistance de 550 kilogrammes (fig. 4). Il est admis qu'il faut environ 6 mètres de corde entre chaque homme plus 1 mètre environ pour l'attache, soit en tout 7 mètres par homme. Il faut donc une corde d'autant de fois 7 mètres que la caravane compte de personnes moins une. || On fait également des cordes en soie, beaucoup plus résistantes et plus légères, mais, malheureusement, d'un prix beaucoup plus élevé. || Par mesure de précaution, on s'attache parfois avec une seconde corde dite *corde de rappel*. Celle-ci est beaucoup plus fine. Quand on ne s'en sert pas, la corde se porte enroulée autour du sac : on la maintient en haut en la passant sous la patte du sac, et sur les côtés en la fixant avec les petites courroies dont sont munis à cet effet tous les sacs d'alpinisme.

c) *Crampons.* — Ils s'ajustent sur les semelles — 1 par soulier — au moyen de lanières se bouclant sur le cou-de-pied et complètent l'efficacité des souliers ferrés. On les fait à 6, 8 ou 10 pointes (fig. 5).

d) *Piolet.* — C'est un instrument à manche de frêne durci, terminé à une extrémité par une *pique* et à l'autre par un outil en acier à deux faces, l'une ayant la forme d'une hache renversée (*panne*), l'autre d'une pioche courte (*pointe*). La hauteur du piolet est de 1 m. à 1 m. 20 suivant la taille de la personne, son poids de 2 kilogr. environ. Le piolet sert dans les descentes de canne d'appui, et ses différentes parties servent en particulier : la pique, à sonder ; la panne, à tailler des marches dans les névés ; la pointe, également à tailler des marches, mais dans la glace dure ; elle sert aussi comme crochet de soutien (fig. 8).

e) *Lanterne.* — Est à 3 ou 4 faces, pliante, en aluminium et à verres de mica. Poids : de 200 à 250 grammes (fig. 6).

f) *Raquettes.* — Se composent d'un cadre en bois (frêne) de forme ovale, ayant comme grandes dimensions de 22 à 26 centim. sur 42 à 46, et à l'intérieur du cadre d'un réseau de cordelettes à mailles larges. Elles se fixent au pied au moyen de courroies-sangles munies de boucles (fig. 7). Elles

ALPINISME

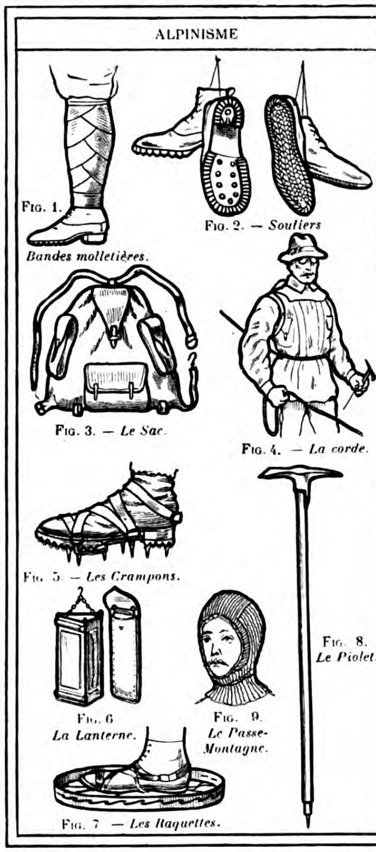


FIG. 1. Bandes molletières. — FIG. 2. — Souliers. — FIG. 3. — Le Sac. — FIG. 4. — La corde. — FIG. 5. — Les Crampons. — FIG. 6. La Lanterne. — FIG. 9. Le Passe-Montagne. — FIG. 8. Le Piolet. — FIG. 7. — Les Raquettes.

servent à avancer sur les couches de neige molle où, grâce à leur grande surface, le pied n'enfonce pas.

g) *Passe-montagne.* — Sorte de bonnet, en tricot de laine extensible, enveloppant toute la tête et le cou, ne laissant dégagée que la figure, et servant à protéger contre le froid aux grandes hauteurs (fig. 9).

3° GUIDES ET PORTEURS. — En principe, l'alpiniste, même s'il est un habitué de la montagne et s'il a une connaissance particulière des lieux où il va s'engager, doit se faire accompagner d'un ou de plusieurs guides professionnels du pays ; à plus forte raison s'il n'est qu'un néophyte ou si les lieux lui sont inconnus. || Pour les longues ascensions, se faire également accompagner de porteurs. Le nombre des guides et porteurs est à fixer d'après l'importance de l'ascension et d'après le nombre et l'expérience des ascensionnistes. || Le guide doit avoir une autorité absolue sur toute la caravane. Que de catastrophes ont été occasionnées par une désobéissance à un ordre ou à un simple conseil des guides, qui parfois ont payé eux-mêmes de leur vie cette faute d'un de leurs touristes. || Le prix des guides, autrefois très variable et laissé un peu à la générosité du touriste, est maintenant tarifé, les guides, dans les principaux centres d'alpinisme, étant constitués en syndicats.

S'adresser toujours, pour avoir un guide, au siège du Syndicat des guides, partout où il y en a un, comme à Chamonix, ou, à défaut, aux *Syndicats d'initiative* qu'on trouve maintenant dans tous les centres d'excursions et de tourisme.

III. LA MARCHE EN MONTAGNE. — Nous n'entreprendrons pas ici de donner une technique détaillée de l'alpinisme. Vouloir faire un alpiniste avec de la théorie serait une besogne dangereuse. *Principes* : 1° *on ne peut se passer de guides* ; 2° *on leur doit une obéissance passive.*

Nous présenterons quelques données générales sur la marche en montagne qui permettront non pas de se passer d'un guide, mais de faciliter la tâche de celui-ci, laquelle est toujours difficile, même quand il n'a avec lui que des touristes très expérimentés.

a) *Le pas de l'alpiniste.* — Les professionnels de l'alpinisme ont adopté un genre de marche qui, fondé sur l'expérience, semble être le mieux approprié à l'effort demandé. S'exercer à l'avance au « pas de l'alpiniste », dont le mécanisme, très simple, est le suivant : marcher en posant le pied toujours à plat, les genoux ployés et les jambes souples, le corps légèrement penché en avant.

b) *La marche en glaciers, les obstacles à franchir.* — Dans l'ascension des hauts sommets aux neiges éternelles, l'alpiniste rencontrera la neige et la glace sous des formes extrêmement variées, qui constituent autant de terrains différents, autant d'obstacles qu'il faut franchir suivant des règles spéciales. C'est d'abord le *glacier* proprement dit, sorte de fleuve de glace dont le lit est marqué latéralement par des blocs de pierre espacés appelés moraines.

C'est ensuite la *neige*, qui se présente sous les aspects les plus variés : *neige molle*, ou neige fraîchement tombée ; *neige folle*, ou neige que le vent a brisée en aiguilles et qui, sans consistance, est extrêmement dangereuse sur les pentes qu'elle recouvre ; *neige en croûte*, ou neige que le gel a durcie ; enfin *névés* ou neige qui, sous la double action de la fonte, puis du regel, prend une texture grenue.

On se heurtera encore aux principaux accidents de terrain suivants : les *crevasses*, abîmes à parois verticales qui coupent les champs de glace et les névés : ces crevasses sont en certains endroits recouvertes de couches de neige durcie, recouvertes elles-mêmes souvent de neige molle : ce sont les *ponts*, les *corniches*, ou amas de neige surplombant les arêtes rocheuses.

Pour franchir tous ces obstacles, on se servira des instruments d'ascension déjà énumérés, à savoir : corde, piolet, crampons, raquettes. Voyons comment les utiliser dans les principaux cas :

Corde. — Dès qu'on aborde la région des neiges, marcher en cordée, le ou les touristes étant toujours encadrés par les guides, un en avant, l'autre en arrière ; il est bon de n'être pas plus de 4 par cordée. Pour s'attacher, on forme une boucle avec la corde retenue par un nœud simple, on passe cette boucle autour de son corps au-dessous des bras, en serrant le nœud sans que le corps soit gêné. Il doit toujours y avoir de 6 à 7 mètres d'intervalle de corde entre chaque homme composant la cordée. Moins serait dangereux. Dès que la cordée se met en marche, la corde ne doit être ni trop lâche, ni trop tendue. Elle ne doit surtout pas traîner à terre. Il est bon que chaque homme en tienne une partie (50 centim. à 1 mètre) repliée dans la main, afin de pouvoir en laisser filer un bout en cas de chute d'un compagnon. Marcher toujours autant que possible dans les traces de celui qui précède.

Piolet. — Il va servir à l'alpiniste dans toutes les circonstances. Dans la traversée des névés et des glaciers plats, sa pique servira d'appui ; également d'appui dans la traversée à raquette des surfaces de neige molle ; de sonde pour éprouver la solidité des *ponts* et des *corniches*.

La panne est utilisée pour tailler les marches qui permettent de gravir les pentes raides de glace ou de neige dure. On taille une marche en frappant un coup sec de biais avec la panne seule dans la neige dure, avec la pointe dans la glace vive, la panne servant alors à débarrasser la marche ainsi faite des éclats de glace ou de la neige qui peuvent s'y trouver et qui, si on les y laissait, pourraient occasionner une glissade dangereuse. Avec de la pratique, un seul coup de piolet doit suffire pour tailler une marche. Au début, on peut s'exercer en se contentant d'agrandir et de déblayer les marches faites par le guide qui précède. Ne jamais tailler pendant que celui qui est devant avance ; il faut attendre qu'il ait lui-même fait sa marche et soit posé. De même, prévenez toujours le compagnon qui suit que votre marche est faite et que vous êtes posé, afin qu'il puisse avancer à son tour.

Crampons. — On les utilise pour franchir les pentes de glace ou de neige dure. Ils rendent la marche dans ces passages beaucoup plus sûre et plus rapide.

Raquettes. — Les employer dès qu'on a à traverser une grande surface de neige molle. Sans elles, le pied enfonce et on n'avance que très lentement.

c) *Comment descendre.* — Dans la descente, observer les mêmes règles et les mêmes précautions que pour la montée. Toutefois, alors que presque toujours la montée des pentes se fait en zigzag, la descente se fait quelquefois en ligne droite, en glissade assise ou debout, mais il faut pour cela : 1° que la pente ne soit pas trop raide ; 2° s'être assuré que la pente ne se termine pas soit en corniche, soit par une crevasse. La glissade debout s'emploie sur la neige dure. Il faut tenir le corps un peu en arrière, face à la descente, les genoux légèrement ployés, les pieds joints. La main droite tient le piolet dont la pique, qu'on enfonce plus ou moins dans la croûte de neige, sert de frein. On se dirige en tournant simplement la pointe des pieds pour éviter les obstacles. Quand la pente est faite de neige molle, on utilise la glissade assise. On tient alors le piolet à deux mains par le milieu comme une pagaie et on freine à droite ou à gauche soit de la pointe, soit de la pique. Bien entendu, pour les glissades, il faut abandonner la cordée. On la rétablit aussitôt la glissade terminée.

Quand on ne veut pas utiliser la glissade, on descend debout, le corps en arrière, en enfonçant le talon dans la neige et en fichant à chaque pas la pique du piolet à sa droite.

d) *Les refuges.* — A mi-flanc et au sommet des pics élevés, on a établi des refuges où les alpinistes peuvent s'abriter soit en cas de mauvais temps, soit pour passer la nuit. Les uns sont gardés, les autres pas. Dans le second cas, un principe : toujours remettre à leur place, avant de partir, les objets dont on s'est servi, afin de ne pas mettre dans l'embarras les touristes qui suivront.

Autre principe : ne jamais compter trouver de bois au refuge, quoique généralement il y en ait une provision. Emporter toujours son bois, on évite souvent ainsi une cruelle déception.

e) *L'escalade des rochers.* — C'est une partie de l'alpinisme qui a ses spécialistes. Rarement on voit un bon glaciairiste être également bon rochassier et réciproquement.

Quelques principes : Ne jamais poser le pied sur une saillie sans s'être assuré préalablement, soit avec la main, soit avec la pointe du piolet, que le point d'appui est solide. || Attendre, pour avancer, que l'alpiniste qui précède soit posé, et avertir de même votre suivant lorsque vous êtes posé, pour qu'il puisse avancer à son tour. || Se tenir toujours penché contre le roc et non en dehors de la pente. || Éviter de déplacer des cailloux qui, en roulant, peuvent blesser les suivants. || Ne pas regarder derrière ni en dessous et parler le moins possible. || Si une prise lâche, tenir les mains collées contre

la paroi rocheuse : elles font frein, évitent que le choc de la corde soit trop rude et ont chance de trouver une saillie pour s'y raccrocher. Ces quelques données doivent suffire ; pour le reste, l'expérience personnelle des guides et la vôtre propre peuvent seules pourvoir.

IV. ENTRAINEMENT ET CONSEILS PRATIQUES. — 1° ENTRAINEMENT PRÉALABLE. — Tout d'abord, avant d'aspirer à faire de l'alpinisme, il faut être suffisamment vigoureux. Être surtout bon marcheur, et n'être pas accessible au vertige : toutes qualités qu'il ne faut pas songer à acquérir par la pratique même de l'alpinisme, mais par un entraînement préalable et tout à fait étranger : la vigueur, par des exercices de culture physique et la pratique de tout autre sport ; l'aptitude à la marche par de longues randonnées en plaine et en montagne peu élevée ; la résistance au vertige, en se familiarisant avec lui dans toutes les circonstances possibles où il ne peut présenter aucun danger.

Ces qualités primordiales une fois acquises, s'entraîner ensuite en s'exerçant au « pas de l'alpiniste », par l'ascension de petites montagnes, en s'exerçant également à l'escalade des rochers (on peut le faire dans la forêt de Fontainebleau).

Enfin, sur le terrain même de l'alpinisme, on fera bien, avant d'entreprendre l'ascension d'un pic, de commencer par une excursion à une de ces cabanes du Club Alpin qu'on trouve à mi-flanc des hauts sommets, au point où commence la région des neiges, et on y passera la nuit. On se familiarisera ainsi, étant accompagné de guides, bien entendu, avec les premières difficultés de la montagne et avec le séjour dans les refuges. On aura, naturellement, emporté le chargement complet. On sera mûr, ensuite, pour tenter une ascension un peu importante.

2° CONSEILS PRATIQUES. — a) *Alimentation.* — Pour éviter un chargement trop lourd, choisir ce qui tient le moins de volume, par conséquent : conserves de toutes sortes (bœuf, sardines, pâté, potages concentrés et chocolat). Comme boisson, pas de boissons fermentées, mais du thé et du café qu'on boit froid, ou chaud toutes les fois qu'on peut en faire chauffer. Un peu d'eau-de-vie est également recommandable.

b) *Les dangers de l'alpinisme.* — Ils sont nombreux et de deux sortes :

Dangers qui proviennent de l'alpiniste lui-même, de son inexpérience, de son manque d'entraînement, de sa désobéissance aux guides, etc. Ces dangers-là sont évitables. Il n'y a qu'à ne pas s'aventurer dans une ascension sans être bien entraîné physiquement, et à suppléer à l'inexpérience forcée des premières ascensions par la plus grande prudence et par une obéissance passive aux guides.

Dangers qui viennent d'un autre élément que l'alpiniste lui-même, à savoir : de la montagne même, du guide et du temps. Des dangers de la montagne, certains sont inévitables : une glissade malheureuse, une crevasse qui s'ouvre malgré qu'on ait sondé la solidité du pont, une avalanche inopinée sont des accidents qui peuvent arriver aux plus expérimentés. Ce sont là risques que court tout alpiniste qui sait d'ailleurs à l'avance que l'alpinisme n'est pas un sport d'enfant. Néanmoins, l'expérience et la prudence du guide diminueront toujours le nombre de ces risques. || Bien autrement graves sont les dangers qui peuvent provenir d'un mauvais guide. A cela, un seul remède : le choisir bon et, pour cela, ne pas écouter les conseils de tel ou tel, mais s'adresser toujours aux Syndicats des guides ou aux Syndicats d'initiative. Ces groupements ont une responsabilité et, par suite, ils vous donneront toujours des guides expérimentés et sûrs. || Restent les dangers qui peuvent provenir du temps : orages, chutes subites de neige, avalanches, etc. Cela, il est souvent impossible de le prévoir. Mais là encore l'expérience du guide peut vous sauver à temps du danger. Un principe de prudence élémentaire : ne partez jamais le matin si l'apparence du ciel vous semble tant soit peu douteuse, ou si le baromètre a baissé, et cela malgré les exhortations des guides à qui, au départ, le souci de ne pas perdre le gain d'une excursion fait parfois oublier la prudence.

V. SOCIÉTÉS. — Deux groupements importants s'occupent en France d'alpinisme et en ont favorisé le développement : 1° Le Club Alpin Français (à Paris, 30, rue du Bac). || 2° Le Touring-Club de France (à Paris, 65, avenue de la Grande-Armée).

ALSACE-LORRAINE (*LÉGISL.*). — Les deux provinces arrachées à la France en 1871 lui ont été définitivement rendues par l'armistice du 11 novembre 1918 et le traité de paix du 28 juin 1919. Le 17 octobre 1919, une loi a établi pour les provinces recouvrées un régime transitoire, en vertu duquel elles demeurent placées temporairement sous l'autorité du président du Conseil des ministres.

Elles sont administrées par le Commissaire général de la République.

Les gouverneurs militaires de Strasbourg et de Metz exercent, sous l'autorité du commissaire général de la République, les commandements d'Alsace et de Lorraine et ont des attributions territoriales semblables à celles des gouverneurs militaires de Paris et de Lyon.

La législation française sera introduite en Alsace-Lorraine, par des lois spéciales qui fixeront les modalités et délais d'application ; exception est faite pour les dispositions de caractère urgent qui pourront être introduites par décret rendus sur la proposition du président du Conseil et après rapport du commissaire général de la République ; ces décrets seront soumis à la ratification des Chambres dans le délai d'un mois. || Le budget des recettes et des dépenses d'Alsace et de Lorraine fait chaque année l'objet d'une disposition insérée dans la loi générale des finances. || Les droits de douane sont établis et perçus selon les lois en vigueur sur l'ensemble du territoire. || Le régime fiscal français sera introduit en Alsace et en Lorraine par décrets rendus sur rapports du commissaire général, contresignés par le président du Conseil et le ministre des Finances et ratifiés par les Chambres dans le délai d'un mois.

Divisions politiques. Les circonscriptions administratives existant actuellement en Alsace et en Lorraine sont provisoirement maintenues ; les noms sont seuls changés ; les *districts* deviennent des départements, les *cercles* des arrondissements.

Les départements sont : le Haut-Rhin, ch.-lieu Colmar : 7 députés, 4 sénateurs ; le Bas-Rhin, ch.-lieu Strasbourg : 9 députés, 5 sénateurs ; la Moselle, ch.-lieu Metz : 8 députés, 5 sénateurs. — *V.* DÉPARTEMENTS.

ALTÉRATION. — *V.* FALSIFICATION, FAUX, MONNAIE.

ALTISE. — *V.* VÉGÉTAUX (ENNEMIS ET AMIS DES).

ALTO. — *V.* INSTRUMENTS A CORDE ET A ARCHET.

ALUCITE. — *V.* VÉGÉTAUX (ENNEMIS ET AMIS DES).

ALUMINITE (*ÉCON. DOM.*). — Porcelaine blanche ou brunie à l'extérieur, allant au feu, ayant le même aspect que la porcelaine, mais étant plus solide et un peu moins chère.

Avantages : propreté, entretien facile, cuisson rapide. || Inconvénient : fragilité. Les casseroles et les passoires ont soit des manches de métal, soit des manches de porcelaine avec une monture métallique. Éviter de placer les casseroles chaudes, retirées du feu, sur la pierre d'évier, mouillée et froide ; ne pas remplir d'eau froide une casserole qui vient de chauffer ; c'est en compromettre la solidité.

ALUMINIUM (BATTERIE DE CUISINE EN). — *V.* BATTERIE DE CUISINE.

Aluminium (nettoyage de l'). — Laver à l'eau tiède, et frotter avec du savon minéral ; ne jamais faire fondre de cristaux de soude dans l'eau qui sert à nettoyer les objets en aluminium.

Aluminium (objets d') (*ÉCON. DOM.*). — *Qualités.* — Légèreté, solidité, propreté. Se corrodent plus difficilement que les objets faits d'autres métaux. Éviter toutefois le séjour prolongé, dans les casseroles en aluminium, de certains produits : vinaigre, sucs et sauces acides, sel de cuisine.

Conservation. — Leur appliquer une couche d'un mélange à parties égales de paraffine liquide et de cérésine.

Nettoyage. — Plonger ces objets, quand ils sont graisseux ou tachés, dans de l'essence de pétrole ou de la benzine.

Pour les blanchir et les polir : agiter dans une bouteille, jusqu'à émulsion, un mélange à parties égales d'alcool et d'huile d'olive. Immerger l'objet à polir dans ce mélange et le frotter vigoureusement. Sécher ensuite et frotter avec une peau de chamois imbibée de pétrole.

Soudure. — Mettre sur la partie à souder du chlorure de zinc fondu et chauffer à la flamme ; le zinc se modifie et s'unit à l'aluminium, laissant libre le chlore qui se volatilise. Placer à ce moment sur le zinc des rognures d'étain ; elles s'unissent au zinc et forment avec celui-ci et l'aluminium une excellente soudure.

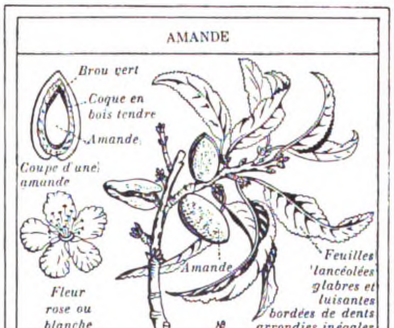
ALUN (SULFATE DOUBLE D'ALUMINE ET DE POTASSE) (*MÉD.*). — Corps cristallisé, soluble à 1/10, très astringent, assez fortement antiseptique. Très populaire autrefois, très délaissé aujourd'hui, car son usage, le plus répandu, en gargarismes dans les angines, cause aux dents une sensation particulière d'agacement, en attaque l'émail, en prépare la carie. En gargarismes, s'emploie en solution de 1 à 5 p. 100 d'eau, ou en décoction de feuilles de ronce. On s'en sert aussi en injection vaginale (solution à 1/100), en insufflation de poudre dans les laryngites, en pansements avec la poudre sur la plaie de l'ongle incarné, etc.

AMADOU. — Champignon qui se récolte sur les troncs des vieux arbres. Préparé pharmaceutiquement par des lavages, sert à arrêter le sang des hémorragies et des piqûres de sangsues. Mais n'est plus guère employé.

AMAIGRISSEMENT (*MÉD.*). — *On constate* : Moins de kilos en poids que de centimètres au-dessus du mètre (à 1 m. 80, on doit peser 80 kilos ; si on en pèse 70, on est maigre), sensibilité au froid, sueurs, activité et santé, sauf chez les maigres par maladie, en ce cas prédisposition aux infections (tuberculose et pneumonie). La maigreur provient de causes multiples. *Il faut* : Si elle n'est pas accompagnée de troubles particuliers, ne pas s'en inquiéter.

Pour éviter la maigreur : repos rationnel, exercice modéré, massage, hydrothérapie (bains tièdes à 32° de un quart d'heure à 1 heure pour accroître le sommeil), boissons abondantes (eau, bière), potages et soupes à tous les repas, pas de liqueurs, jus de viande ou œufs crus à 10 heures et à 4 heures, aliments gras (poissons gras, sardines à l'huile, harengs frais, anguilles, beurre, lard frais, œufs, fromages), farineux (lentilles, haricots, riz, pain de seigle) et sucres.

AMANDES. — On distingue deux variétés principales d'amandiers : l'une à fruits doux, l'autre à fruits amers (*V.* JARDIN FRUITIER). Les *amandes amères* contiennent une petite quantité d'acide prussique ou cyanhydrique qui leur donne à



cette dose une propriété calmante. Employer leur émulsion en lotions pour calmer l'irritation de la peau et les démangeaisons. Les *amandes douces* sont *à coque tendre* ou *à coque dure* : les premières se vendent et se servent avec leur coque ; les secondes se vendent dépouillées de leur coque et servent à la fabrication de l'orgeat et de l'huile médicinale. Elles s'emploient aussi en parfumerie et en confiserie, dans la confection de certains chocolats, des pralines, des dragées et du nougat.

Gâteau d'amandes. — Piler dans un mortier 300 grammes d'amandes douces, autant de sucre et quelques amandes amères. Ajouter à cette pâte 2 ou 3 cuillerées de crème pâtissière, ou, à défaut, 60 grammes de fécule de pomme de terre, 4 œufs entiers, plus 2 jaunes, et moitié d'un zeste de citron ou d'orange. Passer au tamis. Prendre de la pâte de feuilletage dont on abaisse la moitié à l'épaisseur d'un demi-centimètre. Placer dessus la pâte d'amandes en réservant les bords et recouvrir avec l'autre moitié de la pâte abaissée de la même façon. Humecter et presser les deux bords pour les souder. Quand le gâteau est à peu près cuit au four, le saupoudrer de sucre et laisser s'achever la cuisson. On peut semer la pâte d'amandes de quelques pistaches.

Lait d'amandes. — Prendre 150 grammes d'amandes douces, les dépouiller de leurs pellicules après les avoir échaudées. Les piler en pâte très fine dans un mortier en y mettant un peu d'eau ; ajouter 150 grammes de sucre et de l'eau, pour faire un litre. Passer à l'étamine et s'en servir pour préparer des potages tapioca, semoule, biscottes, etc. Ce lait d'amandes réduit de moitié par l'ébullition, sert aussi à entretenir la fraîcheur de la peau.

Pâte d'amandes : Pour adoucir la peau des mains, faire une pâte en pilant dans un mortier, avec un peu d'eau, 200 grammes d'amandes dépouillées de leurs pellicules. Mélanger à cette pâte 60 grammes de farine de riz et 20 grammes de poudre d'iris ; faire dissoudre 6 grammes de carbonate de potasse dans un peu d'eau de roses ; mélanger avec la pâte et la parfumer en y versant goutte à goutte 10 grammes d'essence de jasmin relevée de quelques gouttes d'essence de néroli. Bien mêler ces diverses substances et renfermer la pâte dans un flacon fermant bien.

Le *sirop d'orgeat* se prépare en mélangeant avec du sucre et de l'eau de fleur d'oranger l'émulsion obtenue par la trituration des amandes douces dans l'eau.

AMANDIER. — *V.* JARDIN FRUITIER.

AMBASSADE, AMBASSADEUR. — *V.* MINISTÈRES : AFFAIRES ÉTRANGÈRES.

AMBIDEXTRE. — Enseignez aux enfants à se servir indifféremment des deux mains, mais évitez qu'ils ne contractent la fâcheuse habitude d'utiliser uniquement la main gauche.

AMBRE. — On connaît et on utilise deux sortes d'ambres : le gris et le jaune.

AMBRE GRIS. — Utilisé en parfumerie ; il provient des intestins des cachalots et il est formé par une matière noire sécrétée par les céphalopodes qui constituent la nourriture du cachalot.

AMBRE JAUNE. — Également nommé *succin*. Se trouve sur les bords de la mer Baltique, particulièrement dans le Samland, près de Königsberg. C'est la résine fossile d'un pin de l'époque tertiaire. L'ambre jaune, assez transparent, est une matière dure, cassante, ne fondant qu'à une température de 287°. Travaillé au tour, il sert à fabriquer de nombreux objets, en particulier les tuyaux de pipes, porte-cigares et porte-cigarettes ; il sert aussi à préparer des vernis.

L'ambre jaune étant d'un prix élevé et d'un usage considérable, est l'objet de multiples contrefaçons ; les unes sont à base de verre, les autres à base de copal (variété de résine). Quand il s'agit de verre, il est facile de reconnaître la falsification ; piqué avec une pointe de métal rougie au feu, l'ambre brûle en se boursouflant légèrement ; le verre, au contraire, reste inaltérable ; quand il s'agit d'une imitation à base de copal, on reconnaîtra facilement la falsification en usant de l'un des procédés suivants : 1° frottez l'objet sur la paume de votre main ; si c'est de l'ambre, il dégage une odeur aromatique caractéristique ; si c'est du copal, vous ne sentirez aucune odeur ; 2° procurez-vous un morceau de copal brut ; si l'objet douteux raye ce morceau de copal, ce sera de l'ambre, et si non, ce sera du copal ; 3° le copal est toujours unicolore ; l'ambre est de couleur indéfinie (savonneuse). L'ambre véritable est beaucoup plus dur que le copal ; ce dernier s'émiette, à l'encontre du premier qui se brise en morceaux. En outre, l'ambre s'électrise facilement ; il suffit de le frotter vivement sur de la laine, par exemple ; il n'en est pas de même du copal.

Un objet en ambre brisé peut se souder facilement à l'aide de l'un des procédés suivants : 1° tremper dans une solution de potasse ou de soude caustique les bords qu'il s'agit d'unir ; les rapprocher et chauffer légèrement ; l'ambre se ramollit rapidement aux points enduits de solution caustique et ceux-ci se joignent et se soudent avec facilité ; 2° préparer au bain-marie une solution gélatineuse qui comprendra 60 parties d'alun et 30 de copal ; quand elle est prête, en imbiber les parties brisées destinées à être soudées, puis unir celles-ci qu'on maintiendra accolées jusqu'à dessiccation de la solution ; la soudure sera faite.

AMBRINE. — *V.* BRULURES.

AMÉLIE-LES-BAINS. — *V.* STATIONS THERMALES.

AMÉNAGEMENT. — *V.* SYLVICULTURE.

AMENDE (*DROIT*). — Peine prononcée par les Tribunaux *répressifs*, contre les auteurs de contraventions, délits ou crimes, consistant dans l'obligation de verser une somme d'argent dans les caisses du Trésor. *V.* PEINES. (*V.* également DOUANES, OCTROI). Des amendes, dites *civiles*, peuvent être aussi encourues par les auteurs de certaines violations de la loi ou de certains faits, qui ne constituent cependant pas des infractions pénales ; telles sont les amendes de timbre et celles prononcées par les *Tribunaux civils* contre ceux qui ont engagé témérairement certaines procédures (*V.* APPEL, CASSATION, REQUÊTE CIVILE, TIERCE-OPPOSITION, TIMBRE).

Les amendes sont frappées aujourd'hui de fortes majorations, dont il est impossible de déterminer le chiffre qui varie d'année en année.

AMENDEMENTS. — *V.* SOL et ENGRAIS.

AMERS. — *V.* PLANTES MÉDICINALES.

AMÉTHYSTE. — On connaît deux classes d'améthyste : l'occidentale qui est un quartz de coloration violette, dont la dureté est relativement faible (densité, 2,7), et l'orientale, forme violette du CORINDON (*V.* ce mot), dont la dureté est fort grande (poids spécifique, 4 environ). C'est donc par des essais portant sur le poids et la dureté qu'on pourra distinguer l'une de l'autre ces pierres précieuses, dont la seconde a une valeur marchande plus considérable que la première.

L'améthyste orientale vient de l'Inde ; l'autre est originaire de la Hongrie ; on en trouve également au Brésil. L'améthyste est la seule pierre dont puisse s'orner l'anneau pastoral d'un évêque ; on la taille le plus souvent en carré ou en ovale.

Cette pierre peut se porter avec des vêtements de deuil.

AMEUBLEMENT. — I. *Étoffes et cuirs.* — II. *Broderies.* — III. *Passementeries.* — IV. *Tapisseries.* — V. *Accessoires généraux de l'ameublement.* — VI. *Le salon.* — VII. *La salle à manger.* — VIII. *La chambre à coucher (le cabinet de toilette et la salle de bains).* — IX. *Le cabinet de travail.* — X. *La salle de billard.* — XI. *Appartements secondaires.* — XII. *Les travaux de tapisserie* : 1. *Comment se comporter avec le tapissier* ; 2. *Outils* ; 3. *Pour fixer au mur et au plafond* ; 4. *Tapis* ; 5. *Tentures* ; 6. *Croisées et rideaux* ; 7. *Gainage* ; 8. *Pose des tableaux, assiettes ; pose des armes. Comment fixer les gros meubles* ; 9. *Dessus de lit, de cheminée, de bureau* ; 10. *Paravent* ; 11. *Garniture des sièges* ; 12. *Réparation de meubles* ; 13. *Comment se meubler à bon marché.* — XIII. *Styles d'ameublement.* — XIV. *Comment distinguer les vrais meubles anciens.*

I. ETOFFES ET CUIRS. — Il existe beaucoup de sortes d'étoffes pouvant servir dans l'ameublement, sans parler de celles que la fantaisie peut faire employer. On peut citer les étoffes suivantes :

La *cretonne*, la *toile de Jouy*, il en existe aussi en 1 m. 30 de large ; la *cretonne glacée* ou *perse*, la *toile peinte*, les *voiles indiens* ou *voiles persans* ou *voiles de Gênes*, dont le prix varie suivant la beauté des dessins et des coloris. Ces voiles sont des panneaux de cretonne imprimés, non au mètre, mais dont le dessin forme un motif encadré d'une bordure des quatre côtés. Les voiles indiens et persans sont plus étroits que les voiles de Gênes et valent beaucoup moins cher. Ils se prêtent très bien à la décoration d'une serre, d'un salon à la campagne.

Le *taffetas*, la *faille*, plus souple, le *satin*, le *damas*, la *brocatelle*, plus épaisse, le *broché*, le *lampas*, le *brocart* (mélangé d'or).

Le *pongée* soie unie, la *marceline*, soie unie plus fine, plus serrée, la *toile de soie*, soie unie, plus épaisse et plus gros grain que les précédentes, le *schantung* ou *tussor*, la *satinette*, tissu de coton ordinaire ou brillante, mercerisée, servant de doublure, le *tissu de crin*, le *velours de laine* ou *velours d'Utrecht* uni ou gaufré, ou rayé, le *velours cati* ou *panne*, le *velours de soie unie*, le *velours de Gênes*, velours de soie tissé avec dessins (en ton sur ton ou de plusieurs couleurs) : ce velours présente des parties de velours et des parties bouclées qui donnent une très grande richesse d'aspect ; le *velours de lin* uni ou rayé, le *velours de coton* uni, le *velours de coton* côtelé ou rayé, le *drap*.

Pour les tissus servant à la confection même des travaux de tapisserie, on distingue : le *molleton*, gros tissu de coton, peigné, c'est-à-dire pelucheux d'un ou de deux côtés, la *finette* ou *molleton léger*. Le *molleton* se fait aussi en gris, mais dans les qualités ordinaires seulement.

La *finette grise* et la *finette blanche*, le molleton 2 poils servent pour l'intérieur des rideaux, la finette pour l'intérieur des tapis de table, dessus de piano, fonds de lits et des rideaux légers en taffetas, faille, etc., dont on veut conserver la légèreté, l'élégance. La finette grise sert, à doubler des dessus de divan, tapis de table ordinaires, etc.

Le molleton à *poil* sert sous les tentures murales en étoffe. Cela évite la sécheresse que donne toujours une étoffe tendue et aussi en prolonge la durée, en évitant que l'étoffe même ne soit en contact direct avec le mur qui peut être humide ou avoir des fissures, etc.

La *toile forte* et la *toile d'embourrure* ou d'*emballage* servent pour la garniture des sièges, des sommiers, des portes battantes garnies, des coussins, etc.

La *toile blanche* ou *toile* de coton sert à recouvrir les sièges, les portes battantes, les coussins, etc., avant de les tendre avec l'étoffe même qu'ils doivent recevoir définitivement.

La *toile gommée* est une toile forte apprêtée très raide qui sert à faire les coussins plats, les bandeaux, etc.

Le *jaconas* est une sorte de percale grise que l'on cloue sous la garniture des sièges pour en cacher les sangles, etc.

USAGES. — La *cretonne*, la *toile de Jouy* peuvent servir à toutes sortes d'usages : tentures murales, rideaux, couverture de sièges, housses, etc.

La *toile peinte* ne peut servir que de tenture murale pour escalier, hall, salle de billard de campagne.

Les *voiles indiens*, *voiles persans* et *voiles de Gênes* servent aux tentures murales et aux rideaux pour cabinets de toilette ou toutes autres pièces à la campagne.

Le *taffetas*, la *faille*, s'emploient surtout pour faire des rideaux. Le *satin* a des emplois plus divers : couvre-pieds, rideaux, doublures, etc.

Le *damas* s'emploie pour tentures, rideaux et sièges, pour salon, bureau, salle à manger, galerie, hall, salle de billard, tandis que le *taffetas* et la *faille* s'emploient plus fréquemment pour des chambres, boudoirs, petits salons.

La *brocatelle* sert pour couvrir des sièges, rarement pour des rideaux. Le *broché*, le *lampas*, le *brocart* servent à couvrir des sièges ou à faire des coussins, des écrans, des paravents.

Le *pongée*, la *marceline*, la *toile de soie* servent à faire des brise-bise des petits rideaux de bibliothèque, des doublures de beaux rideaux, des entoilages de sièges, de paravents, de coussins.

Le *tissu de crin* sert à couvrir les sièges des bateaux, des salles de bains, d'escalier, etc.

Le *velours de laine* est le tissu le plus solide pour couvrir des sièges. Pour le même usage, employer aussi la *panne* ou *velours cati*.

Le *velours de soie uni* sert à gainer des dessus de cheminée, des socles. On en fait aussi de très beaux rideaux. Le *velours de Gênes* est très solide lorsqu'on le paie cher ; il s'emploie pour couvrir les sièges, mais seulement dans des intérieurs très riches, très somptueux. Le *velours de lin* est plus solide que le *velours de coton* ; tous deux servent à faire des rideaux, tapis de table, etc. On couvre beaucoup les sièges anglais avec le *velours de coton*. Le *drap* n'a plus autant de vogue qu'il y a quelque trente ans ; on n'en fait plus guère que des dessus de bureaux, des tapis de table pour administrations ou maisons de commerce, et quelques couvertures de sièges.

L'*étamine*, le *tulle*, la *mousseline*, unis ou brodés, à pois ou à dessins, servent pour faire les vitrages, les grands rideaux des chambres d'enfants ou de jeunes filles, les rideaux de berceaux, etc. Pour les grands rideaux, on peut les poser sur un transparent de satinette crème ou de couleur pour les rendre plus confortables et moins secs.

CUIRS. — Parmi les cuirs employés dans la tapisserie, on se sert du *maroquin* et du *mouton* pour recouvrir les sièges, gainer les dessus de bureaux ou les façades des cartonniers. Le maroquin est beaucoup plus solide et plus souple et, partant, plus cher, que le mouton, quoique ce dernier présente le même grain. La *peau de porc* et la *vachette* sont très solides pour recouvrir des sièges et valent à peu près le prix du maroquin à quantités égales.

On entretient les cuirs en les encaustiquant légèrement et en les frottant avec un chiffon de laine bien propre jusqu'à ce que le cuir soit bien sec.

On fait des *imitations* parfaites du *cuir*, sur fond d'étoffe, de plusieurs qualités ; ces tissus sont très solides et remplissent assez bien le rôle de la vraie peau, mais les sièges faits ainsi sont moins souples et moins agréables et, malgré tout, moins solides qu'avec le maroquin véritable ; ils conviennent plutôt au garnissage de portes battantes, etc.

La *moleskine* est plus brillante et moins solide que les précédentes imitations ; elle sert surtout à garnir des dessus de table d'office, de cuisine, etc. La *toile cirée* a les mêmes usages.

Le *linoléum* sert à poser sur les parquets dans les cabinets de toilette, offices, water-closets, toutes pièces où l'on est susceptible de jeter de l'eau à terre ; le *coller en plein* avec de la dextrine délayée à froid dans l'eau, autrement il se gondole. Le linoléum s'entretient en le lavant avec de l'eau tiède dans laquelle on a fait dissoudre un peu de carbonate de soude et de savon noir ; on lave en frottant avec une toile et on rince à l'eau claire ; lorsqu'il est bien sec, on encaustique et on frotte comme pour le parquet ordinaire.

II. BRODERIES. — Les broderies employées dans l'ameublement sont : la *broderie au passé* coloriée ; la *broderie au crochet*, coloriée sur fond crème ou crème sur fond de couleur, avec laquelle on obtient des effets plus fins, plus délicats ; l'*application*, qui consiste à appliquer, sur un fond de tissu quelconque, des parties découpées d'un tissu différent du fond, velours sur fond de soie ou soie sur fond de velours, et dont le contour est fixé par une petite ganse cousue à la main, ou par un point de ganse fait à la machine. Le dessin obtenu peut être modelé par quelques touches de peinture, ou quelques jetés de soie de couleur. On rehausse aussi les broderies par des ganses d'or.

Les broderies blanches s'emploient alliées aux filets, aux dentelles de Cluny, etc., pour faire des stores, des têtières, des grands rideaux, des dessus de lit, des abat-jour, des coussins, des tapis de table, dessus de cheminée, etc.

III. PASSEMENTERIES. — On orne les rideaux, les coussins, les tentures, etc., de différentes garnitures dont la plupart sont des passementeries : effilés, coupés ou bouclés, franges plus ou moins hautes et plus ou moins compliquées, galons droits, galons découpés, etc., grilles ajourées garnies de petits motifs en frivolités coloriées, dentelles d'or ou d'argent garnies de rubans coquillés de couleurs ou de frivolités coloriées, galons velours unis ou à dessins, galons tissés en chenille de soie, copie des précédents, mais coûtant beaucoup moins cher, etc.

Autour des sièges couverts d'étoffe, on pose des petits galons pour cacher les clous qui ont servi à fixer les étoffes ; ces galons peuvent être simples ou avec une dent tissée avec de petites ganses ; c'est une *crête*. La même crête, accompagnée d'une sorte de corde tissée le long du galon, s'appelle biais à corde ou corde dent de rat. Ce même biais à corde double, c'est-à-dire avec double dent et corde centrale, sert à mettre à la carre des coussins de bergères.

La crête est essentiellement Louis XV, tandis que le biais à corde est bien Louis XVI.

IV. TAPISSERIES. — Distinguer deux sortes de tapisseries : la tapisserie au point et la tapisserie au tissu. La première est faite sur un tissu appelé canevas, tissé comme une étamine très lâche ou comme une étamine à doubles fils ; sur le premier canevas on fait le *petit point* (d'un seul jeté et d'un seul sens, de gauche à droite en montant), et sur le deuxième on fait le point croisé, c'est-à-dire de deux jetés, le premier de droite à gauche, et le deuxième recouvrant le premier de gauche à droite, toujours en montant. En ancien, le gros point croisé ne s'est fait qu'en Louis XIII ; en Louis XIV, le gros point croisé ne sert que d'entourage à des personnages ou des animaux faits au petit point très fin ; en Louis XV et en Louis XVI, la tapisserie au point se faisait sur une étamine un peu lâche, plus ou moins fine. On a fait très peu de tapisserie au point Empire.

La tapisserie *au tissu* est faite sur de simples fils tendus sur un métier dans un seul sens, travers ou montant, et l'ouvrier tisse sur ces fils avec des navettes de différentes couleurs en s'aidant d'une peinture placée derrière lui pour les couleurs et, pour les contours, d'un tracé placé immédiatement sous les fils tendus, c'est-à-dire sous le métier. Cette tapisserie ne peut être faite que par des ouvriers du métier même tandis que la tapisserie sur canevas peut être exécutée par toute personne ayant du goût et un peu de connaissances en dessin.

Le tracé de la tapisserie au point se dessine à l'encre de Chine sur le canevas, et la coloration se fait en travaillant d'après un modèle ou d'après son goût personnel. La tapisserie au tissu a été faite dans de grandes manufactures instituées et protégées par les rois : *Aubusson*, dont la manufacture a été détruite et remplacée par des entreprises particulières ; *Arras*, dont la manufacture a donné les tapisseries des Flandres et a été remplacée par celle de *Beauvais* ; et les *Gobelins*. Aujourd'hui, les manufactures de l'État ne travaillent guère plus que pour l'État même, musées, hôtels de ville, palais municipaux, etc. Les tapisseries modernes livrées au commerce actuellement sont fournies par des maisons de fabrication d'Aubusson ou de Levallois-Neuilly-Courbevoie, etc., ou par de petits façonniers. La tapisserie constitue le tissu le plus solide qui existe pour la couverture des sièges.

V. ACCESSOIRES GÉNÉRAUX DE L'AMEUBLEMENT. — Pour se constituer un ameublement pratique et confortable, s'occuper plutôt, et pour commencer, des accessoires du mobilier, les gros meubles étant la plupart du temps nécessités par les besoins journaliers ou les réceptions mondaines et leur place étant déterminée à l'avance par la forme et les dimensions de l'appartement.

1. RIDEAUX, TENTURES ET PORTIÈRES. — Les *rideaux* ornent principalement les fenêtres, les lits et les alcôves. Leur but est en même temps pratique et ornemental : le brocart et les velours sont de mise au salon (*V.* SALON, ci-dessous) ; le damas, le pékin de laine, l'algérienne, le satin à fleurs, les tissus de coton ornés au métier Jacquard, les brocatelles, font ordinairement les rideaux des chambres à coucher (*V.* ce mot ci-dessous) ; les cretonnes à fleurs, les toiles imprimées ornent plutôt la salle à manger, les chambres d'enfants et d'amis. Assortir les embrasses, les passementeries, la tête des rideaux, la doublure, les patères, les cordons et poignées de tirage, la tringle qui les supporte, à la richesse et au ton des rideaux. Veiller à ce qu'ils s'ouvrent très facilement en glissant jusqu'audelà du côté des fenêtres pour ne pas les chiffonner en aérant les pièces. Secouer de temps en temps les rideaux sans déformer les plis faits par les anneaux et, si l'on quitte l'appartement pour plusieurs mois, les décrocher, les battre, les plier et les envelopper dans des linges fermés par des épingles ou cousus.

Mêmes soins pour les *portières* qu'on n'assortit pas toujours aux rideaux des fenêtres et dont la longueur sera exactement calculée pour qu'elles arrivent juste au plancher sans traîner à terre.

Les *tentures murales* en étoffes remplacent souvent les papiers peints ; elles meublent davantage et permettent de faire, dans les angles des appartements, des plis et retours de tissus d'un bon effet : ne pas tendre les murs un peu humides avec des étoffes de jute qui pourri sent facilement et exhalent une odeur désagréable. Ne pas laisser la poussière s'accumuler dans les tentures et les brosser tous les mois. Les moulures sculptées appliquées sur les tentures sont d'un excellent effet.

2. VITRAGES, BRISE-BISE ET STORES. — Les rideaux s'accompagnent de *vitrages* en tissus clairs appendus près des vitres des fenêtres : employer, suivant la destination de la pièce et son besoin d'éclairement, le tulle, la gaze ou la mousseline, avec fleurs brochées ou brodées. Les *brise-bise*, plus élégants que les rideaux-vitrages, ornent le bas de chaque battant ; un *store* intérieur, de la largeur de la fenêtre, se relevant facilement, règle la lumière de la pièce. Poser les brise-bise sur de petites tringles en cuivre ; s'ils sont en soie ou en mousseline unie sans dentelles, les poser tendus sur des tringles plates en haut et en bas. Poser le store intérieur sur rouleau qui permet de le monter ou descendre à volonté ; le faire arriver jusqu'à 1 m. 50 du sol et l'accompagner de brise-bise. Orner le bas avec des broderies et veiller à la bonne façon des ourlets de chaque côté pour que le store monte droit.

Stores extérieurs. Pour se garantir du soleil, faire installer, à l'extérieur des fenêtres, un store de coutil épais monté également sur un rouleau qu'un système spécial permet de manœuvrer de l'intérieur de l'appartement sans ouvrir la fenêtre.

3. TAPIS, CARPETTES, MOQUETTES. — Les tapis sont : 1° En *moquette tissée* unie, ou à dessins, d'une seule ou de plusieurs couleurs.

Choisir les moquettes à laine un peu courte, pas trop fine et de fabrication serrée ; examiner l'envers qui est fait quelquefois en jute, mais qui doit être en chanvre.

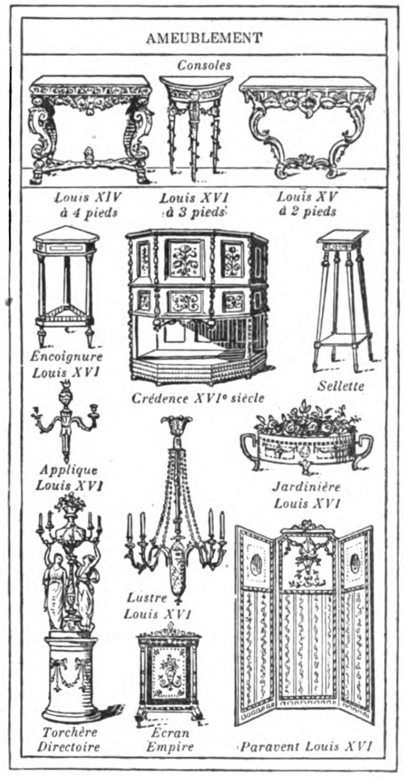
2° *En points noués*, c'est-à-dire faits de brins de laine noués à la main sur une chaîne verticale ou horizontale et suivant un dessin donné à l'ouvrier. Les points une fois noués, le tapis est rasé à la hauteur voulue. Ces tapis l'emportent en solidité sur tous les autres. Les tapis d'Orient sont fabriqués mécaniquement au point noué et se reconnaissent à la disposition de leurs coloris (le Smyrne a toujours des coloris rouge, vert et bleu, très durs de tons et très foncés). Ils sont chauds et moelleux.

Cette tapisserie en points noués fait les carpettes, tapis d'une seule pièce et encadrés d'un dessin assorti au fond. La chaîne du tissu des belles carpettes est en coton (Gobelins, Aubusson). Les tapis ras ou tapis d'Aubusson viennent ensuite comme prix et solidité. Enfin les tapis veloutés (Beauvais, Aubusson, Tours, Felletin), dont le point n'est pas noué, mais seulement passé sur la chaîne en fil d'étoupe ou de chanvre ; ce sont les carpettes les moins chères ; employer, plutôt que cette basse qualité, la moquette assemblée par lés de 0 m. 70 et bordée d'un galon.

Les *tapis-feutre* sont d'un assez bon usage, mais leur dessin imprimé s'efface rapidement au frottement des pieds. Ces deux derniers genres de tapis gagneront à être cloués ; les balayer tous les jours et les enlever une fois par an pour les battre. Pour le balayage, employer un balai aspirateur de la poussière (*V.* BALAIS).

Battre les carpettes 3 ou 4 fois par an ; elles se réparent facilement en retendant des chaînes à l'endroit endommagé et en assortissant les laines qu'on renoue suivant le des in. Les moquettes se réparent en remplaçant les morceaux usés par des morceaux neufs bien raccordés et consolidés en dessous par de la toile.

Pour les vestibules et pour la campagne, préférer paillassons nattés, nattes de Chine, carpettes en matières végétales.



Pour les *passages et escaliers*, les divers genres de moquettes sont très convenables. Dans l'escalier principal, les assujettir avec une tringle de cuivre à chaque marche.

4. GLACES, MIROIRS ET TRUMEAUX. — La profusion des glaces est de mauvais goût et ne s'admet que s'il y a nécessité d'éclairer la pièce en reflétant la lumière, ou si l'on veut faire valoir l'éclat des lampes et appliques. Ne pas oublier que le tain des glaces s'altère par l'humidité des murs. Mettre l'encadrement des glaces en harmonie avec la pièce

Pour du Louis XVI, une moulure ayant peu de saillie avec ruban, perles et pirouettes, pilastres, etc., avec un nœud de ruban posé au milieu du haut, une couronne de roses ou quelque autre motif de sculpture. Pour du Louis XV, une moulure sobre de contour, enrichie ou non d'un motif de fleurettes au milieu ou sur les côtés, une coquille très sobre, plate, avec quelques fleurs.

Pour du Louis XIV, une large moulure chargée de détails de sculpture quadrillés avec des semis fleuris comme fond et avec des ornements très fins sur la moulure. Pour le style Empire, une moulure plate avec des motifs composés de palmettes, rosaces, étoiles, abeilles, placés au centre de chaque côté et aux coins ; pas de motif de milieu en saillie en haut.

Les trumeaux peints accompagnent les glaces XVIIIe siècle ; les faire en tons légers et fanés pour les apparenter aux objets du temps. Les miroirs sont mobiles et portatifs et décorent les chambres à coucher et cabinets de toilette, ou encore les vestibules ; leurs cadres, souvent précieux par la matière ou la ciselure, peuvent différer absolument du style qui les environne.

Glaces sans tain. — Les orner et les encadrer comme les autres glaces, sans rien changer aux garnitures ou ornements des cheminées au-dessus desquelles elles se trouvent.

5. CONSOLES, ENCOIGNURES, CRÉDENCES. — Meubles composés généralement d'une tablette avec 1, 2 ou 4 pieds et dont le côté arrière est fixé au mur ; le dessus est généralement en marbre. Les placer dans les vestibules et les antichambres ; si elles sont précieuses, les mettre en évidence dans

le salon ou le boudoir ; elles ont l'avantage de pouvoir recevoir les objets qu'on a à déposer momentanément : réticules, gants, fourrures, etc.

Les consoles Louis XIV sont à quatre pieds et figurent plutôt une table rectangulaire dont un côté n'aurait pas été sculpté, la ceinture est large et très ouvragée ; les pieds sont à quatre faces et sont très sculptés également ; une entrejambe les relie.

Les consoles Régence et Louis XV sont à deux ou quatre pieds, mais ces derniers sont galbés de façon à relier la ceinture du meuble au piétement beaucoup plus petit que le dessus.

En style Louis XVI, les consoles sont rectangulaires ou demi-rondes, avec pieds droits le plus souvent et avec ou sans entrejambe. Les consoles de petites dimensions n'ont qu'un pied, mais alors il est galbé pour venir se reposer contre le mur.

Les encoignures sont plus souvent des meubles de salle à manger : les employer pour garnir de petites pièces ou des pièces dont les panneaux sont pris par des portes, des placards, des fenêtres. Elles ont l'inconvénient de tenir très peu de choses. Les crédences rendront plus de services pour recevoir la desserte de la table.

6. Jardinières, sellettes, chevalets. — Petits meubles qui encombrent plus souvent qu'ils n'ornent. Préférer la jardinière qui a le mérite de pouvoir présenter de belles fleurs. Ces accessoires sont choisis souvent par la fantaisie et la mode ; destinés à être changés plus souvent et relégués dans les appartements de second ordre, leur place et leur nombre sont subordonnés à tous les besoins du moment.

7. Appliques, lustres, torchères. — Le bon goût doit présider à leur achat et à leur emplacement dans les diverses pièces. Mettre les torchères aux encoignures du salon ou de la bibliothèque ou à l'entrée du salon. Choisir les appliques brillantes et ciselées dans le style demandé par les rideaux et tentures. Les lustres, affranchis facilement du style, seront un ornement du plus bel effet, surtout si le plafond est assez élevé pour pouvoir leur donner un certain développement.

8. Écrans et paravents. — Le goût et même l'habileté décorative de la maîtresse de maison se montreront dans cette partie de l'ameublement. Quand le salon est grand, la présence d'un paravent est tout indiquée, sans parler du confortable qu'il procure. Calculer le nombre de feuilles qu'il doit avoir sur la place à protéger : la hauteur varie de 1 m. 40 à 1 m. 80. Les écrans et les abat-jour rappelleront, en plus léger, les motifs ornementaux du paravent. Le *dessus de cheminée*, le *dessus de piano*, les *tapis de table* compléteront ces accessoires de l'ameublement. Les velours et peluches travaillés et brodés de soies éclatantes et d'or, garnis de passementeries riches, seront ornés autant que possible dans un style en harmonie avec l'ameublement ou tranchant tout à fait par des imitations de cachemires ou de japonaiseries.

VI. LE SALON. — Proportionner à la grandeur de la pièce le nombre des *fauteuils et chaises* qui forment le fond de l'ameublement et qui sont couverts d'une même étoffe : les belles tapisseries ont toujours leur valeur pour cet usage. Le velours frappé de belle qualité a une très longue durée. A ces chaises et fauteuils de style, ajouter un ou deux fauteuils *bergère* ou *marquise* plus spécialement recouverts d'étoffes Louis XV.

Les bergères se font en Louis XIV, Louis XV, Louis XVI, mais pas en Empire. La bergère est le siège de la maîtresse de la maison lorsqu'elle reçoit ; les marquises sont des sortes de bergères de dimensions plus larges sans aller jusqu'au petit canapé.

Au salon, si toutes les chaises ne sont pas uniformes, éviter de les prendre de styles différents, mais les varier dans le même style.

Le *canapé* se réduit le plus souvent à la causeuse ou à quelque petit siège à deux places.

Pour le *piano*, si la place le permet, préférer toujours le *piano à queue*. Pour dissimuler les lignes du piano à queue, faire une housse composée d'un dessus tout plat en velours ou en soie et d'un bandeau découpé, drapé ou droit, autour de la caisse du piano. Ce bandeau peut se faire comme le dessus, ou en soierie ou broderie, même si le dessus est en velours. On peut faire aussi un dessus de piano en filet et broderie sur un transparent de soie. Si c'est un *piano droit* adossé au mur, faire un dessus en laissant tomber devant l'étoffe jusqu'aux bras de lumière ; derrière, laisser tomber de 15 centimètres et arrêter les quatre coins de façon à emboîter le piano. Quand le piano n'est pas adossé, ajouter un drapé qui masque tout le piano et le retrousser par un point à l'endroit de la poignée.

Le *tabouret de piano* et la *banquette de piano* sont des meubles difficilement jolis ; veiller surtout à leur solidité et à la qualité de l'étoffe qui les recouvre ; les orner de quelque dessus en dentelle qui retombe en dissimulant le pied. Le *casier à musique* ordinaire a le désavantage de laisser les morceaux et partitions exposés à la poussière. Faire faire un meuble à portes pleines ou grillagées dont l'intérieur présente une disposition pratique pour ranger les partitions et les morceaux reliés. Ce meuble peut être en bois sculpté peint gris, mais, mieux encore, en marqueterie de bois avec dessus de marbre. Si les portes sont grillagées, rapporter derrière un petit panneau de bois garni de satinette ou de soie plissée pour éviter que la poussière ne pénètre à l'intérieur du meuble.

Les *tables à jeux* et les *tables à thé* sont un accessoire indispensable ; les disséminer dans les diverses parties du salon ; les tables à thé ont généralement deux ou trois tablettes superposées de mêmes dimensions ou de grandeurs différentes. Les tablettes inférieures servent à placer les gâteaux et à ranger les tasses au fur et à mesure qu'elles ont servi. Mettre sur chaque tablette un petit tapis en dentelle pour éviter le contact des soucoupes sur le bois. On peut avoir aussi des tables à thé formant vitrines lorsque les côtés en glaces sont relevés.

La table à jeu qui se replie et dont le tiroir se repousse en même temps que deux des pieds est la plus commode, à cause du peu de place qu'elle tient si on ne veut pas s'en servir. La marqueterie formant damier est tout indiquée pour ces tables. On peut avoir aussi les *tables-enveloppes* ou *tables-mouchoirs*, appelées ainsi parce que, repliées, elles présentent absolument l'aspect d'une enveloppe fermée vue du côté de sa fermeture ; les quatre pointes formées ainsi se rabattent pour former un grand plateau garni de drap vert ; un quart de tour imposé au plateau suffit pour que les côtés rabattus se posent sur les coins de la table et donnent une grande stabilité.

Pour compléter l'ameublement du salon, le couvrir de *carpettes* dont on choisira le ton assorti ou en camaïeu ; les carpettes très claires et très foncées sont salissantes ; il est préférable, si on le peut, de prendre des tons tirant sur le beige ou le gris. Les *draperies des croisées et portes* devront être particulièrement soignées. Dans une pièce de réception comme le salon, les rideaux peuvent ne pas fermer et figurer seulement une décoration combinée avec un bandeau, des draperies, des baldaquins, des galeries sculptées ou dorées cachant la tête des rideaux ; munir les fenêtres d'un appareil qui, quand on les ouvre, repousse en arrière toute la draperie et sa monture ; cela évite de tirer et de ramener les rideaux en risquant de modifier leur drapé. ‖ Si les rideaux sont en faille unie, on pourra ne pas les doubler, leur transparence faisant un effet agréable ; mais s'ils sont en étoffe brochée, il faut leur donner une doublure assortie de couleur ; mettre entre les deux étoffes un molleton pour leur donner du moelleux et de la souplesse ; les tenir assez longs pour les faire traîner de 5 à 10 centimètres sur les tapis. D'une façon générale, les rideaux doivent être plutôt confortables que légers et donner une idée de luxe ; les garnir de passementeries un peu lourdes et tombantes. Selon la façon dont les fenêtres sont drapées, les décors de croisées sont très variés ; si la fenêtre a deux rideaux de même largeur, orner le bandeau du haut en y rappelant le style de la pièce, et calculer exactement la hauteur de ce bandeau par rapport à la longueur des rideaux et à la largeur de la fenêtre. Quand il y a deux fenêtres ne se faisant pas face, mais faisant les deux pendants côte à côte ou sur deux côtés contigus, draper à l'italienne en mettant le petit rideau du côté le plus rapproché de l'autre fenêtre. L'embrasse du rideau à l'italienne est passée dans la tringle du haut qui enfile les anneaux des rideaux et n'exige pas de patère. Les embrasses ordinaires, par contre, exigent des patères qu'il sera bon de prendre en cuivre ouvragé et d'assortir aux appliques des murs s'il y en a.

Pour donner de l'uniformité aux tentures, il est bon d'orner le haut des *portières* comme le haut des rideaux, puisqu'elles ne peuvent être drapées de la même façon. Les poser sur une tige à charnière dont la partie fixe est vissée sur le mur. Les portières vont avec la porte tout en ayant l'apparence d'être posées sur des tiges fixes. Cette tige est terminée à chaque extrémité par un ornement semblable à celui des fenêtres. Il y a quelquefois des difficultés pour la pose ; par exemple, si la porte est enfoncée dans une baie, la portière ne peut être fixée comme il est décrit plus haut ; mais les serruriers font très facilement et pour une somme relativement peu élevée des ferrures spéciales répondant à tous les besoins. On pose les portières ensuite comme sur des ferrures ordinaires.

VII. LA SALLE A MANGER. — L'ameublement de la salle à manger doit être simple et donner cependant l'idée du confortable. La *table du milieu*, carrée ou rectangulaire, sera posée sur un tapis débordant le contour de la table de façon à y poser les sièges ; faire en sorte qu'il ne déborde pas davantage pour que les domestiques puissent tourner autour de la table sans toucher au tapis avec les pieds. Que la forme de la table rappelle la forme de la salle ; la munir du nombre d'allonges convenable pour la longueur de la pièce. Couvrir la table d'un tissu molletonné légèrement et recouvrir d'une nappe. Ne prendre que des tables dont les pieds ne soient gênants pour aucun convive : celles qui ont leur support au milieu et dont les pieds destinés à soutenir les allonges sont relevés quand on referme la table. Les *sièges de la salle à manger*, du même style et du même bois que la table, sont d'ordinaire couverts de cuir ou tout au moins de reps. Proportionner le nombre des sièges au développement de la table. Pour écarter les chaises du mur et empêcher les dossiers de frotter contre boiseries et tentures, on se sert d'*antébois*, tasseaux, généralement en chêne, se mettant le long des murs à même le parquet.

Il faut ensuite, dans la salle à manger, une table de service ou table à découper ; la placer, autant que possible, dans l'angle le plus rapproché de la porte qui conduit à la cuisine. Il lui faut un ou deux tiroirs, une tablette en dessous et un petit dressoir en dessus pour y ranger les bouteilles de vin dans l'ordre où elles doivent se succéder, ainsi que les eaux minérales.

La grandeur de la salle indique le nombre, l'importance et la forme des dressoirs à vaisselle qu'on y peut mettre. Ménager surtout une place spéciale pour un chauffe-assiettes ; c'est un instrument indispensable pour le confortable du repas. Ranger dans les dressoirs ou buffets ce qu'on a d'argenterie et de porcelaines de luxe. A part ces meubles, la salle à manger contiendra, si l'on n'a pas de fumoir, une *table à fumeur* avec tous ses accessoires et un meuble ou *cave à liqueurs*, indispensable, presque toujours, pour mettre hors de la portée des domestiques les liqueurs fines et les cigares de luxe. Éclairer la table au moyen d'une lampe astrale suspendue au-dessus du milieu et munie d'un bon réflecteur. Si la table est plus longue, la garnir à chaque bout d'un flambeau à bougies, en plus de la lumière du milieu.

VIII. LA CHAMBRE A COUCHER. — Éviter les chambres à alcôve ; l'air ne s'y renouvelle pas et elles sont contraires à l'hygiène la plus élémentaire. Pour le lit, *V.* Literie.

Si le cabinet de toilette est bien agencé, prendre pour tables de nuit de petites *tables de chevet* sur lesquelles on peut poser lampe, bougeoir, pendulette, livres et bibelots. Avoir aussi une *table de lit*, sorte de plateau muni de quatre petits pieds et permettant d'écrire au lit ou d'y prendre le repas du matin. ‖ Mettre dans la chambre *armoire à glace* (ou *psyché*) et *commode*. La *chaise longue* ou *lit de repos* aura sa place dans la chambre à coucher si celle-ci est grande. Rideaux molletonnés et amples, pareils à l'ornement de lit et pouvant fermer hermétiquement.

Si la place est trop restreinte pour avoir une chaise longue, avoir une *balancelle* ou un *boute-pieds*, sortes de petits sièges qui peuvent s'adapter à une bergère et qui servent à poser les jambes et les pieds. C'est moins confortable qu'une chaise longue mais plus facile à placer ; allonger encore ce siège, si besoin est, en intercalant un tabouret spécial entre la bergère et le boute-pieds ; ces meubles, une fois séparés, remplacent des sièges.

Cabinet de toilette et salle de bains. — Tout dépend de la place dont on dispose. Recouvrir de linoléum tout le plancher du cabinet de toilette et ménager la place pour un lavabo à dessus de marbre avec placards en dessous. Dans les appartements où l'eau arrive jusqu'au cabinet de toilette et où l'écoulement des eaux peut se faire, on place des toilettes avec cuvettes à renversement ou fixes à vidage combiné ; là où vient l'eau chaude, on place le même système de toilette, mais avec deux arrivées d'eau et deux robinets, l'un pour l'eau chaude et l'autre pour l'eau froide.

Lorsqu'il n'existe pas de cabinet de toilette dans un appartement, on peut se servir de ce qu'on appelle *toilette de paquebot* ; c'est un meuble haut et étroit ayant à peu près les dimensions et l'aspect d'un chiffonnier, lorsqu'il est fermé. Un abattant se rabat en avant après lequel est fixée la cuvette ; au-dessous, un seau de toilette est posé juste pour recevoir les eaux lorsqu'on vide la cuvette ; les autres accessoires, broc, porte-savon, etc., y ont également place.

La *table à coiffer* ou *coiffeuse* est des plus pratique : elle se place aussi dans la chambre à coucher si le cabinet de toilette ne peut la recevoir. Elle sert à poser tout le nécessaire de toilette.

On peut faire une table à coiffer en bois blanc garnie entièrement de satinette de couleur claire et gaie et d'une sorte de jupe en même satinette que l'on coud autour du dessus de la table. Cette satinette est elle-même recouverte de mousseline brodée ou de tulle mélangé de dentelle. Généralement les dessus de ces tables se font d'une forme rognon, ou, simplement, rectangulaire, avec un des deux grands côtés évidé sur ces tables, pour leur conserver le plus longtemps possible leur fraîcheur. On pose une glace unie dont le tour est bien poli et épouse exactement la forme même du bois.

La *poudreuse* trouve aussi sa place au cabinet de toilette, ou dans la chambre à coucher : le dessus se lève en trois parties, les deux côtés qui s'ouvrent de droite à gauche pour celui de gauche et *vice versa* tandis que la partie du milieu se lève d'avant en arrière et forme chevalet ; l'intérieur de cet abattant est muni d'une glace qui, une fois relevée, se trouve placée juste pour que l'on puisse s'y mirer en s'asseyant devant la poudreuse. Les côtés sont très creux et sont parfois divisés pour recevoir les flacons de toutes sortes que l'on y met ; sur les couvercles des côtés ouverts on dispose le nécessaire de toilette, brosses, miroir à main, onglier, etc., d'une façon jolie et élégante.

Ces meubles se font surtout en marqueterie de bois. On trouve encore facilement de très jolies poudreuses anciennes.

Pour être commode, le cabinet de toilette devra contenir au moins une *armoire à linge* à portes pleines, en chêne ou pitchpin : intérieur à tablettes, sans tiroirs. Les *armoires anglaises* y sont aussi pratiques : elles ont une penderie, des tablettes, des tiroirs, une glace. L'*armoire normande* est un meuble de 1 m. 40 de largeur sur 2 m. 20 de hauteur et 50 ou 60 centimètres de profondeur. Très logeable, quand on a de la place pour le rangement du linge. La sculpture naïve des panneaux et la grâce des courbures des plinthes les font s'harmoniser avec les styles XVIII[e] siècle et permet de les conserver dans la chambre à coucher. En diminuant leur profondeur et en remplaçant les deux panneaux des portes par des vitres, on en fait de très jolies vitrines ou bibliothèques. Le cabinet de toilette pourra aussi être muni d'une *armoire à coulisse* quand le battement des portes est encombrant.

L'ameublement d'une salle de bains est peu compliqué : une baignoire, une ou deux chaises, une étagère. Quelquefois un divan, un porte-manteaux, porte-serviettes. Le divan et les chaises doivent être recouverts d'un tissu lavable de moleskine ou de tissu de crin.

Les murs seront peints ou garnis de carreaux en faïence. Ne pas employer de tringles, de clous en fer ou tous autres objets qui rouilleraient infailliblement. Le cuivre offre le double avantage de ne pas se rouiller et de se nettoyer très facilement.

Les baignoires se font en zinc (les moins chères), en cuivre étamé, en fonte émaillée ; ce sont les plus pratiques ; les salles de bains luxueuses ont leur baignoire en marbre.

IX. LE CABINET DE TRAVAIL. — Destiner à cet usage la pièce la plus éloignée du bruit, des occupations des domestiques et des jeux des enfants. Se meuble ordinairement d'un divan et de fauteuils assortis, d'une garniture de cheminée d'un goût sévère, d'un *bureau ministre* ou d'un bureau plat, d'une *bibliothèque* et d'un *secrétaire*. Le bureau ministre ayant des tiroirs de chaque côté jusqu'en bas est plus logeable, mais moins élégant que le bureau plat ; pour ce dernier, on préfère souvent le bureau style Louis XVI.

En style Empire, les bureaux sont toujours plats, en acajou sculpté, uni ou acajou et cuivres ciselés. Le dessus, gainé de cuir, est entouré ou non d'une bande de cuivre, les tiroirs n'ont pas d'entrées de clef apparentes et les pieds ronds ou carrés à gaines se terminent en haut par des têtes de femmes et en bas par des griffes de lions. Le bureau plat Louis XIV est de dimensions presque toujours trop vastes.

Pour ne pas encombrer son bureau, avoir à côté, et à portée de la main, une *bibliothèque tournante* qui contiendra les livres courants, dictionnaires, atlas, agendas, etc.

Dans le cas où l'on serait dans la nécessité de faire une correspondance ou un travail sérieux et obligé d'abandonner fréquemment ce travail sans pouvoir ranger et serrer ses papiers, acheter un *bureau américain*, meuble très bien compris et agencé comme tiroirs, casiers et porte-fiches et qui se ferme d'un seul coup par un rideau de lamelles de bois glissant dans des rainures. Beaucoup plus pratique que le *bureau à cylindre*, il est moins élégant, mais moins cher.

Pour la bibliothèque, *V.* ce mot.

Le *secrétaire* est un meuble de 0 m. 70 à 0 m. 90 de largeur et de 1 m. 30 à 1 m. 50 de hauteur. Le haut, muni d'un abattant sur lequel on peut écrire, découvre des casiers et tiroirs ; le bas est à portes ou à tiroirs. Le préférer très différent de la bibliothèque, en bois rares ou en acajou à filets de cuivre. Un *coffre-fort* (*V.* ce mot) complètera l'ameublement du bureau ; le faire dissimuler dans un meuble si l'on veut conserver à la pièce son luxe et son cachet spécial.

Les rideaux et tapis devront être de nuances sombres et de dessins peu apparents, comme les papiers de tentures. L'éclairage par excellence pour le travail du soir est la lampe à huile.

X. LA SALLE DE BILLARD. — A part le billard lui-même (*V.* ce mot), la salle de billard ne comporte pour ainsi dire aucun meuble, sauf le porte-queues et quelques banquettes. Mettre des rideaux d'algérienne, sans draperies ornées, pour pouvoir les ouvrir facilement et en grand. Orner la cheminée d'une belle jardinière ou d'un objet d'art. Pas de tapis par terre, quelques gravures aux murs et un très bon éclairage (gaz ou électricité) au-dessus du billard.

XI. APPARTEMENTS SECONDAIRES. — Ce sont les chambres d'enfants et les chambres d'amis qui ne servent qu'en passant. Il n'y faut que la propreté et le nécessaire. Peu à peu, compléter l'ameublement de ces chambres par les meubles qu'on remplace et qui passent ainsi au second rang. De toute façon, le lit, s'il n'est pas luxueux, doit être d'un confort irréprochable ; au lieu de carpettes, des descentes de lit et, au lieu d'un cabinet de toilette, un lavabo ou une commode-toilette suffisent. L'invité doit trouver dans sa chambre, sans avoir besoin de le réclamer, une pendule marchant bien, un flambeau avec bougies et allumettes, des porte-serviettes garnis, verre d'eau et sucre, plume et encre, etc.

XII. LES TRAVAUX DE TAPISSERIE. FAÇONNAGE, POSE ET RÉPARATIONS. — 1. Comment se comporter avec le tapissier. — Avant de donner une commande ferme à son tapissier, exiger un devis des travaux à exécuter et au besoin une maquette si le travail en vaut la peine ; de cette façon, il n'y a pas de surprise à la livraison ni au règlement de la note. Lorsqu'il y a un différend entre un client et un tapissier au sujet du règlement, le mieux est de faire nommer un expert qui vérifie les travaux.

Si la somme est peu importante, le juge de paix peut nommer un expert et régler le différend.

D'ordinaire, régler le tapissier de la manière suivante : la moitié à la commande, un quart à la livraison, et le dernier quart à une date convenue. Les prix sont étudiés d'avance et nets. Pas de prix de série.

Beaucoup de travaux de tapisserie peuvent être exécutés par l'amateur lui-même. Nous indiquons ci-dessous les procédés les plus utiles.

2. Outils. — *Marteaux* de plusieurs grosseurs, suivant les clous ou pointes à enfoncer, notamment *marteau-ramponneau*.

Ciseau à dégarnir ; pour enlever les semences, prendre le marteau de la main droite et taper sur le ciseau à dégarnir tenu dans la main gauche en dirigeant la lame sur la semence à enlever.

Tourne-vis. Pour visser.

Tenailles. Pinces. Pour arracher clous.

Pinces coupantes. Pour couper fil de fer, clous.

Mètre, *double mètre*. Pour prendre mesures.

Carrelets droits, courbes. Pour passer les points avec de la ficelle sur les sièges.

Tamponnoir. Pour préparer un trou pour enfoncer un clou dans un mur dur.

Tire-crin. Sert à amener le crin à différents endroits d'un siège que l'on garnit.

Ciseau à bois. Sert à couper et entailler petites parties de bois.

Tenailles à sangler. Pour tendre les sangles.

Niveau d'eau et *fil à plomb*.

3. POUR FIXER AU MUR OU AU PLAFOND. — *Tamponner.* — Pour enfoncer un support, une vis ou un clou dans un mur trop dur ou mauvais, percer un avant-trou avec le tamponnoir ; ce trou doit être plus profond que la partie du clou qui sera enfoncée ; mettre ensuite un tampon, c'est-à-dire un morceau de bois (sapin de préférence), qui sera équarri (avec ciseau à bois ou canif), et légèrement effilé d'un bout, de la longueur du trou et légèrement plus fort.

Piton Gollot, vis Gollot. — S'en servir pour tenir accroché au plafond un objet lourd. Percer un avant-trou avec le tamponnoir ; ce trou doit s'évaser dans la partie supérieure, mais l'orifice ne sera pas plus gros que le piton ; en vissant, l'extrémité de ce piton, formé de 3 branches, s'élargit et, si, l'on a soin de le serrer bien à fond, il est impossible que l'objet supporté tombe.

4. TAPIS. — Pour poser un tapis dans une pièce, il faut d'abord relever le plan de celle-ci. Voici, sur ce point, les indications indispensables.

Manières de prendre les mesures. — *a*) Si la pièce est régulière, mesurer longueur et largeur totales de la pièce, la profondeur et la largeur de la cheminée, ainsi que la largeur des deux panneaux se trouvant placés de chaque côté de la cheminée. Le tapis devant être posé les coutures dans le sens de la plus grande longueur, diviser la largeur totale par 70 (la largeur du lé est généralement de 70), ce qui donnera le nombre de lés ; multiplier ce nombre par la longueur totale (plus 20 centimètres de rempli à chaque lé) et déduire la longueur du foyer. *Si la division par* 70 *n'est pas juste, on peut faire des coutures en travers au-dessous de* 35, *c'est-à-dire du demi-lé et cacher ces coutures sous un meuble.*

Si le tapis est à grand dessin, tenir compte du raccord.

b) Si la pièce est irrégulière, faire un plan de terre à l'échelle, tracer les lés et procéder de la même façon que ci-dessus.

Généralement les tapis sont posés le haut du dessin partant des croisées ; il faut s'arranger pour éviter les pertes en coupant lorsqu'il y a un grand dessin ; cela est facile, soit en prenant par les deux bouts de la pièce de tapis ou en plaçant les lés suivant leur grandeur, ou encore en coupant plusieurs tapis à la fois.

Carpette encadrée de moquette. — Faire plan à l'échelle et disposer la carpette au milieu ; tracer ensuite les lés tous dans le même sens et opérer de même manière que *a* et *b*.

Pour les tapis d'escalier, avec un morceau de ficelle assez long, prendre le développement des marches à l'endroit ; on arrêtera l'extérieur du tapis du côté opposé à la rampe. Ne pas oublier les paliers et compter du rempli pour pouvoir remonter ou descendre la moquette lorsqu'elle commence à s'user à l'endroit des marches.

Les lisières se cousent à l'envers à point lardé en tenant le tapis lisière contre lisière. Se servir de fil spécial très fort, le mettre double et le cirer ; les vifs, c'est-à-dire les travers et les endroits où les lisières ont été coupées, se cousent à point de surjet ; souvent on les consolide avec une bande de toile verte.

Les tapis se clouent ou se posent avec fiches en cuivre. On doit toujours mettre une *thibaude* sous les tapis ; cela évite l'usure trop rapide et les rend plus moelleux. La thibaude se coud à grand point de ficelle, sans trop serrer les lés les uns contre les autres. Pour poser un tapis, opérer de la manière suivante :

Bien étaler le tapis exactement comme il devra être posé, mettre quelques clous (provisoires) sans les enfoncer sur un des côtés et rouler le tapis sur ce côté ; ensuite étaler la thibaude (il faut que celle-ci soit plus courte de 0 m. 10 tout autour de la pièce), et dérouler le tapis par-dessus sans déranger la thibaude. Enlever alors les clous d'appoint et commencer à clouer un côté en rempliant le tapis ; ceci fait, redresser bien (c'est-à-dire mettre bien droites) les coutures en tendant avec un outil spécial (pointe à tapis ou *griffe*), le tapis étant bien *appointé* (c'est-à-dire bâti, préparé) il est très facile d'achever de le poser.

Manière de faire tenir les carpettes sur les tapis cloués sans les clouer ni les coudre. — Coudre solidement à chaque coin de la carpette une agrafe assez forte ; mettre cette carpette sur le tapis, exactement à l'endroit où elle devra être placée, et en regard des agrafes posées ; coudre à même le tapis avec un carlet et de la ficelle, et très solidement, des petits annelets dans lesquels on agrafera la carpette ; si cette dernière est grande, mettre plusieurs agrafes et annelets entre les coins.

Nettoyage et réparation des tapis. — Lorsqu'un tapis n'est que taché à quelques endroits seulement, prendre de l'essence minérale et frotter (l'essence n'enlève que les corps gras ; pour des taches de sucre prendre de l'eau froide). Si le tapis a besoin d'un nettoyage complet, le donner au tapissier.

Si le tapis d'une pièce est usé à certains endroits, prendre le meilleur, sous un lit, meuble, etc., et faire le changement en remettant la partie usée où l'on a pris le neuf ; il arrive que les endroits des coutures s'usent aussi plus vite que le reste ; couper les lisières et faire couture à vif.

5. TENTURES. — *Manière de prendre les mesures pour tentures clouées sur les murs ou papiers collés.* — Chacun peut tendre lui-même les murs d'une pièce avec étoffe ou papier. L'essentiel est de prendre d'abord exactement les mesures.

1° Si les panneaux qui sont à couvrir sont encadrés de moulures, prendre la largeur de chaque panneau et leur hauteur ; bien faire attention que souvent les panneaux moins larges ont une plus grande hauteur à cause de l'étroitesse de la moulure qui les encadre ; additionner toutes les largeurs et diviser ce résultat par la largeur du lé de l'étoffe qu'on doit employer, soit 0 m. 55 ou 1 m. 30 de largeur ; pour les tissus unis, cela est très simple, mais pour les étoffes à grands dessins ou larges rayures il faut toujours qu'il y ait un motif au milieu de chaque panneau et quelquefois on est obligé de perdre un peu de tissu. Pour les papiers, opérer de même façon en considérant toujours la largeur du lé qui donne de 47 à 50 centimètres.

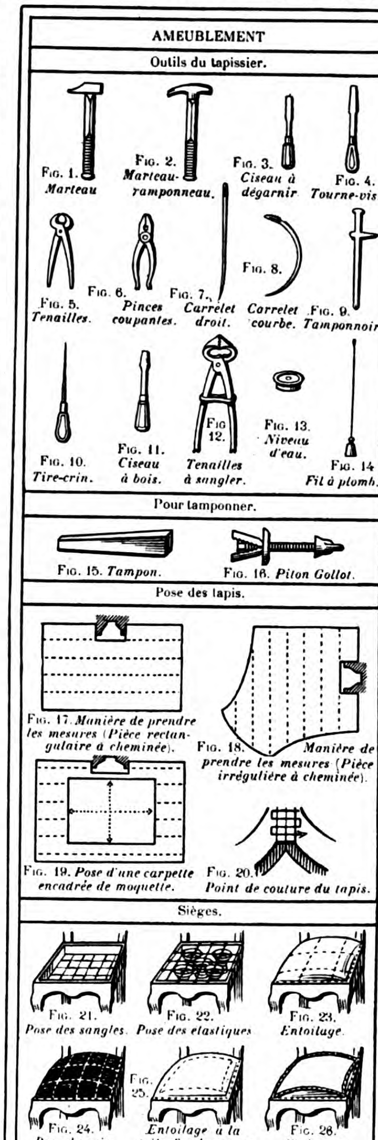
2° Pour les tentures posées en plein, c'est-à-dire couvrant toute la surface murale d'une pièce, on doit faire le plan à l'échelle de tous les panneaux en marquant bien la largeur des portes-croisées, cheminée, baie, etc., et la hauteur comprise au-dessus de ces ouvertures jusqu'à la corniche ; tracer ensuite la disposition des lés en tenant compte des milieux de panneaux si le dessin est assez marqué ; compter assez largement pour pouvoir remplier sur les montants de croisées, etc., et dans les angles.

Une étoffe unie ou à rayures sans dessins se coupe facilement et sans perte, tandis qu'une étoffe à dessins doit être employée avec quelques calculs ; souvent on arrive à supprimer des pertes d'étoffe en coupant les dessus des portes ou de croisées entre les lés de tenture, et si les rideaux qui seront posés dans la pièce sont pareils à l'étoffe des murs, on doit tailler le tout ensemble.

Les raccords dans une étoffe se coupent par dessin ou demi-dessin ; il faut bien y faire attention en jetant un coup d'œil avant de couper.

Pose des papiers peints. — Préparer de la colle de pâte à froid (gélatine achetée chez le marchand de couleurs et délayée dans l'eau).

Couper d'abord tous les lés de papier de la hauteur des panneaux, les encoller en ayant soin de les plier de façon que les parties enduites ne touchent pas à l'endroit du papier ; prendre lé par lé en les mettant bien à l'aplomb sur le mur et brosser de haut en bas en évitant les plis ; suivant la qualité du papier, il est parfois nécessaire de coller les lés à joints vifs, c'est-à-dire bord à bord ; ceci ne se fait que pour les beaux papiers.



Pose des tentures. — Si une étoffe est de belle qualité, avoir soin de poser un molleton sur le mur pour la préserver et lui donner toute sa valeur. On commence par appointer (bâtir) toute sa tenture, c'est-à-dire tous les panneaux, avant d'en finir un seul, et, lorsqu'on a jugé que tout était bien aux mesures et en place, on prend panneau par panneau si la tenture est par panneaux détachés, et, si la tenture recouvre entièrement les murs, on commence à l'endroit le plus favorable pour éviter un grand nombre de parmentages. Commencer à clouer par le haut sans tendre en largeur, puis appointer le bas en tendant très fortement ; faire suivre à l'étoffe la ligne du fil à plomb ; clouer ensuite les côtés en tendant légèrement et finir de clouer le bas qui doit être retendu une seconde fois en hauteur et en largeur : l'étoffe dépassant les clous sera coupée avec soin et aplatie pour éviter les boursouflures ; on peut alors coller le galon (une baguette peinte peut remplacer les galons).

Pour une tenture recouvrant complètement les murs, faire d'abord tous les apprêts pour les parmentages et continuer la pose par les panneaux n'ayant pas besoin d'être parmentés ou anglaisés (*V.* plus bas).

Pour ceux qui sont anglaisés, faire d'abord le montant qui doit être anglaisé, en ayant soin de faire attention à l'aplomb avant de clouer, puis continuer par le haut, ensuite le bas et le montant opposé à celui déjà fait en l'épinglant s'il est parmenté ; poser le galon haut et bas en le collant.

Les galons de tenture se collent à la dextrine (en vente chez tous les marchands de couleurs). Délayer cette colle la veille du jour où on doit l'employer, à l'eau froide ou chaude ; ne pas faire la colle trop liquide afin qu'elle ne traverse pas les galons. Si, par hasard, un peu de colle tachait la tenture, ne pas y toucher et, une fois sèche, la brosser.

Parmenter. — Se fait sur les murs lorsqu'on pose une tenture pour éviter de mettre du galon et pour que les clous ne s'aperçoivent pas. Prendre une petite bande de tissu pareil à celui de l'étoffe de la tenture ; la plier en deux sur le sens de la largeur, puis l'appointer à l'envers, le pli juste à l'endroit de l'angle ou du montant de la porte ou de la croisée où finira la tenture une fois posée. Prendre ensuite des petites bandes de carton (carton à anglaiser), de un centimètre de largeur et clouer très serré entre les deux étoffes, en avant soin de faire bien joindre la tranche du carton à la partie extérieure du panneau ; ceci fait, rabattre la partie du dessus en tendant, il ne reste plus qu'à appointer le panneau avec des épingles bien au bord de la partie extérieure, et on devra *coudre* avec aiguille courbe.

Anglaiser. — Consiste à cacher les clous sur une partie quelconque recouverte d'étoffe. Mettre l'étoffe à l'envers, faire un pli à 0 m. 02 du bord sur le montant, l'appointer très tendue en hauteur et opérer de la même façon que pour la bande du parmentage.

Pour qu'il serre légèrement, enfoncer avec un marteau ; enfoncer ensuite le clou ; avoir soin de ne pas faire éclater la pierre si l'on se trouve près d'un angle ; dans ce cas, taper doucement, et mettre le tampon plus faible.

6. CROISÉES ET RIDEAUX. — *Mesures des croisées.* — Pour rideaux posés sur tringle simple ou bâton avec gros anneaux, prendre la hauteur de terre au-dessous de la corniche et la largeur à l'extérieur des deux moulures appelées chambranle qui montent de chaque côté de la croisée.

La longueur d'un bâton sera de 0 m. 15 de plus que la largeur extérieure de ces moulures et seulement de 0 m. 10 pour une tringle ordinaire.

Pour les décors de croisées avec bandeaux ou draperies, s'assurer d'abord qu'il y a assez d'espace au-dessus de la partie ouvrante de la croisée pour laisser s'ouvrir celle-ci une fois le décor posé, ou alors mettre une *mécanique*.

Acheter une *ferrure à compas* quand le bandeau est assez haut, une *ferrure à jeu de soldat* dans le cas contraire, et faire sceller bien horizontalement par un serrurier.

La hauteur de ces bandeaux ou draperies varie suivant leur forme, mais surtout selon la hauteur de la pièce qu'ils décorent ; généralement, on compte le sixième ou le septième, suivant qu'ils sont droits du bas ou découpés ; pour les décors de lits, ils doivent être plus petits.

Les ajustements d'une croisée, supports, pattes, porte-embrasse, doivent toujours être tamponnés : percer un trou avec un outil spécial (tamponnoir), légèrement plus long que la partie à enfoncer ; mettre un tampon, morceau de bois blanc, sapin de préférence, seulement équarri, puis enfoncer le support, patte, etc. ; éviter d'éclater la pierre ; pour cela, agrandir légèrement l'orifice du trou avant d'introduire le tampon. Si l'on tombe dans du bois, il est inutile d'insister pour enfoncer des ferrures à pointe, on doit se servir de ferrures à platine que l'on visse.

Aux rideaux, mettre des anneaux à crochets, de préférence à ces anneaux qui se font dans toutes les tailles ; il existe un petit piton soudé qui vient recevoir un crochet qui se coud aux rideaux et permet de déposer facilement ces derniers sans avoir à dénouer les cordons.

Les porte-embrasse se fixent de façon que la partie qui retient l'embrasse se trouve à 1 m. 50 ou 1 m. 60 de terre suivant la hauteur des appartements.

Manière de coudre les rideaux. — S'ils sont doublés, avec ou sans molleton, coudre d'abord la passementerie sur le rideau avec le molleton, en lui donnant un peu d'embus ou de boisson (ampleur) pourqu'elle ne tire pas sur l'étoffe une fois cousue ; poser et appointer bien d'équerre le rideau à l'envers sur une grande table ou un établi, étaler le molleton dessus s'il y en a et poser la doublure à plat ; passer des bagues ou points intérieurs qui tiendront l'étoffe, le molleton et la doublure ; ces points sont espacés de 0 m. 20 à 0 m. 30 environ et les bagues se passent dans le sens de la hauteur : on en met cinq ou six rangs par rideau. Ensuite, bâtir la doublure tout autour, et la rabattre en la rentrant tout autour ; le devant doit être rabattu sur l'effilé même ; le rideau est réglé en hauteur en tenant compte de la hauteur des anneaux et de la façon dont ils sont posés.

Pour les rideaux non doublés, coudre la passementerie à l'anglaise, de façon à cacher la lisière de l'étoffe pour ne pas l'apercevoir à l'envers des rideaux.

Il est bon de mettre des petits annelets en haut et à 0 m. 50 du bas des rideaux sur le côté du retour. En posant les rideaux, on pose aux endroits correspondant à ces annelets de petits clous à crochet qui tendent le rideau contre le mur, facilitent la dépose et évitent de déchirer l'étoffe.

Les draperies se cousent de la même façon que les rideaux.

Manière de coudre les bandeaux. — Les bandeaux sont généralement découpés au bas ; il est plus facile de les couder sur une table, en se servant d'une aiguille courbe ; prendre d'abord une toile forte ou plutôt une toile gommée qui servira de soutien au bandeau et qui sera coupée tout de suite à la mesure ; la poser bien à l'équerre sur l'établi, et l'appointer ; poser l'étoffe dessus et l'appointer à son tour ; puis, suivant le tissu et le genre de décoration, tracer une découpe au bas, que suivra la passementerie (si l'étoffe est unie, mettre galonnages) ; coudre la passementerie avec l'aiguille courbe, en traversant la toile, un point sur deux ; passer ensuite des points de distance en distance pour assujettir l'étoffe à la toile, dépointer le bandeau de dessus l'établi, découper la toile au bas de la découpe et doubler comme un rideau.

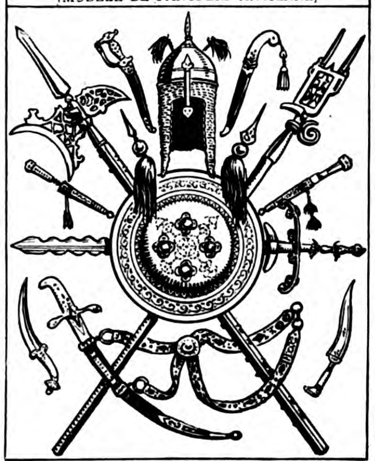
7. GAINAGE. — Avoir soin de s'assurer si le meuble qu'on gaine n'a pas de parties fendues ; dans le cas où il y en aurait, coller sur ces parties des bandes de toile et du papier, afin d'empêcher l'air de passer et de salir l'étoffe ; cela arrive fréquemment aux meubles anciens.

Armoire, buffet. — L'étoffe étant coupée et cousue, enlever les crémaillères en les repliant ; commencer par tendre le fond.

clouer à l'endroit où l'on reposera les crémaillères ; faire de même pour les côtés ; ensuite tendre le plafond et la partie du bas ; lorsqu'on veut garnir les tablettes, on s'assure qu'il y a suffisamment de jeu avant de mettre l'étoffe, sinon en donner ; envelopper la tablette avec l'étoffe en clouant sur les champs, derrière et sur les côtés ; on peut, lorsqu'on garnit un meuble avec un tissu peu épais ou fragile, mettre au préalable du molleton.

Commodes, poudreuses, tiroirs. — Couper des cartons en laissant le jeu nécessaire pour l'épaisseur du tissu, poser l'étoffe dessus et, après l'avoir bien appointée, la rabattre tout autour et coller les bords ; fixer ensuite tous ces cartons

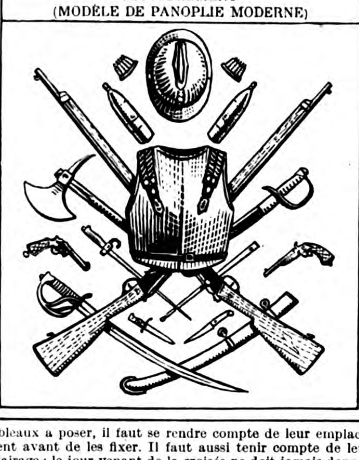
AMEUBLEMENT
(MODÈLE DE PANOPLIE ANCIENNE)



gainés dans l'intérieur des meubles ou des tiroirs, au moyen de petites pointes sans têtes appelées *finettes* ou au moyen de colle.

8. POSE DES TABLEAUX, ASSIETTES. — S'assurer que les pitons qui sont fixés au cadre sont assez forts et bien tamponner le clou qui doit tenir le cordon ; les pitons doivent être placés à environ deux tiers de la hauteur du cadre pour lui donner l'inclinaison nécessaire. Si l'on a beaucoup de

AMEUBLEMENT
(MODÈLE DE PANOPLIE MODERNE)



tableaux a poser, il faut se rendre compte de leur emplacement avant de les fixer. Il faut aussi tenir compte de leur éclairage ; le jour venant de la croisée ne doit jamais donner sur la partie ombrée du tableau. Les assiettes se posent avec des supports spéciaux appelés fixe-assiettes et de petits clous à crochets.

POSE DES ARMES. — Avant de fixer complètement une panoplie au mur, tracer à terre ou sur une table la grandeur du panneau à remplir et disposer les armes avec goût ; les armes qui n'ont pas d'anneau pour les soutenir se fixent avec du fil de laiton ou fil de fer.

COMMENT FIXER BUFFETS, ARMOIRES, BIBLIOTHÈQUES. — Pour empêcher un meuble de venir en avant, il faut le fixer au mur au moyen d'une petite patte à glace que l'on tamponne dans le mur à la partie supérieure de ce meuble.

9. DESSUS DE LIT. — Les dessus de lit se coupent généralement de 2 m. 60 de long ; on met un lé au milieu et un demi-lé de chaque côté ; toutefois, si les deux lés ne suffisent pas, on rapporte de chaque côté à la tête une pointe en plus des demi-lés. Pour les dessus de lit en cretonne, compter grandement trois lés.

DESSUS DE CHEMINÉE. — Lorsqu'on veut garnir un dessus de cheminée avec un zinc, pour en prendre le calibre, poser sur la cheminée une feuille de papier sur laquelle on place deux ou trois objets pour qu'elle ne bouge pas, et prendre le contour exact sur les quatre faces. Avoir soin de diminuer de ce calibre 2 ou 3 millimètres tout autour pour l'épaisseur du molleton et de l'étoffe ; bien marquer le dessus et le devant.

Pour garnir un zinc, mettre d'abord un molleton léger ou finette qu'on vient coller dessous à 2 ou 3 centimètres du bord en tendant bien pour epouser tous les contours ; puis, bien appointer son étoffe, qu'elle soit droite dans les deux sens, et coller dessous de même façon que la finette ; tendre suffisamment sans exagérer pour ne pas faire relever le zinc aux extrémités ; pour terminer, coller papier dessous ou coudre une doublure quelconque, jaconas, satinette.

Pour une planche de cheminée, prendre calibre de même façon que pour un zinc ; on peut laisser dépasser la planche si la cheminée est trop étroite ; garnir de même façon, mais en clouant. Souvent les planches de cheminée ont un bandeau qui ne doit pas être très haut, 16 à 18 centimètres au plus ; s'il doit avoir plus, surélever la planche en posant tasseaux dessous.

Pour bien former les coins d'un bandeau de cheminée, mettre deux corniches en zinc.

DESSUS DE BUREAU. — Pour garnir le dessus d'un bureau, table à jeux, etc., s'il a déjà été garni, bien gratter les anciennes traces de colle, appointer le drap, étoffe ou cuir, à 2 ou 3 centimètres du bord et coller en coupant à vif très proprement. Les draps, étoffes, se posent à la colle forte ; les cuirs à la colle de pâte ; les gainiers, souvent, mettent une vignette gaufrée ou dorée autour.

10. PARAVENT. — Pour garnir un paravent bois apparent : tendre une toile blanche sur les deux faces du bois ; d'un côté, tendre la soie ou la tapisserie, coller un galon autour ou poser clous dorés se touchant ; de l'autre, tendre l'*entoilage* (la doublure ou envers) à plat ou plissé selon le goût ; poser un galon autour.

Si le paravent est en bois recouvert, prendre chaque feuille séparément et, après avoir tendu et cloué une toile blanche sur chaque face, recouvrir les champs et le haut de chaque feuille d'une petite bande de tissu pareil à l'étoffe qui recouvrira le paravent ; cette petite bande sera clouée de chaque côté à environ 3 centimètres du bord ; ensuite clouer les charnières en étoffe, faites avec un intérieur en toile forte pour leur donner de la solidité, qui auront été préparées à l'avance et qui devront se poser avec des petites pointes spéciales à têtes plates, sur le mordant des feuilles en se contrariant et en les faisant se toucher. Les charnières étant fixées sans trop être serrées pour laisser le jeu nécessaire, poser l'étoffe en clouant si l'on doit poser un galon ou en cousant.

On emploie les charnières en cuivre à double évolution pour les paravents à bois apparent.

Si le paravent ou l'écran a, à l'extérieur, un entoilage plissé, mettre le double d'ampleur à l'étoffe. On peut faire le plissé plat ou contrarié ; dans le plissé contrarié, les plis sont couchés dans un sens en haut et dans le sens contraire en bas.

11. GARNITURE DES SIÈGES. — L'amateur peut garnir lui-même des sièges de petite dimension. Voici quelques données qui pourront lui servir, et qui sont utiles en tout cas pour diriger le travail d'autrui. L'opération consiste à : 1° sangler ; 2° poser les élastiques ; 3° poser la toile forte ; 4° poser et lacer le crin ; 5° recouvrir d'une toile d'embourrure et piquer ; 6° d'une toile de coton ; 7° poser la passementerie.

Sangles, élastiques et ressorts. — La sangle se fait en rubans de 8 à 12 centimètres de largeur, tissés en jute, chanvre ou lin ; s'en servir pour tendre le fond des sièges à garnir. Préférer les sangles en pur lin.

Les élastiques ou ressorts servent à garnir les fonds des sièges, les sièges confortables où l'on en met jusque sur les manchettes, les sommiers, etc. Leur force diffère selon la qualité et la grosseur du fil de métal employé et aussi selon le nombre de tours qu'ils ont. Il y a aussi des élastiques que l'on nomme *élastiques plume*, très petits et très faibles, qui ne peuvent servir que pour des coussins ou les manchettes des gros fauteuils confortables.

1° *Sanglage ;* sur la ceinture lorsqu'il n'y a pas de ressorts et dessous lorsqu'il y en a, les sangles se posent avec des semences assez fortes (16°) placées tout près les unes des autres ; entrelacer les sangles et les tendre fortement avec des *tenailles à sangler*. 2° Les élastiques, quand il y en a, varient comme force et nombre avec la forme du siège (au minimum 5) : les coudre sur les sangles avec un carrelet droit et de la ficelle ; une fois cousus, les réduire à la hauteur qu'on veut donner, en les comprimant avec de la *corde à guinder*, clouée d'abord sur le bois et nouée sur chaque élastique ; toutes les attaches doivent être faites très solidement. 3° Une toile forte recouvre les élastiques ; elle est clouée sur la ceinture du siège et l'on passe des points pour tenir cette toile fixe sur chacun des élastiques, afin que le frottement contre ces derniers ne l'use pas. 4° Ensuite lacer le crin, c'est-à-dire poser le crin en l'ouvrant bien et en le faisant tenir au moyen de ficelles cousues sur cette toile forte à des intervalles de 15 à 20 centimètres. 5° Le crin lacé et bien peigné, on le recouvre d'une autre toile nommée toile d'embourrure, étoffe tissée très lâche ; cette toile est d'abord appointée avec des semences en la plaçant bien droit fil, en observant les contours du siège ; ensuite, on pique un point de fond qui comprime le crin sur les élastiques ; ce point est placé tout autour du siège à 7 centimètres environ du bord ; lorsque le siège est grand, on le double. Enlever ensuite les appoints, rectifier la garniture s'il y a lieu autour du siège, rentrer et clouer définitivement la toile d'embourrure sur la carte du bois en enfonçant bien les clous à *fond*. Piquer plusieurs rangées de points tout autour pour donner la forme exacte et ajouter par-dessus une petite couche de crin pour combler les trous et bosses provoqués par les points de piqûre. Cette couche de crin est maintenue en place par des lacets de ficelle cousus à l'avant. 6° Ensuite, poser une toile blanche en coton en la tendant assez fortement, toujours bien droit fil ; recouvrir ensuite avec l'étoffe à l'aide de semences ; mettre une couche d'ouate bien uniforme si l'étoffe est fragile ou peu solide. Pour les sièges à dos garnis, s'ils sont à pelote et peu épais, tendre une toile forte par-dessus, coudre quelques lacets de ficelle et mettre juste une petite couche de crin passée dans les lacets puis une toile blanche ; s'ils sont à épaisseur, mettre davantage de crin, une toile d'embourrure et ensuite opérer comme pour les fonds. 7° Les passementeries de sièges sont généralement collées à la colle forte ; si l'on se sert de clous dorés, remplier l'étoffe auparavant en l'appointant.

Placement des dessins. — Le choix de l'étoffe pour couvrir un siège est assez important ; il ne faut pas choisir une étoffe à grand dessin pour un petit siège ; toutefois, un petit jeu de fond ou une petite rayure peuvent faire très bien sur un siège plus grand ; mettre une étoffe du même style que le siège à couvrir. Avant de couper une étoffe à dessin, la placer sur le siège et s'assurer quels seront les motifs qui s'adapteront le mieux au fond et au dossier et s'arranger pour qu'ils ne soient pas coupés par les clous ou la passementerie. Mettre de préférence les personnages, oiseaux, animaux, aux dossiers.

12. RÉPARATION DE MEUBLES. — *Préparation de la colle.* — Prendre colle de Givet et colle de Lyon en parties égales. Concasser les feuilles dans un chiffon épais ou en tapant avec un marteau. Mettre à tremper dans une terrine au moins douze heures. Puis placer dans un vase plus profond, faire cuire au bain-marie et écumer jusqu'à fusion complète (au moins cinq ou six heures). Garder le pot à colle, et faire chauffer chaque fois qu'on veut s'en servir. Attention aux chiens, qui ont beaucoup de goût pour la colle

Lorsqu'un meuble ou un siège a une partie cassée ou décollée, avoir bien soin d'enlever toute trace d'ancienne colle, car la nouvelle colle ne tient pas sur la vieille ; chauffer ensuite légèrement la partie à recoller et étendre la colle forte *très* claire ; serrer avec presse, serre-joint, ou, à défaut, très fort avec de la corde que l'on vrille avec un clou assez gros ou un petit outil quelconque. Les cassures sont plus difficiles à réparer lorsqu'elles sont faites en travers du bois comme dans un pied de chaise ; il faut alors changer le morceau entier ou le hanter, c'est-à-dire en changer une partie seulement que l'on ajuste en sifflet (*V.* au surplus, TRAVAUX D'AMATEUR).

13. COMMENT SE MEUBLER A BON MARCHÉ. — *Salle à manger.* — Si elle est garnie de placards, on peut se dispenser d'acheter un buffet et, dans ce cas, une table et des chaises suffiront, ou alors ajouter une desserte ou un bas de buffet pour faire le service ; choisir des meubles simples et beaux de lignes : une jolie moulure est mieux qu'une sculpture quelconque.

Chambre à coucher. — On peut avoir un divan servant de lit le soir et qui, recouvert d'une étoffe et de coussins dans le jour, n'aura plus l'air d'un lit ; cette chambre pourra donc être considérée comme bureau ou petit salon. En place d'armoire à glace, une armoire normande ou un meuble assez grand rendront les mêmes services ; la toilette pourra être cachée par un paravent. Un ou deux fauteuils confortables et des chaises, une petite table ou une table-bureau.

Au lieu de lits-canapés, on trouve aussi des lits-armoires, fort pratiques. (*V.* au surplus, MOBILIER DE FORTUNE.)

XIII. STYLES D'AMEUBLEMENT. — Les styles les plus représentés dans l'ameublement français sont les styles gothique (maintenant peu en faveur), Renaissance, Louis XIII, Louis XIV, Régence, Louis XV, Louis XVI, Directoire, Empire, Restauration, Art nouveau.

Le *style Renaissance* est représenté par de gros meubles, comme les crédences, les bahuts, les coffres, les cheminées à hottes, le tout en bois naturel, soit chêne ou noyer, traité en sculpture assez fouillée très en relief sur de grosses masses de bois ; la décoration de ces meubles est faite de guirlandes de fruits, de cariatides, de têtes d'anges, de rinceaux et de personnages ; les fonds plats et les soubassements des pièces sont enrichis de serviettes pliées sculptées, de plumes, tandis que les corniches sont agrémentées de feuilles d'acanthe, d'oves, de rosaces, de rubans et quelquefois soutenues par de petites consoles ou culs-de-lampe. A cette époque, il s'est fait énormément de broderies sur velours ou brocart mélangées de soie et d'or ; presque toutes ces broderies avaient un caractère religieux, ou représentaient des armoiries.

Le *style Louis XIII* se distingue de celui de la Renaissance par la sobriété de ses sculptures ; les sièges sont plus confortables, en bois tourné ou tors, ou simplement découpé avec de très hauts ou très petits dossiers et des entrejambes ; ils sont couverts tantôt de velours unis ou à motifs avec de gros clous de cuivre façonnés fixant une frange au bas du dossier et tout autour du siège, et tantôt de tapisseries au gros point ; parfois, au milieu des dossiers et des fonds, un motif à personnages en point très fin est réservé. Les meubles sont traités avec des moulures.

Le *style Louis XIV* est le style riche et surtout *majestueux* par excellence ; il étale le luxe des dorures en même temps que celui des brocarts, des velours, des bronzes finement ciselés et dorés, des sculptures détaillées. On voit des meubles incrustés de cuivre et d'écaille ou marquetés de bois de rose, de violettes, d'amarante et ornés de bronzes.

Les sièges sont de grandes dimensions, ornés de coquilles régulières et de petits agréments très finement sculptés sur un fond quadrillé ; les pieds sont galbés avec une coquille ou une large feuille dans le haut et des volutes au bas ; ils sont cannés ou garnis et recouverts de velours de Gênes fond crème à dessins coloriés appelés velours jardinière, ou de tapisseries, brocarts, brocatelles, brochés, lampas, etc. Les damas sont très employés pour la décoration intérieure.

Le *style Régence* se ressent déjà du goût des choses mièvres et des mignardises que l'on aimera sous le règne de Louis XV ; les sièges se font un peu plus petits, plus bas et sont maintenant agrémentés de coquilles jetées de côté et mélangées de fleurettes ; les moulures viennent se perdre dans des rocailles ou des petites feuilles qui ornent la crosse des accotoirs et des hauts de pieds ; les meubles et les étoffes se ressentent aussi de cette évolution.

Le *style Louis XV* est avant tout le style charmant de l'intérieur, le style des boudoirs et des petits salons. Dans ce style on trouve des sièges de petites dimensions et de contours gracieux à fines moulures et enrichis de petites fleurettes ; on les voit dorés ou peints gris avec rehauts de couleurs ou de dorure ; les courbures s'accentuent et deviennent plus gracieuses ; les meubles se trouvent réduits de dimensions aussi, et garnis de bronzes moins lourds à l'œil ; on fait des meubles en laque de Chine fond noir, rouge ou vert, avec dessins se détachant en dorure ; on commence aussi à voir des meubles vernis de couleurs et peints à dessins (appelés depuis vernis Martin) ; les dessins d'étoffes et de peintures présentent maintenant des Chinois et des fleurs traitées dans le sentiment des dessinateurs chinois, des singes, des bouquets de fleurs jetés, etc.

Dans le *style Louis XVI*, les lignes deviennent tout à coup droites et l'on ne voit plus que des sièges à pieds droits et cannelés, à moulures ornées de sculptures courantes, comme la perle, le ruban, l'entrelacs, les piastres, les culots, la corde, le larmier, etc. ; les dossiers sont ovales, ou carrés, ou à anse de panier, ou à chapeau, et sont agrémentés d'un motif, nœud de ruban, fleurettes ou écusson.

Les meubles de marqueterie reçoivent des canaux faits de différents tons de bois, des motifs ou attributs, cubes, losanges, rubans, filets, etc. On fait des meubles en acajou avec filets cuivre et des meubles en bois fruitier.

Les broderies se font plus fines, au passé ou au point de chaînette sur fond de satin, ou de faille. Les étoffes présentent des croisillons formés de feuilles de chêne et de laurier ; des rayures unies ou semées de guirlandes de fleurs, de médaillons, d'attributs, de colombes et de paniers, etc.

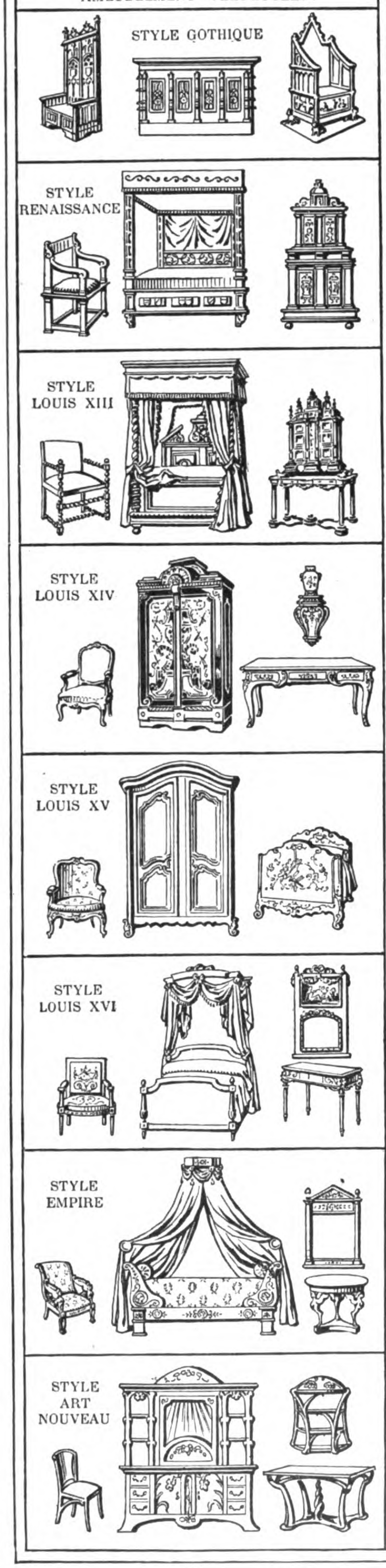
Directoire. — Plus sévère que le Louis XVI, il en adopte souvent les formes sans être aussi agrémenté ; les sièges ont des moulures plates, les pieds sont tournés, unis ou cannelés ; les bras sont soutenus par des colonnettes qui continuent le pied ; les dossiers sont droits ou renversés ; le plus souvent, ces sièges ne sont ornés que de petites rosaces à godrons contenues dans un petit losange défoncé ; ils sont en bois peint gris avec rechampis de couleurs, en bois fruitier ou en acajou.

Les dessins sont bannis des étoffes qui ne présentent plus que des rayures de différents tons ; il existe pourtant encore de très beaux lampas de cette époque.

Le *style Empire* est inspiré du style pompéien ; les meubles et les sièges sont, pour la plupart, en acajou et bronzes ; il s'en est fait également de sculptés et peints blanc et or, et de tout dorés, mais peu ; ils sont couverts de tapisseries, de velours gaufré à motifs de lampas fond satin avec rosaces, palmettes et semés d'abeilles avec de larges galons autour.

Pour la fabrication des meubles, on a employé, à part l'aca-

AMEUBLEMENT (LES STYLES)



jou, le citronnier, le teck, le sycomore, l'érable. Toute la richesse est dans la beauté du bois (que l'on ne moulure pas) et dans le fini des bronzes, qui représentent des têtes de femme, des griffes de lion, des palmettes, des lauriers plats, des couronnes, des renommées, des aigles, etc.

Comme tissus, on n'emploie plus que des satins ou des failles unies, avec de larges bordures tissées fond satin ou avec semis. Les rideaux sont posés sur des gros bâtons terminés d'un côté par une lance et de l'autre par un carquois; on sent que l'on vit dans une atmosphère de luttes et aussi que l'on admire et respecte les aigles de l'Empereur.

Le *style de la Restauration* n'est pas un style proprement dit; c'est un amalgame des styles précédents, mais où le Louis XV est quand même plus en faveur, mais enlaidi, alourdi.

L'art nouveau est l'expression de toutes les fantaisies; il s'ingénie à ne reproduire aucun des styles ci-dessus désignés. Actuellement, il cherche surtout à s'inspirer des styles orientaux et à plaire par la richesse des bois et des matières employés comme par la variété et la fraîcheur des couleurs.

XIV. COMMENT RECONNAITRE LES MEUBLES ANCIENS DES MEUBLES TRUQUÉS ET MAQUILLÉS. — Ceci est assez difficile et les experts eux-mêmes se trompent bien souvent.

Il faut pour cela avoir vu beaucoup de meubles et avoir acquis ainsi une certaine habileté à reconnaître l'ancien du neuf. Parfois, on saurait à peine expliquer pourquoi tel meuble nous paraît ancien, mais il a une certaine patine, un ton de bois, *un usé*, qu'aucun maquillage n'arriverait à lui donner.

Le chêne, même très ancien, souvent n'est pas piqué, mangé aux vers; par contre, le noyer et les bois fruitiers se mangent très vite. On peut reconnaître si les trous de vers sont bien authentiques en introduisant une épingle dans les trous : les trous faits par les vers sont plus larges en dedans du bois qu'à leur orifice.

Si l'on voit des mangeures de vers le long du meuble, c'est que l'on a fabriqué ce meuble avec du vieux bois et que l'on a scié juste à un endroit mangé. Les meubles anciens en marqueterie sont assez facilement reconnaissables; il faut tâcher de voir l'épaisseur des feuillets de bois employés dans la marqueterie; autrefois, ces feuillets étaient sciés à la main et n'étaient par conséquent pas aussi minces que les feuillets employés aujourd'hui.

Autrefois, tous les bouts de bois étaient sciés à la main et, à l'intérieur de la ceinture d'un siège ancien, on doit sentir encore l'irrégularité des coups de scie.

Tous les sièges et les meubles anciens étaient montés avec des mortaises et des chevilles; ces dernières étaient apparentes, tandis que les meubles modernes se montent avec des tenons et des mortaises et se collent sans chevilles; mais cela ne constitue pas une sécurité pour l'acheteur d'ancien, car on imite tout aujourd'hui et, pour arriver à copier l'ancien et à vendre sa marchandise comme ancienne, le commerçant n'hésite pas à faire faire ses meubles, ses bronzes, etc., de la même façon que les anciens les faisaient, c'est-à-dire en supprimant tout travail à la machine et en faisant copier jusqu'aux défauts mêmes du travail.

Les sièges anciens étaient garnis sans élastiques, mais bien peu sont restés intacts jusqu'à nos jours et la plupart ont été regarnis avec des élastiques au moment où ceux-ci ont fait leur apparition, c'est-à-dire sous Louis-Philippe, ce dernier mode de garnissage étant beaucoup plus confortable. Les sangles étaient en lin pur.

En résumé, c'est surtout à la patine, au modelé, à la douceur des arêtes des sculptures que l'on reconnaît qu'un meuble ou un siège est ancien : on ne doit négliger aucun des détails de sa fabrication, mais ces derniers ne démontrent pas forcément son authenticité.

AMEUBLISSEMENT (*DROIT*). — Fiction de droit qui, dans un contrat de mariage, permet de considérer un immeuble comme ayant le caractère de meuble, afin de le faire entrer en communauté. La clause qui renferme cette fiction s'appelle clause d'ameublissement. — *V.* COMMUNAUTÉ.

Amiable-Compositeur. — *V.* ARBITRAGE.

AMICALES D'INSTITUTEURS ET D'INSTITUTRICES. — Associations pédagogiques ayant un DOUBLE BUT : 1° mettre en commun les connaissances professionnelles, les idées, les compétences des membres d'un même groupe et tendre ainsi à l'unification et au perfectionnement des méthodes dans l'enseignement primaire ; 2° défendre les intérêts matériels et moraux du personnel enseignant.

AMICT (*LINGERIE D'ÉGLISE*). — C'est le premier des ornements que le prêtre revêt pour célébrer la messe. Rectangle de batiste ourlé, marqué de la croix liturgique au milieu de sa longueur contre l'un des ourlets (l'ourlet supérieur), et muni de 2 longs cordons de fil, cousus aux bouts du même ourlet. Le prêtre couvre ses épaules avec l'amict, croise les cordons sur sa poitrine, puis autour de la taille et les noue devant.

AMIDON (*MÉD.*). — Provient du cotylédon du blé, du riz, du maïs. Poudre blanche, insoluble dans l'eau froide, soluble partiellement dans l'eau à 100°. S'utilise en médecine dans toutes les inflammations de la peau, avec ou sans suintement, soit sous forme de poudre pure ou mélangée au talc, lycopode, oxyde de zinc, etc., soit sous forme de pommades, pâtes, glycérolés.

GLYCÉROLÉ : *Amidon*, 10 gr. ; *Glycérine*, 140 gr.
PATE : *Amidon*, 25 gr. ; *Oxyde de zinc*, 25 gr. ; *Vaseline*, 50 gr.

En poudrages, lui préférer les poudres minérales (telles que talc, carbonate de chaux, etc.) qui ne sont pas fermentescibles.

S'emploie encore en lavements contre la diarrhée. (Délayer 15 grammes d'*amidon* dans 100 grammes d'*eau froide*, et verser sur ce mélange 400 grammes d'*eau bouillante* en agitant.)

AMMONIAQUE ET SELS AMMONIACAUX (*MÉD.*). — Solution à 20 p. 100 de gaz ammoniac, appelée *alcali volatil*. Se retrouve dans la sueur et dans l'urine en décomposition, auxquelles elle donne une odeur spéciale, dite ammoniacale. S'utilise à l'extérieur, sur la peau, pour ses propriétés vésicantes et cautérisantes. Ne pas l'employer par pour ces usages assez abandonnés aujourd'hui. Se prend en inhalations, dans les syncopes, ou l'attaque d'épilepsie, pour son action stimulante ; de même se prend, à la dose de X à XX gouttes dans de l'eau, contre l'ivresse alcoolique. *L'acétate d'ammoniaque* est très souvent ordonné, comme stimulant diffusible, dans l'ivresse, le coma, les fièvres éruptives (aide à l'issue de l'éruption), la grippe, les broncho-pneumonies, à la dose de 2 à 8 grammes par 24 heures. S'en méfier dans les cas d'excitation cérébrale.

Entre dans la composition de nombreux liniments, baumes et embrocations.

AMNÉSIE (*MÉD. PRAT.*). — Perte ou absence de la mémoire. Peut être congénitale ou accidentelle, temporaire ou permanente, localisée ou généralisée. *Il faut* consulter un médecin.

AMNISTIE (*DROIT*). — Mesure de clémence qui s'applique automatiquement à tous les auteurs d'une *même catégorie* de crimes, de délits ou de contraventions. Elle diffère de la GRACE (*V.* ce mot) qui est une mesure *individuelle*, dont ne profitent que ceux qui l'ont sollicitée.

L'amnistie éteint l'action *publique* en ce qui concerne les infractions amnistiées ; elle abolit les condamnations prononcées, met fin aux poursuites commencées et, à plus forte raison, fait obstacle à ce que des poursuites soient engagées dans l'avenir, à raison des faits amnistiés. En effaçant le caractère délictueux des infractions, elle fait disparaître les déchéances accessoires résultant des condamnations prononcées.

L'amnistie ne peut résulter que d'une *loi* ; c'est cette loi qui détermine la nature et la date des infractions appelées à bénéficier de l'amnistie, en même temps qu'elle règle les conditions auxquelles peut être subordonné ce bénéfice. Ex. : Loi portant amnistie des délits de *presse* commis avant *telle date*, à la condition que la peine encourue n'excède pas *telle amende*.

Parfois aussi, la loi excepte de l'amnistie certains individus.

L'amnistie peut, théoriquement, être accordée à n'importe quelles infractions pénales, mais, en pratique, elle ne s'applique généralement qu'à des crimes ou délits ayant un caractère plus ou moins politique (délits commis au cours de manifestations, faits de grève, etc.), ou à des infractions de peu d'importance (délits de chasse, de pêche, de presse, contraventions).

L'amnistie ne porte aucune atteinte aux droits des tiers, c'est-à-dire aux intérêts *civils* de ceux qui ont été lésés par les faits amnistiés. Les lois d'amnistie contiennent d'ailleurs, généralement, une réserve expresse à ce sujet. Par conséquent, les tiers qui ont subi un préjudice peuvent, malgré l'amnistie, réclamer des dommages-intérêts aux auteurs des infractions amnistiées.

Amnistie (*ARMÉE*). — L'amnistie, au point de vue militaire, s'applique presque exclusivement aux *insoumis* et aux *déserteurs* (*V.* ces mots). Elle est ordinairement entière et sans condition de servir pour les insoumis et déserteurs âgés de plus de 40 ans et toujours pour ceux que des infirmités rendent impropres à tout service. Les autres doivent fournir le temps de service qu'il leur restait à faire au moment où ils ont accompli l'acte couvert par l'amnistie.

AMORCE. — *V.* PÊCHE.

AMORTISSEMENT. — *V.* FORTUNE MOBILIÈRE.

AMPHIGOURI. — V. JEUX DE SOCIÉTÉ.

AMPLIATION (*DROIT*). — L'ampliation étant considérée comme un double authentique d'un acte notarié, suivre, pour l'obtenir, la même procédure que pour la délivrance des secondes grosses (*V.* GROSSE). L'ampliation légalement obtenue a la même force exécutoire que la grosse originale et fait foi de ce qu'elle contient. Les ampliations des décisions administratives, arrêtés préfectoraux, etc., pour avoir leur authenticité, doivent porter la signature du fonctionnaire compétent.

AMPOULES (*MÉD.*). — Petit épanchement de sérosité qui se forme entre le derme et l'épiderme par l'effet de frottements réitérés de la main ou du pied sur un corps dur. Si l'ampoule est à la main, la piquer à sa base avec une *aiguille flambée* et faire sortir toute la sérosité en appuyant dessus ; se garder d'arracher l'épiderme avant qu'il se soit reformé en dessous. || Si l'ampoule est au pied, passer à la base de l'enflure, sans se faire saigner, une *aiguille flambée enfilée de fil blanc* : la sérosité s'écoule par le fil dont on laisse pendre quelques centimètres de chaque côté de l'ampoule ; frotter la partie échauffée d'un peu de *vaseline*. On peut reprendre la marche aussitôt. || Si cette précaution n'a pas été prise, la sérosité de l'ampoule peut devenir fétide et augmenter l'inflammation ; fendre en croix cette petite tumeur, la vider et laisser tomber sur la plaie une goutte de *teinture d'iode* ou y mettre une pincée de *salol* ; recouvrir d'un léger pansement protecteur. || Quand l'ampoule est provoquée par un coup ou une pinçure, elle devient violacée, noirâtre. Le sang épanché à cette place se coagule et se dessèche ; attendre que l'épiderme se reforme en dessous et laisser l'ampoule se détacher d'elle-même.

AMPOULES

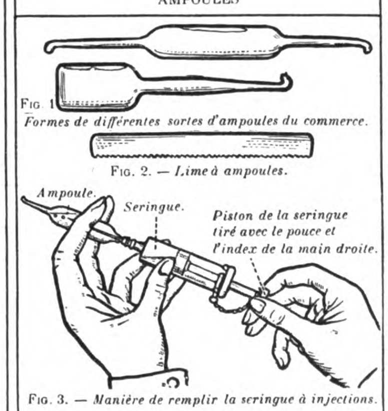


FIG. 1. — *Formes de différentes sortes d'ampoules du commerce.*

FIG. 2. — *Lime à ampoules.*

FIG. 3. — *Manière de remplir la seringue à injections.*

Ampoules (*PHARMACIE*). — Certains médicaments très volatils et qu'on veut maintenir aseptiques sont conservés dans des ampoules, dont on brise, pour l'usage, une extrémité qui s'adapte à une seringue à injections et qu'on visse comme l'indique la figure.

AMYGDALES (*MÉD.*). — Glandes placées à l'entrée de la gorge, de chaque côté de la luette.

HYPERTROPHIE DES AMYGDALES. — Grosseur maladive de ces glandes due à la scrofule ou au lymphatisme de l'enfance.

On constate : des troubles de la voix (nasillement, prononciation indistincte de certaines lettres comme *l* et *r*), des troubles de respiration (ronflement, respiration par la bouche, rétrécissement transversal de la poitrine en carène, quintes de toux), de la gêne dans la déglutition, de la fétidité dans l'haleine par le séjour de débris caséeux dans les replis amygdaliens, lesquels peuvent engendrer des abcès. A la vue, avec l'ABAISSE-LANGUE (*V.* ce mot), l'amygdale se montre surplombant le gosier et pendante ou bien enchatonnée.

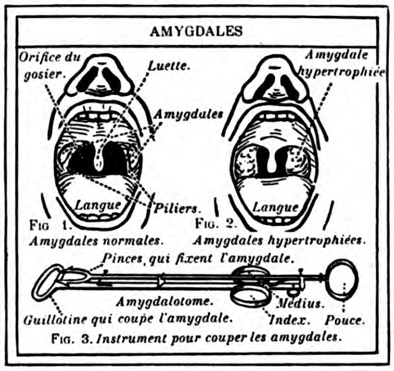


FIG. 1. Amygdales normales. FIG. 2. Amygdales hypertrophiées.

FIG. 3. *Instrument pour couper les amygdales.*

COMPLICATIONS. — Craindre les abcès.

Il faut : donner de l'huile de foie de morue, de l'arsenic, de l'iodure (liqueur de Fowler en gouttes prescrite par le médecin), appeler un médecin qui brûlera au thermocautère les amygdales enchatonnées ou variqueuses, ou amputera les amygdales pendantes, ou les écrasera (ce dernier procédé évite les hémorragies).

AMYGDALITES (*MÉD.*). — Inflammation simple ou suppurée des amygdales — *V.* ANGINES.

ANAGRAMME (*JEUX D'ESPRIT*). — Passe-temps qui consiste à combiner les diverses lettres composant un mot quelconque, de façon à former des mots nouveaux.

L'anagramme est généralement versifié, et les diverses transformations dont la combinaison de lettres est susceptible s'expriment, comme dans la plupart des jeux d'esprit de même nature, par les termes : *Mon un* ou *mon premier*, *Mon deux* ou *mon second*, etc.

Ex. :

Mon un fut à la mode au temps du romantisme ; Emir
Le chasseur par mon deux a raison du lapin ; Mire.
Mon trois tira jadis les Francs du paganisme ; Rémi
Mon quatre est — assez pauvre — au bout de ce quatrain. Rime

Vieil empire changeant soudain de politique,
Mon premier se transforme et renverse ses rois : Chine
Mon deux, lui, faisant foin de la chose publique, Chien
S'étire au grand soleil sur le seuil de mon trois. Niche.

ANALYSE (*MÉD.*). — Décomposition de substance en ses éléments chimiques ou vivants (cellules, microbes) pour mieux connaître et traiter un malade. Quantitative si elle révèle les poids, volumes, titres des éléments ; qualitative si elle se borne à la reconnaissance des éléments.

RÈGLES GÉNÉRALES POUR ANALYSES MICROBIENNES. — Flamber (autant que possible après ébullition) récipients, bouchons, bistouris, seringues, etc. ; nettoyer la peau (savon, éther, sublimé, teinture d'iode), bien emballer, envoyer grande vitesse, inscrire jour et heure du prélèvement sur le flacon.

RÈGLES SPÉCIALES. — *Crachats* : recueillis en flacons hermétiques.

Urines : nettoyer le méat avant chaque urine, envoyer celle de 24 heures.

RECHERCHE PRATIQUE D'ALBUMINE : Faire bouillir 1 cuillerée à café d'urine en un tube de verre ou sur une cuiller ; si l'on obtient un trouble persistant, après addition d'1 goutte ou 2 d'acide acétique, on a de l'albumine (maladie du rein).

RECHERCHE PRATIQUE DU SUCRE : chauffer à ébullition mélange égal d'urine et liqueur Fehling bleue ; si le tout rougit, on a du sucre (diabète).

Sang : tiré à l'aide d'une ventouse scarifiée désinfectée.

Produits de la gorge (fausses membranes) : recueillir sur tampon ouate qu'on enverra dans tube de verre ; éviter le contact de la langue et des dents.

Lait de femme : prélever à chaque sein et envoyer séparément : 20 centim. cubes au début des tétées du matin, de midi et du soir (total : 60 centim. cubes).

Pus d'urètre : laver le méat, étaler I ou II gouttes de pus très légèrement sur une lamelle de verre, lavée à l'eau bouillante, puis à l'alcool à 90°, sécher rapidement à l'air libre, recouvrir d'une seconde lamelle.

Matières fécales : jeûner la veille au soir ; le matin, prendre : pain, 100 grammes ; viande, 60 grammes ; beurre, 30 grammes ; lait, 500 grammes ; pommes de terre, 200 grammes. Puis un cachet au début, milieu et fin du repas : 0 gr. 20 poudre carmin. Ne plus manger de 8 heures. Recueillir en vase selles aussitôt rouges ou roses.

ANANAS (*ÉCON. DOM.*). — CONFITURE. — Choisir des ananas bien sains et très mûrs, enlever avec grand soin l'écorce et la partie du milieu, puis les couper en petits carrés. Peser les fruits ainsi préparés ; d'autre part, mettre dans une bassine de cuivre 750 grammes de sucre et un verre d'eau par kilogramme d'ananas. Faire bouillir le sirop jusqu'à épaississement, y verser alors les carrés d'ananas et laisser cuire jusqu'à ce que le bouillonnement qui se produit au milieu de la bassine retombe jusqu'à ses bords. Chauffer les pots, y verser la confiture et couvrir avec des papiers imbibés de kirsch. Conserver dans endroit sec.

ANATOCISME (*DROIT*). — Synonyme de CAPITALISATION DES INTÉRÊTS. — Les intérêts d'un *capital* ne peuvent se *capitaliser*, c'est-à-dire produire eux-mêmes des intérêts, que sous certaines conditions. Il faut : 1° que cette capitalisation ait fait l'objet d'une *convention spéciale* entre les parties, ou qu'elle ait été demandée par une *assignation en justice* ; 2° que les intérêts échus que l'on veut capitaliser soient dus au moins *pour une année entière* (art. 1154, C. civ.).

Dans le cas où la capitalisation a été demandée judiciairement, les intérêts des intérêts ne courent qu'à partir de la demande.

La deuxième des conditions ci-dessus ne s'applique pas : aux *revenus échus, fermages, loyers, arrérages de rentes perpétuelles ou viagères*, ni aux restitutions de fruits et aux intérêts *payés par un tiers* en l'acquit du débiteur, qui produisent intérêt du jour de la demande ou de la convention, *même s'ils sont dus pour moins d'une année* (art. 1155, C. civ.).

ANATOMIE. — Étude de la structure du corps et des relations entre eux des divers organes qui le composent.

RÉGIONS. — Le corps humain se divise en tête (avec crâne et face), cou, tronc (poitrine, ventre, bassin) et membres : supérieurs (bras et mains) et inférieurs (jambes et pieds).

SQUELETTE. — Il comporte en tout 198 os : 8 pour le crâne, 14 pour la face, 24 pour la colonne vertébrale, 2 pour le sacrum et le coccyx, 24 pour les côtes, 1 pour le sternum, 32 pour chaque membre supérieur, 30 pour chaque membre inférieur.

MUSCLES. — Organes du mouvement commandés par les nerfs, les muscles constituent la chair ; ils sont, dans le corps humain, au nombre d'environ 400.

NERFS. — Organes de transmission des impressions ; ils unissent les centres nerveux (cerveau et moelle) à la périphérie (peau, organes des sens, viscères, etc...) ; les uns sont purement sensitifs, les autres purement moteurs, la plupart à la fois sensitifs et moteurs.

SYSTÈME SANGUIN. — Le sang parcourt tout l'organisme au moyen d'un double mouvement circulaire, se greffant l'un sur l'autre et comprenant les étapes suivantes : périphérie, cœur, poumons, cœur, périphérie. L'organe régulateur de cette double circulation est le cœur. Il reçoit d'une part dans son oreillette droite, le sang vicié des veines, canalisé alors dans les veines caves supérieure et inférieure ; de l'oreillette droite, le sang passe dans le ventricule droit, d'où il est porté aux poumons par les artères pulmonaires ; il s'y oxygénie et, purifié, est ramené, par les veines pulmonaires, dans l'oreillette gauche du cœur, d'où il passe dans le ventricule droit, pour être, de là, chassé dans la circulation. *Principales artères* : aorte, comprenant la crosse d'aorte (d'où partent les artères intercostales) et l'aorte abdominale (d'où partent les artères hépatique, splénique, de l'estomac, rénales, intestinales et mésentériques) ; à l'aorte abdominale font suite les artères iliaques (d'où partent les artères du bassin et des membres inférieurs). *Principales veines* : veine cave supérieure, où débouchent la sous-clavière et les jugulaires ; veine cave inférieure, où débouchent les veines portes, rénales et fémorales. A la périphérie, veines et artères se terminent en un réseau de veines et artères d'un diamètre extrêmement réduit, nommées capillaires.

PRINCIPAUX VISCÈRES. — Estomac, foie, rate, intestins, poumons, reins et vessie.

ANCRES. — *V.* CHAINAGE.

ANDOUILLERS. — *V.* CERF.

ANDOUILLES. — Choisir les boyaux les plus charnus du porc, les nettoyer avec soin et les faire dégorger pendant 12 heures dans de l'eau fraîche qu'on renouvelle 2 ou 3 fois. Les égoutter ensuite et les bien essuyer. Les mettre alors dans une terrine avec un assaisonnement composé de sel, poivre, épices, échalotes, fenouil, thym, laurier, coriandre ; les y laisser pendant 3 heures en été et 6 heures en hiver. Ensuite retirer les boyaux et, après les avoir essuyés, les partager en longs filets ; couper de la même manière du lard maigre, y ajouter de la panne hachée en petits morceaux, du sel, du poivre et des 4 épices ; introduire ce mélange dans les boyaux qu'on a mis en réserve et qu'on lie par les 2 bouts quand ils sont remplis. Ne pas trop tendre les boyaux qui servent d'enveloppe, parce qu'ils crèveraient pendant la cuisson. Les andouilles une fois faites, les placer dans le saloir. Si on veut les employer tout de suite, il faut les mettre dans une marmite avec de l'eau, du sel, des carottes, des oignons et un bouquet garni. Les faire cuire à petit feu pendant 4 heures, et les laisser refroidir dans leur cuisson. Les ciseler ensuite (c'est-à-dire pratiquer des incisions sur la peau pour que cette peau n'éclate pas) et les mettre sur le gril. On peut les servir sur une purée de pois verts, de lentilles ou d'oignons.

Si l'on veut conserver les andouilles, il faut, après les avoir laissées 24 heures dans le saloir ou charnier, les suspendre dans la cheminée pour les fumer en brûlant des sarments de vigne ou mieux du bois de genévrier. Les garder ensuite dans un endroit sec. Avant de les employer, il faut les faire tremper dans l'eau pendant 12 heures ; les employer ensuite comme il a été indiqué ci-dessus.

ANDOUILLES DE GIBIER OU DE VOLAILLE. — Se préparent et se servent de la même manière que les andouilles ordinaires, avec cette seule différence que les chairs qui servent à les confectionner sont pilées au lieu d'être coupées en filets.

ANDOUILLETTES. — Elles se font de la même manière que les andouilles. Seulement, elles sont plus petites. Pour les rendre plus délicates, on peut y ajouter de la fraise de veau coupée en filets ainsi que quelques truffes ou champignons hachés avec persil et ciboulettes, et passés au beurre.

ANE. — Bête de somme par excellence, connue et appréciée surtout dans les régions du Midi. Son élevage est pratiqué particulièrement dans la Gascogne et le Poitou. Mieux que le cheval, l'âne supporte la privation de soins, de boisson et de nourriture. Il lui suffit d'un peu d'avoine pour avoir de l'allure et doubler son énergie ; composer sa nourriture ordinaire de foin, paille hachée, trèfles et luzernes, ainsi que de racines fourragères. L'âne est d'une santé robuste et porte de lourds fardeaux, surtout à l'aide du bât (*V.* BAT). Ne l'atteler qu'en cas de nécessité ; l'utiliser surtout au labour où, accouplé à un cheval, il se comporte aussi courageusement que ce dernier. L'âne qui porte des fardeaux se ferre des pieds de devant seulement ; l'âne de trait se ferre aux quatre pieds. Comme monture, il est difficile à sangler assez serré du premier coup : le seller d'avance et serrer à nouveau la sangle quelques minutes après pour empêcher la selle de tourner et éviter des chutes.

L'ânesse est utile surtout à cause de son lait qui est recommandé dans certaines affections de l'estomac et des bronches.

L'*âne du Poitou*, vendu comme bête de trait ou de somme, a environ 1 m. 45 de l'oreille à la naissance de la queue ; hauteur : 1 m. 13 à la croupe et 1 m. 10 à l'épaule ; il est noir ou bai brun avec le museau gris cendré ; il doit avoir le poil fin et épais, les oreilles longues et fines, les naseaux bien ouverts, les jambes nerveuses. Une ligne vertébrale saillante indiquerait de mauvais soins ou de la dégénérescence. Les ânesses ont le bassin plus large et les membres antérieurs plus grêles. Leur gestation dure 12 mois et elles mettent bas un seul petit. L'ânon se soigne comme le poulain, mais il est moins délicat : le protéger contre le froid et l'humidité et l'habituer à manger de bonne heure en le rationnant quant au lait. Le sevrer à 8 ou 9 mois en lui donnant pendant quelques jours de l'orge ou de l'avoine écrasée.

Sous notre climat, l'âne ne vit en moyenne que 20 ans, alors que sa longévité dépasse 30 ans dans les pays chauds. ||

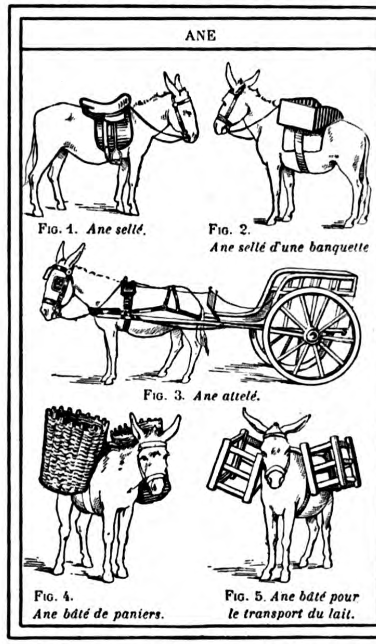


FIG. 1. *Ane sellé.* FIG. 2. *Ane sellé d'une banquette*

FIG. 3. *Ane attelé.*

FIG. 4. *Ane bâté de paniers.* FIG. 5. *Ane bâté pour le transport du lait.*

En Algérie, où l'âne est très employé par les Arabes comme bête de somme, les mauvais soins font qu'il n'atteint pas, en général, la taille qu'il pourrait avoir. || En *Sardaigne*, on trouve une race naine et, dans l'*Inde*, une race qui ne dépasse pas 0 m. 75, c'est-à-dire la hauteur d'un très gros chien.

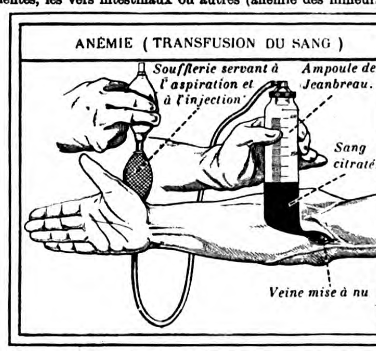
Le croisement de l'âne et de la jument produit le *mulet* (*V.* ce mot).

ANÉMIE. — Diminution notable de la richesse de l'organisme en sang ou de la richesse du sang en éléments essentiels (globules rouges, hémoglobine...).

On constate : Teint blafard ; muqueuses des yeux, des lèvres, de la bouche décolorées ; embonpoint souvent conservé, même avec bouffissure du visage parfois. Fatigue avec irritabilité (émotivité), suffocations et palpitations au moindre effort, pouls accéléré et pression sanguine abaissée, vertiges, bourdonnements d'oreilles, éblouissements.

Évolution. — Souvent bénigne ; toutefois, une perte de sang atteignant 1/18 du poids du corps entraîne toujours la mort par syncope, de même une diminution brusque du taux de l'hémoglobine dépassant 30 p. 100.

L'anémie est due : à la fièvre paludéenne (anémie tropicale), aux hémorragies abondantes ou répétées, aux intoxications (arsenic, plomb : anémie des peintres ; oxyde de carbone : anémie des repasseuses et cuisiniers), à des maladies : cancer, jaunisse, goutte, maladies des rognons (brightisme) : rhumatisme, fièvre typhoïde, tuberculose, suppuration, lentes, les vers intestinaux ou autres (anémie des mineurs),



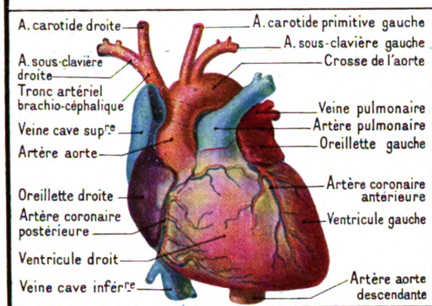
les ulcérations du tube digestif (ulcère d'estomac, dysenterie, etc.). Elle accompagne souvent les convalescences.

ANÉMIE INFANTILE. — Due aux privations, au rachitisme, à la scrofule, aux troubles digestifs (diarrhées, gastro-entérite).

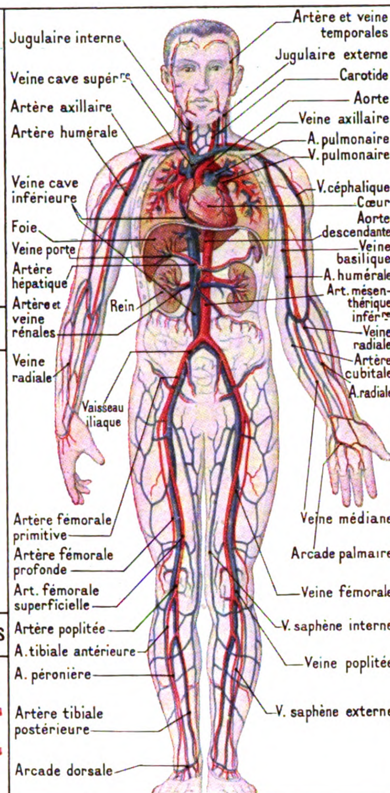
En général, curable par le traitement ferrugineux, l'air, les frictions stimulantes, l'arsenic, les purées de lentilles et les jaunes d'œufs riches en fer, l'iode, le protoxalate de fer (0,02 à 0,15 centigr. 2 fois par jour pendant des mois).

ANÉMIE PERNICIEUSE PROGRESSIVE. — Variété d'anémie par destruction des globules du sang, due à une sorte de faiblesse constitutionnelle du sang qui le rend sensible aux causes d'anémie, à tel point que le malade présente les signes les plus graves. *On constate* : Pâleur, bouffissure de la peau, tendance aux hémorragies (au sein de la peau : taches de purpura ; au nez : épistaxis ; à la bouche : gingivorragies ; à

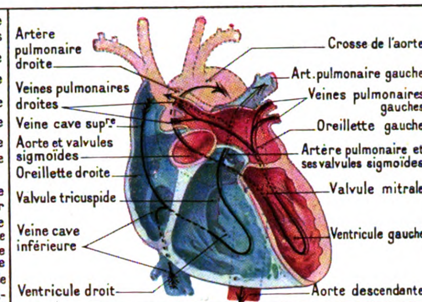
ANATOMIE



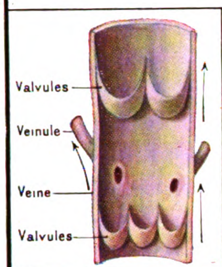
CŒUR



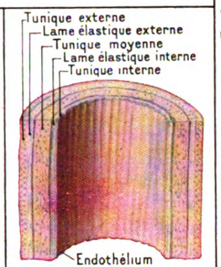
SYSTÈME CIRCULATOIRE



COUPE DU CŒUR



VALVULES DE VEINE



TUNIQUES DES ARTÈRES

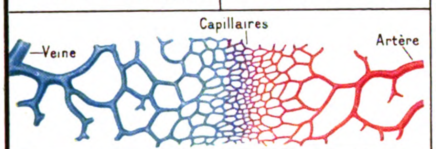


SCHÉMA DES CAPILLAIRES

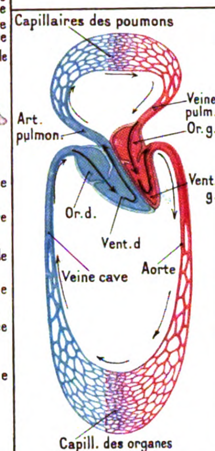


SCHÉMA DE LA CIRCULATION

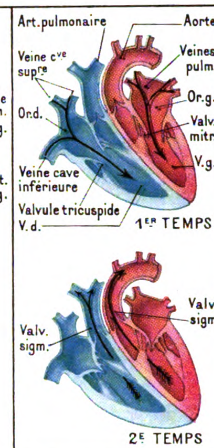
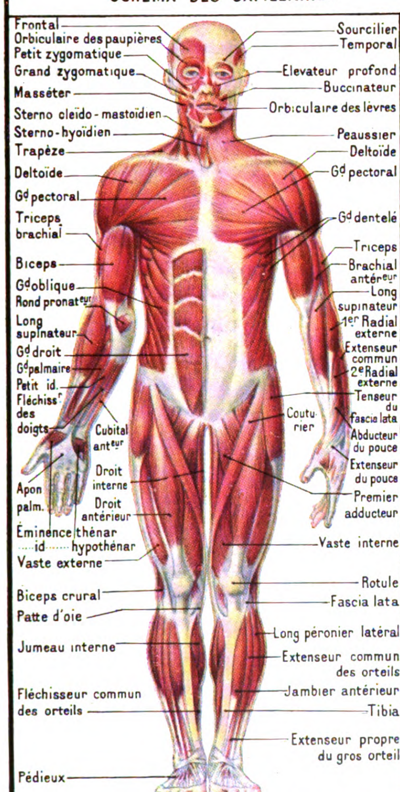
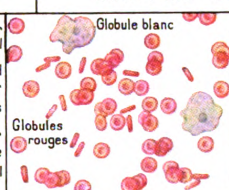


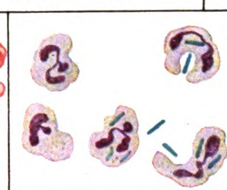
SCHÉMA DU FONCTIONNEMENT DU CŒUR



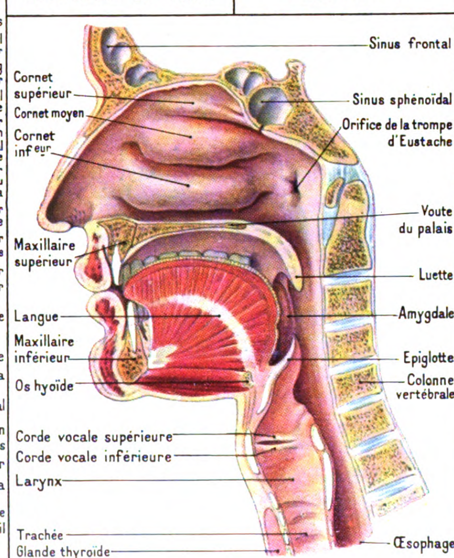
SYSTÈME MUSCULAIRE
FACE ANTÉRIEURE



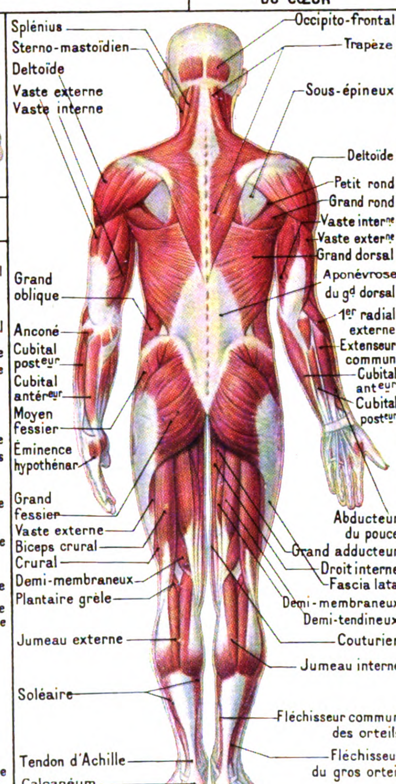
GLOBULES DU SANG



PHAGOCITES

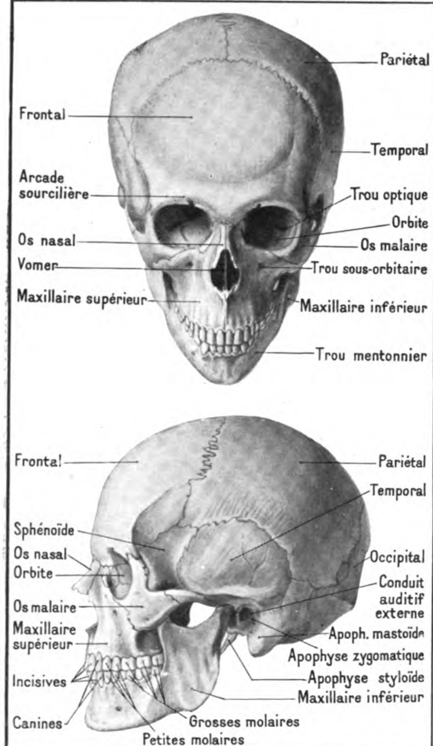


NEZ, BOUCHE, GORGE ET ARRIÈRE-GORGE

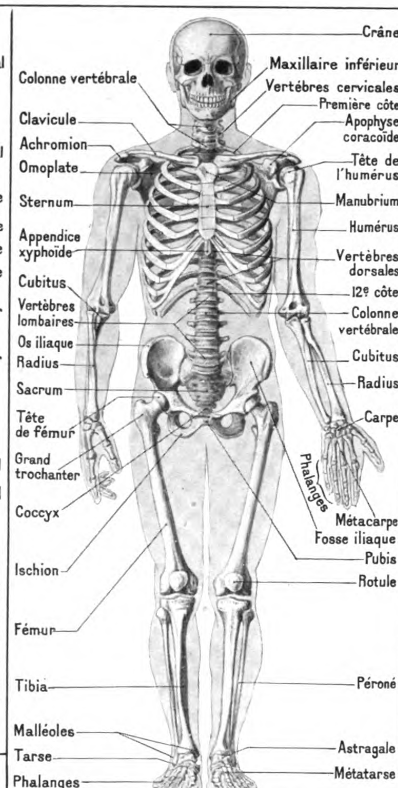


SYSTÈME MUSCULAIRE
FACE POSTÉRIEURE

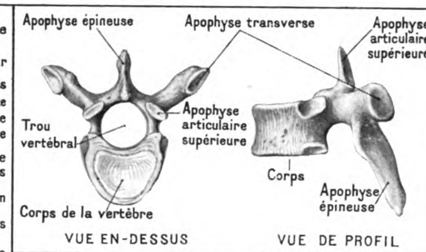
ANATOMIE



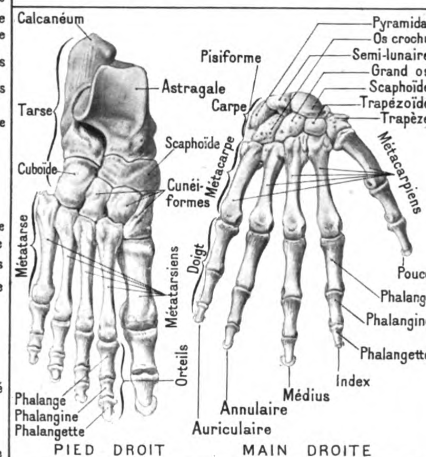
CRÂNE



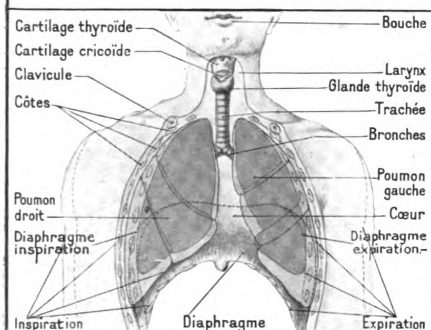
SQUELETTE



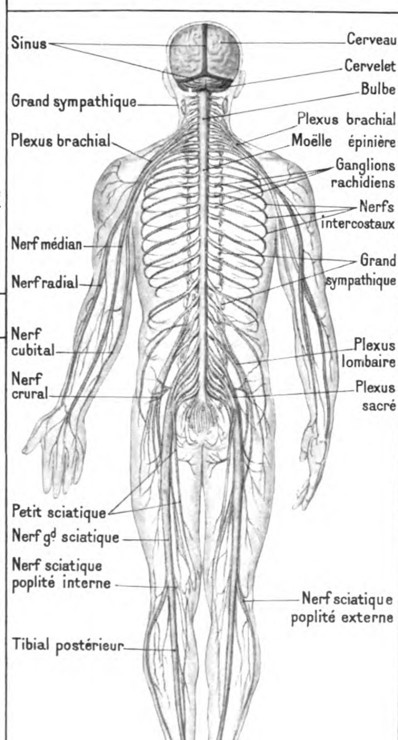
HUITIÈME VERTÈBRE DORSALE



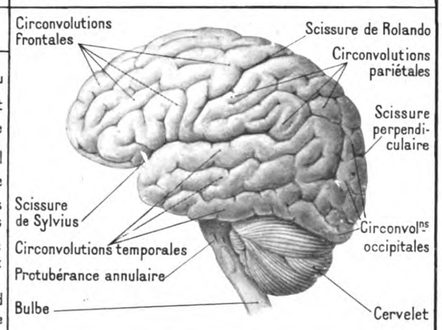
SQUELETTES DU PIED ET DE LA MAIN



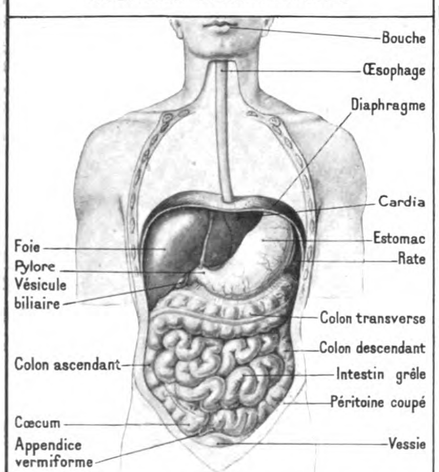
SYSTÈME RESPIRATOIRE



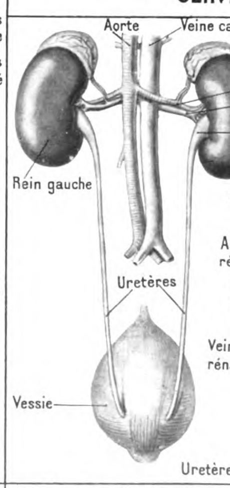
SYSTÈME NERVEUX



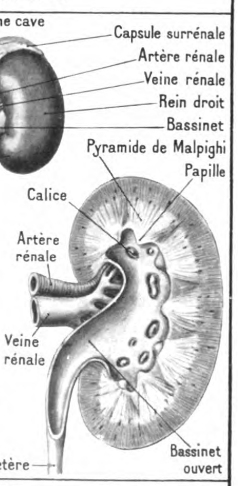
CERVEAU



SYSTÈME DIGESTIF



REIN ET VESSIE
VUS EN ARRIÈRE



COUPE DU REIN

l'œil : hémorragies rétiniennes, etc.). Troubles digestifs graves (soif, vomissements, diarrhée) ; troubles au cœur (souffles, palpitations, suffocations).

L'évolution est fatalement progressive ; la faiblesse et l'hydropisie croissent jusqu'au coma et le malade meurt en quelques mois (du moins en cas de complications).

Il faut traiter en introduisant directement dans le sang, par des piqûres sous la peau, des médicaments à base de fer et d'arsenic (cacodylate de fer, par exemple).

Dans les cas très graves, il faut faire la transfusion du sang.

ANÉMOMÈTRE. — *V.* MÉTÉOROLOGIE, VENTS.

ANESTHÉSIE (*MÉD.*). — Perte généralisée ou localisée de la sensibilité.

ANESTHÉSIE MALADIVE. — *Partielle ou locale* : dans les maladies et blessures de la peau (gelures, compression, gangrènes, etc.), affections des nerfs ou des vaisseaux (blessures, inflammations, etc.), lésions localisées du cerveau (apoplexies, tumeurs, ramollissement, hémianesthésie), de la moelle épinière (anesthésies en plaque du tabes, anesthésies des membres inférieurs, des fractures, luxations et mal de Pott de la colonne vertébrale). *Générale* dans l'hystérie, la polynévrite.

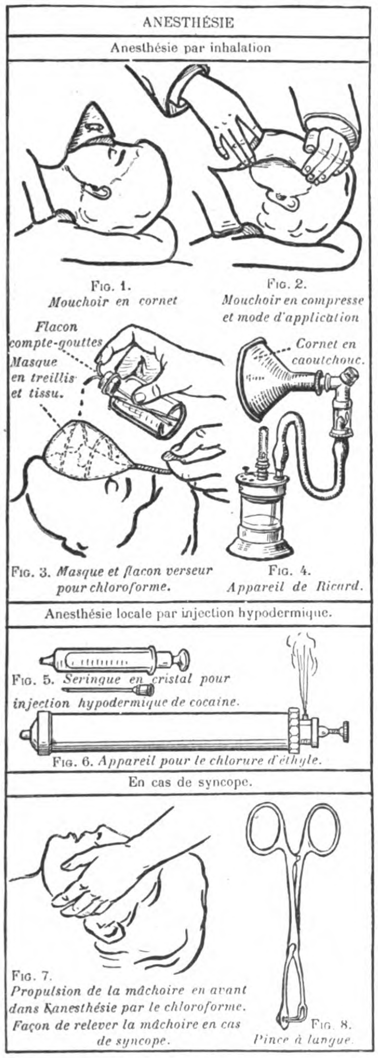


Fig. 1. *Mouchoir en cornet*

Fig. 2. *Mouchoir en compresse et mode d'application*

Fig. 3. *Masque et flacon verseur pour chloroforme.*

Fig. 4. *Appareil de Ricard.*

Fig. 5. *Seringue en cristal pour injection hypodermique de cocaïne.*

Fig. 6. *Appareil pour le chlorure d'éthyle.*

Fig. 7. *Propulsion de la mâchoire en avant dans l'anesthésie par le chloroforme. Façon de relever la mâchoire en cas de syncope.*

Fig. 8. *Pince à langue.*

Remarque. — Dans des cas fréquents la perte n'est que d'une seule sorte de sensibilité : à la chaleur, à la douleur, au contact, à la pression, à l'électricité, à l'attitude, aux couleurs, saveurs, odeurs, sons.

ANESTHÉSIE MÉDICO-CHIRURGICALE. — En vue d'éviter douleur et mouvements gênants dans les opérations. Ne peut être pratiquée, dans tous les cas, que sous la surveillance du médecin opérant.

PARTIELLE OU LOCALE. — 1° *Chlorure de méthyle.* — Bout à — 23°. En tubes solides, comprimé, liquide, action rapide (se méfier des gelures) préférable diriger le jet dans un verre et imbiber du liquide un tampon d'ouate hydrophile qu'on passera sur les tissus.

2° ***Coryl*** ou ***anesthyle.*** — Mélange du précédent et de chlorure d'éthyle très bon et pas si violent. Coryl en tube spécial (coryleur) nickelé ; anesthyle en ampoules ou en tubes comme ceux du chlorure d'éthyle.

3° *Cocaïne.* — Solution à 1 et mieux 1/2 p. 100, fraîche de huit jours, dose maxima 0 gr. 15 ; le malade aura bien mangé et bu café fort ; il sera toujours couché ; on injectera à la seringue Pravaz ; l'anesthésie se fait après dix minutes et s'étend à une zone de 2 centimètres au tour de la piqûre. En cas d'accidents (excitation, vertiges, pâleur, syncope, oppression, nausées, pupille dilatée), donner aussitôt café fort, rhum ou cognac, injection d'éther-caféine, frictions, respiration artificielle, inhalation, nitrite d'amyle. N'user que de doses minimes chez enfants, vieillards, cardiaques, albuminuriques, femmes enceintes, anémiques, débiles, nerveux.

Remarque. — Rachi-cocaïnisation. Consiste à insensibiliser les membres inférieurs et le bas-ventre en injectant de la cocaïne à la seringue Pravaz dans la moelle épinière. Dangereux. S'en méfier ; n'en user qu'en cas d'impossibilité de chloroformer.

4° *Eucaïne B et stovaïne.* — Peu toxiques ; on peut en injecter de 15 à 30 centigrammes ; ne donnent pas de syncopes, mais rendent les tissus hémorragiques, ce qui gêne.

5° *Novocaïne-adrénaline.* — Pas toxique, même chez enfants, femmes enceintes, gens à jeun ; pas hémorragique ; préférable à tout.

Remarque. — Pour arracher les dents, combiner l'action du coryl et de la novocaïnisation adrénalinée.

GÉNÉRALE. — 1° Au *bromure d'éthyle* très pur (20 grammes en tube verre), sur compresse bloquant hermétiquement, brusquement, massivement, la bouche et le nez ; le patient tombe inerte en une minute et dort quatre minutes ; réveil agréable, pas de dangers. 2° Préférer le *chlorure d'éthyle* ou *kélène* en tube verre de 5 grammes ; agit plus vite et sans danger, même chez les enfants. 3° *Scopolamine.* 4° *Chloroforme.* 5° *Éther.* 6° *Mélange de kélène + chloroforme*, excellent, supprime les convulsions, syncopes, vomissements de la chloroformisation. 7° *Mélange scopolamine + morphine* : 1/2 milligramme de chaque pour 1 centimètre cube d'eau distillée en une injection une heure et demie avant l'opération ; la chloroformisation alors sera bien meilleure.

ANÉVRISMES. — Dilatations circonscrites diffuses ou serpentines, pleines de sang liquide ou concrété, contenu dans

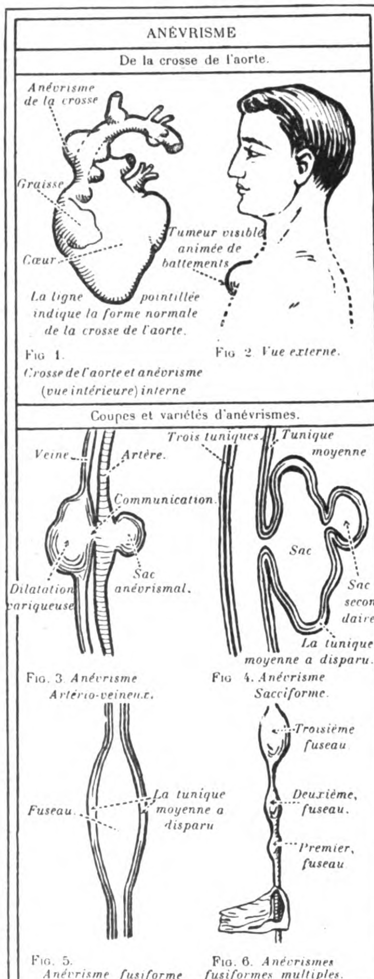


Fig. 1. *Crosse de l'aorte et anévrisme (vue intérieure) interne*

Fig. 2. *Vue externe.*

Fig. 3. *Anévrisme Artério-veineux.*

Fig. 4. *Anévrisme Sacciforme.*

Fig. 5. *Anévrisme fusiforme*

Fig. 6. *Anévrismes fusiformes multiples.*

une poche ou sac en communication avec le canal d'un vaisseau ou de plusieurs (artério-veineux).

ANÉVRISMES CIRCONSCRITS. — Développés sur une artère en dilatations en fuseau ou en sac, à parois régulières, où le sang circule bien (fig. 2). Dus à l'alcoolisme, à l'arthritisme, ou à des blessures.

On constate : une tumeur arrondie et régulière, molle, dépressible, animée de battements du rythme du pouls, où l'oreille perçoit un souffle.

Durée : tantôt guérison par caillots, tantôt troubles de compression du voisinage (gangrène, enflures, névrites), tantôt ruptures avec hémorragies externes et plus souvent internes (mort subite).

Peuvent être confondus avec : des cancers pulsatiles (dans ces derniers, pas de battements, pas de souffle, apparition de glandes, tumeur très grave), avec des kystes (dans ces derniers ni souffle ni battements), avec des abcès de certaines régions (aisselle, creux du genou, aine, cou, clavicule). Dans ces derniers, pas de battements, au début tout au moins.

Il faut : appeler un chirurgien qui comprimera, liera, extirpera, ou coagulera, selon les cas.

ANÉVRISMES DIFFUS. — Épanchements sanguins sans parois régulières, succédant à l'ouverture d'une artère ou d'un anévrisme circonscrit au sein de tissus lâches (signes des anévrismes circonscrits, mais moins nets). Traiter de même.

ANÉVRISMES ARTÉRIO-VEINEUX. — Communication anormale dilatée entre artère et veine (fig. 3).

Causes : blessures (éclats de verre, coup de fusil, coup de fleuret, aiguille, saignée maladroite).

On constate : les signes des anévrismes circonscrits avec, en plus, un fort frémissement continu.

Il faut : traiter comme un anévrisme circonscrit.

ANÉVRISMES CIRSOIDES. — Dilatations multiples des rameaux d'un département artériel.

On constate : une sorte de masse enchevêtrée comme des nœuds de vers de terre, animée de battements et de frémissements. Il faut un médecin.

ANÉVRISME DE L'AORTE. — *V.* AORTE.

ANGÉLIQUE (*ÉCON. DOM.*). — Les tiges de l'angélique servent à préparer une *infusion* contre la débilité d'estomac. La racine, incisée et macérée dans du vin rouge à raison de 35 grammes par litre, donne un *vin tonique* et digestif.

L'angélique se consomme surtout *confite au sucre* : couper les tiges grosses ou petites, à la même longueur, les mettre bouillir dans beaucoup d'eau. Après une courte ébullition, les retirer, enlever les fils et remettre les tiges bouillir dans une nouvelle eau jusqu'à ce qu'elles soient tendres au toucher. Les laver alors à l'eau froide, les égoutter et les mettre dans le sirop de sucre. Pour glacer l'angélique, la tirer du sucre, la faire sécher et la glacer comme les MARRONS (*V.* ce mot). On peut aussi prendre les plus belles tiges et faire cristalliser le sucre qui les recouvre.

Liqueur d'angélique. — Mettre 250 grammes de graines d'angélique, 8 grammes de girofle et une gousse de vanille ou quelques amandes amères dans 2 litres de bon alcool à 90°. Laisser infuser 8 jours et décanter. Faire un sirop avec 3 kilogrammes de sucre et un litre et demi d'eau et le verser bouillant sur 250 grammes de tiges vertes d'angélique râpées. Quand l'infusion est froide, y ajouter l'alcool, boucher soigneusement et laisser macérer le tout pendant un mois. Tirer et filtrer la liqueur pour la mettre en bouteilles.

ANGINE (*MÉD.*). — Inflammation simple, grave ou suppurée de l'isthme du gosier.

I. ANGINE SIMPLE, AIGUË, CATARRHALE ET PULTACÉE. — ***On constate*** : frissons, courbature, fièvre (39-40°), mal de tête, état gastrique, état bilieux, constipation, nausées, glandes sous le menton ; cuisson, chaleur, rougeur, sécheresse de la gorge ; gonflement et gêne avec dépôts d'enduits pultacés (bouillie blanc jaune). Durée : une semaine ; suivie de guérison ou d'abcès. *Causes* : le froid (aux pieds, surtout chez les enfants), la grippe, certaines maladies (scarlatine, variole, rougeole). *Peut être confondue* avec le muguet (grains blancs peu adhérents et envahissant la langue et le palais), l'érysipèle de la gorge (rougeur foncée, énormes glandes au cou), l'urticaire de la gorge (coïncide avec celui de la peau), l'empoisonnement par la belladone (intense sécheresse ; de plus, pupilles dilatées), ou par l'iodure (sécrétions abondantes du nez, des yeux, de la bouche).

Il faut : isoler le malade et appeler le médecin ; gargariser à la décoction tiède de guimauve et pavot (*V.* APHTES), à l'eau boriquée à 20 p. 1000 tiède ; laver la gorge à l'aide d'un bock et d'une canule en caoutchouc ; badigeonner toutes les heures avec des tampons d'ouate toujours renouvelés trempés dans le collutoire : glycérine, 20 grammes ; borate de soude, 2 grammes ; cocaïne, 0 gr. 30, ou à la glycérine iodée ; mettre au cou soit des cataplasmes, soit des compresses d'eau froide entourées de taffetas gommé ; purger au sel de soude, 30 à 40 grammes ; prendre 1 ou 2 cachets d'antipyrine, 1 gramme ; caféine, 0 gr. 15 ; quinine, 0 gr. 30 ; éviter l'alcool et le tabac.

ANGINE SIMPLE DE L'AMYGDALE. — AMYGDALITE SIMPLE PULTACÉE. — *On constate* les signes de l'hypertrophie des amygdales et ceux de l'angine. Ajouter au traitement de l'angine simple des inhalations de vapeur d'eau additionnée de teinture d'eucalyptus ou benjoin, la prise de salol en poudre (2 à 3 grammes par jour) et de benzoate de soude en potion ou avec du lait (5 grammes par jour).

II. ANGINE CATARRHALE CHRONIQUE, GRANULEUSE. — Due au tabac, à l'alcool, à l'air (chanteurs), à la goutte, au rhumatisme, à l'arthritisme.

On constate : le matin, la gorge sèche et piquante ; l'ouie dure ; des mucosités épaisses engendrant du graillonnement et des efforts d'expectoration ; de la rougeur avec tuméfaction de la gorge (luette longue), parfois de petites vésicules (angine acnéique) ; du rhume de cerveau permanent ; des maux de tête.

Il faut : badigeonner avec : iode, 1 gramme ; iodure de potassium, 1 gramme ; eau bouillie, 25 grammes, tous les 3 ou 4 jours ; cautériser ; gargariser ; prendre de l'iode et de l'arsenic et des sulfureux prescrits par un médecin.

COMPLICATIONS. — L'angine chronique engendre dse VÉGÉTATION ADÉNOIDES (*V.* ce mot).

ANGINE CHRONIQUE DE L'AMYGDALE — *V.* AMYGDALITES.

III. ANGINE OU AMYGDALITE HERPÉTIQUE OU COUENNEUSE OU MEMBRANEUSE COMMUNE. — Caractérisée par l'apparition à la gorge de vésicules transparentes vite transformées en petites fausses membranes opaques, circulaires, discrètes ou confluentes.

CAUSES : Le froid (printemps, hiver). — COMPLICATIONS : épidémique, cette angine comporte des microbes variés (de pneumonie, coqueluche, etc.).

On constate : fièvre intense (40°) et frissons, maux de tête violents, vésicules qui se rompent en 2 ou 3 jours et donnent par leur fusion des pellicules grisâtres plus ou moins sales qu'on peut enlever sans saignement, le tout en général exclusivement aux amygdales (cette angine est toujours une amygdalite). Il y a des glandes au cou. *Durée* : 8 à 10 jours et convalescence d'autant. Les rechutes et récidives sont fréquentes.

Il faut : éviter la contagion et soigner par l'antisepsie : *lavages* de gorge au bock et à la canule toutes les 2 heures avec « eau bouillie » aussi chaude que possible ; *badigeonnages* toutes les 2 heures au collutoire de salol camphré, 4 grammes ; menthol, 0 gr. 40 ; cocaïne, 0 gr. 02 ; glycérine neutre, 20 grammes (pas de cocaïne aux enfants) ; entre temps, gargarismes avec un demi-verre environ de la préparation

suivante, tiédie au bain-marie : phénol absolu, 1 gramme ; alun calciné, 5 grammes ; sirop de mûres, 50 grammes ; décoction de feuilles de coca et feuilles de ronces, 200 grammes (pour l'enfant, réduire le phénol de moitié). Contre douleurs et fièvre : 2 ou 3 cachets par jour d'acide salicylique, 0 gr. 10 ; chlorhydrate de quinine, 0 gr. 25 ; phénacétine, 0 gr. 40. Aux enfants : benzoate de soude, 1 à 2 grammes par jour dans du julep, ou l'aspirine, 0 gr. 30 à 1 gramme par jour, dissoute dans l'eau. Régime lacté tant que dure la fièvre ; ni glace ni boissons froides.

IV. ANGINES PSEUDO-MEMBRANEUSES, c'est-à-dire où la gorge se tapisse de fausses membranes.

Elles sont *primitives*, c'est-à-dire développées d'emblée [ce sont en général alors des angines diphtériques, pseudo-diphtériques et herpétiques], ou *secondaires*, au cours d'une maladie (rougeole, scarlatine, typhoïde, etc.) ou d'une autre angine ou d'une plaie (séance de cautérisation d'amygdale).

On constate : des fausses membranes un peu partout, blanc gris, jaunâtres, verdâtres, noirâtres même, peu ou très épaisses, plus ou moins adhérentes (peu dans la diphtérie, beaucoup dans l'angine herpétique), accompagnées d'un état général fébrile et déprimé (diphtérie) ou fébrile, mais satisfaisant. Les angines à fausses membranes du début de la scarlatine sont rarement diphtériques ; au cours de la maladie, elles le sont souvent.

Il faut : toujours injecter du sérum antidiphtérique.

V. ANGINES ULCÉREUSES, c'est-à-dire où d'emblée (et non comme résultat d'une angine antérieure) la gorge s'ulcère.

FORME SCARLATINEUSE. — Du début de la scarlatine, à petites ulcérations déchiquetées, peu étendues, choisissant les amygdales.

Il faut : les toucher au chlorure de zinc (solution à 1/30) et soigner comme une angine simple.

FORME ULCÉRO-MEMBRANEUSE DE VINCENT. — *Causes* : évolution dentaire (enfants, adolescents), mauvais entretien de la bouche ou contagion par les fourchettes, cuillers, etc. *On constate* : avec un état général peu touché, une rougeur générale de la gorge avec ulcération, unilatérale en général, d'une amygdale, ulcération qui, en 3 ou 4 jours, se recouvre d'une plaque grisâtre molle et mince et fétide. Il y a de la salivation exagérée et des glandes au cou. Parfois la fausse membrane est épaisse et résistante au point de *pouvoir se confondre* avec la diphtérie débutante ; la fétidité, la salivation et l'ulcération sous-jacente lèveront tous les doutes. Durée : 10 jours à un mois ; peut se compliquer d'abcès et de diphtérie.

Il faut : soigner comme l'angine simple, se gargariser au chlorate de potasse et badigeonner à la glycérine fortement iodée.

VI. ANGINES PHLEGMONEUSES. — Formation de pus autour de l'amygdale (péri-amygdalite suppurée) ou derrière le pharynx (abcès rétro-pharyngien).

PÉRI-AMYGDALITES SUPPURÉES. — Elles reconnaissent toutes les causes des autres angines.

On constate : fièvre (40°), courbature, vomissements, impossibilité d'avaler, d'ouvrir la bouche (mâchoires serrées), voix nasonnée amygdalienne, des glandes au cou, un gonflement extérieur et intérieur.

L'abcès s'ouvre spontanément en général et le malade crache du pus, il peut fuser dans les tissus et engendrer de graves complications (hémorragie de la carotide, abcès rétro-pharyngien). Durée . 10 à 15 jours.

Il faut : user de cataplasmes et gargarismes.

ABCÈS RÉTRO-PHARYNGIENS. — Dans une première forme, supérieure, la déglutition est pénible et douloureuse ; *on constate* que la paroi postérieure du pharynx forme une saillie que le doigt peut atteindre, avec de la mollesse et de la fluctuation.

Dans une seconde forme, inférieure, où la tumeur reste difficile à atteindre, *on constate* des troubles respiratoires avec énorme raideur du cou, laquelle permet de *ne pas confondre* avec un œdème de la glotte ou un faux ou vrai croup.

Il faut : faire opérer hâtivement par un médecin, de crainte de fusées purulentes (mort subite).

VII. ANGINES GANGRENEUSES. — *On constate* : des plaques noires, fétides, avec salivation abondante, glandes nombreuses, état d'affaissement général, le tout évoluant vers la mort en général en 15 jours.

Il faut : remonter l'état général (vin, quinquina, caféine, sérum) et appeler le médecin qui cautérisera et lavera.

VIII. ANGINES DIPHTÉRIQUES. — *V.* DIPHTÉRIE.

IX. ANGINE TUBERCULEUSE. — Dans une première forme, l'angine se développe chez des tuberculeux avérés.

On constate : tantôt de la simple angine catarrhale, tantôt un semis de granulations jaunâtres qui s'ulcèrent en plaques pultacées très douloureuses (maux d'oreilles et de tête, mal pour avaler), les glandes envahissent le cou. Durée : 1 à 4 mois, forme aiguë ; 8 à 10 mois, chronique.

Il faut : badigeonner à la glycérine iodée et à la cocaïne. Dans une seconde forme, la gorge est frappée avant le poumon et il s'agit d'hypertrophie tuberculeuse des amygdales, d'angine chronique et de végétations adénoïdes, sous l'empire d'un sang tuberculeux. Il faut aller à Berck, Arcachon, Salins, Salies-de-Béarn, faire une cure complète locale et générale.

ANGINE DE POITRINE (*MÉD.*). — C'est une névralgie cardio-aortique à accès très douloureux paroxystiques.

On constate : après un effort, une émotion, une fatigue, un bon repas, ou sans cause apparente : à la région du cœur, une douleur spéciale qui serre comme un étau et fait suffoquer (parce qu'elle empêche de respirer, apnée volontaire, les mouvements respiratoires l'exagérant, d'où le nom d'angoisse de poitrine) ; qui force au repos absolu en position verticale (la position couchée l'exagérant) ; qui s'irradie au bras gauche et jusqu'aux doigts, au cou, à la nuque, au ventre ; qui peut se suivre de besoin d'uriner, de renvois de gaz, de vomissements, de courbature ; qui dure quelques minutes ; qui peut tuer subitement du premier coup ou après des années de répétition. Le malade a de l'hypertension artérielle.

Causes : lésions chroniques de l'aorte et des artères du cœur (coronaires) entraînant l'anémie des tissus du cœur et la névrite et la névralgie de ses nerfs. Il y a de « fausses angines de poitrine » ayant tous les signes de la vraie, sauf l'hypertension artérielle, mais d'autres causes telles que : le tabac, l'alcool, la névrose (hystérie, neurasthénie), le diabète, l'albuminurie, le thé, le café, l'arthritisme, le tabes.

Durée : l'angine vraie s'atténue, et la fausse guérit grâce à un bon et long traitement.

Peut être confondue avec :

La *pleurodynie* ou point de côté précordial, mais ici il n'y a ni irradiations, ni telle angoisse.

La *névralgie cervico-brachiale et thoracique*, mais ici il n'y a que des points très limités douloureux, pas d'angoisse, pas de début foudroyant.

La *névralgie du nerf phrénique* (nerf du diaphragme) ; en ce cas, il n'y a pas d'irradiations, il y a hoquet.

La *névralgie cardiaque hystérique*, mais ici il y a des signes avertisseurs, des causes plus morales (émotions) que physiques (effort), enfin les suites des accès d'hystérie (larmes, etc.).

La *colique hépatique*, mais ici il y a des vomissements bilieux, irradiation à l'épaule droite, souvent jaunisse, pas de gêne respiratoire, pas d'angoisse.

Il faut : pendant l'accès, appeler un médecin qui piquera à la morphine, et à la caféine ou à l'huile camphrée ; en l'attendant, ne pas coucher le malade, lui donner 2 grammes d'antipyrine en cachets de 0 gr. 50 par quarts d'heure, lui faire respirer III à VI gouttes de nitrite d'amyle (on vend des ampoules dosées à briser dans son mouchoir pour les inhaler) ; lui mettre des sinapismes, pointes de feu, cautères, de la glace au niveau du cœur.

Hors des accès, donner des bains chauds, tous les jours un peu de bromure et d'iodure de sodium avec de la valériane. Ex. :

Bromure de sodium	5	grammes.
Iodure de sodium	5	—
Teinture éthérée de valériane ou valérianate d'ammoniaque	5	—
Eau	200	—

1 cuillerée à bouche par jour dans un bol de lait.

Cesser 8 jours par mois.

Tous les 3 mois, pendant une semaine où l'on cesse l'iode et le brome, prendre 0 gr. 10 à 0 gr. 30 de nitrite de soude (hypotenseur). Ex. :

Nitrite de soude	2	grammes.
Bicarbonate de potasse	18	—
Azotate de potasse	12	—
Eau distillée	600	—

2 à 4 cuillerées à bouche le matin.

Il faut éviter les causes des accès.

ANGOISSE (*MÉD.*). — État maladif où dominent sensations de resserrement de la poitrine et d'étouffement.

On constate : constriction douloureuse accusée à la poitrine (cœur, estomac, larynx, aisselle), pâleur, sueurs, froid, palpitations, oppression, nausées, vomissements, urines accrues. Souvent avec vif sentiment d'insécurité ou anxiété.

Causes : maladies du bulbe, paralysies, tabes, maux de la moelle (Pott) ou des oreilles (vertiges), rage, fièvres, croup, urémie, empoisonnements, névroses (hystérie, épilepsie, goitre, démences, aliénation mentale), cancers d'œsophage, anévrisme d'aorte, adénopathie (*V.* ce mot), coqueluche, asthme, maladies du poumon et des bronches, péritonites, entérites, coliques néphrétiques, goutte, arthritisme. Danger de mort subite.

Il faut : appeler le médecin.

Angoisse de poitrine. — *V.* ANGINE DE POITRINE.

ANGUILLE (*CUIS.*). — *Rôtie.* — *A la tartare.* — *Pâté d'anguille.* — *Anguille de mer ou congre.*

Elle n'est bonne que pêchée en eau courante ; on la reconnaît à son dos noir et à son ventre blanc d'argent. Sa chair est fine, mais indigeste (*V.* PÊCHE). Pour dépouiller une anguille, lui attacher la tête avec une ficelle fixée à un clou ; faire une incision autour du cou pour dégager un peu la peau. Saisir alors la peau au moyen d'un torchon et la retirer de haut en bas : la peau se déroule facilement jusqu'à la queue. || Vider l'anguille par les ouïes. || Couper la moitié de la tête et le bout de la queue et faire entrer celle-ci dans le corps, de manière à former une couronne ; la maintenir ainsi liée à l'aide d'une ficelle.

ANGUILLE ROTIE. — Disposer l'anguille ainsi préparée dans un plat à gratin, sur une grille de fil métallique ; l'arroser avec un peu d'huile d'olive, et faire cuire à feu vif. Saler, poivrer, servir avec une sauce piquante.

ANGUILLE A LA TARTARE. — Mettre dans une casserole un morceau de beurre frais, des carottes coupées en lames minces, des oignons en tranches, du persil, et si l'on veut, une gousse d'ail écrasée. Quand ces légumes ont été passés au beurre, ajouter 2 verres de vin blanc, et l'anguille roulée en spirale avec poivre, sel, laurier et thym (on peut aussi tailler l'anguille en tronçons de 10 centimètres, après l'avoir fait blanchir dans l'eau bouillante pendant 10 minutes et avoir enlevé la seconde peau qui est très indigeste). || La laisser cuire 15 ou 20 minutes et ensuite refroidir dans sa cuisson. || La retirer alors et, après l'avoir panée avec de la mie de pain, la tremper dans 2 ou 3 œufs battus et mélangés avec un peu de la cuisson. La paner encore partout et régulièrement et faire frire à friture bouillante, l'égoutter sur un linge et la dresser sur un plat avec une sauce rémoulade au milieu.

Les petites anguilles peuvent être servies *frites* comme tout autre petit poisson, ou grillées et accompagnées d'une sauce piquante.

L'anguille est encore très bonne en matelote. — *V.* MATELOTE.

ANGUILLE (PATÉ D'). — Faire une croûte de pâté chaud ou vol-au-vent avec une pâte un peu ferme. Remplir cette croûte avec la préparation suivante : Dépouiller une moyenne anguille de ses 2 peaux, la couper en morceaux de 3 centimètres et faire cuire ces morceaux dans un court-bouillon composé de 2/3 de vin blanc et de 1/3 d'eau, fortement aromatisé de persil, thym, laurier, poivre, sel, carotte (de l'ail si l'on veut) ; 10 minutes de cuisson suffisent. || Retirer alors les morceaux d'anguille et mêler au bouillon quelques cuillerées de sauce rousse légèrement teintée de tomates. || Passer ce coulis, y faire mijoter l'anguille pendant 2 minutes, ajouter des champignons cuits, quelques morceaux de laitance de carpe, et verser le tout dans la croûte de pâté. La sauce doit être liée et pas trop abondante : elle doit simplement entourer la garniture.

ANGUILLE DE MER OU CONGRE. — Faire cuire à l'eau de sel avec un bouquet de persil et 2 ou 3 feuilles de laurier. || Quand il est cuit, le couvrir d'une sauce au beurre avec câpres ou de cornichons hachés.

Anguille (*PISC.*). — L'anguille s'élève dans des étangs à fond vaseux et dans des viviers bordés de talus à pic (pour éviter la fuite de ces poissons).

L'anguille ne se reproduit pas dans les eaux douces ; les sujets adultes immigrent vers la mer où ils pondent, puis les tout jeunes alevins regagnent nos fleuves et nos ruisseaux. Ces alevins, longs de 6 à 7 centimètres, filiformes, diaphanes, remontent les cours d'eau par masses compactes formant une sorte de glaise vivante qui prend le nom de *montée*, et qui se pêche à l'embouchure des fleuves ; elle sert à empoissonner les étangs. Pour l'obtenir gratuitement (sauf frais de port) s'adresser au service des Ponts et Chaussées, à Abbeville ; demande avant le 15 mars. Les anguilles nourries avec abondance (déchets de viande, sang caillé) croissent rapidement. En 5 ans, un hectare empoissonné avec de la montée peut donner environ 1 500 kilogrammes d'anguilles.

ANILINE. — *V.* COULEURS D'ANILINE.

ANIMAL (NOIR). *V.* NOIRS.

ANIMAUX. — ACHAT ET VENTE (*Conditions. Vices rédhibitoires. Jurisprudence les concernant*). || HYGIÈNE : I. *Habitations.* — II. *Harnais et vêtements.* — III. *Soins de propreté.* — IV. *Alimentation.* — V. *Reproduction.* || POLICE SANITAIRE ET MALADIES CONTAGIEUSES.

ACHAT ET VENTE. — VICES RÉDHIBITOIRES. — La vente des animaux domestiques est régie par la *loi du 2 août* 1884. — *V.* VICES RÉDHIBITOIRES.

Outre les vices rédhibitoires, d'autres circonstances peuvent faire annuler la vente d'animaux. Ainsi : l'*erreur*, la *violence* et le *dol*. Il y a erreur quand, par exemple, on achète un cheval pour un autre ; violence, quand une des parties cherche à arracher à l'autre un consentement que celle-ci ne veut pas donner ; dol, lorsque des manœuvres frauduleuses de la part du vendeur ont caché un vice ou une tare. Mais pour que la vente soit annulée par le tribunal, il faut prouver la violence, l'erreur ou le dol, preuve souvent très malaisée, d'où des procès interminables qui font que l'acheteur ne doit intenter l'action qu'à bon escient.

D'après la *loi du 23 février* 1905, les *animaux atteints de maladies contagieuses* ne peuvent être vendus, si ce n'est pour la boucherie et dans certaines conditions prévues par la loi sanitaire et par le *règlement d'administration publique du 6 octobre* 1904 (V. plus loin, POLICE SANITAIRE). Toutefois la réclamation de la part de l'acheteur ne sera recevable que dans le délai de 30 *jours* après la livraison s'il s'agit de *tuberculose*, ou de 45 *jours* pour les autres maladies contagieuses. Si l'animal a été abattu ou est mort, ces délais sont réduits à 10 *jours* à partir de celui du décès de l'animal.

Vente des animaux destinés à la boucherie. — Le vendeur est (art. 1641 du C. civ.) « tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine » ; autrement dit, il garantit que l'animal fournira une viande propre à la consommation. Toutefois, les tribunaux ont admis que le vendeur n'est pas responsable des vices apparents dont l'acheteur a pu se convaincre lui-même (maigreur, jeunesse).

En dehors des cas de maladies contagieuses ou de vices rédhibitoires, la législation est celle du droit commun : les animaux vendus sont considérés comme des objets quelconques mis en vente.

HYGIÈNE DES ANIMAUX. — I. HABITATIONS. — a) *Emplacement et orientation* ; b) *sol* ; c) *parois* ; d) *portes et fenêtres* ; e) *annexes* ; f) *aménagement intérieur*.

a) *Emplacement et orientation.* — En raison des odeurs qui s'en dégagent, isoler les habitations des animaux de la demeure du fermier. Les installer sur un sol *aussi sec que possible*, ou, s'il s'agit d'un terrain humide, en effectuer préalablement le *drainage*.

L'exposition varie suivant les pays : au nord dans les pays chauds, au sud dans les pays froids, à l'est dans les pays à climat tempéré. L'orientation à l'ouest est à recommander s'il s'agit de vaches laitières (heureuse influence de l'humidité sur la production du lait). Éviter l'action des vents impétueux par la plantation d'arbres élevés devant l'habitation.

b) *Sol.* — Aussi *imperméable* que possible, fonds en mâchefer, béton, etc., et pavage solide, non glissant, à joints cimentés. Y ménager une certaine pente pour l'écoulement facile des urines (un centimètre pour un mètre).

c) *Parois.* — Employer pour leur construction des matériaux n'absorbant pas l'eau. Les cloisons doubles ont l'avantage de protéger plus efficacement les animaux contre le froid, d'autant plus qu'on peut remplir l'intervalle de séparation de substances isolantes (paille, sciure, etc.). S'il y a un grenier au-dessus de l'écurie ou de l'étable, faire en sorte que le plafond soit imperméable afin que les poussières ne tombent pas sur les animaux.

Toiture variable comme forme et solidité, suivant l'importance de l'habitation, d'ordinaire en tuiles ou ardoises, suivant les régions.

d) *Portes et fenêtres.* — Portes larges, de préférence à deux battants ou se déplaçant horizontalement sur rails ; éviter les saillies des serrures ou des verrous qui pourraient blesser les animaux.

Fenêtres assez hautes et disposées de façon que l'air entre en se dirigeant vers le plafond sans frapper directement les animaux. En été, placer devant les ouvertures des stores ou des paillassons pour éviter la chaleur ; des grillages très fins empêcheront les mouches de pénétrer dans l'étable ou l'écurie.

Les *cheminées d'appel*, s'étendant du plafond à la partie supérieure du toit, concourent encore à l'établissement d'une bonne ventilation. Les *barbacanes*, ouvertures au niveau du sol, devront être éloignées des animaux.

Toutes ces ouvertures permettront une large aération qu'on assurera aussi complète que possible tout en évitant les courants d'air. Température intérieure : 15° en moyenne.

e) *Annexes.* — Hangars, appentis, granges, etc., indispensables pour abriter fourrages et ustensiles. Les utiliser pour abriter le bétail dans le cas d'évacuation de l'habitation pour cause d'épidémie.

f) *Aménagement intérieur.* — Règle générale, donner 3 m. 10 sur 1 m. 60 par cheval, 2 m. 60 sur 1 m. 30 par bovin, avec allée de service à 1 m. 60 ; 1 m². 50 par mouton ou porc.

Établir des *mangeoires* étanches, faciles à nettoyer, placées à une hauteur convenable, ainsi que les râteliers. Utiliser une *litière*, uniformément répartie, tenue propre et souvent renouvelée.

II. HARNAIS ET VÊTEMENTS. — Distinguer les harnais destinés au travail et ceux destinés à couvrir ou à contenir les animaux. Les *harnais de travail* (selle, collier, bride, joug, etc.) doivent : 1° *être solides* ; 2° *bien ajustés* pour ne pas blesser ou gêner ; éviter le frottement sur les parties saillantes qui amène la production de cors plus ou moins graves ; 3° *propres* et spécialement affectés aux mêmes animaux, afin d'éviter la transmission des maladies parasitaires.

Les *vêtements* des animaux doivent remplir les mêmes conditions et, en outre, être perméables (sauf pour les animaux exposés à la pluie), la laine est préférable. Distinguer : 1° les vêtements du tronc : *couvertures* très utiles pendant le travail quand les animaux sont en sueur, ou sur des animaux ma-

lades ou convalescents (souvent 2 ou 3 chaudes couvertures sont nécessaires après la tonte) ; *caparaçons*, qui protègent contre la pluie ou la neige et servent à éloigner les insectes (caparaçons. filets) ; 2° ceux de la tête : *camail* (enveloppant la tête et l'encolure), *bonnet, chapeau* (d'utilité des plus contestable), réservés pour les animaux de luxe ; 3° ceux des membres : *genouillères*, indispensables pour les chevaux qui butent et pour ceux qui travaillent sur un sol glissant ;

ANIMAUX (HYGIÈNE DES)

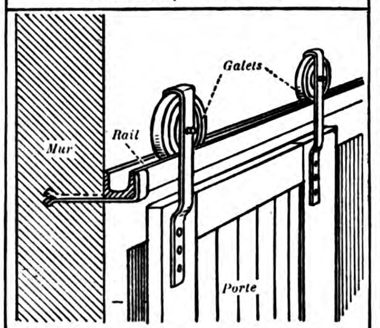


Fig. 1. — *Porte sur rail*

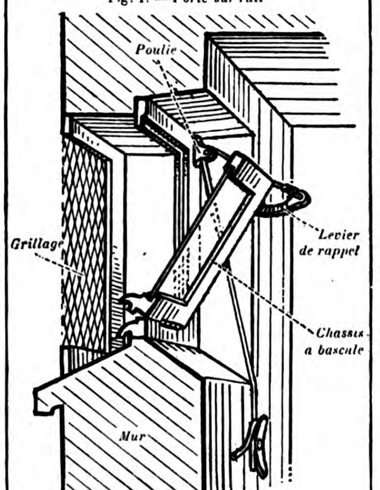


Fig. 2. — *Fenêtre hygiénique*

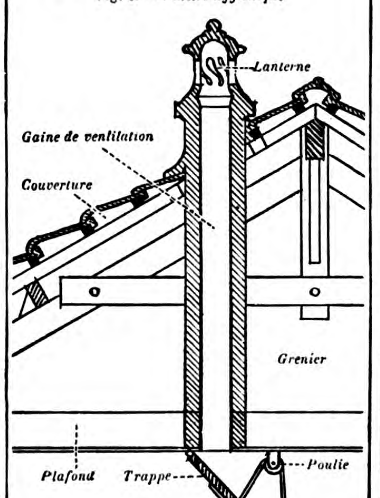


Fig. 3. — *Cheminée d'appel*

guêtres, destinées à protéger le canon ou le boulet (chevaux qui se coupent) ; *flanelles*, enroulant le canon et les tendons.

Destinés à attacher ou à maîtriser les animaux, les principaux *harnais de contention* sont le *licol* et le *collier d'attache*, la *muselière*, les *entraves*, le *caveçon*, etc.

III. Soins de propreté. — a) Le *tondage* ; b) le *pansage* ; c) les *bains, lotions, massage*.

a) *Tondage. — Avantages* : rend l'entretien de la peau plus facile, diminue la sudation et, par conséquent, les chances de refroidissement après un long travail. *Inconvénients* : rend, pendant les premiers jours qui suivent l'opération, les animaux plus sensibles à l'action des intempéries ; expose à des affections de la peau (acné du tondage, crevasses, etc.). Chez le cheval, ne tondre que le tronc et les régions supérieures des membres, les extrémités restant intactes (les longs poils protégeant la peau contre l'action de la boue).

L'époque du tondage est variable suivant les circonstances : début de l'hiver pour le cheval, juin à juillet pour le mouton, indifférente pour les autres animaux.

Technique de la tonte. — Les instruments employés sont les tondeuses (mécaniques ou à la main), les ciseaux, le peigne et le brûloir. Les gros animaux (cheval, etc.) sont attachés court ; les petits animaux sont couchés, leurs membres immobilisés par un lien ; le chien est couché et muselé. Tondre d'abord un côté du corps, puis l'autre, la lame inférieure (à dents mousses) de la tondeuse restant fixe, la supérieure seule (à dents aiguës) étant mobile. Terminer par la coupe des crins et des châtaignes.

b) *Pansage.* — Bien que pouvant (et devant) s'appliquer à tous les animaux, le pansage, dans la pratique, n'est réservé qu'au cheval.

c) *Bains. Lotions. Massage.* — Plusieurs sortes de *bains* : bains froids et bains chauds, bains généraux et bains locaux, ces derniers n'étant utilisés que dans le traitement de certaines maladies.

Les bains froids, à la rivière, ne doivent être donnés que pendant la belle saison : choisir un endroit à pente douce de profondeur moyenne et à courant peu accusé ; éviter de mettre les animaux à l'eau immédiatement après le repas (attendre 1 ou 2 heures) ou quand ils sont en sueur ; les y laisser de 1/4 d'heure à 1/2 heure ; au sortir de l'eau, les sécher, les bouchonner et les couvrir.

Les *affusions*, les *douches*, les *lotions* exercent localement la même action que les bains ; au point de vue thérapeutique, elles peuvent combattre efficacement certaines affections : coup de soleil ou coup de chaleur (affusions sur le crâne), boiteries (douches sur les membres), contusions (lotions tièdes).

Le *massage* tonifie les muscles et assouplit les articulations c'est surtout un moyen de traitement des maladies des jointures et des tendons. Il consiste à frictionner énergiquement la peau à l'aide de la main ou d'un bouchon de paille ; souvent on rend ces frictions plus efficaces en appliquant un produit irritant (alcool camphré, teinture d'iode, essence de térébenthine, onguent vésicatoire) ; le massage rend l'action de celui-ci plus énergique sur la peau et les tendons ou muscles qui se trouvent au niveau du point d'application.

IV. Alimentation. — *V.* Élevage.

V. Reproduction. — *L'hérédité* assure la transmission aux descendants des caractères des parents. L'art de l'éleveur consiste à modifier intelligemment les conditions dans lesquelles s'exerce l'hérédité. En premier lieu, empêcher la transmission des tares ou de certaines prédispositions aux maladies.

Chez le cheval, les parents atteints de fluxion périodique et de cornage chronique transmettent à leurs descendants une aptitude si manifeste à contracter ces deux affections que la loi a dû interdire de livrer à la monte les étalons corneurs ou fluxionnaires. De même, écarter de la reproduction les individus présentant des tares osseuses ou articulaires.

La *consanguinité* est l'union de deux reproducteurs appartenant à la même famille. Quand elle se prolonge sur plusieurs générations, elle diminue la fécondité. Ne l'utiliser que pour fixer un caractère de race.

La *sélection* consiste à choisir les meilleurs reproducteurs : c'est le meilleur moyen d'améliorer les races et de les maintenir dans toute leur pureté, à condition d'être utilisée d'une manière continue et sur toutes les générations successives (sinon la race perd sa pureté et dévie de son type).

Le *croisement* consiste à accoupler deux animaux de *race* différente ; les produits qui en résultent sont appelés *métis*.

Le pratiquer avec méthode et précautions : 1° pour éviter les *effets* de la consanguinité dans un troupeau dont tous les animaux se reproduisent entre eux : introduire un mâle d'une famille éloignée ou d'une autre race ; 2° pour changer une race ancienne en la modifiant par des animaux d'une autre race, on obtient successivement des 1/2 sang, des 3/4, 7/8, 15/16 de sang, etc. C'est ainsi qu'ont été obtenus les moutons mérinos français, les chevaux anglo-normands (pour ceux-ci, on s'arrête au 1/2 ou au 3/4 de sang) ; 3° pour améliorer une race (mouton berrichon par south-down, par exemple), sans faire reproduire les produits obtenus. Le croisement a l'inconvénient de nécessiter l'achat de reproducteurs d'élite coûtant souvent très cher et parfois non encore acclimatés dans le pays.

Le *métissage* consiste à multiplier les produits résultant du croisement (bœufs Durham-Manceaux, moutons Dishley-mérinos, porcs anglais améliorés, etc.). Il n'est avantageux qu'à condition de bien choisir les reproducteurs, et bien souvent l'atavisme (retour à un caractère ancestral) amène un retour des animaux à l'une des races primitives.

L'*hybridation* consiste à accoupler des animaux d'espèce différente ; les produits qui en résultent sont d'ordinaire inféconds. Les hybrides les plus communs sont : le *mulet*, qui résulte de la fécondation de la jument par le baudet, et le *bardot* dont les parents sont le cheval et l'ânesse. A l'exception de l'industrie mulassière, l'obtention des hybrides est peu intéressante au point de vue pratique.

La *gestation* correspond au développement du fœtus. Elle dure un temps variable suivant l'espèce (ânesse, 12 mois ; jument, 11 mois ; vache, 9 mois ; brebis et chèvre, 5 mois ; truie, 115 jours ; chienne, 61 jours ; chatte, 56 jours ; lapine, 31 jours), et se termine par la mise-bas.

POLICE SANITAIRE ET MALADIES CONTAGIEUSES. — Parmi les maladies infectieuses, certaines, tout particulièrement dangereuses, ont été réputées contagieuses par la *loi du 21 juin 1898 sur le Code rural*.

Ce sont : la *rage* dans toutes les espèces ; la *peste bovine* dans toutes les espèces de ruminants ; la *péripneumonie contagieuse*, le *charbon emphysémateux ou symptomatique* et la *tuberculose* dans l'espèce bovine ; la *clavelée* et la *gale* dans les espèces ovine et caprine ; la *fièvre aphteuse* dans les espèces bovine, ovine, caprine et porcine ; la *morve ou farcin* et la *dourine* dans les espèces chevaline, asine et leurs croisements ; la *fièvre charbonneuse ou sang de rate* dans les espèces chevaline, bovine, ovine et caprine ; le *rouget* et la *pneumo-entérite infectieuse* dans l'espèce porcine.

Tout cas de maladie contagieuse doit être déclaré au maire de la commune (verbalement ou par écrit). La loi précise les obligations des personnes constatant la maladie.

Tout propriétaire, toute personne ayant, à quelque titre que ce soit, la charge ou les soins d'un animal atteint ou soupçonné d'être atteint de l'une des maladies contagieuses énumérées ci-dessus, est tenu d'en faire immédiatement la déclaration au maire de la commune où se trouve l'animal. Celui-ci doit être immédiatement séquestré, séparé et maintenu isolé autant que possible des autres animaux susceptibles de contracter la maladie.

Après la constatation de la maladie, le préfet prend un arrêté portant *déclaration d'infection*. Cette déclaration peut entraîner, dans le périmètre qu'elle détermine : l'*isolement*, la *séquestration*, la *visite*, le *recensement* et la *marque* des animaux, la défense d'en introduire de nouveaux (exception faite pour les animaux vaccinés), l'interdiction ou la réglementation des foires et marchés, du transport et de la circulation du bétail, la *désinfection* des écuries, étables, etc., et de tous les objets pouvant servir de véhicules à la contagion.

Les animaux atteints de maladies contagieuses ne peuvent être vendus ou mis en vente.

Des *mesures spéciales*, prévues par le *décret du 6 octobre* 1904, s'appliquent à chaque maladie. Certaines peuvent entraîner l'abatage d'animaux avec *indemnisation*.

La *désinfection* doit s'appliquer à tout ce qui peut servir d'intermédiaire à la contagion et notamment aux écuries, étables, fumiers, litières, abreuvoirs, mangeoires, cours, routes, voitures, cadavres et aux personnes en contact avec les animaux ou leurs cadavres.

La désinfection est faite au moyen de l'un des désinfectants suivants :

Bichlorure de mercure (sublimé corrosif en solution à un gramme pour un litre d'eau) ;

Hypochlorite de sodium (eau de Javel), un litre pour 9 litres d'eau ;

Lait de chaux, 10 parties de chaux vive pour 100 parties d'eau.

Enlever les litières, fumiers, restes de fourrages, les arroser du désinfectant ; brûler les cordes, brosses, licols, objets en bois de peu de valeur ; racler les auges, mangeoires et râteliers ; balayer le sol de l'étable ; le laver, ainsi que les murs, râteliers et mangeoires à l'aide de la solution désinfectante, eau de Javel de préférence ; y tremper les harnais, couvertures, objets en fer, etc. Terminer la désinfection par une fumigation de soufre (50 grammes par mètre cube), qu'on fait brûler dans un récipient métallique, en ayant soin de fermer complètement toutes les ouvertures du local pendant 24 à 48 heures. Enfin, badigeonner les murs au lait de chaux.

Les entrepreneurs de *transports* sont tenus de désinfecter les voitures et wagons employés au transport des animaux. Les Compagnies de chemins de fer sont autorisées à percevoir à cet effet des taxes de désinfection.

Animaux (*DROIT*). — On est, en principe, responsable des animaux dont on est propriétaire ou qu'on a sous sa garde : *V.* Abandon (d'animaux), Divagation, Responsabilité.

ANIMAUX DOMESTIQUES. — Ils sont considérés comme des *biens* et sont *meubles* par leur nature ; cependant, dans certains cas, ils peuvent être immeubles par destination. — *V.* Immeubles.

Quiconque tue *sans nécessité* un animal domestique, dans un lieu dont celui à qui cet animal appartient est propriétaire, locataire ou fermier, encourt un emprisonnement de 6 jours à 6 mois (art. 454, C. pén.).

Celui qui *empoisonne* chevaux, bêtes de voiture, de monture ou de charge, bestiaux à cornes, moutons, chèvres ou porcs ou poissons dans des étangs, viviers ou réservoirs, est passible d'un emprisonnement d'un an à 5 ans et d'une amende de 16 à 300 fr. de base. *V.* Majoration. Celui qui, sans nécessité, aura *tué* un des animaux dont l'énumération précède sera puni d'un emprisonnement qui varie de 6 jours à 6 mois selon que le fait a été commis : dans un lieu appartenant à l'auteur de la destruction ou au propriétaire de l'animal, ou encore dans tout autre lieu (art. 452 et 453, C. pénal.)

Les blessures faites *volontairement* aux bestiaux et chiens de garde sont passibles de peines qui peuvent s'élever jusqu'à un an d'emprisonnement si l'animal est mort de ses blessures ou s'il est resté estropié (loi du 28 sept.-6 oct. 1791). Celui qui, *involontairement*, par imprudence ou maladresse, aura fait des blessures à des animaux ou bestiaux appartenant à autrui ou aura occasionné leur mort, est puni d'une amende de 1 à 15 fr. de base. *V.* Majoration (art. 479, C. pénal).

Enfin, la loi Grammont (2 juillet 1850) édicte une amende de 5 à 15 fr. de base (*V.* Majoration), et facultativement, un emprisonnement d'un à 5 jours contre les propriétaires, gardiens ou conducteurs d'animaux domestiques qui auront *publiquement* et *abusivement* maltraité ces animaux. En cas de récidive, la peine de prison doit être appliquée.

La vente de certains animaux domestiques est soumise à des règles spéciales en ce qui concerne, notamment, la résolution ou la nullité pour vices rédhibitoires ou maladies contagieuses. — *V.* Vente, Vices rédhibitoires.

ANIMAUX MALFAISANTS ET NUISIBLES. — *V.* Chasse.

ANIMAUX SAUVAGES. — *V.* Chasse.

Animaux nuisibles (*LÉGISL.*). — On peut distinguer deux catégories d'animaux nuisibles : 1° ceux qui vivent à l'état sauvage, principalement dans les forêts, et peuvent être détruits par les procédés de la chasse, les battues (loups, renards, etc., oiseaux nuisibles qui leur sont assimilés) ; 2° les insectes, abeilles... qui portent préjudice à l'agriculture.

1° Les Préfets peuvent, après avoir dressé la nomenclature des animaux nuisibles de leur département appartenant à la première catégorie, prendre des arrêtés autorisant les propriétaires, possesseurs ou fermiers à détruire dans les limites de leurs terres les animaux, figurant dans cette nomenclature. Ils précisent, en pareil cas, le mode de destruction qui devra être employé ; les engins dits prohibés peuvent même être spécialement autorisés. Les maires peuvent, de leur côté, sous le contrôle du Conseil municipal et du Préfet, prendre de concert avec les détenteurs des droits de chasse (*V.* ce mot) dans les forêts, buissons.., toutes mesures ayant pour effet cette même destruction. ‖ D'autres mesures plus générales sont prévues. L'institution des *lieutenants de louveterie* a pour but d'organiser la destruction des animaux nuisibles. Ces agents, qui ne sont d'ailleurs pas des fonctionnaires, reçoivent des Préfets une commission, renouvelable tous les ans, leur donnant le droit de chasser le loup et autres animaux dangereux, mais ne les dispensant pas d'un permis de chasse. Leurs fonctions sont gratuites et les obligent à entretenir un équipage de chasse et à ren-

dre compte tous les ans de leurs chasses aux loups. Ils ont le droit de chasser deux fois par mois le sanglier dans les forêts de l'État. Ils peuvent à toute époque tendre des pièges, en dehors de l'autorisation préfectorale. Mais ils n'exécutent les battues que sur l'ordre du Préfet. Ces battues peuvent comprendre les loups, les renards, les blaireaux, etc. || Les préfets ont également le droit, après avoir consulté le Conseil général, d'ordonner la destruction de tous les nids de corbeaux et de pies. En instituant des primes pour la destruction des animaux nuisibles, le législateur a eu pour but d'encourager à cet égard l'initiative individuelle : des primes à la charge de l'État sont accordées pour la destruction des loups, des sangliers, des corbeaux (50 fr. par tête de loup ou de louve non pleine, 75 fr. par tête de louve pleine, 20 fr. par tête de louveteau, 100 fr. lorsque le loup s'est jeté sur des êtres humains, etc.). A ces primes peuvent s'ajouter d'autres primes votées par les Conseils généraux. Les maires peuvent, de leur côté, organiser, avec le concours de l'administration forestière, des battues sur le territoire de leur commune, et requérir dans ce but les habitants ayant armes et chiens : ceux qui refuseraient d'obtempérer à cette réquisition seraient passibles d'une amende de 16 à 100 fr.

2° En raison des dommages que certains insectes peuvent causer à l'agriculture, les Préfets prescrivent toutes mesures de destruction qu'ils jugent nécessaires. L'arrêté préfectoral doit être précédé de l'avis du Conseil général, à moins qu'il ne s'agisse de mesures urgentes et temporaires. Il détermine l'époque, les modes de la destruction, les localités où elle aura lieu, mais n'est exécutoire qu'après approbation du Ministre de l'Agriculture. Les propriétaires, fermiers, usufruitiers... doivent exécuter, sur les terres qu'ils possèdent ou cultivent, les mesures prescrites ; toutefois, dans les forêts, ces mesures ne sont applicables qu'à une lisière de 30 mètres. Ils doivent admettre sur leurs terrains tous agents chargés de la vérification ou de la destruction. En cas d'inexécution des mesures prescrites, procès-verbal est dressé par le Maire, le garde forestier, etc., et le contrevenant est cité devant le juge de paix par lettre recommandée ou par le garde champêtre. Le juge de paix peut ordonner l'exécution provisoire de son jugement, nonobstant appel. A défaut d'exécution dans le délai imparti par le jugement, il est procédé à l'exécution d'office, aux frais des contrevenants, par les soins du maire ou du commissaire de police. Les maires sont d'ailleurs chargés d'une façon générale d'assurer l'exécution des prescriptions relatives à la destruction des insectes nuisibles. || Les Préfets fixent enfin, après avis du Conseil général, la distance à observer entre les ruches d'abeilles et les propriétés voisines ou la voie publique, si ces ruches ne sont pas isolées par un mur ou une palissade en planches jointes à hauteur de clôture. A défaut d'arrêté préfectoral, les maires déterminent cette distance. Le Préfet ou le maire peut en outre subordonner l'installation de ruches à toutes les conditions que commanderait l'intérêt public, sans toutefois violer le principe de la liberté de l'industrie. — *V.* INSECTES NUISIBLES. RATS ET SOURIS.

ANIMAUX NUISIBLES PAR SUITE D'ÉPIZOOTIE. — *V.* ANIMAUX (POLICE DES).

Animaux (Police des) (*LÉGISL.*). — I. *Circulation des animaux.* || II. *Salubrité publique.*

I. CIRCULATION DES ANIMAUX. — 1. DÉGATS CAUSÉS PAR DES ANIMAUX. — Les propriétaires d'animaux sont responsables des dégâts commis par ceux-ci. Si un animal dévaste une propriété, le maître des fonds peut le faire conduire en fourrière. L'animal est vendu s'il n'est pas réclamé, ou si le dommage n'a pas été payé dans la huitaine. Exceptionnellement, si le dégât est commis par une volaille, le propriétaire ou le fermier du fonds peut la tuer, sans se l'approprier, à charge de l'enfouir sur place après 24 heures si la volaille n'a pas été retirée par son maître. || La police des animaux est confiée aux maires. Ceux-ci peuvent prendre des arrêtés concernant la circulation des animaux dangereux. Le gros bétail, les taureaux doivent être conduits à l'attache ou entravés. || Les ménageries ne peuvent séjourner dans une commune qu'avec une autorisation du maire, et, à Paris, du préfet de police. Des mesures rigoureuses sont édictées pour la solidité des cages, etc. || Certains animaux dont l'odeur, les cris... incommoderaient les voisins, ne peuvent être élevés dans l'intérieur des villes ou des habitations : porcs, volailles, abeilles, etc.

2. ANIMAUX PERDUS OU VOLÉS. — Les animaux perdus ou volés peuvent être revendiqués, à titre d'objets mobiliers, par leurs propriétaires qui feront une déclaration au maire, et, à Paris, au préfet de police. || Toute personne trouvant un animal utile abandonné doit en aviser l'autorité, sous peine de poursuites pour vol. Si le propriétaire est connu, il est invité à reprendre l'animal, mais il doit rembourser les frais ainsi occasionnés. Si l'animal n'est pas réclamé, il est envoyé en fourrière pour un temps qui ne dépasse pas 8 jours, et les frais sont prélevés sur la vente de l'animal.

3. CHIENS. — Des prescriptions spéciales concernent les chiens, particulièrement dans les villes. — *V.* CHIENS.

II. SALUBRITÉ PUBLIQUE. — Les prescriptions édictées à l'égard des animaux pour assurer la salubrité publique concernent :

1. ANIMAUX MORTS. — Ils doivent être enfouis le jour à 1 m. 33 de profondeur au minimum, dans un endroit désigné par l'autorité, sous peine d'amende. || Les animaux doivent être abattus dans les abattoirs ou dans les clos d'équarrissage, selon qu'ils sont ou non destinés à l'alimentation.

2. POLICE SANITAIRE DES ANIMAUX. — Elle est destinée à prévenir et combattre l'extension des maladies contagieuses. *V.* ANIMAUX, § POLICE SANITAIRE ET MALADIES CONTAGIEUSES.

a) *Organisation de la police sanitaire.* — Celle-ci fonctionne au moyen des rouages suivants : les communes dans lesquelles il existe des foires et marchés aux bestiaux, aux chevaux, des abattoirs, etc., sont tenues de préposer à leurs frais (sauf à se rembourser par des taxes sur les amenés) un ou plusieurs vétérinaires chargés de l'inspection sanitaire. Cette dépense est obligatoire pour la commune. Le vétérinaire avise les autorités des cas de maladies contagieuses, remet son rapport au maire de la commune, qui en envoie un double au maire de la commune d'où proviennent les animaux malades. || Dans les mêmes conditions, les départements doivent posséder un service des épizooties dirigé par un vétérinaire sous les ordres du Préfet. Les vétérinaires départementaux sont nommés par le Ministre de l'Agriculture après concours passé devant un jury local. Tout candidat doit avoir au moins 28 ans et être muni du diplôme de vétérinaire délivré par une des 3 écoles de France. || Quatre inspecteurs des services sanitaires, dépendant du Ministère de l'Agriculture, s'assurent du bon fonctionnement des services départementaux. || 90 vétérinaires, sous les ordres d'un Inspecteur général, examinent, avant leur entrée en France, le bétail et les viandes abattues importées. Le Gouvernement peut prohiber l'entrée des animaux, prescrire leur mise en quarantaine, leur abatage sans indemnité. Tous les frais nécessités sont à la charge des importateurs. || Il existe en outre, au Ministère de l'Agriculture, un Comité consultatif des épizooties qui donne son avis sur les mesures à prendre pour les maladies contagieuses.

b) *Indemnités.* — Le Ministère de l'Agriculture verse une indemnité aux propriétaires d'animaux abattus pour cause de maladie contagieuse. La valeur des animaux abattus pour cause de maladie contagieuse est évaluée par le vétérinaire délégué et par un expert désigné par le propriétaire. Le maire signe le procès-verbal et y joint son avis. || Adresser la demande d'indemnité au Ministre de l'Agriculture, dans les 3 mois à dater de l'abatage. || L'indemnité est fixée par le Ministre, sauf recours au Conseil d'État.

On déduit de l'indemnité la valeur des débris, des dépouilles dont la vente a été autorisée.

c) *Sanctions.* — 1° La violation de dispositions ayant pour but d'empêcher la propagation des maladies contagieuses, est punie d'un emprisonnement de 6 jours à 2 mois et d'une amende de 16 à 400 fr. de base. *V.* MAJORATION. || 2° Certains délits plus graves sont punis de 2 à 6 mois d'emprisonnement et d'une amende de 100 fr. à 1 000 fr. de base. *V.* MAJORATION. || 3° Sont punis de 6 mois à 3 ans d'emprisonnement et de 100 fr. à 2 000 fr. de base (*V.* MAJORATION) ceux qui ont mis en vente de la viande qu'ils savaient provenir d'animaux morts de maladie contagieuse, etc. || 4° Tout entrepreneur de transport d'animaux ne désinfectant pas son matériel est puni d'une amende de 100 fr. à 1 000 fr. de base (*V.* MAJORATION) et d'un emprisonnement de 6 jours à 2 mois. || 5° Toute contravention non spécifiée est punie d'une amende qui, suivant le cas, peut être de 1 fr. à 400 fr., de base (*V.* MAJORATION), doublée même en cas de récidive.

Animaux (Protection des) (*LÉGISL.*). — I. *Dispositions légales.* — II. *Initiative privée.*

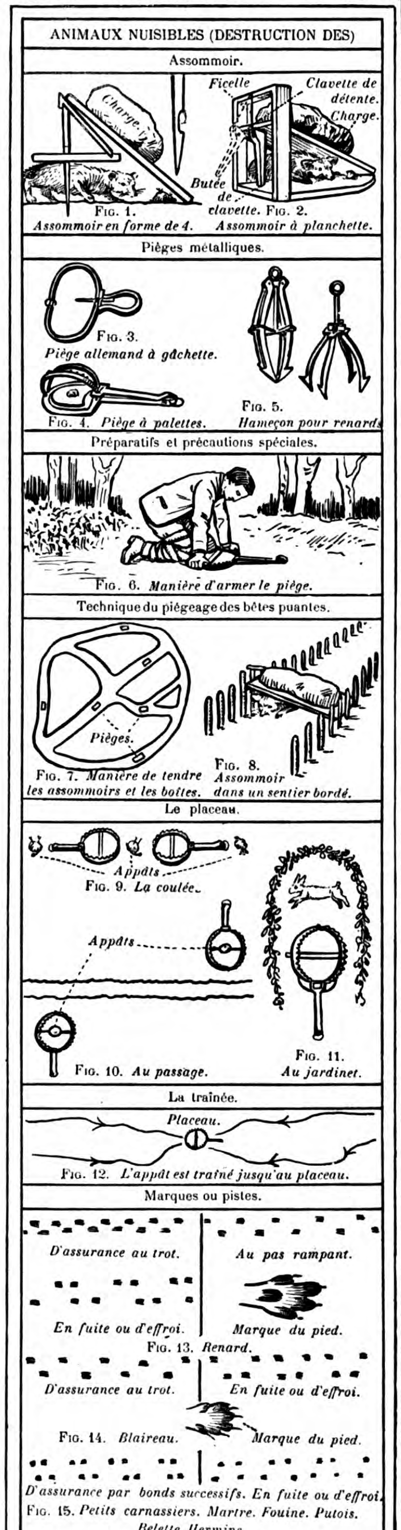
I. DISPOSITIONS LÉGALES. — Le propriétaire d'un animal peut en user librement, mais ce droit n'est pas absolu. En vertu de la loi « Grammont » (2 juillet 1850), sont en effet passibles d'une amende de 5 à 15 fr. de base (*V.* MAJORATION) et même d'un emprisonnement de 1 à 5 jours ceux qui exercent publiquement et abusivement de mauvais traitements envers les animaux domestiques, leur font faire un travail excessif, les privent d'air ou de nourriture, etc. Les courses de taureaux, les combats de coqs tombent sous l'application de cette loi. || Ces prescriptions ont été complétées par la loi du 21 juin 1898 qui oblige les entrepreneurs par terre ou par eau de pourvoir toutes les 12 heures au moins à l'alimentation et à l'abreuvement des animaux qui leur sont confiés, exige la salubrité des marchés, bergeries, etc. || Nul n'a le droit de tuer ou de blesser sans nécessité les animaux appartenant à autrui, sous peine d'un emprisonnement de 6 jours à 5 ans suivant le cas (C. pénal, art. 452 et s.). || Les animaux malfaisants peuvent être détruits. — *V.* aussi CHASSE, PÊCHE.

II. INITIATIVE PRIVÉE. — La *Société protectrice des animaux* (Paris, rue de Grenelle, 84) se propose d'améliorer le sort des animaux dans un but de bonté, mais aussi d'utilité publique. Cette société se compose de membres honoraires et titulaires. Pour en faire partie, adresser une demande et se faire présenter par deux membres ; la cotisation annuelle des membres honoraires est de 20 fr. ; celle des membres titulaires de 6 fr. || Les moyens d'action de cette Société sont : 1° les récompenses qu'elle distribue : médailles ou prix en espèces (de 15 à 500 fr.), aux propagateurs de l'œuvre, aux inventeurs d'appareils qui facilitent le travail des animaux, aux cochers, conducteurs de bestiaux, valets de ferme qui lui sont signalés, etc. Envoyer la demande de récompense avec exposé des titres au siège de la Société. Les récompenses sont distribuées dans le courant d'octobre. || 2° A Paris, la Société met de 8 heures à midi, et de 1 heure à 6 heures, moyennant une rétribution de 0 fr. 10, des chevaux de renfort à la disposition des conducteurs au début de montées difficiles (1° rue Monge, de la rue des Écoles à la rue du Cardinal-Lemoine ; 2° Bd Saint-Michel, du Bd Saint-Germain à la rue Soufflot ; 3° Bd Malesherbes, de Saint-Augustin au Bd de Courcelles ; 4° Bd Rochechouart, du Bd Barbès à la rue de Clignancourt ; 5° rue Notre-Dame-de-Lorette). || 3° Elle se charge gratuitement de l'enlèvement des chevaux blessés sur la voie publique (téléphoner Saxe 01-71). || 4° Elle recueille les animaux dont on ne voudrait plus assumer la charge, ou prend en pension les chevaux, chiens et chats. || 5° Elle se livre à une active propagande au moyen de plaques dans les rues passagères, de brochures, etc. || Un but analogue est poursuivi par la *Ligue française pour la protection du cheval* (faubourg Poissonnière, 55). || Contrairement à l'opinion courante, toute personne, même n'appartenant pas à l'une de ces sociétés, peut requérir un agent de police, un garde champêtre, etc., dans le but de faire dresser procès-verbal à un contrevenant, ou le dénoncer au commissaire de police.

Animaux nuisibles (destruction des). — I. *Les moyens : fusil, poison et pièges.* — II. *Instruments de piégeage : assommoirs, pièges métalliques, boîte, hameçons.* — III. *Technique du piégeage des bêtes puantes. Manières de tendre les assommoirs et les boîtes. Les pièges métalliques. Précautions spéciales. Le placeau. En coulée, au passage, en jardinet, en batterie, au terrier. La traînée.* — IV. *Les bêtes de piégeage. Grands carnassiers. Renard et Blaireau. Petits carnassiers. Martre, fouine, putois, hermine et belette. Enfumage et déterrage.*

I. MOYENS. — Toutes les fois qu'on le peut, détruire impitoyablement tous les animaux sauvages non comestibles et les oiseaux de proie ou rapaces qui pillent les basses-cours et sont les ennemis du gibier. Tous les moyens sont permis dans ce but. Il en est trois principaux : le fusil, le poison et le piège. || Le premier est d'application restreinte, car il ne peut être utilisé qu'à l'affût de jour ou de nuit, soit à la pipée ou au terrier, soit au *carnage* ou à l'appât vivant ; il faut, pour tout cela, beaucoup d'habileté et de patience, et, la plupart du temps, les résultats ne répondent pas à la peine. || Le second est d'un emploi très délicat (danger pour les animaux domestiques ou le gibier, c'est-à-dire pour ceux-là mêmes qu'on veut protéger, et danger pour les chiens). || Il ne reste donc que le piégeage qui, bien établi, agit avec certitude, sans exiger ni veilles ni affûts. Par contre, il demande une grande science pratique en même temps qu'une connaissance parfaite des bêtes puantes, de leur façon d'être et de leurs *refuites* ; il demande aussi des soins très attentifs et des précautions extrêmement minutieuses, car il constitue une véritable lutte de finesse avec des animaux extraordinairement rusés.

II. INSTRUMENTS DE PIÉGEAGE. — 1. ASSOMMOIRS



— Le plus simple est le 4 que presque tout le monde connaît à la campagne (fig. 1). Un type très différent est l'assommoir à planchette (fig. 2). || Les assommoirs ne sont employés que contre les petits carnassiers dont la taille ne dépasse pas celle de la fouine. Il faudrait, en effet, des

charges trop volumineuses pour utiliser ces engins contre le renard ou le blaireau.

2. Pièges métalliques. — Ils se composent de deux mâchoires d'acier qui se referment dès que la détente est libérée. Préférer : le *piège à palettes*, le *piège à œufs* ou le *piège allemand à gâchette*.

3. Boites a fauves. — C'est une caisse ou armature allongée, dont les deux extrémités sont ouvertes de manière que l'appareil tendu ressemble à une sorte de couloir. Mais les ouvertures sont toutes deux munies d'une porte à coulisse qui retombe dès que joue la détente actionnée, au passage de l'animal, par une languette placée à l'intérieur, au milieu de la boîte. Fonctionnement assez aléatoire.

4. Hameçon de piégeage.

III. TECHNIQUE DU PIÉGEAGE DES BÊTES PUANTES. — En premier lieu, reconnaître le passage des bêtes, leurs *coulées* et les entrées de terriers. Souvent les traces ne marquent pas beaucoup, car la plupart des animaux de piégeage sont légers et, de plus, ils n'aiment point l'humidité. Le piégeur doit donc être très habile à trouver les pistes et à remarquer les indices de passage, souvent invisibles à un œil inexpérimenté : feuilles retournées ou déchirées, brins d'herbes brisés, mousses affaissées, etc. En second lieu, les bêtes de piégeage ont un instinct extraordinaire pour remarquer les moindres traces du passage de l'homme, et les moindres changements locaux propres à indiquer la proximité d'un danger. Il faut donc opérer sans laisser aucune indication à la bête. Cela demande quantité de précautions. || En troisième lieu, il faut connaître l'appât qui convient, selon la saison et les circonstances, et surtout suivant l'espèce animale poursuivie (*V.* plus loin). L'appât doit non seulement être très tentant, mais encore n'éveiller aucune défiance. Ces deux conditions sont parfois difficiles à concilier. Aussi, dans le doute, vaut-il mieux, *quand le cas peut le permettre*, tendre sans appât d'aucune sorte.

Manière de tendre les assommoirs et les boites. — Les assommoirs ne peuvent point être tendus partout. En effet, ils ne conviennent que pour les petits carnassiers et ceux-ci ne se prennent bien que dans des taillis fourrés, là où leur coulée est nette et constitue une sorte de voie unique dans l'enchevêtrement des branches basses. Ces bêtes n'aiment point à mouiller leur fourrure ni à la déranger, elles préfèrent toujours suivre la coulée. || Étant donné ce fait, on pratique dans les fourrés un étroit sentier circulaire, puis, à l'intérieur de ce cercle, quelques autres sentiers rectilignes, s'entre-croisant vers le centre du cercle. Établir de préférence cette espèce de labyrinthe dans les fourrés en bordure des bois, parce que c'est toujours là que le gibier vient chercher sa nourriture et que les bêtes puantes le poursuivent. || On ne prend la peine d'établir ces sentiers que si l'on poursuit la destruction systématique des bêtes. Dans ce cas, ne rien épargner pour assurer les résultats ; on peut aller même jusqu'à border le sentier, sur 2 mètres de long en avant et en arrière de chaque place à piège, avec de petites palissades de branches enfoncées en terre et s'entre-croisant. La bête, ainsi, sera guidée plus sûrement vers la prise. || Les sentiers doivent avoir, au plus, 40 centimètres de large sur 4 ou 6 de profondeur, avec un fond bien aplani et uni, sans grosse racine transversale. || Le piège sera toujours placé dans une ligne droite ou dans un redressement de courbe, car les bêtes se méfient surtout dans les tournants. De plus, il vaut mieux que l'assommoir se présente en couloir. || Il n'est pas nécessaire que la charge soit soulevée haut ; le contraire semble même préférable, car les petites ouvertures attirent les belettes et les fouines en leur laissant croire qu'il s'agit de quelque cachette.

Les boîtes se tendent de la même manière, dans les mêmes sentiers. Ces deux sortes de pièges doivent se trouver au moins éloignés l'un de l'autre d'une distance de 300 mètres. L'un et l'autre restent à demeure et on les visite quotidiennement.

Pièges métalliques. — Ceux-ci doivent toujours être dissimulés complètement. Pour cela, les recouvrir de terre, de menue paille, de balle d'avoine, ou bien de neige, selon la saison. || Les meilleurs pièges sont ceux à détente en cuivre ou en bronze. || Il faut parfois, pour les armer, beaucoup de force et on doit les manier avec prudence. Ne les laisser tendus que pendant deux ou trois jours au plus, afin qu'ils ne s'endommagent point. D'ailleurs, s'ils n'ont point fonctionné dans ce laps de temps, c'est qu'ils sont mal disposés ou mal placés. Leur emploi nécessite une très grande science du piégeage, mais donne les résultats les plus satisfaisants.

Tout piège métallique doit être d'une puissance proportionnée à l'animal qu'il s'agit de prendre. Il n'y a pas lieu de l'attacher sur place, il suffit qu'il porte un petit grappin à 3 ou 4 pointes, au bout d'une chaîne en fer longue de 50 centimètres. La bête s'épuisera bientôt à vouloir entraîner le piège, qui d'abord cédera à ses tractions, mais, presque aussitôt, le grappin s'accrochera en terre, puis dans une branche ou dans une cépée, et jamais l'animal n'ira bien loin, malgré ses efforts, sa colère et ses sursauts désespérés.

Préparatifs et précautions spéciales. — Les bêtes de piégeage ont horreur de l'odeur humaine et elles se méfient grandement dès qu'elles sentent celle des métaux, notamment du fer.

Un piège tendu ne doit donc posséder aucune trace d'odeur humaine et il faut que l'odeur du métal soit masquée. De même, il faut que, durant l'opération, le piégeur ne laisse sur place aucun effluve sensible pour la bête.

Voici comment on arrive à satisfaire à ces obligations :

1° Le piège doit être entretenu très soigneusement et ne porter aucune trace de rouille, car l'oxydation favorise beaucoup l'émanation des métaux. || 2° Laisser le piège au moins une nuit en plein air immédiatement avant de l'employer. || 3° Le piégeur doit posséder un costume spécial qu'il ne revêt que pour aller opérer. Ce vêtement, complet, y compris les chaussures, ne devra jamais séjourner dans une pièce habitée et encore bien moins dans une écurie ou dans un chenil, ni en aucun lieu où il pourrait prendre une odeur — si faible soit-elle — provenant d'animaux domestiques. Le mieux est de le suspendre dans un grenier très aéré, si l'on ne veut point le laisser dehors exposé aux intempéries. || Comme équipement, un sac de toile, les pièges et une forte truelle de bois pour fouiller la terre. Mettre cet outil dans le sac et pendre celui-ci au grenier, ainsi qu'une paire de vieux gants. || 4° Le jour où l'on ira opérer, prendre soin de n'employer pour se laver aucun savon parfumé, mais procéder à d'abondantes ablutions avec du savon ordinaire. Revêtir le costume spécial, mettre les vieux gants pour aller prendre le piège dehors et le placer dans le sac avec les amorces et appâts. Cela fait, on peut enlever les gants et les pendre à la bretelle du sac. || En route, éviter d'être touché ou frôlé par personne ni par aucun animal domestique. || Aux approches de l'endroit où l'on tendra le piège, remettre les gants, prendre dans le sac un fragment de l'appât et en frotter les semelles des chaussures, en imprégner aussi les gants. || Arrivé sur place, la première chose à faire est de bien considérer l'endroit où le piège sera placé, noter tous les détails de l'aspect, les branches qu'on va déranger, les feuilles, les pierres ou les mousses qu'on va enlever ; cela afin de restituer exactement le décor, après que le piège sera tendu. C'est absolument obligatoire. Si l'endroit, reconnu d'avance, ne permet pas très bien cette reconstitution, il faut préparer l'opération au moins huit jours à l'avance en simplifiant les détails dès ce moment. En ce cas, débarrasser l'endroit, y répandre de la menue paille, de la balle d'avoine, des feuilles, du terreau, etc., de telle façon que la bête puisse s'accoutumer aux modifications survenues.

Avant de placer le piège, chercher les plantes aromatiques les plus proches, thym, romarin, bourgeons de sapin. En rassembler une forte poignée, la mélanger d'un peu de terre et de mousse et, de ce tout, écraser d'abord entre les mains gantées afin d'en imprégner les gants, frictionner fortement le piège. Ensuite, vider le sac de tout son contenu qu'on dispose sur le sol. || Pour armer le piège, il n'y a qu'une seule façon d'opérer sans risque de se blesser : l'appuyer à terre, l'ouvrir en saisissant une mâchoire dans chaque main. Puis s'agenouiller sur le piège en plaçant un genou sur chaque mâchoire. Il faut alors maintenir ainsi l'instrument ouvert, sans avoir peur qu'il se referme et en supportant la douleur si l'on en éprouve ; pour éviter celle-ci, prendre la précaution de s'entourer chaque genou d'un épais torchon. || Le piège étant bien ouvert, assembler le mécanisme de détente et fixer la *sûreté* qui diffère suivant le système, mais qui toujours immobilise complètement le piège, à condition qu'elle fonctionne bien, ce qu'il faut vérifier avant d'emporter le piège. || Ne point se relever brusquement en abandonnant l'instrument à lui-même, mais diminuer lentement et très progressivement la pression des genoux, de manière à pouvoir constater si réellement la sûreté tient bien.

Le placeau. — Débarrasser parfaitement des pierres, feuilles et branchages qui s'y trouvent l'endroit où l'on veut placer le piège. Les déposer en un petit tas à main droite. Étendre à terre le sac sur lequel on s'agenouille, puis, prenant des deux mains le piège ouvert et le tenant de manière à ne point être saisi s'il se refermait, le déposer à l'endroit choisi; inscrire, avec la truelle de bois, son contour sur le sol, puis enlever l'instrument et le déposer à gauche. Creuser le sol pour obtenir une cavité conique dans la pointe de laquelle se logera le grappin. Il faut que les bords des mâchoires arrivent à un centimètre au-dessous du niveau du sol environnant. Ne creuser le *trou qu'avec la truelle en bois*, sans l'intervention d'aucun outil, pointe ou couteau de fer. Recueillir avec soin, sur un chiffon étendu sur le sol, la terre provenant de l'excavation. Mettre le piège en place, aussi horizontalement que possible. Recouvrir la détente d'un bout de papier ou d'une feuille pour éviter que rien ne vienne s'introduire dans le mécanisme. Semer ensuite sur le tout une légère couche de terre, de telle manière qu'aucune partie du piège ne puisse s'apercevoir ; raccorder soigneusement les bords avec le sol environnant. || Puis disposer un véritable décor en semant des feuilles, des brindilles très légères, en remettant les branchages où ils étaient, mais sans jamais placer sur le piège rien qui puisse l'empêcher de se refermer à fond. || Cela fait, on retire la sûreté qui, généralement, consiste en une cheville de bois ; refermer le passage qu'a pu laisser celle-ci dans la terre. Se servir pour cela d'une baguette afin de ne pas offrir les mains à la prise du piège. || Transporter la terre de déblai à au moins 50 mètres de là. || Revenir ensuite pour disposer les appâts. || On n'a plus qu'à ramasser tout ce qu'on avait sorti du sac, en ayant grand soin de n'oublier rien sur place. Poser le soir, relever le matin, fermer la sûreté dans la journée (côté gauche).

Généralement on ne tend pas un seul piège, mais plusieurs. On les établit, selon le cas, d'après un des dispositifs suivants :

En coulée. — Deux pièges à 60 centimètres l'un de l'autre, tous deux dans la coulée et orientés de telle manière que l'axe des mâchoires coïncide avec celui du passage. Trois appâts, l'un en avant, l'autre au milieu et le troisième en arrière.

Au passage. — Le ou les pièges sont placés à 40 centimètres en dehors du sentier. Leur axe est perpendiculaire à celui du passage. L'appât est déposé sur le piège même et lié à la détente de celui-ci.

En jardinet. — On se sert d'un piège à palettes qu'on entoure d'un fer à cheval de brindilles fichées dans le sol. L'appât est placé au fond de ce fer à cheval de telle façon que la bête passe forcément sur le piège pour atteindre l'appât. Dans ce cas, la meilleure *tente* sera fournie par un lapin couché sur le dos et éventré. Excellent dispositif pour prendre les oiseaux de proie.

En batterie. — Les pièges sont en cercle, leurs axes suivant les rayons. L'appât est au centre.

Au terrier. — D'abord, bien reconnaître tout le terrier en relevant toutes ses gueules. Choisir celle qui est la plus propice et tendre le piège aussi près que possible de l'orifice. Interdire les autres entrées en y plaçant un carton blanc.

La traînée. — Elle a pour but d'amener de loin les bêtes vers les pièges. On attache à une assez longue ficelle un appât puissant, par exemple un paquet de tripes de lièvre, et on le traîne sur le sol, à la chute du jour, aux environs des endroits que l'on suppose être les repaires des bêtes. || Se diriger de là vers les pièges et, quand on y arrive, relever l'appât et le transporter en un point diamétralement opposé d'où l'on reviendra vers les pièges. || S'il y a du vent, la meilleure traînée sera faite contre le vent, car, ainsi, la bête aura de plus en plus le sentiment de l'appât à mesure qu'elle avancera vers les pièges.

IV. LES BÊTES DE PIÉGEAGE. — Le renard. — Il ne quitte jamais la coulée qu'il a adoptée, même quand il y aurait été tiré. Il évente admirablement tout piège qui garde encore la moindre trace d'odeur et il le découvre même avec ses pattes sans le faire déclencher. || Les appâts qui l'attirent le plus sont le hareng saur grillé sur le gril, le cœur de chevreuil, de lièvre ou de chat, soit simplement grillé, soit ayant, de plus, mariné dans le purin ou dans un peu de saumure avec du hareng saur. || Sa voie est très régulière et ressemble à celle d'un chien, mais les ongles sont plus pointus.

Le blaireau. — Il est lourd et peu rapide d'allure, mais il montre une méfiance extraordinaire vis-à-vis des pièges. On ne peut presque pas arriver à le prendre et l'on n'a que la ressource de le déterrer (*V.* plus bas). || Il ne se laisse amorcer par rien. || Sa voie ressemble à celle du chien, mais elle est plus large et les griffes des pattes antérieures, plus longues et plus fortes, produisent des marques caractéristiques dans la voie.

Petits carnassiers. — *Martre.* — Les meilleures amorces sont le hareng saur, la tripaille de lapin, un petit oiseau. La martre aime la plupart des parfums, mais surtout le musc, l'anis et l'assa fœtida.

Fouine. — On distingue facilement son repaire à une caractéristique odeur de fiente musquée. Elle recherche les fruits blets, mais rien ne l'attire si bien qu'un œuf de poule.

Putois. — Odeur très forte, animal sanguinaire. Moins difficile à prendre que la fouine, il se laisse appâter par les œufs, et aussi par le miel, le hareng grillé, la cervelle de lapin.

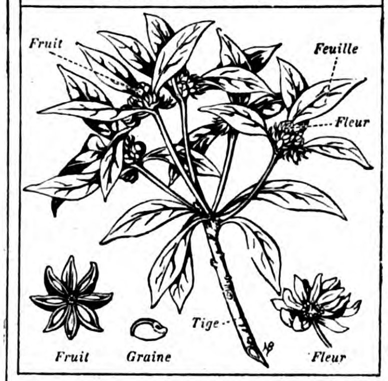
L'*hermine* et la *belette* sont peu méfiantes; l'appât qui leur convient est une tête de lapin.

Enfumage et déterrage. — On les pratique contre le renard et le blaireau, dans les mois de janvier et de février, car c'est alors que les fourrures ont le plus de prix. || Reconnaître d'abord complètement le terrier, fermer toutes les entrées hormis celle qui se trouve la plus basse et la plus exposée au vent. Introduire dans celle-ci des mèches soufrées auxquelles on met le feu. Bientôt l'animal et sa nichée sont asphyxiés. Procéder ensuite au déterrage. || On peut aussi effectuer celui-ci contre les animaux vivants, avec ou sans attaques de chiens spéciaux qui pénètrent dans le terrier et dont les meilleurs sont les fox ou les dachshund.

Destruction des oiseaux de proie et de rapine. — *V.* Affut au grand-duc.

ANIS ÉTOILÉ (ou badiane) (*MÉD.*). — Est le fruit de l'*Illicium anisatum.* Le véritable badianier officinal est celui de la Chine ou du Japon. Stimulant de l'estomac et de l'intestin, se prend soit en infusion (10 grammes pour 1000 d'eau), soit en poudre (1 à 4 grammes), en teinture, essence, liqueur, etc.

ANIS ÉTOILÉ (BADIANE)



ANISETTE. — *V.* Boissons.

ANKYLOSE (*MÉD.*). — Diminution ou perte des mouvements d'une jointure, due à l'inflammation ou arthrite (souvent rhumatismale et tuberculeuse).

On constate : dans l'ankylose complète, l'immobilité absolue du membre, sa fixation en bonne ou mauvaise posture (flexion du genou, abduction de la hanche), l'absence de douleur. Dans l'ankylose incomplète, la mobilisation possible ne

ANKYLOSE

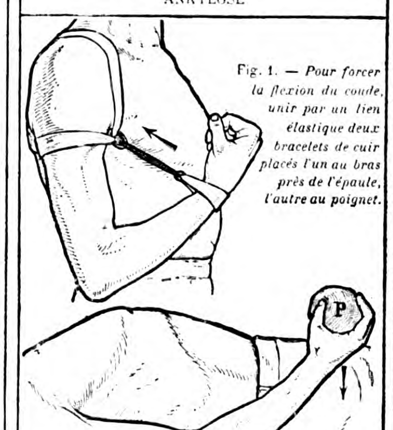


Fig. 1. — *Pour forcer la flexion du coude, unir par un lien élastique deux bracelets de cuir placés l'un au bras près de l'épaule, l'autre au poignet.*

Fig. 2. — *Pour forcer l'extension du coude : 1° Étendre le malade sur une table, la région olécranienne du bras ankylosé reposant sur le plan résistant ; 2° remplir la main du patient de sacs de plomb pour obliger l'avant-bras à reposer sur la table.*

peut dépasser certaines limites sans douleurs et déchirures (entorses).

Il faut, pour prévenir l'ankylose : en cas d'arthrites dues aux violences extérieures sans microbes, masser et mobiliser précocement dès que la douleur sera assez calmée, combiner les pansements compressifs (coussinets de caoutchouc) avec la mobilisation.

En cas d'inflammations microbiennes, immobiliser longtemps, mais employer les douches d'air chaud et les bains locaux d'eau très chaude (45 à 50°).

Pour guérir : en cas d'ankylose incomplète et lâche, masser, baigner à l'eau chaude, imprimer des mouvements passifs progressifs (évitant bien la douleur), puis user des appareils de mécanothérapie active et passive.

En cas d'ankylose incomplète et serrée, on fera du redressement forcé lent, progressif ou brutal. Par exemple, pour forcer la flexion d'un coude, unissez par un lien élastique un bracelet de cuir entourant le bras et fixé du côté de l'épaule à un autre bracelet fixé au poignet ; pour forcer l'extension du coude, couchez le malade sur une table, la région olécranienne reposant sur le plan résistant, mettez des sacs de plomb dans sa main pour forcer l'avant-bras à reposer sur la table ; pour forcer la flexion d'un genou, le malade étant à cloche-pied, passez une boucle autour de la partie inférieure de la jambe, amenez la ficelle par derrière et par-dessus l'épaule correspondante et tirez sur elle ; ou encore, le malade étant couché, faites soulever la cuisse par un coussin, l'ankylose cédera peu à peu sous le poids de la jambe et du pied soulevés pour permettre au talon de reposer sur le plan du lit (méthode du porte-à-faux).

Le redressement forcé se fera sous chloroforme et sera suivi des mêmes soins que toute entorse, car c'en est une véritable que le chirurgien engendre (compression, immobilisation, eau chaude, massage).

En cas d'ankylose complète, on appellera un chirurgien qui brisera ou réséquera.

ANNEAU. — L'anneau de mariage, ou alliance, est une bague unie, qui représente et symbolise la fidélité et l'union des époux. Souvent les anneaux de mariage portent gravés les noms des époux et la date de leur union. La bénédiction de l'anneau fait partie de la cérémonie du mariage à l'église. Le prêtre récite une prière, asperge l'anneau d'eau bénite et le remet au mari qui le passe au quatrième doigt de la main gauche de son épouse. Si l'alliance du mari est présentée, elle est bénite en même temps, mais le mari la prend lui-même.

Anneau épiscopal. — L'anneau épiscopal ou pastoral est un anneau d'or, avec une pierre précieuse, que porte l'évêque. C'est l'usage de le baiser en signe de respect, non seulement dans les cérémonies religieuses, mais aussi dans la vie ordinaire, au commencement et à la fin d'une visite rendue à ou par l'évêque, etc.

ANNIVERSAIRES (*SAV.-VIVRE*). — Le *bout de l'an* se célèbre, dans la religion catholique, une ou plusieurs fois au gré de la famille du défunt. On peut fonder à perpétuité des services anniversaires au moyen d'un legs à l'évêché qui assure l'exécution de la fondation. Le tarif, qui est fixé par ordonnance épiscopale, varie suivant les diocèses.

Noces d'anniversaires. — Après cinq ans de mariage, il est d'usage de fêter un peu plus solennellement cet anniversaire. Ce sont les *noces de bois*. On y invite tous ceux qui firent partie du premier cortège. On offre, à cette occasion, des souvenirs divers qui sont d'ordinaire en bois précieux : petits meubles, boîtes, etc. Une messe et un dîner composent la cérémonie. Après vingt-cinq ans de mariage, on fête les *noces d'argent*, on se rend à l'église, la mariée en robe de soie gris-argent, le marié en noir ; ils entrent à l'église au bras l'un de l'autre, ou bien le fils aîné donne le bras à sa mère, le père est au bras de sa fille ; les petits-enfants suivent avec des bouquets de roses. On ne va pas à la sacristie, on complimente à la maison. Un dîner ou lunch met fin à la cérémonie. Les invités offrent des cadeaux. Les *noces d'or* se célèbrent après 50 ans de mariage. Le cérémonial est le même que pour les noces d'argent. La mariée est en velours, satin ou lainage violet. Bouquet de pensées au corsage et à la boutonnière de tous les assistants. Le repas a lieu à midi et est suivi d'une courte réception. Les *noces de diamant* se célèbrent après 60 ans. La cérémonie se fait souvent, dans les communes, avec le concours de la municipalité. La mairie pavoise et l'église prend des airs de fête. Après le service à l'église, petite fête et grand dîner. La table est couverte de fleurs, comme pour les noces d'or. Les mariés se placent comme au jour du mariage. Les parents et amis offrent leurs vœux et des cadeaux. Un bal, quelquefois public, clôt ordinairement la cérémonie.

Les *noces de cristal* sont celles qui ont lieu lorsque, après avoir divorcé, les deux époux reconvolent.

ANNONCES (*LÉGISL.*). — Les annonces se font :

1° *A son de trompe.* — Annonces usitées en province pour publier des nouvelles que chacun a intérêt à connaître, par exemple les changements dans le prix du pain ; elles sont faites par l'autorité municipale. Les particuliers peuvent aussi, avec l'autorisation du maire et moyennant rémunération, faire annoncer le cours de leurs marchandises, réclamer des objets ou des chiens perdus sur la voie publique, etc.

2° *Par affiches.* — Elles sont soumises à des règlements et à des taxes spéciales (*V.* AFFICHES). Elles doivent respecter l'ordre, le gouvernement et la morale. Les annonces *par prospectus* distribués sur la voie publique ne sont soumises à aucune taxe, mais il est question de les imposer.

3° *Par les journaux.* — Se paient à la ligne ou à forfait, surtout si l'annonce doit être publiée dans plusieurs numéros du même journal. Chaque journal consacre une place aux annonces, judiciaires et autres. Ce qui se publie en dehors de la place désignée prend le nom de *réclames*.

Certains journaux ne publient que des annonces. Les *annonces judiciaires* sont destinées à porter à la connaissance du public un grand nombre d'actes dont la loi exige l'insertion. Elles sont faites sous la responsabilité des officiers ministériels chargés de leur rédaction, mais le choix des journaux est laissé aux parties intéressées à la publication. — *V.* TIMBRE, VENTE.

ANNUAIRES. — **Annuaire de la Marine et des Colonies pour l'armée de mer.** — Il paraît régulièrement depuis 1872. On peut suivre ainsi tout officier de mer, connaître son ancienneté de grade et constater sa situation militaire à une époque donnée.

Annuaire de l'Instruction publique et des Beaux-Arts. — Paraît chaque année. Contient : 1° (classés par académie, départements, établissements), les nom, titres et fonction de tous les membres de l'enseignement supérieur (public et privé), secondaire (public), du personnel des écoles normales primaires et primaires supérieures ; 2° (dans le même ordre), la liste des principaux établissements d'enseignement libre (non compris les externats primaires) ; 3° la liste des écoles spéciales du gouvernement (d'après les ministères dont elles dépendent) avec leur personnel ; 4° le personnel des différents services des Beaux-Arts et de toutes les commissions agissant pour l'Instruction publique et les Beaux-Arts ; 5° un certain nombre de renseignements divers (Ministres de l'Instruction publique, attributions des divers bureaux de ce ministère, palais nationaux, etc.).

Annuaire du Bureau des Longitudes. — Livre publié chaque année (depuis 1797) par le *Bureau des Longitudes* et qui donne, avec le calendrier de l'année, les renseignements astronomiques et météorologiques les plus exacts sur les saisons, les éclipses, les passages des planètes au méridien, les phases de la lune, les éléments planétaires, etc. Cet annuaire renferme en outre le tableau des grandes marées, des tables de mortalité, des tables d'intérêts, les conventions monétaires, de nombreux articles de statistique et des études sur les principaux faits scientifiques de l'année.

Annuaire météorologique et agricole, publié annuellement, depuis 1871, par l'*Observatoire de Montsouris*. Il donne le résumé des observations de l'année à Montsouris et à la Tour Saint-Jacques, l'analyse des eaux de la Seine et des sources captées, la moyenne des hauteurs des eaux des rivières et des nappes souterraines, des travaux de micrographie, des diagnostics bactériologiques.

Annuaire militaire. — Publication annuelle donnant, avec des renseignements sur l'administration centrale de la guerre et sur les gouvernements militaires et commandements des corps d'armée, le classement des officiers par arme ou service et par ordre d'ancienneté dans chaque grade, ainsi que le tableau d'avancement. Il existe en outre des *annuaires* ou *états* pour chaque arme en service : *État spécial des officiers généraux, Annuaire de l'infanterie*, etc. Ces publications font connaître les dates de naissance, d'entrée au service, de nomination dans chaque grade et dans la Légion d'honneur des officiers ou fonctionnaires qui y figurent. Tous les annuaires comprennent les officiers de l'armée active, de la réserve, de la territoriale.

ANNUITÉS (*MATH. PRAT.*). — On a emprunté une certaine somme à un certain taux (*V.* INTÉRÊTS) ; on veut la rembourser en rendant à ses créanciers la même somme chaque année ; c'est ce qu'on appelle payer des *annuités*. Les annuités sont portées sur le tableau ci-dessous où se trouvent inscrites pour des taux divers (3 p. 100, 3,50 p. 100...) l'annuité à verser pour un emprunt de 1 fr. à rembourser en un nombre d'années inscrit dans la première colonne. Ex. : On a emprunté 18 000 fr. à 3,50 p. 100 qu'on veut rembourser en 10 ans ; pour avoir l'annuité à payer, on n'a qu'à multiplier par 18 000 le nombre 0,12 situé sur la ligne marquée 10 et dans la colonne marquée 3,50.

ANNUITÉ QUI AMORTIT UN CAPITAL DE 1 FR., A UN TAUX DONNÉ, AU BOUT D'UN CERTAIN NOMBRE D'ANNÉES *n*.

n	3	3,50	4	4,50	5
1	1,030	1,035	1,040	1,045	1,050
2	0,522	0,526	0,530	0,533	0,537
3	0,353	0,356	0,360	0,363	0,367
4	0,269	0,272	0,275	0,278	0,282
5	0,218	0,221	0,224	0,227	0,230
6	0,184	0,187	0,190	0,193	0,197
7	0,160	0,163	0,166	0,169	0,172
8	0,142	0,145	0,148	0,151	0,154
9	0,128	0,131	0,134	0,137	0,140
10	0,117	0,120	0,123	0,126	0,129
20	0,067	0,070	0,073	0,076	0,080
30	0,051	0,054	0,057	0,061	0,065
40	0,043	0,046	0,050	0,054	0,058
50	0,038	0,042	0,046	0,050	0,054
60	0,036	0,040	0,044	0,048	0,052
70	0,034	0,038	0,042	0,047	0,051
80	0,033	0,037	0,041	0,046	0,051
90	0,032	0,036	0,041	0,045	0,050
100	0,031	0,036	0,040	0,045	0,050

ANONYME (SOCIÉTÉ). — *V.* SOCIÉTÉ.

ANORMAUX. — *V.* ARRIÉRÉS (ENFANTS), DÉMENCE.

ANSÉRINE (*HYG.*). — Semences dont la poudre est utilisée contre les vers intestinaux à la dose de 2 à 6 grammes (adultes), de 0 gr. 50 à 2 grammes (enfants). Faire prendre le soir, puis purger le lendemain matin, mais jamais avec de l'huile de ricin qui peut occasionner des empoisonnements.

ANTHRACNOSE. — *V.* VÉGÉTAUX (ENNEMIS ET AMIS DES).

ANTHRAX (*MÉD. PRAT.*). — Résulte de la réunion de plusieurs furoncles (*V.* ce mot) évoluant ensemble.

On constate : un gonflement rosé, dur, douloureux à l'extrême, puis à la surface apparaissent des pustules qui s'ouvrent au bout de 5 ou 6 jours et laissent échapper du pus et des lambeaux mortifiés, donnant à l'ensemble le plus vilain aspect, la peau violacée qui sépare les orifices se mortifiant à son tour et se détachant peu à peu.

Dès le début, s'accompagne de frissons, fièvre, malaise général.

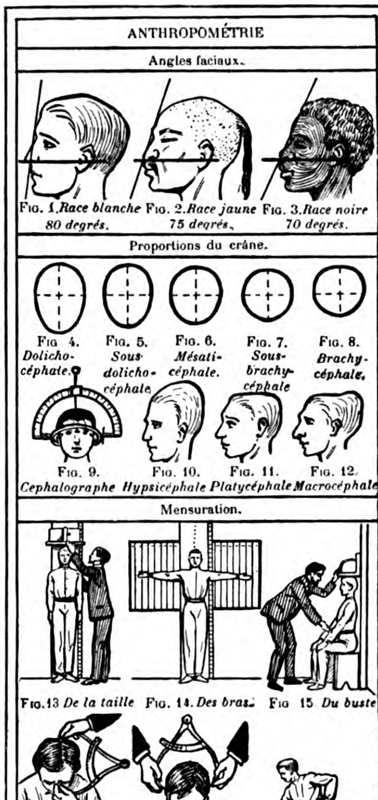
Quand la guérison va s'opérer, la douleur cesse, l'écoulement purulent se tarit, le fond de la plaie se met à bourgeonner.

Durée : 30 jours environ ; laisse toujours une cicatrice visible.

Il faut : quand l'anthrax est limité, bénin, calmer l'inflammation par des pulvérisations ou des pansements humides (*V.* FURONCLE) et, dans tous les cas, appeler le médecin, les anthrax malins nécessitant des interventions chirurgicales. Outre les *complications* résultant de son siège, l'anthrax peut atteindre des dimensions énormes ; chez les diabétiques surtout, il est à redouter et peut avoir les conséquences les plus graves (vastes suppurations, plaques de gangrène, septicémie).

CONTAGION. RÉGIME PRÉVENTIF. — *V.* FURONCLE.

ANTHROPOMÉTRIE. — L'anthropométrie permet, au moyen de la mensuration des parties caractéristiques du corps humain (longueur de la tête, du pied gauche, de la coudée gauche, etc.), et de certains signalements (couleur de l'iris, impressions digitales), de reconnaître tout récidiviste qui essaierait de dissimuler son identité. Le signalement anthropométrique, qui suppose l'organisation méticuleuse d'un système de fiches, est en usage dans les différents pénitenciers français, etc. ; il est particulièrement appliqué à la Préfecture de police de Paris.



ANTICHRÈSE (*DROIT*). — I. DÉFINITION. — Contrat par lequel un débiteur met son créancier en possession d'un immeuble, et lui confère le droit d'en percevoir les fruits à charge de les imputer annuellement : d'abord sur les intérêts de sa créance (si des intérêts sont dus), et, ensuite, sur le capital de cette créance.

Un *tiers* peut aussi donner, pour le débiteur, un ou plusieurs de ses immeubles en antichrèse (art. 2077 et 2090, C. civ.).

II. FORMES. — L'antichrèse ne s'établit que par *écrit* (art. 2 085, C. civ.) ; elle doit être *transcrite* à la Conservation des hypothèques.

III. ENREGISTREMENT. — L'antichrèse qui est établie par un acte distinct de l'obligation est soumise à un droit proportionnel d'enregistrement basé sur la somme pour laquelle elle est consentie.

ANTICIPATION (*DROIT*). — Quand le propriétaire d'un immeuble dépasse les limites de son terrain, par exemple en labourant ou en édifiant des constructions, et qu'il empiète sur la propriété de son voisin, il commet une anticipation. Celui dont la propriété se trouve ainsi usurpée peut, selon les cas, exercer contre l'auteur de l'usurpation l'ACTION POSSESSOIRE ou l'ACTION PÉTITOIRE.

En ce qui concerne l'anticipation des chemins publics, *V.* VOIRIE.

Se dit aussi en parlant de paiements faits avant l'échéance stipulée : *Paiements par anticipation.*

ANTIDATE (*DROIT*). — C'est l'apposition, sur un acte, d'une date antérieure à celle à laquelle il a été réellement fait. L'antidate a, généralement, pour but de soustraire l'acte à une cause de nullité ; comme, par exemple, s'il s'agit d'une reconnaissance de dette souscrite par un interdit *postérieurement à son interdiction.*

C'est une fraude dont il faut s'abstenir et qui peut constituer, dans certains cas, le crime de faux ou entraîner la nullité de l'acte portant une fausse date. — *V.* FAUX, TESTAMENT.

ANTIMOINE (*MÉD.*). — *Ancien oxyde blanc d'antimoine* : fait cracher et stimule : 1 à 6 grammes (potions), contre bronchite chronique, emphysème, catarrhes, pneumonie (enfants 0 gr. 20 par année d'âge).

Beurre d'antimoine ou *trichlorure*, caustique vétérinaire.

Kermès ou oxysulfure d'antimoine, usages de l'oxyde blanc, à doses de 0 gr. 10 à 0 gr. 25 en pilules, potion gommeuse (enfants 0 gr. 01 par an).

Rem. : EMPOISONNEMENT PAR L'ANTIMOINE. — *On constate* : diarrhée, vomissements incessants, syncope, refroidissement. *Il faut* : eau tiède ou café tiède, salé, en abondance pour aider à vomir ; lavages d'estomac répétés ; donner tanin 10 grammes + eau 1 litre, par demi-verres (contre-poison); injections éther, caféine, huile camphrée, thé albumineux, couvertures chaudes.

ANTIPYRINE (*MÉD.*). — DOSES : adultes, de 0 gr. 50 à 1 gramme par prise et 2 à 4 grammes par jour. Enfants de moins de 5 ans : 0 gr. 25 par jour par année d'âge. On l'associe, pour renforcer ses effets, en général avec morphine, quinine, exalgine, phénacétine, salicylate de soude, bromures.

EMPOISONNEMENT. — *On constate* : rougeurs, nausées ou vomissements, diminution des urines, sueurs, teint bleu, oppression, angoisse précordiale, syncope, convulsions avec fièvre. *Il faut* : traiter par l'alcool, le café, thé, rhum, piqûres d'éther ou caféine.

INCOMPATIBILITÉ avec le salicylate en cachets (liquescents), chloral, calomel, tanin, eau de laurier-cerise, sulfate de fer, sirop iodo-tannique.

Mode d'emploi : préférer aux cachets l'antipyrine en potions, sirops ou suppositoires (enfants). Prendre les cachets avec bicarbonate de soude (0 gr. 50 à 1 gramme) et eau.

INDICATIONS. — *Calme les douleurs* (névralgies des dents ou autres, migraines, fausse angine de poitrine nerveuse, asthme, rhumatismes, coliques hépatiques et néphrétiques, tabes, début d'accouchement). Calme les excitations motrices (spasmes, crampes), dans la toux, coqueluche, convulsions, danse de Saint-Guy, épilepsie, terreurs nocturnes et incontinences d'urine des enfants. *Calme la fièvre* (grippe, rhumatisme, typhoïde, tuberculose) : utile dans la pneumonie, le diabète et aussi en applications locales contre les hémorragies (nasales) : tampon imbibé de solution de 1/4 à 1/10.

ANTIQUITÉS (*COLLECTIONS*). — GÉNÉRALITÉS SUR LES FOUILLES. — *Pour pratiquer des fouilles*, il faut une autorisation du propriétaire, que celui-ci soit l'État ou un particulier. La propriété d'un trésor appartient à celui qui le trouve dans son propre fonds ; si le trésor est trouvé dans le fonds d'autrui, il appartient par moitié à celui qui l'a découvert et pour l'autre moitié au propriétaire du fonds. Mais on ne reconnaît aucun droit aux ouvriers employés à ces *fouilles intentionnelles*. Toutefois l'État reste propriétaire de tout objet découvert dans son propre domaine, quitte à verser à celui qui fait pratiquer les fouilles une indemnité égale à la moitié de sa valeur. Quant aux monuments, s'ils sont intéressants au point de vue archéologique ou historique, ils peuvent être classés d'office monuments historiques, — avec interdiction d'y toucher, — et, en cas de refus du propriétaire expropriés.

Avant d'explorer une région, étudier l'histoire locale et la topographie : à l'époque des récoltes sur pied, celles-ci, par leurs lignes, peuvent indiquer s'il y a des substructions ; à cet endroit, les plants sont plus maigres et différent de teintes. Dresser un plan des lieux avec rivières, arbres, routes ; la boussole donnera le nord *magnétique* ; déterminer l'altitude avec un baromètre anéroïde.

La géologie est nécessaire pour les fouilles dans les cavernes ; les *tumuli* sont en général non loin d'enceintes préhistoriques : découvrir avec précaution ; quand la dimension l'exige, faire des tranchées se croisant suivant le diamètre ; commencer à creuser par le sud. S'il s'agit d'un cimetière, faire des sondages réguliers avec une sonde de 1 mètre terminée en olive ; tamiser la terre des déblais pour voir s'il n'y a pas de petits objets ; si l'on trouve des squelettes précieux à garder, enlever doucement toutes les terres argileuses qui forment adhérence.

Si c'est un vase en terre, enlever les terres qui le couvrent et protéger les parties mises à nu par de la ouate, pour éviter le contact de l'air. Si possible, vider l'intérieur à l'aide d'une cuiller et conserver ce qui se trouvait dedans.

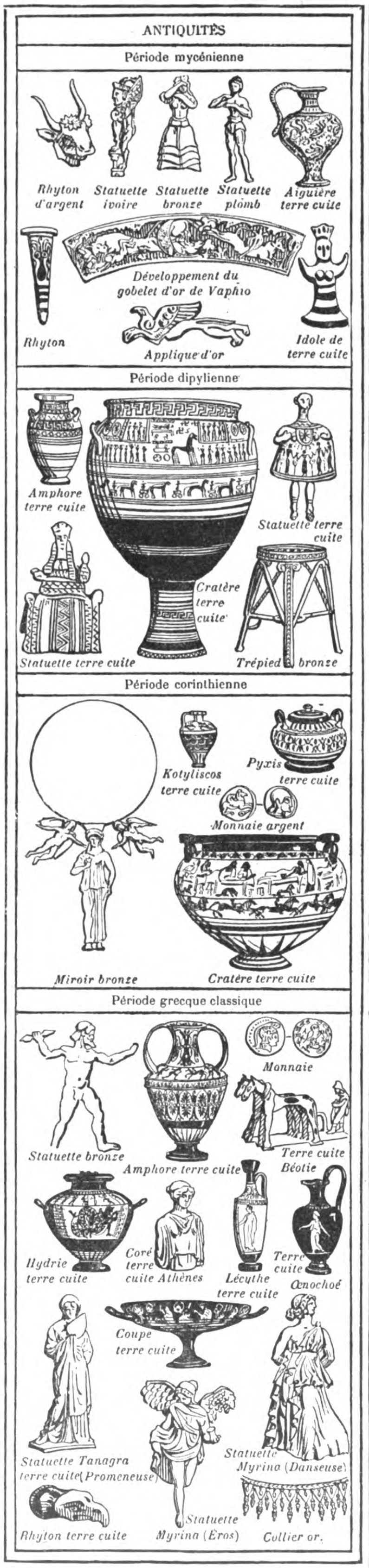
Ne pas gratter : autant que possible, enlever les terres dans un endroit clos.

Mettre les objets en bois dans du foin ou de la mousse humide.

Appliquer les objets longs et fragiles sur des planches : ainsi les épées se brisent facilement. Remplir les récipients creux de sciure. Éviter de clouer si l'on emballe ces objets : le choc mal amorti peut tout briser ; il est préférable de visser.

Dans le classement, ne jamais séparer les objets d'une même fouille. Disposer et étiqueter dans des boîtes capitonnées d'ouate : pas de velours ni de peluche dont les couleurs peuvent oxyder par contact ; pas de mains humides : éviter la chaleur et la lumière. Pour suspendre, le support en bois ou en cuivre est le meilleur ; ne pas mettre d'objets attaqués près d'autres indemnes ; ne nettoyer que si c'est nécessaire, mais, avant, photographier sur les deux faces et, au besoin, mouler. Prendre garde que le nettoyage trop hâtif ne déforme l'objet et ne brouille l'inscription s'il y en a une. Donc, avant, déterminer si l'objet est en cuivre, or, argent, os, ivoire, bois, verre, terre cuite, etc. — *V.* NETTOYAGE ET RESTAURATION DES OBJETS D'ART.

A CONSULTER : Ad. Blanchet et F. de Villenoisy, *Guide pratique de l'Antiquaire*, in-12 (1849), et Sal. Reinach, *Conseils aux voyageurs archéologues*, in-12 (1885).



ANTIQUITÉS CLASSIQUES, GRECQUES ET ROMAINES. — Les seuls objets que l'on puisse collectionner sont des vases et statuettes de bronze ou de terre cuite, des cachets, pierres gravées, monnaies, etc. En Grèce et en Italie, la loi interdit formellement d'emporter hors du pays les objets d'art trouvés dans des fouilles ou même achetés à des particuliers ; la loi française sur les fouilles peut intervenir et réserver pour l'État le produit de ces fouilles (*V.* plus haut, *Généralités sur les fouilles*). Aussi ne peut-il être question de statues ou de pièces importantes ; d'ailleurs, presque tout ce qui a été découvert est maintenant classé dans les musées.

Cependant, les petits objets sont demeurés plus nombreux, et ont échappé, dans les tombeaux où ils sont ensevelis, aux destructions des barbares. Les vases forment la série la plus importante. Distinguons d'abord leurs noms principaux, car beaucoup ne portent, comme seule désignation, qu'un numéro.

VASES-RÉCIPIENTS. — Le *cratère* évasé, avec deux petites anses ; *œnochoé*, *arystique*, etc., petits vases pour verser le liquide du cratère dans les coupes ; *prochyte*, petite cruche à col étroit et à embouchure pointue, pour entonner ; *lécythe*, *olpé*, *alabaskon*, vases au long col, pour laisser égoutter l'huile ; *phiale*, *patère*, vases plats pour libations.

VASES A BOIRE. — *Carchésion*, rétréci vers le milieu ; *canthare*, très large avec deux anses ; *cothon*, à col étroit et pied élevé ; *scyphe*, long et rond ; *psyctère*, cylindrique avec pied en forme de colonne ; *aryballe*, en forme de bourse et rétréci vers le haut ; *rhyton*, en forme de corne et orné d'une tête d'animal.

Les AMPHORES proprement dites à grosse panse, assez hautes, avec deux fortes anses, et servant au transport des liquides.

Les CHAUDRONS, tels que le bès, à 3 pieds.

VASES DE SACRIFICE. — *Canistres*, corbeilles où l'on déposait le couteau, la farine, etc.

VASES A PARFUMS.

Historiquement, on distingue plusieurs périodes dans l'art des vases ; en voici les caractéristiques : *Vases mycéniens* : où n'apparaît aucune ligne droite et décorés surtout de plantes, feuilles, animaux marins, tels que algues, poulpes. *Vases dipyliens* : avec cercles concentriques, lignes brisées, parallèles, etc., et personnages ou animaux toujours stylisés, ou beaucoup de cortèges, combats navals. *Vases corinthiens* : à fond jaune clair et figures noires avec rehauts blancs et violets, présentant une décoration par zones régulières. *Vases dit à tort étrusques* : à fond rouge et figure noire (quelquefois blanche), puis (à une date plus récente) à fond noir et à figure rouge. Ces derniers d'un art plus consommé et d'une belle sûreté de dessin.

Les LÉCYTHES à fond blanc et à figures polychromes.

La classification par fabriques et par époques est la seule raisonnable ; la provenance n'est pas le lieu de la trouvaille, c'est l'endroit où le vase a été modelé, peint et cuit : car l'exportation, notamment de Grèce en Étrurie, a été la règle. Le classement par sujet : héros, dieux, scènes de genre, est sujet à erreurs. Le classement par formes de vase est curieux et permet d'étudier l'évolution d'un même dessin, mais disperse les œuvres d'un même artiste.

CONSULTER : S. Reinach, *Répertoire des vases peints grecs et étrusques* (2 vol., 1899), avec bibliographie. E. Pottier, *Catalogue des vases antiques du Louvre* (3 vol., 1896-1904) ; le Louvre est la collection la plus complète avec celle du musée d'Athènes. E. Pottier, *Étude sur les lécythes blancs d'Athènes* (1883).

Les figurines, si nombreuses, représentent des dieux, des héros, des génies, des hommes et des femmes, des animaux : on a coutume de les diviser en deux séries : celles de Tanagra et celles de Myrina, du nom des deux principales nécropoles où furent trouvés les plus beaux modèles. De Tanagra viennent surtout des femmes, et celles-ci sont drapées avec coquetterie, et tiennent un éventail. A Myrina, ce sont des femmes en costumes, et dans des attitudes diverses, et des jeunes gens nus ou drapés, mais se livrant à des mouvements ; également beaucoup de scènes familiales et de caricatures. Le classement par types est le plus simple ; pour s'aider, on peut utiliser le répertoire de F. Winter, *Die antiken Terrakotten* (2 vol., 1903, Berlin) ; E. Pottier et Reinach, *La nécropole de Myrina* (2 vol., 1887).

Les LAMPES D'ARGILE sont très fréquentes ; celles en argile et sans ornement n'ont pas de valeur. Celles à relief méritent d'être conservées ; ce sont plutôt des veilleuses, que l'on posait à plat : forme d'une cuvette circulaire, ou d'un animal, d'une tête, etc. ; elles ont une anse, une queue en croissant ou un anneau pour passer le doigt.

Parmi les objets en bronze, outre les objets courants tels que fibules, anneaux, bracelets, stylets, armes, citons les miroirs : disques de bronze poli avec manche ou jolie statuette formant socle.

CONSULTER : A. Dumont et E. Pottier, *Miroirs*, dans les *Céramiques de la Grèce propre*, t. II, p. 167.

CAMÉES ET INTAILLES, — *V.* GLYPTIQUE.

ANTIQUITÉS PRÉHISTORIQUES, CELTIQUES ET GALLO-ROMAINES (Collections d'antiquités). — Elles consistent surtout en poteries (vases armoricains à 4 anses, vases à incisions profondes, vases ornés de cannelures et ornés de mamelons), vases en bronze, outils et instruments divers tels que couteaux, marteaux, haches, creusets ; armes, haches, lances, casques et surtout épées, enfin objets de parure, épingles, bagues, fibules, peignes, miroirs, perles en verre, bijoux en or ou en argent.

C'est en faisant des fouilles que l'on peut trouver des pièces curieuses. Tout ce qui a été arraché au sol et classé en musée a été étudié (consulter les listes précieuses publiées dans J. Déchelette, *Manuel d'archéologie préhistorique, celtique et gallo-romaine*, 3 vol. in-8°, 1910-1913, avec gravures nombreuses. Manuel indispensable pour tout amateur en ces antiquités.

Ne pas mettre les objets en vitrine sans les avoir débarrassés des scories qui les entourent (V. NETTOYAGE ET RESTAURATION DES OBJETS D'ART). Éviter qu'un objet rouillé voisine avec un objet sain : celui-ci

pourrait se contaminer. L'album de G. et A. de Mortillet, intitulé *Musée préhistorique*, 2e édit., 1903, est d'une aide utile pour identifier. Comme c'est dans les tombes que l'on fait ces découvertes, il est bon d'étudier celles-ci auparavant, afin de dater plus sûrement (Cf. Déchelette, *op. cit.*, II, p. 105). Voir également le musée de Saint-Germain (*Album des moulages*, par Salomon Reinach), et les collections nombreuses et fort belles de province *V.* MUSÉES. Il existe plusieurs sociétés savantes publiant des *Bulletins* précieux en renseignements, et possédant des collections utiles à consulter. En voici la liste par ordre alphabétique de villes :

AMIENS. — Société des Antiquaires de Picardie ; siège : rue de la République ; cette société compte 305 membres, sur lesquels 15 sont hono) raires, 30 résidants et 260 non-résidants, Publie *Bulletin* (trimestriel, *Mémoires* (annuels).

ALENÇON. — Société historique et archéologique de l'Orne ; siège : Maison d'Ozé, place Lamagdelainé ; 350 membres titulaires et correspondants. *Bulletin* (trimestriel).

ANGOULÊME. — Société archéologique et historique de la Charente, Hôtel de Ville, 200 membres. *Bulletin* (mensuel) et *Mémoires* (annuels).

BÉZIERS. — Société archéologique, scientifique et littéraire, Hôtel de Ville ; 50 membres. *Bulletin* (annuel).

BORDEAUX. — Société archéologique, à l'Athénée, rue des Trois-Conils, 55 ; 175 membres, dont 130 titulaires. *Bulletin* (trimestriel).

BOURGES. — Société des Antiquaires du Centre, hôtel Lallemant ; 181 membres, dont 50 fondateurs et titulaires. Les autres sont associés. *Mémoires* (annuels).

CAEN. — Société des Antiquaires de Normandie, rue de Caumont ; 160 membres résidants et non-résidants. Publie des *Mémoires* (annuels) et un *Bulletin*.

— Société française d'archéologie pour la description et la conservation des monuments historiques, rue Daniel-Huet ; 1 000 membres dont 250 étrangers. *Compte rendu du Congrès archéologique* et un *Bulletin monumental.*

CHAMBÉRY. — Société savoisienne d'Histoire et d'Archéologie, place du Palais-de-Justice ; 127 membres, dont 22 honoraires ; 105 actifs.

CHARTRES. — Société archéologique d'Eure-et-Loir, rue Saint-Pierre. Cette société compte 345 membres titulaires perpétuels (versement : 300 fr.). Elle comprend en outre des titulaires, des correspondants et honoraires. *Bulletin* (tous les 2 mois) ; *Bibliographie d'Eure-et-Loir.*

CHATEAU-THIERRY. — Société historique et archéologique, rue Jean-de-la-Fontaine ; 153 membres ; titulaires ; correspondants. Elle publie les *Annales de la Société* (annuel).

CHATILLON-SUR-SEINE. — Société archéologique et historique du Châtillonnais, Hôtel de Ville ; 59 membres. *Bulletin.*

DIJON. — Commission des antiquités de la Côte-d'Or.

ÉVREUX. — Société normande d'études préhistoriques, Hôtel de Ville ; 98 membres adhérents ; cotisation réduite pour les membres de l'enseignement. Elle publie un *Recueil* (annuel).

FONTAINEBLEAU. — Société historique et archéologique du Gâtinais, rue de l'Arbre-Sec, 32 ; 200 membres. *Annales* (trimestrielles).

LE MANS. — Société historique et archéologique du Maine, Grande-Rue, 9 ; 300 membres : fondateurs, titulaires et associés. *Revue historique et archéologique du Maine* (tous les 2 mois).

LIMOGES. — Société archéologique et historique du Limousin, au Musée ; 216 membres ; titulaires et correspondants. La Société publie chaque semestre un *Bulletin.*

LYON. — Société littéraire, historique et archéologique ; Palais des Arts ; membres. *Comptes rendus* et *Annales* (annuels).

MONTBRISON. — La Diana, Société historique et archéologique du Forez, cloître Notre-Dame ; 280 membres : titulaires et correspondants. *Bulletin* (trimestriel).

MONTPELLIER. — Société archéologique, rue Dauphine ; 25 membres. *Mémoires.*

NANCY. — Société d'archéologie lorraine, au Palais Ducal ; membres : 509 ; 22 perpétuels et 476 titulaires. Cette société publie un *Journal* (mensuel et des *Mémoires* (annuels).

NARBONNE. — Commission archéologique, au Musée ; 37 membres ; 12 correspondants, plus des membres libres en nombre illimité. *Bulletin* (semestriel).

RENNES. — Société archéologique du département d'Ille-et-Vilaine, au Musée ; 115 membres. *Bulletin* (annuel).

SAINT-OMER. — Société des Antiquaires de la Morinie, rue Caventou, 5 ; membres : 149 ; 29 titulaires résidants et 36 titulaires non résidants, 84 correspondants. La Société publie un *Bulletin historique* (trimestriel), et des *Mémoires* (tous les 2 ans).

SAINTES. — Société d'archéologie, rue d'Alsace-Lorraine ; 250 membres *Recueil* (trimestriel).

SENS. — Société archéologique, Hôtel de Ville ; 142 membres titulaires ou libres. *Bulletin* (irrégulier).

SOISSONS. — Société historique, archéologique et scientifique, Hôtel de Ville ; 60 membres ; 45 actifs et 15 correspondants. Cette Société publie un *Bulletin* (annuel).

TOULOUSE. — Société archéologique du Midi de la France, hôtel d'Assezat ; 40 membres. *Mémoires* illustrés. *Bulletin* (semestriel).

TOURS. — Société archéologique de Touraine, au Musée ; 280 membres : titulaires, correspondants. Cette Société publie un *Bulletin* (trimestriel) et des *Mémoires* (annuels).

VENDÔME. — Société archéologique du Vendômois ; 250 membres. *Bulletin* (trimestriel).

VERVINS. — Société archéologique ; 48 membres ; 16 titulaires et 32 correspondants. *La Thiérache* (annuel).

ANTIQUITÉS AMÉRICAINES. — Antiquités (armes, poteries, pierres sculptées, manuscrits, etc.) recueillies dans l'Amérique du Sud, centrale, y compris le Mexique. C'est surtout en fouillant les *mounds* que l'on fait des découvertes. Le classement par pays d'origine est préférable.

Une bibliographie partielle se trouve dans Léon Lejeal, *Les Antiquité mexicaines* (1902), nº 19 de la collection des Bibliographies critiques Des collections, en dehors des Musées locaux de Lima, Mexico, existent à Paris (au Louvre et au Trocadéro), à Nancy (Société d'archéologie lorraine).

Les travaux spéciaux du Dr E.-T. Hamy, notamment les *Décades américaines*, font autorité, de même que le *Manuel d'archéologie américaine* (1912), par H. Benchat. Noter qu'à chaque peuple correspond une industrie propre. La poterie, très ancienne chez les Incas et les Yucas, est plus récente à Tia-hua-naco ; mais ces peuples ont ignoré la roue des potiers et leurs vases, reconnaissables à leurs formes géométriques (cube, ellipse, œuf) ou zoomorphes (portraits d'hommes, de bêtes, etc.), sont faits et tournés à la main. Le fer n'a pas été travaillé et c'est une lacune caractéristique. Il est curieux que les Péruviens aient ignoré l'écriture : les cordelettes nouées, dites *qquipus*, semblent avoir servi plutôt à tenir des comptes, alors que les Mayas possédaient des hiéroglyphes nombreux. La Bolivie a interdit toute espèce de fouilles. L'américanisme est une science toute jeune, pleine d'inconnu et de hasards pour les collectionneurs.

Société des Américanistes de Paris, siège à la Société d'Acclimatation, rue Buffon, 61 ; membres : 90 (5 d'honneur, 55 titulaires, 30 correspondants) ; séance le premier mardi de chaque mois. Publie *Journal de la Société des Américanistes* (bisannuel).

ANTISCORBUTIQUE (SIROP) (*MÉD.*). — Sirop de raifort composé. Le raifort est la racine du *Cochlearia armoracia*, plante cultivée en Europe et douée de propriétés stimulantes et antiscrofuleuses. Le sirop se prend à la dose de 15 à 30 grammes pour les enfants, de 20 à 50 grammes pour les adultes. Se prépare aussi en y ajoutant de l'iode : sirop de raifort iodé.

Antiscorbutiques (Plantes). — *V.* PLANTES MÉDICINALES.

ANTISEPSIE (*MÉD.*). — Principaux agents antiseptiques :

Bouche : savon, formol au 1 000e, chloral au 100e, acide thymique au 4 000e, phénosalyl au 1000e, eau oxygénée coupée 3 ou 4 fois, poudre de salol et charbon, alcool en eau.

Brûlures : d'abord nettoyer avec un bain local de solution saturée d'acide picrique (12 p. 1000), puis appliquer compresses gaze imbibées de cette solution, recouvertes d'ouate hydrophile sans imperméable, à renouveler tous les 4 à 8 jours.

Fistules, adénites, abcès froids : naphtol camphré, salol camphré, éther iodoformé, chlorure de zinc (1 p. 10).

Intérieur des yeux : lavages à solution de biiodure de mercure à 1 p. 20 000 ou d'oxycyanure au 10 000e.

Intérieur du nez : vaseline ou huile à la résorcine ou au menthol.

Intestin : régime lacté, purges de sel, calomel, grands lavages d'eau bouillie, levures, ferments (lacto-bacilline, lactéol, lactochol, entéroseptyl), salol, benzonaphtol, charbon végétal.

Organes féminins : permanganate de potasse en solution à 1 p. 4 000 ou 8 000, sublimé à 1 p. 8 000, microcidine à 4 p. 1 000, sulfate de cuivre à 10 p. 1 000, solution iodo-iodurée de Gram (iode, 1 grammes ; iodure, 2 grammes ; eau distillée, 300 grammes), solution de formol à 0,25 p 1 000.

Oreille : instillations de quelques gouttes de glycérine phéniquée à 1 p. 10.

Peau, plaies : iodol, aniodol à 1 p. 4 000, iodoforme, aristol, dermatol, salol, eau oxygénée, permanganate de potasse 0,50 à 1 p. 1 000 (gangrènes), microcidine à 3 ou 5 p. 1 000, sublimé au 1 000e (liqueur de Van Swieten) ou oxycyanure au 5 p. 1000, pommade de Reclus (vaseline, 200 grammes ; iodoforme, 1 gramme ; acide phénique neigeux, 0 gr. 50 ; acide borique, 4 grammes ; sublimé, 0 gr. 10 ; antipyrine, 5 grammes ; salol, 3 grammes), eau bouillie à 50°, et surtout badigeonnage de teinture d'iode.

Urètre : solution permanganate à 1 p. 2 000 ou 4 000.

Vessie : eau boriquée (150 grammes tièdes) à 30 p. 1 000.

ANTISPASMODIQUES (PLANTES). — *V.* PLANTES MÉDICINALES.

ANUS (MALADIES ET LÉSIONS) (*MÉD.*). — Les malformations, plaies, abcès, phlegmons, fistules, etc. ; de cet organe sont toujours sérieuses. *Il faut*, dans tous les cas, appeler le médecin sans perdre de temps, une intervention tardive pouvant être inefficace pour éviter les complications.

DÉMANGEAISONS dues à de petits vers blancs (oxyures), constipation, hémorroïdes, eczéma, herpès ; traiter les causes, puis faire des lavages à l'eau chaude, appliquer des suppositoires (cocaïne, 0 gr. 02), de la vaseline mentholée.

HÉMORROÏDES (*V.* ce mot).

AORTE (*MÉD.*). — L'aorte est un tronc artériel volumineux qui part du cœur, se recourbe peu après son origine pour décrire une crosse et descend jusque dans l'abdomen en émettant sur son trajet les artères qui vont distribuer le sang dans les différentes parties du corps.

C'est la première portion de l'aorte qui se trouve le plus souvent atteinte, au cours de certaines infections, ou d'intoxications ; la paroi artérielle est le siège d'une inflammation parfois aiguë, mais le plus souvent chronique ; altérée dans sa constitution, elle peut se laisser distendre et constituer un ANÉVRISME (*V.* ce mot), ampoule pouvant atteindre un volume considérable et parfois se rompre, entraînant ainsi la mort instantanée.

La maladie s'établit lentement dans la plupart des cas ; pourtant, parfois le début est brusque : il s'annonce par des douleurs, une sensation de constriction, de barre en arrière du sternum, ou bien ce sont des palpitations violentes et douloureuses qui donnent au malade l'impression de coups de marteau ; les douleurs peuvent s'irradier dans l'épaule et le bras gauches.

On constate : une gêne de la respiration, une toux sèche, quinteuse ; la déglutition des aliments peut être douloureuse ; on peut même observer des vomissements. Des crises simulant celles de l'asthme surviennent parfois, la nuit de préférence, durent un quart d'heure environ et se terminent progressivement sans rejet de mucosités, contrairement à ce qui se passe chez les asthmatiques. Le teint est pâle, les étourdissements fréquents, l'angoisse profonde, pouvant aller jusqu'à la sensation d'une mort imminente ; on l'a vue d'ailleurs survenir au cours des crises douloureuses qui, elles, se produisent plutôt le jour, brutalement, et qui sont connues sous le nom d'angine de poitrine ; mais le plus souvent ces accès cessent après quelques minutes, la terminaison s'annonçant par de la toux, des inspirations lentes et profondes, des fourmillements dans les doigts, un impérieux besoin d'uriner, etc.

A ces signes peuvent s'ajouter, lors de la présence d'un anévrisme volumineux, divers autres troubles : modifications de la voix, dont la tonalité est élevée, qui peut être discordante ou enrouée ; la face peut devenir violacée, s'œdématier ainsi que le thorax et les membres supérieurs ; enfin, dans les cas extrêmes, il peut se former une voussure de la paroi thoracique à la partie supérieure et à droite du sternum, sur laquelle la main appliquée peut percevoir nettement les battements artériels.

Nous avons indiqué les signes qui doivent faire penser à une affection de l'aorte, le diagnostic étant de la seule compétence du médecin qu'il *faut* consulter de bonne heure.

ON PEUT CONFONDRE en effet facilement ces affections avec les maladies du cœur, l'asthme, certains états gastriques, l'évolution de certaines tumeurs.

C'est aussi le médecin qui dirigera le traitement, qui se résume à lutter contre les causes ; au moment des accès d'angine de poitrine : application sur la région douloureuse de cataplasmes sinapisés, de ventouses, de frictions énergiques révulsives ; si c'est insuffisant, on aura recours aux calmants (extrait d'opium, de 5 à 10 centigr. ; trinitrine, II à III gouttes d'une solution au 1/100), enfin, à la dernière extrémité, inhalations de nitrite d'amyle, piqûres de morphine.

La crise passée et dans tous les cas, le malade devra éviter toute cause susceptible d'élever sa tension artérielle ; le repos est une des conditions essentielles du traitement ; concurremment avec la médication iodurée, le régime lacté sera institué pendant quelque temps d'une façon absolue, puis mitigé ; mais, dans la suite, il faudra continuer à proscrire d'une façon absolue l'alcool sous toutes ses formes, le café, le tabac ; le régime de l'artériosclérose convient alors tout à fait avec une vie au grand air en évitant la constipation, la fatigue physique et intellectuelle.

Les *complications à éviter* sont l'asystolie (*V.* CŒUR) et la rupture dans le cas d'anévrisme.

Pour éviter le mal : s'adresser aux causes, surtout tuberculose et fièvre typhoïde : mais, bien plus encore, elle consiste à éviter les intoxications par l'alcool et le tabac, le saturnisme, les maladies générales comme la goutte, le diabète, et l'usure qu'entraînent les excès et le surmenage.

APÉRITIFS (*HYG.*). — Les apéritifs sont à proscrire d'une façon absolue. Sous prétexte d'exciter l'appétit, ils le détruisent. Les alcools employés dans leur fabrication sont à peu près toujours de qualité inférieure et les plantes aromatiques qui entrent dans leur composition sont la plupart du temps des poisons convulsants. Les apéritifs ont un effet néfaste sur l'estomac et les intestins et conduisent rapidement, par l'abus, à l'intoxication alcoolique.

Apéritives (plantes) : chicorée sauvage, gentiane, houblon, oranger amer, tormentille (racines), ache, asperge, fenouil, persil, petit liseron. A n'utiliser que sur indication du médecin.

APHTES (*MÉD.*). — Inflammation souvent banale de la bouche, à petites vésicules jaunes qui crèvent et s'ulcèrent pour guérir sans traces. Il y a une forme grave.

ON CONSTATE : *Début* : taches rouges (5 à 20), disséminées à l'intérieur des lèvres (jamais aux commissures ni aux narines comme l'herpès), à la pointe, aux bords et au frein de la langue, à l'intérieur des joues, au palais, parfois à l'arrière-bouche et à la gorge (angine aphteuse), avec sensation de brûlure et de sécheresse, sans fièvre.

Signes avant-coureurs des formes graves : forte fièvre (39 à 40°), diarrhée, vomissements (cas des vieillards ou des nourrissons malingres).

Développement : vésicules (nées sur les taches, grosseur d'une tête d'épingle ou d'une lentille, liquide laiteux, liséré rouge), crevant après 2 ou 3 jours, pour donner lieu à autant d'ulcérations pelliculeuses grisâtres à bords irréguliers et superficielles (quoique un peu plus étendues, profondes et rebelles que les ulcérations nées des vésicules d'herpès) ; cicatrisation sans traces après environ une semaine ; douleurs aiguës, légère fièvre, très rarement glandes sous le menton (au contraire de l'herpès), fétidité de l'haleine, salivation, gêne dans la mastication ou la succion (l'enfant refuse le sein).

Dans les formes graves, lésions multipliées et réunies (aphtes confluents), généralisées sur : membres, anus, organes génitaux (surtout la vulve des fillettes de 1 à 5 ans atteintes de rougeole), engendrant croûtes qui peuvent tomber en 6 ou 7 jours ; cicatrices visibles, diarrhée persistante, fièvre égale à celle de la typhoïde. — *V.* FIÈVRE APHTEUSE.

Terminaison : Les aphtes guérissent spontanément sans laisser de traces.

Les formes graves, rares, sont longues, rebelles, parfois mortelles (enfants, vieillards).

DURÉE : Phase des taches : 2 ou 3 jours.

Phase des vésicules : 2 ou 3 jours.

Phase des ulcérations : 7 ou 8 jours.

Guérison sans convalescence, après durée totale de 10 à 15 jours.

La forme grave a une incubation de 7 à 8 jours et une convalescence qui peuvent faire durer la maladie de 1 à 2 mois.

COMPLICATIONS : *locales* : angine, diphtérie, gangrène ; *distantes* : forme grave, pneumonie, gastro-entérites, généralisations aphteuses, dépérissement, mort.

CAUSES. — Tous les aphtes sont infectieux, contagieux, parfois épidémiques. La fièvre aphteuse l'est surtout ; se transmet à l'homme des animaux malades (bœuf, vache, chèvre, porc, mouton), soit par contact des pattes, narines, bouche, mamelles infectées, soit par le contact d'objets souillés (ayant touché les mains d'individus préposés à la traite d'animaux atteints), soit surtout par le lait de mamelles aphteuses ou souillé par les gens de ferme (d'où la préférence de l'affection pour enfants au biberon et sa localisation chez eux au palais). La viande des bêtes malades est sans danger pour la consommation. Les aphtes discrets surviennent à la suite d'irritations locales : aliments brûlants, morsures de mastication, aspérités dentaires, dents artificielles, évolution de dent de sagesse, tabac, carie, abcès, fistules et tartre dentaires, déchaussement des dents par vieillesse, diabète ou mercure. Ils sont dus encore au mauvais état général : plus spécialement enfants débiles, vieillards, rougeole, époques des femmes, tuberculose.

Il faut : pour éviter les aphtes, se garder des causes d'irritation locale et d'affaiblissement général (soins de la bouche, des biberons et dentiers) et fuir la contagion.

Pour les guérir : quelques soins locaux : multiples gargarismes, lavages, lotion à la ouate hydrophile imbibée d'eau de Vichy tiède, eau tiède au bicarbonate de soude à 20/1000, décoction tiède à 20/1000 d'orge mondé ou perlé, décoction tiède de racines de guimauve, 20 grammes pour un litre d'eau avec deux têtes de pavot et 50 grammes de miel (sauf si diabète), décoction tiède (mêmes doses) de tous émollients tels que feuille de mauve, feuille de guimauve, bouillon-blanc, séneçon commun, pariétaire ; et encore soit eau boriquée tiède à 4/100, soit solution tiède de salicylate de soude en l'eau à 10 ou 20/100 (excellent), soit hydrate de chloral en l'eau tiède à 1/100 (calmant). Quelques attouchements légers au crayon de nitrate d'argent ou de sulfate de cuivre, à l'eau oxygénée, à la poudre de perborate de soude (excellent) ou à sa solution à 27/1000, au collutoire suivant : glycérine, 20 grammes + borate de soude, 2 grammes + chlorhydrate de cocaïne, 0 gr. 30. Absorption de pastilles de chlorate de potasse ou tous les jours pour un adulte de la potion : chlorate de potasse, 4 grammes + sirop, 60 grammes + eau, 60 grammes (ni pastilles ni sirop en cas de diabète).

Pour un *traitement général* : appeler le médecin, purger (40 grammes de sel de Sedlitz ou de Glauber pour adulte, calomel + santonine pour enfant), fortifier l'organisme (fer, arsenic, phosphates, injections de sérum isotonique, etc.), laver même l'estomac, analyser les urines, instituer un régime (lacté, lacto-végétarien).

La fièvre aphteuse S'ÉVITERA en isolant et séquestrant les animaux malades ou suspects, en déclarant les cas à l'autorité, en désinfectant mains, objets, locaux (loi du 21 juin 1898). — *V.* DÉSINFECTION.

En outre, refuser le lait des fermes contaminées ou bien le stériliser immédiatement après la traite et le mettre à l'abri de nouvelles souillures (vase clos). En outre, fuir les contacts inutiles, hygiène locale et générale.

La fièvre aphteuse GUÉRIRA par un traitement local et général toujours dirigé par un médecin.

(*ART. VÉT.*). — Chez l'animal, mêmes symptômes et traitement que chez l'homme.

APICULTURE. — I. *Mœurs.* — II. *Où et comment installer le rucher.* — III. *La ruche.* — IV. *Pour peupler les ruches.* — V. *Pour augmenter sans frais le nombre des ruches.* — VI. *Les soins du rucher.* — VII. *L'essaimage.* — VIII. *Miellée. Récolte du miel.* — IX. *Pour empêcher le pillage des ruches.* — X. *Après les récoltes du miel.*

L'élevage des abeilles peut être facilement pratiqué sur une assez grande échelle dans toute région où croissent des plantes mellifères (les principales sont, par ordre d'importance : sainfoin, chou, colza, navette, bruyère, acacia, sycomore, érable).

I. MŒURS. — Les abeilles vivent en colonie. Chaque colonie, réunie dans une ruche, comprend : 1° une reine ; 2° des mâles ou faux-bourdons ; 3° des ouvrières. ‖ La reine (fig. 1) n'a d'autre occupation que la ponte (février à septembre

en France) ; la ponte varie avec la saison, et avec l'âge et la race de la reine (abeille noire commune, au moment de la miellée : 3 000 œufs par jour). La reine naît d'une larve d'ouvrière élevée à l'aide d'une bouillie spéciale, préparée par les abeilles dans une cellule en forme de gland plus grande que les cellules ordinaires. La reine devient insecte parfait 16 jours après sa naissance ; 5 jours plus tard, elle sort pour être fécondée ; dès lors, et suivant les besoins de la ruche, elle pond des œufs fécondés d'ouvrières ou des œufs non fécondés de mâles. Une reine vit 3 ans environ ; si elle meurt sans laisser d'œufs de femelles, c'est-à-dire avant la fécondation, à une époque où les mâles font défaut (hiver par exemple), la colonie devient orpheline et risque de se disperser ; se procurer immédiatement chez un apiculteur une autre reine, ou, si c'est la saison de la ponte, du couvain de tout âge ; une reine naîtra alors d'un œuf ou d'une larve d'ouvrière de moins de 4 jours ; elle est spécialement nourrie par les ouvrières. || Les *mâles* ou faux-bourdons (fig. 2) naissent en petit nombre (200 à 300 par ruche) d'œufs non fécondés, dans de grandes cellules ou cellules à provisions. Ils sont parfaits en 24 jours ; leur unique fonction est la reproduction qu'un seul d'entre eux est appelé à remplir, car la reine est fécondée une fois pour toutes. En août ou septembre, les ouvrières chassent les faux-bourdons hors de la ruche ; la ruche qui contient des mâles en hiver est à son déclin. || Les *ouvrières* (fig. 3), femelles incomplètes, inaptes à la reproduction, naissent d'œufs fécondés, dans de petites cellules ; elles sont à l'état parfait au bout de 21 jours. Leur existence en été ne dépasse pas 3 mois. Certaines ruches en renferment jusqu'à 100 000. Leur rôle, au début, consiste à élever les petits, à accompagner et nourrir la reine, à sécréter la cire, à réparer les rayons ; une fois adultes, elles butinent, c'est-à-dire qu'elles ramassent, à l'aide des brosses et des corbeilles dont sont munies leurs pattes antérieures, le *pollen* qui servira de nourriture au couvain, et la *résine* ou *propolis* qui sert à enduire la ruche et à boucher les fissures.

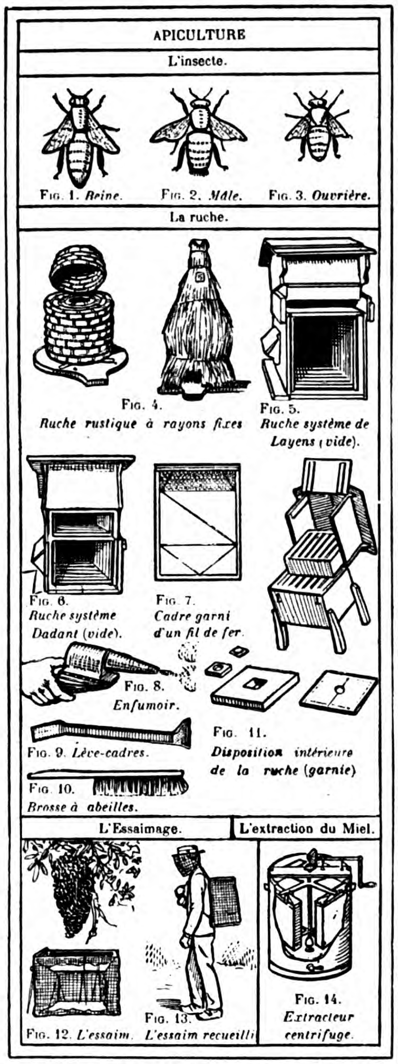
II. OU ET COMMENT INSTALLER LE RUCHER. — Pour installer un rucher, choisir au préalable la partie ombragée et saine d'un jardin, d'un verger, d'un parc, la lisière d'un bois, mais toujours à l'abri des vents dominants et du soleil trop vif qui en été ferait fondre le miel et la cire ; éviter encore les endroits humides, ainsi que le voisinage des étables, basses-cours, fumiers, etc. || Le lieu d'installation choisi, aviser la mairie et se conformer en tout aux arrêtés préfectoraux et municipaux (*V.* ANIMAUX NUISIBLES). || Disposer les ruches à 1 m. 50 les unes des autres au minimum et en rangées espacées de 4 à 5 mètres ; placer chaque ruche sur un pied *ad hoc* surélevé de 20 à 30 centimètres au-dessus du sol, ou l'ensemble des ruches d'une même rangée sur des madriers horizontaux maintenus de 20 à 30 centimètres au-dessus du sol par des massifs en briques.

III. LA RUCHE. — Préférer aux ruches à *rayons fixes* (dans lesquelles les abeilles construisent leurs rayons contre les parois, ce qui oblige à détacher ceux-ci à l'aide d'un couteau) les ruches à *cadres mobiles* (dans lesquelles les abeilles construisent leurs rayons contre des cadres placés côte à côte et susceptibles d'être enlevés et examinés indépendamment les uns des autres). Les ruches à cadres sont soit horizontales (système de Layens), soit verticales (système Dadant). Au moment d'organiser un rucher, prendre toutes les ruches d'un même système et de mêmes dimensions, de façon que les cadres soient interchangeables ; en faire l'achat dans une maison de confiance ; on peut, sur un bon modèle et économiquement, établir soi-même des ruches de l'un ou l'autre système. || Dans la construction des ruches, employer de préférence, pour établir le corps de la ruche, du sapin ou du peuplier de 3 centimètres d'épaisseur ; pour les cadres, se servir de lattes en bois blanc. || Avoir la précaution de tendre en zigzag, d'un montant à l'autre de chaque cadre, du fil de fer qui servira de support à la cire gaufrée (l'acheter en feuilles chez les constructeurs et marchands de matériel d'apiculture) qu'on tendra sur les cadres pour qu'y puissent reposer les rayons (fig. 7). La cire gaufrée recouvrira entièrement le cadre, exception faite d'un centimètre qui sera gardé libre sur le bas du cadre pour le passage des ouvrières et en prévision de la dilatation de la cire.

IV. POUR PEUPLER LES RUCHES. — L'installation faite, se procurer des essaims chez des apiculteurs ou des propriétaires de ruchers ; préférer, pour les achats, la sortie de l'hiver (mai), avant l'essaimage.

La personne inexperte se fera aider dans son choix par un apiculteur qui s'assurera que la reine est bonne pondeuse, la population forte et saine. L'essaim, ayant été chassé à l'aide de l'enfumoir dans un panier de transport auquel une toile servira de couvercle, sera transporté à sa nouvelle demeure par une soirée calme et fraîche, mais non froide ; opérer le transport avec précaution, en évitant les chocs ; au lieu de destination, poser le panier sur la ruche que l'essaim doit peupler (la ruche étant alors ouverte par le haut et ses cadres chargés de cire tous en place) ; détacher le couvercle en toile du panier de transport ; tirer la toile peu à peu à soi en évitant d'entraîner aucune abeille ; cette opération faite, faire d'un coup brusque tomber tout l'essaim sur le haut des cadres ; il prend aussitôt possession de la ruche qu'on recouvre alors. || On conservera plus sûrement le nouvel essaim si l'on a pu garnir de couvain (larves) un des cadres ; ce couvain permet en outre à l'essaim, en cas de perte de sa reine, de s'en refaire une autre. || Si, au lieu d'essaim, on achète une ruche garnie, le transport se fait sans changer les abeilles de domicile ; mais avoir soin, avant le transport, de bien fermer, à l'aide de toile métallique, toutes les ouvertures de la ruche à cadres et d'en bien obturer toutes les fissures ; si c'est une ruche vulgaire à rayons fixes qu'on a achetée, l'entourer d'une toile solide, mais à tissu lâche permettant l'aération. Éviter tout choc au cours du transport. La ruche à rayons mobiles sera mise à sa nouvelle place et surveillée pendant quelques jours, sans autres soins ; la ruche vulgaire sera placée sur son plateau ; les attaches retenant l'enveloppe seront enlevées ; l'enveloppe retombera, recouvrant le plateau, et on la laissera ainsi jusqu'au lendemain ; alors seulement on chassera à l'aide d'un enfumoir les abeilles qui pourraient reposer sur la toile ; ceci fait, soulever doucement la ruche, retirer la toile, puis replacer la ruche sur le plateau. On n'opérera le transvasement des abeilles de la ruche vulgaire dans la ruche à cadres que plus tard, quelques jours avant la grande miellée (*V.* plus loin). Cette opération demande une certaine habitude. A l'aide de l'enfumoir, mettre les abeilles en bruissement, enlever la ruche de son plateau, où on la remplace par une ruche vide, la transporter dans un endroit ombragé, un appartement, un cellier, etc. Après l'avoir retournée la pointe en bas et calée, placer au-dessus la ruche à peupler contenant quelques cadres garnis de cire gaufrée ou tout construits. Tapoter la ruche paysanne de bas en haut, avec deux bâtons ; les abeilles ne tarderont pas à quitter leur habitation en groupes compacts et viendront peupler la ruche à cadres. L'opération peut être faite en un quart d'heure. S'aider de l'enfumoir dont la fumée, bien dirigée, sera d'un grand secours. Garnir quelques cadres avec le couvain et deux ou trois rayons de miel, puis porter la ruche ainsi peuplée à la place qu'occupait primitivement la ruche vulgaire.

L'opération de transvasement doit se faire à deux personnes.



V. POUR AUGMENTER SANS FRAIS LE NOMBRE DES RUCHES. — Si l'on possède un certain nombre de ruches, constituer comme suit des essaims artificiels. Fin mai, avant la miellée, par une belle journée calme, chasser, à l'aide de la brosse et de l'enfumoir, la population d'une ruche A garnie en plein travail dans une ruche vide B à cadres garnis de cire gaufrée ou chargés de rayons (*V.* ci-dessus) ; cette nouvelle ruche B peuplée ainsi artificiellement prend dans le rucher la place de A ; à son tour, la ruche A est mise sur le plateau d'une ruche forte C (en pleine activité), à laquelle elle est substituée, sans autre opération, la dernière ruche C étant à son tour exilée avec une partie de sa population, à une extrémité du rucher ; les ouvrières de la ruche C, qui étaient au dehors au moment de la substitution, reviennent à leur ancienne place, y retrouvent la ruche A sans population, mais bien garnie de couvain, la peuplent et se refont une reine ; d'autre part, les ouvrières jeunes, transportées avec la ruche C, restent fidèles à cette dernière ; quelque confusion se produit durant un jour ou deux ; mais, après ce laps de temps, les trois ruches sont en pleine activité ; elles donneront du miel dès la fin de la saison.

VI. LES SOINS DU RUCHER. — Les abeilles, pour prospérer, ont besoin de surveillance et de soins ; donc visiter souvent le rucher. Au printemps, profiter d'une belle journée pour examiner les entrées et les sorties de chacune des ruches. Si les abeilles sont actives, nombreuses, si elles rentrent chargées, tout va bien ; dans le cas contraire, la ruchée est faible, manque de provisions, a une vieille reine ou est orpheline. Pour visiter les ruches : 1° se couvrir *toujours* le visage d'un voile ; 2° serrer, à l'aide d'élastiques, le bas du pantalon et les entrées des manches ; 3° ne pas employer de gants dits spéciaux qui gênent les mouvements ; 4° apporter au rucher un enfumoir bien allumé, un lève-cadres, un ciseau à froid, un couteau, une brosse à abeilles ; 5° lancer la fumée par l'ouverture de la ruche, puis se placer derrière celle-ci ; 6° le couvercle de la ruche enlevé, soulever, suivant les cas, le coin gauche de la toile cirée ou la première planchette du plafond à l'aide du levier et enfumer pour éloigner les abeilles ; achever de découvrir ce côté en s'aidant toujours de la fumée ; 7° soulever sans brusquerie le premier cadre de gauche sans le sortir, le pousser doucement vers la paroi de la ruche et sortir bien verticalement et sans heurt le cadre suivant avec les abeilles qu'il porte. Examiner attentivement ce cadre des deux côtés. Pendant ce temps, l'aide (dont on doit toujours se faire accompagner) maintient la population en lançant un peu de fumée sur le haut de la ruche ; 8° ce cadre visité, le remettre dans la ruche près du premier et sortir le troisième avec les mêmes précautions. Et ainsi de suite jusqu'au dernier en procédant toujours avec beaucoup de précaution ; recouvrir au fur et à mesure les cadres visités : les abeilles deviennent plus facilement agressives quand la ruche reste ouverte parce que les abeilles étrangères cherchent à y pénétrer. A cette visite, se rendre compte des provisions, de la ponte, etc. Si les provisions manquent, donner un cadre de miel. Plus les provisions sont abondantes au printemps, plus la ponte sera forte et plus grande la quantité de miel recueillie. Si le couvain est éparpillé, la reine est mauvaise pondeuse ; la remplacer, soit par une reine de même race, soit même par une reine de race différente ou améliorée ; on peut se procurer les unes et les autres chez des éleveurs spécialistes qu'on rencontre dans toutes les contrées apicoles. Il arrive parfois que les ruches orphelines chassent la nouvelle reine qu'on leur donne ; on renouvellera l'opération jusqu'à réussite.

VII. L'ESSAIMAGE. — Vers la mi-juin, certaines ruchées *font la barbe*, c'est-à-dire qu'une partie de la population de la ruche se groupe hors de la ruche. La ruchée procède ainsi dans deux cas : 1° quand la température intérieure de la ruche est trop élevée ; dans ce cas, soulever les ruches sur des cales de un centimètre pour permettre l'aération ; l'ordre se rétablit alors rapidement ; 2° si, malgré cette précaution, la ruchée continue à faire la barbe, c'est que la population est trop nombreuse ; elle se prépare à l'essaimage. Prendre alors les précautions nécessaires pour recueillir l'essaim qui servira à constituer une nouvelle ruche. Pour recueillir les essaims, disposer, à proximité du rucher, des piquets hauts de 3 à 4 mètres et auxquels sont fixés des balais de bruyère ; cette opération faite, ne pas étourdir l'essaim au moyen de bruits plus ou moins assourdissants, comme on le pratique à tort dans certains endroits, mais jeter sur lui de la cendre, de la poussière, de l'eau ; troublé, l'essaim ira se fixer, formant un bloc, soit sur un des perchoirs artificiels préparés à l'avance, soit sur un arbre du voisinage ; pour le recueillir, placer sous l'essaim une ruche retournée, puis, soit imprimer des secousses au support, soit détacher l'essaim à l'aide d'un balai, il tombe dans la ruche ; recouvrir celle-ci d'une toile, la replacer ensuite sur un plateau ; détacher la toile qui retombe sur le socle ; laisser reposer la ruche ; le lendemain, enlever la toile comme il est dit ci-dessus ; généralement la ruchée émigre avec sa reine ; s'il n'en était pas ainsi, une certaine effervescence se produira dans la nouvelle ruche ; il faudra lui donner, soit une reine, soit du couvain, mais, dans ce cas, il est rare que l'essaim reste en ruche. Il en est de même quand la reine est vierge. Lorsqu'elle sort pour le vol nuptial, l'essaim la suit. Elle s'éloigne souvent du rucher (essaims volages).

Législation. — L'essaim appartient à son propriétaire, si celui-ci l'a suivi ; un essaim non suivi aperçu en l'air appartient à celui qui le voit et le suit ; un essaim non suivi qui se pose appartient au propriétaire du terrain sur lequel il se pose.

VIII. MIELLÉE. — RÉCOLTE DU MIEL. — Quelques jours avant la miellée (époque de production du miel, de juin à août), mettre les hausses des ruches à cadres qui en comportent (ruches Dadant) ; ajouter aux ruches horizontales les cadres qui font défaut. || Ne récolter le miel que quelques jours après la grande miellée, c'est-à-dire quand il est presque tout operculé, preuve d'une évaporation, d'une maturité complète. Le miel fermente quand il est récolté avant d'être à point. || 12 à 15 jours après la première récolte, faire la seconde, généralement moins abondante. || Quand l'année est médiocre, si la miellée est peu apparente, le miellat (fleurs des bois, bruyère, etc.) peu abondant, ne faire qu'une récolte ; celle-ci se fera en général dans le courant d'août ou même dans les premiers jours de septembre. || Pour l'extraction du miel, se servir d'un couteau (rayons fixes) ou d'un extracteur centrifuge (fig. 14) (rayons mobiles) bien propre ; le récipient où sera recueilli le miel devra également être d'une propreté absolue, sinon le miel prendrait un mauvais goût. || Pour extraire le miel, profiter du milieu du jour, heures auxquelles les abeilles sont presque toutes dehors ; chasser au moyen de l'enfumoir celles qui seraient encore dans la ruche || Pour enfumer les ruches vulgaires, faire, à l'entrée de la ruche, brûler des chiffons imprégnés de sel de nitre ou bien plus simplement des herbes ; ne jamais employer de mèches soufrées. || La récolte du miel ne doit pas être faite trop tardivement, afin que la ruchée ait le temps de refaire ses provisions d'hiver.

IX. POUR EMPÊCHER LE PILLAGE DES RUCHES. — Il se produit en août, dans les plaines, une période chaude, brûlante, qui tarit le nectar. Les butineuses ne trouvant rien sont attirées par l'odeur de la cire s'exhalant des ruches et cherchent à y pénétrer par surprise ; si l'une atteint son but, et ne trouve pas la mort dans la ruche, elle revient avec un grand nombre de ses compagnes ; et si la population attaquée est faible, ou orpheline, tout est mis à sac. Prévenir ce pillage en surveillant étroitement les populations douteuses et en diminuant la largeur des entrées.

Si le pillage est commencé, enlever la ruche attaquée et la porter en cave ou dans tout autre endroit obscur ; la remplacer par une ruche vide pour rebuter les pillardes, et veiller à ce qu'elles n'aillent pas attaquer les ruches voisines. Ne remettre la ruchée pillée en place que quand l'effervescence est calmée. Dans le cas où, malgré tout, le pillage reprendrait, changer la ruche pillée de place, et laisser définitivement vide la place qu'elle occupait. A la même époque, craindre pour les ruches faibles l'invasion de la fausse teigne. — *V.* ABEILLES (ENNEMIS DES).

X. APRÈS LES RÉCOLTES DU MIEL. — Laisser aux populations de 12 à 15 kilogr. de miel comme provisions d'hiver (le miel contenu dans un décimètre carré de rayon pèse 350 grammes) ; qu'on fasse ou non la deuxième récolte, il faut, dès septembre, visiter les ruches et les hiverner après avoir complété à 15 kilogr. par l'addition de cadres de miel toutes celles qui seraient pauvres. A l'approche de l'hiver, enlever

APICULTURE

Récolte du miel d'un capot | Récolte du miel d'un cadre

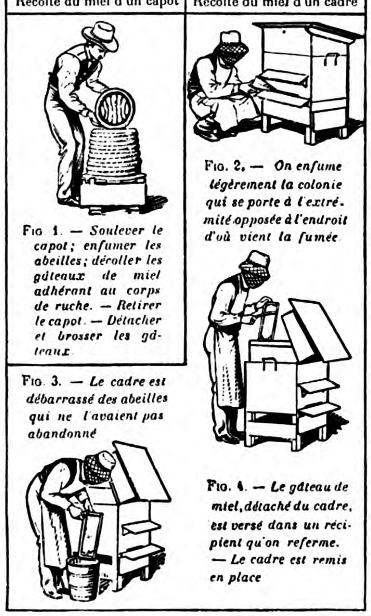


FIG. 1. — *Soulever le capot; enfumer les abeilles; dérouler les gâteaux de miel adhérant au corps de ruche. — Retirer le capot. — Détacher et brosser les gâteaux.*

FIG. 2. — *On enfume légèrement la colonie qui se porte à l'extrémité opposée à l'endroit d'où vient la fumée.*

FIG. 3. — *Le cadre est débarrassé des abeilles qui ne l'avaient pas abandonné.*

FIG. 4. — *Le gâteau de miel, détaché du cadre, est versé dans un récipient qu'on referme. — Le cadre est remis en place.*

les cales qu'on a mises sous les ruches pour les aérer ; afin d'empêcher l'introduction des rongeurs, diminuer l'ouverture des entrées ou mieux les garnir de grilles ne permettant que le passage des ouvrières. Garantir les ruches contre le froid en les couvrant de toits en paille ; par les temps de neige, protéger les entrées contre l'obstruction au moyen de tuiles ou de planchettes. Veiller à ce que les ruches ne soient pas bousculées par les tempêtes et laisser les abeilles dans le repos tout l'hiver. — *V.* ABEILLES (ENNEMIS DES), CIRE, MIEL.

APIOL (*MÉD.*). — Liquide oléagineux, jaune ambré, d'odeur forte, de saveur âcre, retiré des semences de *persil*.

Bon fébrifuge dans la fièvre intermittente légère ; il rappelle le flux menstruel absent, régularise les règles irrégulières, calme souvent les douleurs dans les règles difficiles ; contre-indiqué si l'on soupçonne une grossesse. Se prend à la dose de 20 à 60 centigrammes par jour par capsules de 20 centigrammes. L'apioline, corps cristallisé, principe actif retiré des semences de persil, se prend à une dose moindre, de 2 à 10 centigrammes.

APLOMB (*DESSIN*). — Verticalité du centre de gravité d'un personnage, d'un objet, d'un monument, donnée par la ligne qui passe par ce centre de gravité. Dans un personnage debout et portant sur les 2 jambes, la ligne d'aplomb divise le corps en 2 parties égales et semblables passant entre les 2 yeux, les 2 clavicules, au nombril et au milieu du bassin.

Dessinateur, peintre, sculpteur doivent se munir toujours d'un *fil aplomb* ou *fil à plomb* (fil muni d'un poids quelconque à son extrémité). Ce fil permet de trouver l'aplomb du modèle à copier et, en général, tous les aplombs du modèle, c'est-à-dire tous les détails qui, dans ce modèle se trouvent placés dans le même aplomb ou sur les mêmes lignes verticales.

APOPLEXIE (*MÉD.*). — Perte subite de la conscience, de la sensibilité et du mouvement, sans modifications essentielles de la respiration et de la circulation.

On constate, tantôt sans avertissement, tantôt après vertiges, éblouissements, bourdonnements, fourmillements, nausées ou vomissements, troubles de langage et d'intelligence : inconscience profonde ou légère avec visage chaud, violacé, traits déviés, lèvres entr'ouvertes et salivant, paralysies soit d'un ou de plusieurs membres, soit de tout un côté du corps (hémiplégie). Anesthésies (*V.* le mot), fièvre (38°, 39°) qui, si elle persiste à monter plusieurs jours, est de mauvais augure. Le même malade a souvent plusieurs apoplexies.

Peut être confondue avec : 1° syncope (absence de respiration et de circulation, teint pâle) ; 2° asphyxie (absence de respiration, bleu et froid des extrémités) ; 3° crise d'alcoolisme aigu (odeur d'haleine, convulsions) ; 4° crise d'épilepsie (convulsions).

Il faut : appeler immédiatement le médecin, donner de l'air au malade, le saigner (sangsues derrière les oreilles) (*V.* SANGSUES et SAIGNÉE), le purger (eau-de-vie allemande, 20 grammes + sirop, 20 grammes), et lui appliquer des sinapismes aux jambes.

APOSTILLE (*LÉGISL.*). — Les Préfets ne doivent recommander par apostille aucune demande quelle qu'elle soit. || Le décret de mai 1848, non abrogé, défend à tous les fonctionnaires et députés de recommander ou apostiller des demandes ou pétitions, mais ce décret n'est pas exécuté en pratique.

L'apostille donnée par un commerçant à un autre pour le recommander auprès d'un tiers n'entraîne légalement aucune autre obligation que celle de garantir au tiers la certitude des faits et la moralité des personnes. N'accorder cette apostille qu'à bon escient, et en tout conscience.

APPAREILS A VAPEUR (*LÉGISL.*). — I. *Construction des appareils à vapeur (épreuve, appareils de sûreté).* — II. *Mise en service des appareils à vapeur (établissement des appareils à vapeur, etc.).* — III. *Appareils à vapeur des machines locomobiles.* — IV. *Dispenses et sanctions.*

I. CONSTRUCTION DES APPAREILS A VAPEUR — ÉPREUVE. — Avant d'être *mise en service*, toute chaudière neuve doit avoir subi une *épreuve* réglementaire, qui consiste à la soumettre à une pression hydraulique supérieure à la pression ne devant pas être dépassée dans l'usage. L'épreuve est faite chez le constructeur et sur sa demande : il s'adressera pour cela à l'ingénieur des mines, qui dirigera lui-même l'opération ou se fera remplacer par un contrôleur des mines opérant d'après ses instructions. Toute chaudière venant de l'étranger est éprouvée de même façon, avant sa mise en service, sur l'emplacement fixé par le destinataire dans sa demande. || Le renouvellement de l'épreuve peut être exigé de l'industriel qui fait usage de l'appareil à vapeur dans les cas suivants : 1° si la chaudière, ayant déjà servi, est l'objet d'une nouvelle installation ; 2° quand elle a subi une réparation notable ; 3° quand elle a été remise en service après un chômage prolongé, les ingénieurs se prononçant d'après les circonstances de l'espèce. Les ingénieurs peuvent estimer que, malgré un déplacement ou un chômage de l'appareil à vapeur, l'épreuve n'est pas indispensable : tel sera le cas si des certificats de visite établis par des personnes compétentes (spécialistes attachés aux établissements, ou délégués par des associations de propriétaires d'appareils à vapeur) attestent l'inutilité du renouvellement de l'épreuve. Les ingénieurs peuvent d'ailleurs exiger l'épreuve toutes les fois que, d'après les conditions de fonctionnement de l'appareil, ils en suspectent la solidité. Ils signalent en outre aux industriels les dangers pouvant résulter des dispositions vicieuses des appareils. La législation en vigueur exige d'autre part, sans aucune dispense possible, que toute chaudière à vapeur soit l'objet d'une épreuve chaque dix années au maximum. Cette épreuve décennale doit être réclamée par l'industriel avant l'expiration du délai. || Le chef de l'établissement où se fait l'épreuve ou le renouvellement de celle-ci doit fournir la main-d'œuvre et les appareils nécessaires à l'opération (fourniture et manœuvre d'une pompe hydraulique). || Lorsque l'épreuve a été subie avec succès, il est apposé sur la chaudière un timbre indiquant en kilogrammes par centimètre carré la pression effective que la vapeur ne doit pas dépasser ; trois nombres indiquent le jour, le mois et l'année de l'épreuve. Si la partie éprouvée est entourée d'une enveloppe en maçonnerie, un regard sera ménagé, permettant de voir le timbre. || Toute épreuve, tout renouvellement d'épreuve, outre son inscription sur un registre tenu par l'ingénieur des mines, doit être constaté par un procès-verbal délivré, sur sa demande, à l'intéressé.

APPAREILS DE SURETÉ. — Les chaudières doivent être munies : 1° de deux *soupapes de sûreté* indiquant lorsque la pression maximum est atteinte ; le diamètre des soupapes, leur mode de chargement sont laissés à l'appréciation du constructeur, sous sa responsabilité ; 2° d'un *manomètre* gradué, indiquant en kilogrammes la pression effective de la vapeur dans la chaudière ; une marque très apparente indiquera, sur l'échelle du manomètre, la limite maximum de la pression ; pour recevoir le manomètre, la chaudière sera munie d'un ajutage terminé par une bride de 4 centimètres de diamètre et de 5 millimètres d'épaisseur ; 3° d'un *appareil de retenue* (soupape ou clapet) fonctionnant automatiquement, placé au point d'intersection du tuyau d'alimentation qui lui est propre et d'une *soupape* ou d'un *robinet d'arrêt de va peur* placé, autant que possible, à l'origine du tuyau de conduite de vapeur, sur la chaudière même, ces deux appareils exigés protégeant contre les dangers provoqués par la rupture de la conduite d'amenée de l'eau ou de la conduite de vapeur ; 4° de *deux appareils indicateurs* du niveau de l'eau, placés en vue de l'ouvrier chargé de l'alimentation. D'autre part, toute paroi en contact par une de ses faces avec la flamme doit être baignée par l'eau sur sa face opposée, et le niveau de l'eau doit être maintenu dans chaque chaudière à une hauteur de marche telle qu'il soit toujours à 6 centimètres au moins au-dessus du plan pour lequel la condition précédente cesserait d'être remplie ; la position-limite sera marquée, d'une manière apparente, au voisinage du tube indiquant le niveau de l'eau.

II. MISE EN SERVICE DES APPAREILS A VAPEUR. — DÉCLARATION. — Toute personne voulant utiliser à demeure un appareil à vapeur doit, *avant* de le mettre en service, adresser au Préfet du département une déclaration portant : 1° le nom et le domicile du vendeur de la chaudière, ou l'origine de celle-ci ; 2° la commune et le lieu où elle est établie ; 3° la forme, la capacité et la surface de chauffe ; 4° le numéro du timbre réglementaire ; 5° un numéro distinctif de la chaudière, si l'établissement en possède plusieurs ; 6° le genre d'industrie et l'usage auxquels elle est destinée. Cette déclaration est présentée sur papier libre ; le Préfet en donne acte à l'industriel par un récépissé rédigé sur papier timbré (les frais étant à la charge de l'industriel, leur montant sera joint à la déclaration). Tout remplacement d'une chaudière par une autre donne lieu à une nouvelle déclaration. Les déclarations sont communiquées sans délai à l'ingénieur des mines.

EMPLACEMENT DES APPAREILS A VAPEUR. — L'emplacement des appareils à vapeur varie selon la catégorie à laquelle ceux-ci appartiennent. Les chaudières sont en effet classées en trois catégories, d'après la quantité de chaleur dangereuse qui y est accumulée.

Elles sont de première catégorie quand le produit de la multiplication du nombre exprimant en mètres cubes la capacité totale de la chaudière par le nombre exprimant, en degrés centigrades, l'excès de la température de l'eau correspondant à la pression indiquée par le timbre réglementaire sur la température de 100°, — voir la table annexée au décret du 30 avril 1880, — est plus grand que 200 ; de la deuxième quand ce produit est de 51 à 200 ; de la troisième quand il n'excède pas 50. — Les appareils à vapeur de la première catégorie doivent être établis à 3 mètres au minimum de toute habitation, de tout atelier surmonté d'étage, de tout établissement ouvert au public. Dans cette hypothèse, si la chaudière est à moins de 10 mètres d'une maison d'habitation, elle doit en outre être séparée par un mur de défense, en solide maçonnerie, suffisamment haut pour protéger la maison par rapport à tout point de la chaudière situé à moins de 10 mètres, et dont l'épaisseur doit être du tiers de la hauteur (au moins 1 mètre en couronne) ; il sera séparé du mur de la maison voisine par un intervalle libre de 30 centimètres de large au moins. Si la chaudière est enterrée de telle sorte que sa partie supérieure se trouve à 1 mètre en contre-bas du sol, du côté de la maison voisine, les distances indiquées plus haut de 3 mètres et de 10 mètres sont réduites à 1 m. 50 et à 5 mètres. || Les chaudières de la deuxième catégorie peuvent être placées dans l'intérieur de tout atelier ne faisant pas partie d'une maison d'habitation ; les foyers sont séparés des maisons appartenant aux tiers par un intervalle libre d'au moins 1 mètre. || Les chaudières de la troisième catégorie peuvent être établies dans tout atelier, même faisant partie d'une maison d'habitation : les foyers sont séparés des maisons appartenant aux tiers par un intervalle libre d'au moins 0 m. 50.

CAS SPÉCIAUX. — Les chaudières établies dans les *usines* sont soumises aux dispositions indiquées plus haut, et sont en outre assujetties aux mesures spéciales que peuvent prescrire les Préfets sur le rapport des ingénieurs des mines. || Dans les *usines métallurgiques*, lorsqu'un générateur de première catégorie est chauffé par les flammes perdues d'un four, tout le courant de gaz chauds doit, en arrivant au contact des tôles, être dirigé tangentiellement aux parois de la chaudière, les tôles exposées aux coups de feu étant au besoin protégées, en face des débouchés des rampants dans les carneaux, par des murettes en matériaux réfractaires distantes des tôles d'au moins 50 millimètres, et suffisamment étendues (décret du 29 juin 1886).

III. APPAREILS A VAPEUR DES MACHINES LOCOMOBILES. — Les chaudières à vapeur *locomobiles*, qui, transportées d'un lieu à un autre, peuvent fonctionner d'une manière temporaire à chaque station sans nécessiter de construction, et celles des *machines locomotives* (des chemins de fer, tramways, machines routières, rouleaux compresseurs) sont soumises aux mêmes épreuves, et à l'obligation d'être munies des mêmes organes de sûreté que les chaudières fixes (*V.* plus haut) ; seules les dispositions relatives à la soupape ou au robinet d'arrêt de vapeur, et à la hauteur minimum du niveau de l'eau ne sont pas applicables aux locomotives. Les machines locomobiles et locomotives doivent être l'objet d'une déclaration, adressée au Préfet du département où est le domicile du propriétaire (l'ouvrier chargé de la conduite devra représenter à toute réquisition le récépissé de cette déclaration), et porter une plaque indiquant le nom et le domicile du propriétaire, et un numéro d'ordre si ce propriétaire possède plusieurs machines. || Des dispositions spéciales concernent en outre les locomotives mises en service par les Compagnies de chemins de fer : la Compagnie doit demander au Ministre des Travaux publics l'autorisation de construire ses machines, en joignant à sa demande les plans et documents nécessaires ; les machines ne peuvent fonctionner qu'après une autorisation délivrée par le service du contrôle et après avoir subi des épreuves ; elles seront munies d'autre part d'appareils empêchant la projection d'escarbilles, etc. (*V.* l'ordonnance du 15 novembre 1846 et le décret du 1er mars 1901). Ces dispositions sont applicables aux tramways (décrets du 6 août 1881 et du 3 février 1900). Ajoutons que la circulation des appareils à vapeur sur la voie publique est en outre l'objet des règlements de police locaux. A Paris, l'autorisation du Préfet de police est nécessaire ; elle est révocable sur la proposition de l'ingénieur en chef des mines, le propriétaire entendu.

IV. DISPENSES ET SANCTIONS. — DISPENSES. — Le Ministre des Travaux publics peut, sur le rapport des ingénieurs des mines, l'avis du Préfet, et celui de la Commission centrale des appareils à vapeur (composée de fonctionnaires des mines et des ponts et chaussées, d'ingénieurs et de constructeurs) accorder dispense de tout ou partie des prescriptions ci-dessus indiquées dans tous les cas où, à raison de la forme, de la faible dimension des appareils à vapeur, il serait reconnu que la dispense ne présente aucun inconvénient. En fait, la dispense n'est accordée que pour les chaudières dites à petits éléments (*V.* les circulaires ministérielles du 6 septembre 1887, du 14 août 1888, du 7 juillet 1900, du 10 septembre 1902).

SANCTIONS. — Un ensemble de dispositions assure l'exécution de ces mesures. En cas d'accident ayant causé des blessures ou la mort, le chef de l'établissement doit prévenir tout de suite l'autorité chargée de la police locale et l'ingénieur des mines chargé de la surveillance : ce dernier se rend sur les lieux, constate l'état des appareils, envoie un rapport au Procureur de la République (une expédition est transmise à l'ingénieur en chef qui envoie son avis à ce magistrat), et un autre rapport au Préfet, par l'intermédiaire de l'ingénieur en chef. En cas d'explosion, ne pas déplacer avant la visite de l'ingénieur les fragments de l'appareil rompu. || Les contraventions aux règlements sur la police des appareils à vapeur autres que celles frappées d'une pénalité spéciale sont punies d'une amende de 16 à 100 fr. de base. A toute personne faisant usage d'une chaudière sans timbre d'épreuve, amende de 25 à 500 fr. de base. L'absence des appareils de sûreté expose à une amende pouvant s'élever de 25 à 200 fr. de base. La marche à une pression supérieure à celle indiquée par le timbre rend le mécanicien passible d'une amende de 25 à 500 fr. de base et peut entraîner contre lui, en outre, une condamnation de trois jours à un mois d'emprisonnement ; le propriétaire, le directeur d'établissement sur l'ordre duquel l'excès aurait été commis est passible d'une amende de 100 à 2 000 fr., et d'un emprisonnement de 6 jours à 2 mois. En cas de récidive (dans les 12 mois de la première condamnation), les peines énumérées peuvent être portées au double du maximum. Si la contravention a entraîné des blessures, elle donne lieu à une condamnation à une amende de 50 à 1000 fr. de base et à un emprisonnement de 8 jours à 6 mois ; si elle a entraîné la mort, la condamnation est de 300 à 3 000 fr. de base d'amende, de 6 mois à 5 ans d'emprisonnement. *V.* MAJORATION.

APPAREILS DE CHAUFFAGE. — *V.* CHAUFFAGE.

APPARTEMENT. — Dans une grande ville, sacrifier au loyer jusqu'au cinquième du revenu. Économisez plutôt sur d'autres dépenses que sur celle-ci ; un appartement trop étroit est malsain ; il est de plus, une gêne de tous les instants. Choisissez-le bien aéré, dans une voie large, dans une maison propre et tranquille. Assurez-vous que, dans votre voisinage direct, il n'y a pas de commerces susceptibles de donner de mauvaises odeurs, etc. Qu'il soit, si possible, chauffé par un calorifère ; dût-il, alors, vous paraître plus cher, il vous sera cependant plus économique qu'un appartement semblable non chauffé : qu'il ait, si possible, une salle de bains. Evitez les appartements dont les pièces se commandent ; que chaque pièce, au contraire, donne directement sur l'antichambre ou sur un dégagement. Il faut que l'habitant d'une chambre puisse y demeurer isolé. Pensez, en le choisissant, à la destination de chaque pièce ; mais ne soyez pas trop esclave des exigences de votre mobilier (*V.* AMEUBLEMENT) ; n'oubliez pas de vérifier s'il existe des débarras, et si le service est simple ; un grand appartement peut paraître à bon marché qui devient coûteux par le service qu'il demande ; en cela, l'appartement est plus économique que la maison ou l'hôtel particulier. Prenez-le tel que les chambres à coucher soient au midi principalement celles des enfants ; le soleil est pour l'homme le meilleur agent de santé. Si vous devez y passer l'été, évitez de prendre une pièce de travail exposée au sud-ouest ; chauffée jusqu'au fond par les rayons obliques du soleil, elle sera brûlante ; une pièce exposée au midi le sera moins.

Le prix des loyer varie, selon les villes, avec la population, et, surtout, avec l'accroissement de cette population. — *V.* LOYERS (LOI SUR LES).

COULOIRS ET CORRIDORS : éviter les planches et les bibliothèques ouvertes qui compliquent l'entretien et l'époussetage. Parfois, cependant, on est forcé de mettre contre le mur des

armoires ou des planches, pour les cartons et autres objets encombrants (*V.* AMEUBLEMENT). Dans les maisons récemment construites, il y a, dans les corridors ou les couloirs, des placards à coulisse pour les vêtements, les provisions. — *V.* HYGIÈNE.

CHAMBRES A COUCHER. — Les chambres à coucher doivent être aussi hautes de plafond que possible, claires, bien disposées pour l'AÉRATION et la VENTILATION, pourvues d'une cheminée qui favorise l'aération, exposées au levant ou au midi; il serait utile de munir l'une des fenêtres d'un carreau mobile laissé ouvert la nuit (il faut 6 mètres cubes d'air par personne et par heure).

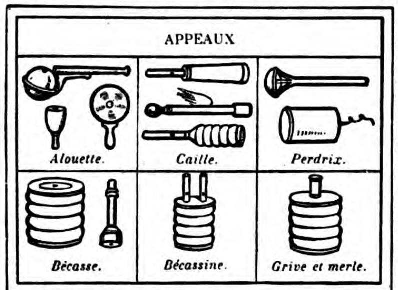
Quand on est, par économie, obligé d'avoir un petit appartement, on supprime le salon ou on le transforme en chambre à coucher.

CHAMBRES D'ENFANT. — Les chambres d'enfant doivent être claires, gaies, aérées; pas de bibelots, seulement les meubles indispensables : lits de fer ou de cuivre avec filets, et filets protecteurs (pour cacher la têtière, on peut mettre des châssis de fer garnis d'étoffe, vissés à l'intérieur du lit), ou encore lits de bois avec panneaux mobiles faisant paravent (modèle de l'hôpital privé de Mme Chaptal), tables et sièges à la taille de l'enfant, grilles protectrices devant la cheminée ou le poêle et à la fenêtre.

SALLE A MANGER. — AMEUBLEMENT : table, chaises, buffet, dressoir, meuble à argenterie *fermé*. Dans un ménage modeste, avoir des meubles simples sans sculptures compliquées difficiles à entretenir. L'argenterie laissée à l'air se ternit vite; mieux vaut à placer dans une petite armoire vitrée que la mettre sur un buffet ou un dressoir. — *V.* AMEUBLEMENT, BALCON, CHARBON (BOÎTES ET COFFRES A), CUISINE, LINGERIE, LINOLÉUM, NATTES, OFFICE, PENDERIES, PLACARDS, PLAQUES DE VERRE, SALLE DE BAINS, TONNELLE, VÉRANDA, WATER-CLOSET, ETC.).

APPATS. — *V.* PÊCHE.

APPEAU. — Petit appareil destiné à imiter le chant des oiseaux et même le cri des petits quadrupèdes pour en favoriser la



capture. C'est en général un sifflet d'une forme plus ou moins compliquée — *V.* CHASSE.

APPEL (*DROIT*).

GÉNÉRALITÉS. — La perte d'un procès en premier ressort (suivant les cas Tribunal civil d'arrondissement, Tribunal de Commerce, Justice de Paix) n'implique pas nécessairement sa perte définitive. Presque toujours on peut *appeler* contre un premier jugement devant un tribunal supérieur.

Pour suivre la procédure d'appel, s'adresser en premier lieu soit à un avoué de la Cour (si l'appel est fait contre une décision d'un Tribunal civil ou de commerce), soit à un avoué de 1re instance (si l'appel est fait contre un jugement de justice de paix).

Avant de s'engager dans les frais assez considérables de l'appel, bien examiner les chances de gain que l'on peut encore avoir et étudier longuement et de sang-froid les attendus du jugement qu'on prétend attaquer. Ils constituent souvent un excellent avis et modifient la manière d'envisager certains faits.

I. CARACTÈRES DE L'APPEL. — Recours formé devant un Tribunal supérieur contre une décision rendue par une juridiction inférieure.

Celui qui fait appel prend le nom d'*appelant*; celui contre lequel l'appel est formé se nomme *intimé*. Si les deux parties ont fait appel, l'appel interjeté le *premier en date* est l'*appel principal*, le second l'*appel incident*.

II. APPEL CIVIL ET COMMERCIAL. — L'acquiescement à un jugement implique renonciation à l'appel (*V.* ACQUIESCEMENT). Pour les appels des décisions des Conseils de Prud'hommes et des ordonnances de référé, *V.* PRUD'HOMMES et RÉFÉRÉ.

1° JURIDICTIONS D'APPEL COMPÉTENTES. — Former appel contre les jugements des Tribunaux civils d'arrondissement et des Tribunaux de commerce devant la *Cour d'appel* dont ces Tribunaux dépendent. Ex. : Dans le ressort de Paris (Aube, Eure-et-Loir, Marne, Seine, Seine-et-Marne, Seine-et-Oise, Yonne), interjeter appel devant la Cour de Paris des jugements rendus par les Tribunaux civils ou de commerce du ressort. || Former appel contre les jugements des Juges de Paix devant le *Tribunal civil d'arrondissement* dans le ressort duquel est située la Justice de Paix. Ex. : Pour les jugements rendus par les Juges de Paix du département de la Seine, interjeter appel devant le Tribunal civil de la Seine ; pour ceux rendus par les juges de paix de l'arrondissement de Melun, devant le Tribunal civil de Melun, etc.

2° PROCÉDURE ET FORMES. — L'appelant devra :

1° Constituer avoué (avoué à la Cour s'il s'agit d'un appel de tribunal civil ou de commerce, avoué de première instance s'il s'agit d'un appel de justice de paix) ;

2° Assigner par exploit d'huissier le ou les intéressés à comparaître devant la juridiction d'appel ;

3° Déposer au Greffe de la juridiction d'appel, avant la décision à intervenir, l'amende dite de *fol appel*. Cette amende est de 10 fr. *en principal* pour les appels des Tribunaux civils et de commerce, de 5 fr. pour les appels de Justice de paix. Elle est acquise au Trésor en cas de confirmation du jugement. *V.* MAJORATION.

a) *Effets de l'appel.* — L'appel est suspensif, c'est-à-dire qu'il suspend l'exécution du jugement, à moins que ce jugement ne soit exécutoire *par provision* (c'est-à-dire provisoirement). L'effet suspensif ne se produit, en principe, que du moment où l'appel est *interjeté*.

Le *délai* d'appel n'est lui-même suspensif qu'*exceptionnellement* (en matière de divorce ou d'interdiction).

L'appel formé contre les jugements des Tribunaux de commerce n'est pas suspensif, parce que ces jugements sont toujours exécutoires par provision (art. 439, C. Pr. civ.).

L'appel est *dévolutif*; on entend par là qu'il remet en question devant la juridiction d'appel toutes les difficultés soumises aux premiers juges, tranchées par eux et *sur lesquelles l'appel a été interjeté*.

b) *Critérium servant à distinguer les jugements en premier et en dernier ressort.* — C'est le chiffre de la *demande*, et non celui de la condamnation, qu'il faut considérer pour savoir si un jugement est ou non susceptible d'appel. Et si la demande a été modifiée en cours d'instance, c'est aux *dernières conclusions* qu'il faut se reporter.

c) *Appel incident.* — A la différence de l'appel *principal*, qui doit être formé, *sous peine d'irrecevabilité*, dans un délai *déterminé* et en observant des formes particulières, l'appel *incident* peut, en principe, être interjeté en tout état de cause, par de simples conclusions, et quand même l'intimé aurait signifié le jugement sans protestation (art. 443, C. Pr. civ.).

d) *Appel sur la compétence.* — Les jugements rendus sur une question de *compétence* sont susceptibles d'appel, même dans le cas où la décision à intervenir *sur le fond du procès* devrait être, elle-même, rendue en dernier ressort (art. 454, C. Proc. civ.).

e) *Appel des jugements préparatoires.* — On entend par jugements *préparatoires* ceux qui prescrivent certaines mesures d'instruction, *mais sans préjuger le fond* (*V.* JUGEMENTS). L'appel de ces jugements ne peut être interjeté qu'après le jugement définitif et en même temps que l'appel de ce jugement (art. 31 et 451, C. Proc. civ.).

Il en est autrement de l'appel des jugements *interlocutoires* et *provisoires* (*V.* JUGEMENTS) qui peut, toujours, et doit même, dans certains cas, être interjeté avant le jugement définitif. La participation ou même la simple assistance aux mesures d'instruction ordonnées par un jugement interlocutoire (surtout sans protestation ni réserve) équivaudrait à un acquiescement et rendrait irrecevable l'appel de ce jugement.

f) *Demandes reconventionnelles ou en compensation.* — Ces demandes ne se cumulent pas avec la demande principale, par conséquent on ne doit pas les *additionner* avec l'objet de la demande principale pour savoir si un jugement est en premier ou en dernier ressort.

Mais si elles sont, par elles-mêmes, supérieures au taux du dernier ressort, elles rendent le jugement susceptible d'appel *pour le tout*, alors même que la demande principale prise isolément n'en aurait pas été susceptible. Il n'en est autrement que dans le cas où la demande reconventionnelle tend uniquement à l'allocation de dommages-intérêts *pour le préjudice causé par la demande principale* : si la demande principale est formée dans les limites du dernier ressort, le jugement ne pourra alors être attaqué par la voie de l'appel, *encore que le montant des dommages-intérêts demandés reconventionnellement excède les limites du dernier ressort* (lois des 11 avril et 25 mai 1838, art. 639, C. Comm.).

3° RÈGLES SPÉCIALES APPLICABLES A L'APPEL DES JUGEMENTS RENDUS PAR LES TRIBUNAUX CIVILS D'ARRONDISSEMENT. — a) *Quand sont-ils susceptibles d'appel ?* — Tous les jugements rendus par les Tribunaux civils de première instance sont, *en principe*, susceptibles d'appel. Ce principe comporte toutefois plusieurs exceptions tirées, les unes de la *nature* du litige, les autres de sa *valeur*.

Exceptions (1re *catégorie*). — *Certains* jugements rendus en matière de saisie immobilière, de vente d'immeubles de surenchère du 10e, ne peuvent faire l'objet d'un appel. *V.* SAISIES, SURENCHÈRE, VENTE. En ce qui concerne les jugements intervenus sur des matières spéciales telles qu'*enregistrement, timbre*, *V.* ces mots.

Exceptions (2e *catégorie*). — L'appel n'est pas recevable, dans les actions personnelles et mobilières, *quand la valeur du litige n'excède pas* 1 500 *fr. en principal*, et, dans les actions immobilières, quand cette même valeur ne dépasse pas 60 *fr. de revenu déterminé soit en rente, soit par prix de bail* (loi du 11 avril 1838).

Comme on l'a dit plus haut, c'est, uniquement, le chiffre de la demande, tel qu'il est fixé par le demandeur lui-même et tel qu'il résulte de ses dernières conclusions, qui doit être pris pour base. Ex. : 1° Le demandeur réclamait 2 000 fr. au défendeur, le Tribunal lui alloue 1 000 fr., le jugement est en *premier ressort* ; 2° après avoir assigné en paiement de 2 000 fr., le demandeur réduit ensuite sa demande à 1 000 fr., et le jugement condamne le défendeur au paiement de ces 1 000 fr., le jugement est en *dernier ressort*.

L'appel sera possible, non seulement quand l'objet de la demande dépassera l'un des chiffres indiqués plus haut, mais encore quand la valeur de la demande sera *indéterminée* ou que *certains chefs seulement seront déterminés*.

Les jugements concernant l'*état des personnes* (divorces, filiation, interdiction, séparations, etc.) sont toujours susceptibles d'appel comme touchant à des intérêts moraux non susceptibles d'évaluation en argent.

b) *Délais dans lesquels l'appel doit être interjeté.* — L'appel des jugements rendus par les Tribunaux civils d'arrondissement ne peut pas être interjeté *dans la huitaine qui suit le jour du jugement*, à moins que ce jugement ne soit exécutoire par provision (art. 449, C. Pr. civ.).

Un jugement est dit *exécutoire par provision* quand l'exécution peut en être poursuivie malgré qu'il ait été frappé d'appel. — *V.* JUGEMENTS.

Quant aux jugements *par défaut*, on ne peut en interjeter appel pendant la durée du délai d'opposition.

En ce qui concerne les jugements *préparatoires*, *V.* plus haut.

Le délai pour interjeter appel principal d'un jugement rendu par un Tribunal civil d'arrondissement est, *en principe*, de *deux mois à compter de la signification de ce jugement à personne ou à domicile* (art. 443, C. Pr. civ.) : il s'augmente d'un délai de distance au profit de ceux qui demeurent *hors de France*, de ceux qui sont absents du territoire européen de la République ou du territoire de l'Algérie pour service public, et des gens de mer absents pour cause de navigation (art. 445 et 446, C. Pr. civ.).

Mais, dans de nombreux cas, la loi a dérogé à ce principe : tantôt le délai est inférieur à deux mois, tantôt son point de départ n'est pas la signification du jugement à partie, tantôt enfin le délai d'appel a une durée et un point de départ différents de ceux indiqués ci-dessus.

L'appel interjeté après l'expiration du délai légal est *irrecevable* et ne peut être examiné par la juridiction d'appel.

4° RÈGLES SPÉCIALES AUX APPELS DE JUSTICES DE PAIX. — a) *Jugements susceptibles d'appel.* — Depuis la loi du 12 juillet 1905, les jugements rendus par les Juges de Paix sont, *en principe*, susceptibles d'appel lorsque la valeur du litige dépasse *trois cents francs* (300 fr.). Mais ce principe comporte des exceptions : il existe certaines catégories d'affaires sur lesquelles les Juges de Paix ne peuvent statuer qu'*à charge d'appel*, quel que soit l'intérêt du litige ; on peut citer les actions en bornage, les actions possessoires, les demandes en pension alimentaire qui rentrent dans les limites de leur compétence. Parfois, au contraire, le Juge de Paix prononce en dernier ressort, même au-dessus de 300 fr. ; il en est ainsi, notamment, en matière d'accidents du travail, sur les contestations relatives tant aux frais funéraires qu'aux indemnités temporaires (à la condition qu'elles ne soulèvent pas une question de compétence).

b) *Délais.* — L'appel des jugements rendus par les Juges de Paix n'est pas recevable avant l'expiration des *trois jours* qui suivent celui de la prononciation du jugement, à moins qu'il n'y ait lieu à exécution provisoire.

Si le jugement est *par défaut*, l'appel ne peut être interjeté qu'après l'expiration du délai d'opposition. En ce qui concerne les jugements *préparatoires*, *V.* plus haut.

Le délai pendant lequel l'appel peut être formé est, *en principe*, de 30 *jours* à partir de la signification du jugement ; pour les personnes domiciliées *hors du canton*, ce délai s'augmente à raison des distances [mais à partir seulement de cinq myriamètres] (*V.* art. 13, loi du 25 mai 1838).

L'appel interjeté après le délai légal est *irrecevable*.

5° RÈGLES SPÉCIALES AUX APPELS DES TRIBUNAUX DE COMMERCE. — a) *Jugements susceptibles d'appel.* — Ce sont ceux qui ont été rendus sur des demandes dont l'objet excède quinze cents francs (1 500 fr.), ou a une valeur *indéterminée*. Par exception à ce principe, *certains* jugements rendus en matière de faillite ne sont pas susceptibles d'appel. — *V.* FAILLITES.

En ce qui concerne les demandes reconventionnelles et les jugements de compétence, *V.* plus haut.

b) *Délais.* — L'appel des jugements rendus par les Tribunaux de commerce doit, en principe, être formé dans le délai de *deux mois*, à partir : de la signification du jugement (quand il est contradictoire), et de l'expiration du délai d'opposition (s'il est par défaut). La loi a, parfois, dérogé à ce principe, notamment en matière de faillite où le délai d'appel est de *quinze jours* seulement à compter de la signification (art. 582, C. Com.).

Ainsi qu'on l'a dit plus haut, l'appel, en matière commerciale, n'est pas suspensif. Il peut être interjeté le jour même du jugement (art. 645, C. Com.).

N. B. — Nous avons dû nous borner à indiquer ici les principes généraux qui régissent l'appel, sans entrer dans le détail des nombreuses questions d'espèce susceptibles de se présenter ni de toutes les exceptions que peuvent comporter ces principes. Aussi, les indications ci-dessus ne sauraient-elles dispenser le plaideur qui se propose d'interjeter appel d'une décision de justice de s'adresser *immédiatement* à un conseil éclairé qui discernera, dans chaque cas spécial, quels sont les formes et délai applicables.

II. APPEL EN MATIÈRE PÉNALE. — 1° APPEL DES JUGEMENTS RENDUS PAR LES TRIBUNAUX DE SIMPLE POLICE. — Les jugements de simple police ne peuvent être frappés d'appel par le *contrevenant* et par la partie *civilement responsable* que lorsqu'ils prononcent un emprisonnement, ou lorsque les amendes, restitution *et autres réparations civiles* excèdent la somme de 5 fr., outre les dépens. L'appel est également recevable quand le montant de la condamnation est *indéterminé*, par exemple si le jugement ordonne la démolition de certains ouvrages.

Quant à la *partie civile*, on admet généralement qu'elle peut interjeter appel, *mais seulement dans le cas où le jugement l'a condamnée à payer au prévenu des dommages-intérêts excédant* 5 *fr.*

L'appel est porté devant le Tribunal correctionnel dans le ressort duquel siège le Tribunal de simple police qui a rendu la décision attaquée.

Il doit être interjeté dans les 10 *jours*, au plus tard, après celui où le jugement a été prononcé ; et, si le jugement est par défaut, dans les 10 jours, au plus tard, de la signification de la sentence à personne ou à domicile. L'appel est formé par déclaration au greffe du Tribunal qui a rendu le jugement (art. 174, C. Instr. crim.).

2° APPEL DES JUGEMENTS RENDUS PAR LES TRIBUNAUX CORRECTIONNELS. — Les jugements rendus en *matière correctionnelle* sont tous susceptibles d'appel (art. 199, C. Instr. crim.).

Les personnes qui peuvent faire appel de ces jugements sont : 1° le prévenu ; 2° la partie civilement responsable ; 3° la partie civile, en ce qui concerne seulement les réparations civiles ; 4° le Ministère public (Procureur de la République et Procureur général).

L'appel est porté devant la Cour d'appel dans le ressort de laquelle siège le Tribunal qui a rendu le jugement. Il se forme par une déclaration *faite au greffe du Tribunal qui a rendu le jugement* ; cette déclaration doit émaner de l'appelant en personne ou de son fondé de procuration spécial ; elle est indispensable et aucune autre formalité ne saurait en tenir lieu. Si l'appelant est détenu, le greffier se rend, sur sa demande, à la prison pour recevoir sa déclaration et en dresser acte.

L'appel doit être formé 10 *jours* au plus tard après celui où le jugement a été prononcé, même si le 10e jour est un jour férié. Toutefois, si le jugement est rendu *par défaut*, le délai d'appel est, à l'égard du condamné défaillant, de 10 *jours* à partir de la signification qui lui aura été faite du jugement à personne ou à domicile, outre un jour par 3 myriamètres (art. 203, C. Instr. crim.).

Le Procureur général près la Cour d'appel jouit, pour interjeter appel, d'un délai exceptionnel de *deux mois* à compter de la prononciation du jugement, ou d'*un mois* à partir de la notification qui peut lui en être faite par l'une des parties (art. 205, C. Instr. crim.).

L'appel et le délai d'appel lui-même sont en cette matière suspensifs de l'exécution du jugement.

La juridiction d'appel n'est saisie que des dispositions du jugement qui font grief à l'appelant. Par suite, si le *prévenu* a, seul, interjeté appel, la Cour ne peut pas aggraver la condamnation prononcée. S'il y a appel de la partie civile seulement (mais non du Ministère public), il ne peut résulter de cet appel aucune conséquence ou aggravation *pénale* à l'encontre du prévenu ; la Cour ne peut qu'allouer des dommages-

intérêts à la partie civile ou augmenter le chiffre de ceux qu'elle avait pu obtenir des premiers juges.

L'appel *a minima* du Ministère public permet à la Cour d'aggraver la *peine* prononcée par les premiers juges ou même de condamner *pénalement* le prévenu acquitté ; mais il est sans influence sur l'action civile.

L'arrêt de la Cour doit être précédé d'un rapport fait à l'audience par un conseiller, de l'interrogatoire du prévenu, s'il comparaît, et des conclusions du Ministère public (Procureur ou Avocat général).

En ce qui concerne les délits et contraventions en matière forestière, *V.* FORÊTS.

Appel (*RELIG.*). — En matière ecclésiastique, on peut faire appel du jugement de l'évêque ou de l'officialité diocésaine, à l'archevêque ou à l'officialité métropolitaine ; de l'un et de l'autre tribunal on peut appeler à Rome, à la Cour d'appel ecclésiastique, appelée la Rote ; enfin au Tribunal suprême qui s'appelle la Signature papale.

Appel (Ordres d') (*ARMÉE*). — Les jeunes soldats rejoignent directement et individuellement, au jour fixé par l'ordre d'appel qui leur a été adressé, les corps auxquels ils sont affectés. Ceux qui doivent aller en Corse, en Algérie ou en Tunisie, se rendent, au jour fixé par l'ordre, à leur bureau de recrutement d'où ils sont mis en route. — En cas de mobilisation, les soldats de la disponibilité, de la réserve et de l'armée territoriale doivent recevoir des ordres individuels. Mais la mobilisation peut avoir lieu par voie d'affiches, de publications sur la voie publique et les intéressés doivent se mettre en route de façon à arriver au corps le jour fixé par l'ordre de mobilisation ou par le fascicule de mobilisation apposé à la première page de leur livret individuel.

Appel (*ENSEIGT.*). — Les décisions rendues en matière d'enseignement peuvent être susceptibles d'appel. — *V.* ENSEIGNEMENT (ADMINISTRATION).

Appel en garantie. — *V.* GARANTIE.

APPELANT (*CHASSE*). — L'appelant est soit un oiseau vivant, soit un oiseau empaillé ou même en bois sculpté ou en caoutchouc, destiné à attirer, à la chasse, les oiseaux de même espèce. — *V.* CHASSE.

CANARD APPELANT. — Celui qui intéresse le plus l'éleveur est le canard appelant.

Cette race, petite, élégante et remuante, qui se rencontre dans tous les pays de marais, est la proche parente du canard

APPELANT (CHASSE AU CANARD)



sauvage avec lequel elle a été certainement croisée. Le malard est une réduction parfaite du col-vert des marais. La femelle est grise et ressemble également à l'espèce sauvage.

ÉLEVAGE, MŒURS, REPRODUCTION. — Ils aiment l'indépendance, se plaisent à errer en pleine liberté le long des cours d'eau, sont susceptibles pourtant de s'attacher à la maison du maître. Toutefois, il est prudent de les éjointer (*V.* ÉJOINTAGE) ou simplement de les émanteler (*V.* ÉMANTELER), sinon il arrive qu'ils suivent leurs congénères sauvages et se perdent. La reproduction se fait très simplement : la cane couve où elle veut. Le nid est un chef-d'œuvre de construction dans lequel le duvet adroitement assemblé forme une sorte de coupe chaude dans laquelle reposent les œufs. La femelle prend d'ailleurs le plus grand soin de sa couvée ; aussi, sous aucun prétexte, ne toucher ni aux œufs, ni à la couveuse, ni à son nid. Quand l'éclosion approchera, il vous arrivera de trouver des œufs rejetés autour du nid. Ne pas les remettre en place : Au moment de l'éclosion, contentez-vous de mettre à la portée des petits canetons du pain émietté, du riz cuit et une petite pâtée de farine d'orge, son et riz mélangés par tiers. Laissez les petits canetons suivre leur mère à leur guise.

A ce moment, surveillez les mâles ; il en est dont le caractère est mauvais et qui tuent les canetons. Adultes, et même à peine croisés, les appelants mangent un peu de tout : grains et pâtées. Mais ce qui pousse le plus la croissance, c'est un mélange par tiers de son, de riz cuit et d'ortie hachés menu, le tout délayé avec du gros lait.

L'appelant n'est pas un oiseau de sport ; il s'élève surtout pour la chasse. Les plus prisés sont les sujets (mâles ou femelles) dont la voix est la plus puissante et rappelle celle du canard sauvage. Aussitôt qu'ils commencent à voleter et à crier, sélectionnez-en deux lots : l'un de canards destinés à la chasse que vous utiliserez ou vendrez comme tels, l'autre de canards de table. Cette race, en effet, a une chair exquise qui ressemble beaucoup à celle du canard sauvage, et ce caneton d'apparence si petite offre de nombreuses aiguillettes. La cane est une bonne pondeuse très précoce. Race à recommander pour l'éleveur amateur et pour le chasseur.

APPELLATIONS (*ARMÉE*). — Le supérieur parlant à un inférieur l'appelle par son grade, en ajoutant le nom s'il le juge à propos. L'inférieur parlant à un supérieur l'appelle, si ce supérieur est officier ou adjudant, par son grade précédé du mot « mon » ; si le supérieur est d'un grade inférieur à celui d'adjudant, l'inférieur l'appelle par son grade seulement. Le Ministre de la Guerre, les maréchaux de France, les gouverneurs militaires de Paris et de Lyon, le Grand chancelier de la Légion d'honneur, les gouverneurs des places fortes et les personnels n'ayant aucune assimilation avec les grades de l'armée (contrôleurs de l'administration de l'armée, ingénieurs des poudres et salpêtres, agents de la trésorerie et des postes aux armées, etc.), sont désignés par leur titre précédé des mots « monsieur le ». Toutes les appellations comportent l'énonciation du grade, mais non celle de la classe dans ce grade. Suivant l'arme, les simples soldats sont interpellés par les mots : soldat, cavalier, chasseur, canonnier, sapeur, zouave, tirailleur, légionnaire, etc. — *V.* GRADES.

Aucun officier ne doit être officiellement appelé par le titre nobiliaire qu'il peut avoir, soit dans les relations de service, soit dans la correspondance.

Appellations (*SAV.-VIV.*). — La manière d'appeler les personnes diffère selon les pays et selon la forme des relations : elle n'est pas la même dans les rapports mondains que dans les rapports officiels.

En règle générale, montrez plutôt, dans le monde, trop de déférence que trop de familiarité. Quand vous adressez la parole à un homme, appelez-le *Monsieur* ou, si vous êtes lié avec lui, *cher Monsieur* ; ne dites qu'à peu de gens *mon cher* ou *mon cher ami*. Ne faites jamais (dans un salon français) suivre le mot *Monsieur* du nom propre, ni du titre (on ne dit pas *Monsieur le comte*) ; parfois seulement ajoutez-y la fonction, quand vous vous adressez à un haut personnage : on dit *Monsieur le Président, Monsieur le Ministre* ; appelez également *Monsieur* les officiers de l'armée, exception faite des officiers généraux ; dites à ceux-ci *Mon Général* : rappelez-vous que le possessif *mon* n'est pas de mise dans l'armée de mer ; dites *Commandant, Amiral*, tout court. Appelez les ecclésiastiques *Monsieur l'abbé, Monsieur le curé* et appelez *Monseigneur* les prélats romains, évêques et archevêques, ainsi que les membres de familles royales ; dites *Votre Éminence* aux cardinaux. Appelez toujours et uniformément les femmes mariées *Madame*, sans faire suivre ce mot d'aucun autre (il existe de rares exceptions à ces règles ; on vous les fera connaître dans la société où elles se pratiquent ; on ne saurait du reste vous faire grief de les ignorer). Dites à une femme *Madame* tant qu'elle ne vous priera pas de l'appeler autrement, quelle que soit la manière dont elle vous nomme ; la familiarité d'une femme à l'égard d'un homme n'autorise pas celui-ci à une familiarité en retour. Appelez les enfants par leur prénom précédé des mots *Monsieur* ou *Mademoiselle* ; supprimez le prénom dès qu'ils sont jeunes gens ou jeunes filles. Appelez les domestiques par leur nom ; vous pouvez cependant appeler simplement *Madame* ou *Mademoiselle* les domestiques femmes des autres. Si vous parlez à des gens du commun, traitez-les comme les gens du monde ; dites-leur : *Monsieur, Madame, Mademoiselle*, et non pas *Mon bon homme. Ma bonne femme, Mon ami, Ma fille*. S'ils sont de vos subordonnés, employés ou ouvriers, vous pouvez user de termes plus familiers, en particulier du nom de famille seul.

Quand vous parlez *de* quelqu'un, faites suivre les mots *Monsieur, Madame* du nom (parfois du titre ou de la fonction avant le nom). Dites à Monsieur Un-tel en lui parlant de sa femme, *Madame Un-tel* ; dites *Mademoiselle votre fille* ou *votre fille* ; à une femme vous pouvez dire *votre mari*. Employez sans crainte les mots *femme* et *mari* ; ils sont de très bon ton.

Dans les rapports officiels, on doit, en s'adressant aux gens, leur donner en général leur titre. Si, d'autre part, on est lié à une personne par des rapports hiérarchiques, on conserve dans le monde les formules commandées par ces rapports. On dit *Votre Majesté* aux souverains, *Votre Altesse* aux membres des familles régnantes, *Votre Excellence* aux membres des corps diplomatiques étrangers ; se rappeler que ces appellations sont suivies de la troisième personne ; on dit *Votre Excellence veut-elle*, et non : *Excellence, voulez-vous ?*

Dans les pays étrangers, les mœurs sont un peu différentes. Dans les pays d'aristocratie, on donne leur titre aux femmes et aux hommes. En Angleterre et en Amérique, on fait toujours suivre *Monsieur, Madame* (*Mistress, Lady, Sir*) du nom ; le mot *Miss* doit être suivi du prénom et du nom. En Allemagne, on donne aux femmes le titre de leur mari. *Frau Professor*. Dans le doute, cependant, et sauf avis de personnes exactement renseignées, mieux vaut conserver vos manières françaises ; elles ne seront jamais déplacées, si vous en usez poliment.

Ces règles sont générales ; dans certains cas exceptionnels (audience d'un monarque, du pape...), il y a lieu d'avoir des précisions particulières ; se renseigner, alors, auprès de gens compétents sur l'étiquette à respecter ; les attachés d'ambassade sont toujours disposés à vous rendre ce service.

APPENDICITE (*MÉD. PRAT.*). — Inflammation de l'appendice iléo-cæcal (petit boyau intestinal, long de 4 centimètres environ, de la grosseur d'un crayon, qui s'insère à la rencontre du gros intestin et de l'intestin grêle).

On constate : 1° Douleur violente aiguë, comparable à un coup de poignard, dans la partie droite du ventre. Si l'on fait préciser au malade le siège de sa douleur, il indique généralement un point situé à égale distance de l'ombilic et de l'angle de la hanche. La pression en ce point réveille une douleur aiguë.

2° Un peu plus tard, nausées, ou vomissements d'aliments d'abord, puis de bile.

3° Constipation opiniâtre. Toute émission de matière ou de gaz est suspendue.

La crise peut durer quelques heures et disparaître ; parfois, au contraire, les symptômes persistent. La température, qui était montée à 38°,5, 39° au moment de l'accès, reste à ce niveau. Les crises douloureuses ne cessent pas ; les vomissements deviennent verdâtres, puis prennent l'aspect des matières fécales. Ballonnement du ventre ; constipation opiniâtre. Si la crise ne se résout pas favorablement, ce qui est rare d'ailleurs, les vomissements deviennent de plus en plus noirâtres ; dépression profonde du malade ; altération du visage ; ralentissement du pouls ; refroidissement des extrémités qui bleuissent ; la mort peut survenir en deux ou trois jours.

Les attaques peuvent être répétées en cas d'appendicite chronique, les unes légères, les autres très graves.

On peut confondre l'appendicite : chez la femme, surtout avec la salpingite ; chez les deux sexes, avec l'ulcère de l'estomac ou du duodénum, la colique hépatique ou néphrétique, les coliques de plomb. Chacune de ces affections a ses symptômes spéciaux qui permettent de la reconnaître.

Il faut : appeler le médecin sans tarder, recommander au malade l'immobilité la plus absolue, lui placer sur le ventre, au niveau du point douloureux, une vessie renfermant de la glace. *Il est essentiel* d'interposer entre la peau et la glace une ou plusieurs épaisseurs de flanelle.

A défaut de glace, des serviettes chaudes, fréquemment renouvelées, soulageront le malade. Supprimer toute alimentation jusqu'à l'arrivée du médecin. Ne tolérer que quelques cuillerées d'eau bouillie et, à la rigueur, un peu de lait également bouilli.

APPENDICITE

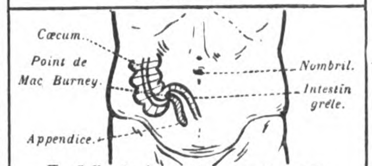


FIG. 1. Vue de l'appendice par transparence.

Opération.

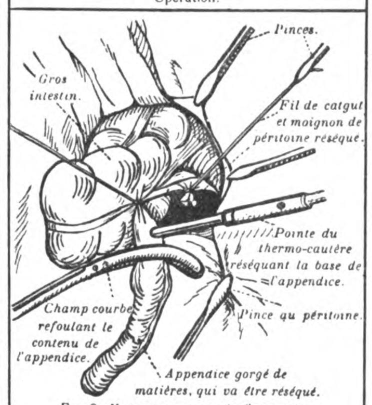


FIG. 2. Vue anatomique de l'appendice.

L'unique traitement efficace de l'appendicite, c'est l'ablation de l'appendice ; seul le médecin traitant peut indiquer l'opportunité de l'intervention chirurgicale.

RÉGIME PRÉVENTIF. — L'appendicite survient plus fréquemment chez les individus dont le tube digestif fonctionne mal, notamment chez les constipés ; les vers intestinaux peuvent parfois la provoquer ; on assurera donc, dans une certaine mesure, le régime préventif de l'appendicite en veillant au bon fonctionnement du tube digestif, c'est-à-dire en observant une hygiène alimentaire rationnelle, et en se débarrassant des parasites.

APPÉTIT (*MÉD.*). — Favorisé par l'exercice, la régularité des repas, la régularité des selles, la bonne cuisine, la tranquillité morale, l'hygiène de la salle à manger (air, lumière, douce chaleur), la présence de convives et la conversation, la sobriété dans la boisson, la lenteur de la mastication.

L'appétit diminue dans : la fièvre, les gastrites avec diminution du suc gastrique (cancer), l'abus d'alcool et de tabac, les affections du foie (cirrhoses, jaunisse), les névroses (hystérie), les douleurs, les émotions violentes (joie ou peine).

L'appétit augmente dans : le diabète, les gastrites avec exagération de suc gastrique (ulcère), certaines formes d'aliénation mentale (*V.* ENVIES, BOULIMIE). Contre la perte d'appétit, soigner la cause ; souvent on fera bien de prendre, une heure avant le repas, 0 gr. 50 de bicarbonate de soude en cachet ou un peu d'infusion amère de gentiane ou quassia. Contre l'excès d'appétit, *il faut* soigner la cause, user d'eau alcaline forte naturelle ou artificielle (Vals, Vichy).

APPLICATION (ÉCOLES D'). — *V.* ÉCOLES MILITAIRES.

APPOINT (*LÉGISL.*). — Les caisses publiques n'acceptent l'*appoint*, c'est-à-dire le paiement en monnaie de billon, que des fractions au-dessous de 1 franc.

Dans une transaction commerciale, le paiement des marchandises peut être opéré par un effet négociable d'un montant inférieur à la somme due que l'on complète alors par un *appoint* en espèces. Cet appoint a la même valeur qu'un acompte ; il implique reconnaissance de la dette et rend le contrat inattaquable.

APPOINTEMENTS (*LÉGISL.*). — Ils sont privilégiés pour l'année échue et ce qui est dû de l'année courante (art. 2181, C. civil).

En cas de renvoi, les appointements sont dus : pour le mois courant, plus un mois à titre d'indemnité, si l'employé est payé au mois ; pour la quinzaine (s'il est payé à la quinzaine), plus une quinzaine comme indemnité. — *V.* DOMESTIQUES et PRIVILÈGES.

APPORT. — *V.* CONTRAT DE MARIAGE et SOCIÉTÉ.

APPOSITION DE SCELLÉS. — *V.* SCELLÉS.

APPRENTISSAGE (*LÉGISL.*). — I. *Formation du contrat d'apprentissage.* — II. *Effets de ce contrat.* — III. *Résolution ou fin de ce contrat.* — IV. *La question de l'apprentissage.*

I. FORMATION DU CONTRAT D'APPRENTISSAGE. — Les dispositions relatives à ce contrat sont contenues dans le Code du travail, art. 1 à 17. || Une personne majeure pourrait librement s'engager par un contrat d'apprentissage ; s'il s'agit, au contraire, ce qui est le cas ordinaire, d'un mineur, l'intervention du père, de la mère ou du tuteur est nécessaire, ou celle d'une personne autorisée par les parents,

à leur défaut, par le Juge de paix. || Le contrat d'apprentissage peut être fait verbalement, mais, en pareil cas, la preuve testimoniale ne serait possible que si la contestation portait sur une somme au plus égale à 150 fr. Il sera plus prudent d'arrêter par écrit les conditions de l'apprentissage, la convention pouvant être faite sous seing privé (sur papier timbré) ou par acte que recevront les notaires, les secrétaires des conseils de prud'hommes, les greffiers de justice de paix. || L'acte d'apprentissage sera signé par le maître et les représentants de l'apprenti. Voici un modèle de contrat d'apprentissage :

« Entre les soussignés, X... (nom, prénoms, âge), propriétaire d'une usine (préciser l'industrie), demeurant à..., d'une part, et M. N... (nom, prénoms, profession) et Mme N..., son épouse, qu'il autorise, demeurant à..., d'autre part, il a été convenu ce qui suit : M. et Mme N..., voulant faire apprendre le métier de... à leur fils (nom, prénoms, âge), ici présent, l'ont mis en apprentissage pour... années à compter de ce jour, auprès de M. X..., qui reçoit en conséquence ledit N... fils, son apprenti, et s'engage à lui enseigner, durant ce temps, son métier de..., et en outre à le loger, coucher et nourrir. Cependant, M. et Mme N... habilleront leur fils, le blanchiront, etc... (autres conventions arrêtées entre les parties). Ce traité est fait moyennant la somme de... que M. X... reconnaît avoir reçue desdits M. et Mme N..., dont quittance. Fait double à... le... (date).

La loi a réduit à 1 fr. dans tous les cas le droit fixe d'enregistrement de l'acte, lors même qu'il contient des obligations de sommes, de quittances. || Ceux qui ont des mineurs à placer en apprentissage ont le devoir de ne les placer que chez des patrons d'une moralité sûre. D'ailleurs, la loi a pris à cet égard de sages précautions, et l'inobservation des conditions qu'elle exige entraînerait la rupture du contrat : nul, s'il n'est âgé de 21 ans au moins, ne peut, sous peine d'une amende de 5 à 15 fr. de base et, en cas de récidive, d'un emprisonnement de un à cinq jours, recevoir un apprenti mineur. Aucun maître, s'il est célibataire, veuf ou divorcé, ne peut loger, comme apprenties, des jeunes filles mineures (mêmes sanctions). Sont, d'autre part, incapables de recevoir aucun apprenti les individus condamnés pour crimes, ou attentat aux mœurs, ceux ayant subi une condamnation à plus de 3 mois d'emprisonnement pour vol, escroquerie (contravention punie d'une amende de 5 à 15 fr. de base et, en cas de récidive, d'un emprisonnement de 15 jours à 3 mois plus une amende pouvant s'élever de 50 fr. à 300 fr. à la base (V. MAJORATION). Ajoutons que cette incapacité peut être levée par le Préfet sur l'avis du Maire (par le Préfet de police à Paris) quand le condamné a résidé 3 ans dans la même commune, à partir de l'expiration de la peine, et qu'il y a eu une bonne conduite.

II. EFFETS DE CE CONTRAT. — Les parents ou protecteurs de l'enfant doivent veiller à ce que les obligations résultant du contrat d'apprentissage soient respectées de part et d'autre. || Le maître est tenu d'enseigner à l'apprenti, « progressivement et complètement », la profession faisant l'objet du contrat ; de ne l'occuper qu'aux travaux se rattachant à l'exercice du métier ou aux seuls travaux domestiques tolérés par l'usage ; de réserver à l'apprenti âgé de moins de 16 ans, ne sachant lire, écrire et compter, le temps nécessaire pour son instruction, mais n'excédant pas deux heures (sanction : amende de 5 à 15 fr. de base (V. MAJORATION), récidive, emprisonnement de un à cinq jours) ; de se conformer au surplus aux dispositions légales qui concernent le travail des enfants (V. TRAVAIL et PROTECTION DE L'ENFANCE) ; de le loger, le nourrir, lui payer un salaire conformément aux conditions arrêtées ; d'agir envers lui comme un bon père de famille, en surveillant sa conduite à l'atelier comme au dehors, et en avertissant ses parents de ses mauvais penchants ; d'aviser également sa famille de ses maladies, de ses absences. Le patron répond des dommages causés par son apprenti. || Ce dernier doit à son maître obéissance, fidélité et respect. Il doit aider son patron dans la mesure de ses forces ; payer, s'il est ainsi convenu, la rémunération portée au contrat ; remplacer, à la fin de l'apprentissage, le temps qu'il n'a pu donner par suite d'absence ou de maladie ayant duré plus de quinze jours. Tout fabricant ou ouvrier convaincu d'avoir détourné un apprenti pour l'employer ailleurs, pourra être passible de tout ou partie de l'indemnité prononcée au profit du maître abandonné. || Les deux premiers mois d'apprentissage sont considérés comme un temps d'essai pendant lequel, à moins de convention expresse, le contrat pourrait être annulé, sans indemnité, par la seule volonté d'une partie.

III. RÉSOLUTION OU FIN DE CE CONTRAT. — Le contrat d'apprentissage est résolu de plein droit dans les cas de mort du patron ou de l'apprenti, d'appel de l'un ou de l'autre au service militaire, d'une condamnation de l'un ou de l'autre pour crime ou délit rendant incapable de recevoir des apprentis, et, pour les filles mineures reçues comme apprenties, dans le cas de divorce du maître, de décès de son épouse, etc. Il peut être résolu en justice sur la demande des parties ou de l'une d'elles, pour violation des stipulations du contrat, infraction grave aux prescriptions légales, inconduite habituelle de l'apprenti, mariage de celui-ci, condamnation du maître ou de l'apprenti à un emprisonnement de plus d'un mois, transport de la résidence du patron dans une autre commune, la résolution devant être, dans cette dernière hypothèse, demandée dans les trois mois. Sa durée peut, d'autre part, être réduite en dehors d'une demande des parties, pour stipulation d'une durée d'apprentissage supérieure aux usages locaux, sans que cela entraîne la résolution du contrat. || Lorsque l'apprentissage est fini, le contrat ayant été entièrement accompli, le maître doit délivrer à l'apprenti, si celui-ci le lui demande conformément à son intérêt, un congé d'acquit ou certificat constatant l'exécution du contrat. Ce certificat pourra être rédigé de la façon suivante :

« Je soussigné (nom et prénoms, demeure, profession, mention de la patente) déclare que A... (nom, prénoms, demeure de l'apprenti) a terminé le... (date) l'apprentissage de (profession enseignée) qu'il devait faire chez moi, suivant l'acte sous seing privé passé entre (indication des personnes ayant souscrit cet acte et moi, A..., le..., que, pendant les... années que cet apprentissage a duré, ledit A... a fidèlement rempli ses devoirs d'apprenti, et que le prix d'apprentissage convenu dans l'acte susvisé m'a été entièrement payé. En conséquence, j'ai délivré audit A... le présent congé d'apprentissage. A... le... (signature). »

Toute rupture de contrat hors des cas prévus par la loi ou la convention peut donner lieu à des dommages et intérêts. La demande, comme toute action ayant pour objet l'exécution ou la résolution du contrat d'apprentissage, est portée devant le Conseil des Prud'hommes ou, à défaut, devant le Juge de Paix du lieu du domicile.

IV. LA QUESTION DE L'APPRENTISSAGE. — L'apprentissage subit actuellement en France une crise redoutable ; on ne forme plus qu'un nombre insuffisant d'apprentis. Cette situation a attiré l'attention du législateur, et suscité d'autre part de louables efforts de la part de certains industriels. On préconise l'apprentissage dit *par mi-temps*, la journée du jeune ouvrier étant partagée entre les travaux de l'atelier et des cours professionnels faits par des ouvriers expérimentés de l'industrie. Le gouvernement s'est efforcé en outre de favoriser l'enseignement technique, et a récemment créé un *certificat de capacité professionnelle*.

APPRÊT (*ÉCON. DOM.*). — Dans l'économie domestique, l'apprêt est souvent synonyme d'*empois* (*V.* ce mot). C'est une opération que l'on fait subir aux étoffes et surtout aux dentelles, batistes, tulles et gazes pour leur donner la fermeté qui leur manque et leur permettre de supporter l'humidité. Préparer une dissolution de gomme adragante en la faisant simplement fondre dans l'eau pure en petite quantité, puis en mouiller et frotter les étoffes de laine ou de soie au moyen d'une éponge fine et propre. Faire sécher ensuite aussi promptement que possible l'étoffe en la tendant sur un châssis. Pour les tissus légers, les rincer d'abord soigneusement, les tendre sur un châssis et passer une seule fois sur toute la surface l'éponge imbibée de la dissolution ci-dessus. Sécher rapidement. On donne souvent aussi un apprêt passager et un lustrage aux lainages et tricots en les repassant *à l'envers* avec un fer très chaud par-dessus un linge mouillé.

APPROBATION (*DROIT*). — Parfois synonyme de RATIFICATION. — *V.* ce mot.

APPROVISIONNEMENTS (*ÉCON. DOM.*). — *V.* ACHATS AU DÉTAIL.

APPUI-MAIN (*PEINT.*). — Longue baguette de bois léger terminée par une petite boule. On la tient de la main gauche avec la palette et les pinceaux et, suivant sa dimension, on la pose sur le bord de la toile, sur le chevalet ou sur la toile même. On appuie et assure sur cette baguette la main droite en peignant. Entourer la boule d'un chiffon, si elle porte sur la toile. || L'appui-main peut être formé de plusieurs baguettes ajustées ensemble qui, démontées, tiennent dans la boîte à couleurs. || Une canne légère rend le même service.

APTITUDE MILITAIRE (BREVET D'). — Délivré par les *Sociétés de préparation militaire* (*V.* ce mot). Permet aux titulaires : 1° de faire connaître le corps dans lequel ils désirent servir (ils y sont classés dans la limite des places disponibles, en tenant compte de leur aptitude physique) ; 2° de contracter un engagement (*V.* ce mot) dit de devancement d'appel ; 3° d'être nommés caporal (ou brigadier) après quatre mois de service ; 4° après une épreuve spéciale, d'être nommés titulaires d'emplois spéciaux (vélocipédistes, musiciens, etc.), dès qu'ils sont reconnus mobilisables.

AQUARELLE (*ARTS D'AGR.*). — I. *Matériel nécessaire.* — II. *Couleurs.* — III. *Mélanges de couleurs.* — IV. *Exécution.*

Peinture à l'eau. L'eau sert à la fois à délayer les couleurs et à les éclaircir. La couleur, dans l'aquarelle, doit être, avant tout, transparente, c'est-à-dire assez liquide pour ne faire aucune épaisseur et laisser le fond du papier apparent. Ne pas confondre l'aquarelle avec la GOUACHE (*V.* ce mot).

I. MATÉRIEL NÉCESSAIRE. — Se trouve chez les marchands de couleurs. Il est simple et peu embarrassant. Couleurs et pinceaux sont renfermés dans une boîte en métal.



AQUARELLE (OUTILLAGE)

Fig. 1. *Boîte.* Fig. 2. *Palettes.* Fig. 3 *Lave-pinceaux.* Fig. 4. *Pinceaux.* Fig. 5 *Éponge à deux bouts.* *Tablette.* *Pastille.* *Godet.* *Tube.* *Couleurs dures.* *Couleurs moites.* Fig. 6. *Couleurs de différentes formes.* *Face.* *Revers.* Fig. 7 *Stirator.*

Le couvercle de cette boîte une fois ouverte est d'ordinaire utilisé comme palette, à l'aide de petits anneaux placés sous la boîte, et dans lesquels on passe le pouce. On peut, si on le préfère, recourir à une palette libre (en émail, en porcelaine, en celluloïd ou en faïence, avec des compartiments destinés aux couleurs). Les pinceaux, dits pinceaux à l'aquarelle, doivent être longs, doux, flexibles. En les achetant, demander à les essayer et vérifier, en les trempant dans l'eau, qu'ils forment bien une pointe quand on les mouille.

Se munir des couleurs essentielles, c'est-à-dire les plus simples, et obtenir les tons par les mélanges.

II. COULEURS. — Se vendent sous forme de pastilles, ou de tablettes solides ; ou aussi dans des godets (couleurs moites) ; ou même en tubes. Mais, bien que les couleurs moites aient leurs avantages, les couleurs solides sont les plus pratiques : se conservent plus longtemps, restent plus propres, parce qu'elles prennent moins la poussière, et se délayent moins à la fois, ce qui est préférable, puisque le premier souci d'une aquarelle est d'avoir une matière très fluide. Couleurs essentielles :

Cadmium clair. || *Cadmium foncé.* || *Ocre jaune.* || *Terre de Sienne naturelle.* || *Vermillon français.* || *Rouge de Venise.* || *Terre de Sienne brûlée.* || *Laque carminée.* || *Bleu de cobalt.* || *Bleu d'outremer.* || *Vert émeraude.* || *Noir d'ivoire.*

III. MÉLANGES DE COULEURS. — Mélanges les plus fréquents (*V.* PEINTURE A L'HUILE).

IV. EXÉCUTION. — 1. *Préparatifs.* || 2. *Dessin.* || 3. *Peinture.*

1. PRÉPARATIFS. — L'aquarelle s'exécute sur papier. Il existe bien des toiles préparées à cet effet, mais nous n'en recommandons pas l'usage. Employer de préférence des *blocs* (se trouvent dans tous les formats et dans tous les papiers). Si l'on n'a pas de bloc, on peut coller le papier sur une planche de la manière suivante : mouiller préalablement le papier à l'envers avec une éponge fine, passer ensuite de la colle très forte sur les 4 bords de la feuille de papier. Appliquer cette feuille sur la planche à dessin et appuyer fortement les parties enduites de colle, en ayant soin de les couvrir d'une feuille de papier comme sous-main. Une fois les bords collés, mouiller légèrement le papier à l'endroit avec une éponge fine, en veillant à ne pas mouiller les parties munies de colle. Laisser sécher une heure ou deux ; le papier devra être collé et bien tendu, sans un pli. On peut aussi coller des bandes de papier autour de la feuille mouillée et laisser sécher. On peut encore user d'un *stirator*, double châssis en bois garni de rainures, dans lequel on engage une feuille de papier préalablement mouillée. La feuille, quand elle est sèche, se tend ; on trouve dans le commerce divers modèles de stirators ; les uns tendent la feuille sur un fond, les autres sur un châssis. Enfin certains se contentent de fixer la feuille sur une planche au moyen de *punaises*. Pour achever de s'installer, l'aquarelliste doit se munir d'un chiffon propre, qui lui servira d'essuie-pinceau, — ne pas sucer son pinceau, habitude dangereuse, — d'une éponge et d'un vase assez grand qu'il remplira d'eau. Cela fait, il pourra commencer à se mettre au travail.

2. DESSIN. — Avant tout, établir sur le papier un dessin précis du sujet à peindre. Le meilleur moyen est de dessiner directement avec un crayon pas trop mou. Si l'on est peu exercé à dessiner, on pourra tracer un dessin d'abord sur un autre papier et le décalquer ensuite (*V.* CALQUE).

3. PEINTURE. — Avant de commencer à peindre, certains mouillent légèrement leur feuille de papier. Cela permet de fondre ensuite les tons ensemble. Mais cette manière demande déjà une certaine habileté. Les débutants préfèrent placer leurs teintes sur la feuille sèche. En tout cas, il faut user de beaucoup d'eau. La première préoccupation de l'aquarelliste, dès qu'il se met à laver son aquarelle, doit être de voir, dans son sujet à peindre, quels sont les points extrêmes, c'est-à-dire ce qu'il y a de plus *clair* et ce qu'il y a de plus *foncé*. Quand il les a déterminés dans son modèle, il doit les reproduire dans son aquarelle et les considérer désormais comme les notes extrêmes de son harmonie. Pour peindre, il y a deux manières. L'une consiste à attaquer les tons dans leur intensité exacte, sans y revenir. L'autre, plus timide, mais plus sûre, consiste à les poser d'abord plus clairs tout en les tenant dans leurs relations réciproques, à les laisser ensuite sécher et à revenir progressivement par des couches qui peu à peu amènent l'aquarelle à l'exactitude. En tout cas l'aquarelliste ne doit cesser de se préoccuper des relations d'intensité des tons entre eux, de ce que les peintres appellent les *valeurs*. Ces relations, qui sont les rapports des tons comme *clairs* et comme *foncés* indépendamment de leur couleur, sont d'une importance capitale pour donner l'atmosphère, la vie, la profondeur, l'aspect réel en un mot. Il est bien entendu que le blanc, en aquarelle, est donné par le ton du papier, mais comme on ne peut le laisser intact, il est nécessaire de voir la coloration que prennent les blancs et de les teindre finement en jaune, en bleu, en rose, suivant que ces blancs sont plus ou moins froids ou chauds et reflétés par les objets voisins. On doit bien veiller à tenir son bloc ou sa planche dans une inclinaison qui entraîne l'eau, la porte à descendre et non à séjourner. Si l'on veut, en modelant, dégrader un ton, un *ciel*, par exemple, plus coloré en haut qu'en bas, près de l'horizon, on procède en étalant une première bande horizontalement dans la partie la plus élevée et la plus fine. Cette bande est bordée, aussitôt lavée, d'un excès d'eau dans le bas ; on passe donc de nouveau le pinceau (essuyé sur le chiffon) en dessous et l'on fait une seconde bande en recueillant au passage l'excès d'eau de la première. On en fait de même une troisième et une quatrième, suivant les besoins. Et comme on ne reprend point de couleurs, qu'on se fournit chaque fois de l'eau restée en excès de la bande précédente, on atténue graduellement l'intensité du ton, et on arrive à n'employer qu'une eau à peine teintée, presque pure. L'éponge est très utile pour laver et éclaircir un ton. L'excès d'eau peut être pompé par le pinceau sec ou par le chiffon. Il faut veiller à tenir tout le temps l'eau très propre dans le vase où l'on s'alimente. La palette et les pinceaux se nettoieront, bien entendu, avec de l'eau pure. Copier de bonnes aquarelles dans des musées, l'exercice est excellent, mais se méfier des modèles en chromolithographie, très mauvais à tous les points de vue.

AQUARIUM. — Dans la construction d'un aquarium, la profondeur est moins à considérer que la superficie en contact avec l'air (les poissons ont besoin d'oxygène). || Pour ce motif, proscrire les aquariums en forme de sphère à ouverture rétrécie. Donner la préférence aux modèles parallélipipédiques montés sur fond d'ardoise, avec glaces et armature en métal (cuivre ou zinc) ou ciment sur zinc. || Les aquariums en verre d'une seule pièce se cassent facilement et sont irréparables ; les éviter. || Établir un aquarium économique avec une cloche à melon, en verre, renversée et légèrement enterrée dans le sable d'une jardinière. || Garnir le fond de l'aquarium avec une couche de sable fin recouverte de petit gravier très propre. || Au préalable, passer à l'eau bouillante sable et gravier, afin de détruire les germes étrangers. || On peut aussi garnir le fond avec des plaques de tourbe naturelle.

ROCAILLES. — Les rocailles se font avec des morceaux de coke réunis entre eux avec du ciment Portland ; les enduire ensuite complètement de ce même ciment, de manière à leur donner l'aspect de la pièce. Ne pas en abuser. Ne mettre des poissons dans un aquarium ainsi garni de rocailles qu'après avoir laissé dégorger celles-ci durant une quinzaine dans de l'eau souvent renouvelée.

Ne mettre dans un aquarium que le nombre d'habitants qu'il peut normalement contenir. Si les poissons qu'il contient nagent dans tous les sens d'une manière aisée et agile, ils ne sont pas en excès ; s'ils remontent, au contraire, vers la surface et s'y maintiennent, c'est qu'ils manquent d'aise ; retirer alors une partie du peuplement.

AQUARIUMS D'EAU DOUCE. — Les remplir aux deux tiers d'eau de source et de rivière, claire et transparente ; ne pas utiliser d'eau de puits ni de pluie ; dans les grandes villes

n'utiliser l'eau des robinets qu'après l'avoir **préalablement** aérée ; pour cela, la mettre dans un récipient quelconque, l'exposer à l'air et l'agiter de temps à autre. Les aquariums à jets d'eau sont utiles, car l'air s'y trouve sans cesse renouvelé. ‖ Pour vider l'aquarium (cette opération doit se renouveler chaque quinzaine pour l'aquarium garni de plantes aquatiques, chaque semaine au moins pour l'aquarium non garni de celles-ci), se servir d'une pompe ou grande seringue aspirante ; pour le remplir, se servir d'un petit tube en caoutchouc faisant siphon et amenant l'eau que contient un récipient placé plus haut que l'aquarium.

Plantes aquatiques. — Vallisneria spiraliformis, Heteranthea zostea, Zizina aquatica, Eleodea, Rossolis. En outre, placer une branche de buis, à laquelle les poissons viennent se frotter, pour se débarrasser des matières gluantes qui les recouvrent et arrivent à leur obstruer les ouïes.

Habitants. – 1° Cyprins (poissons rouges), télescopes, tanches communes (rouges et vertes), gardons, carpes, épinoches, perches (l'eau doit avoir de 0° à 25°) ; poissons épée ; poissons combattants du Siam ; poissons grimpeurs (eau : 10° minimum) ; en hiver, tenir l'aquarium dans une pièce chauffée ou chauffer l'eau au moyen d'une lampe placée sous l'aquarium. 2° Batraciens : grenouilles, rainettes, tritons, salamandres (si l'aquarium contient des batraciens, avoir soin qu'une rocaille émerge pour qu'ils puissent s'installer hors de l'eau). 3° Mollusques divers : lyonnies, planorbes ; utiles, car ils se nourrissent des restes de repas des poissons et évitent ainsi la trop rapide corruption de l'eau.

Nourriture. — Proscrire la mie de pain et donner une nourriture animale : asticots, vers de vase, vers de terre (coupés en morceaux s'ils sont trop gros), vers de farine (coupés en morceaux), mouches ; en hiver : cervelle crue, sang caillé (de volaille de préférence), rate ou viande crue hachée finement, ou encore des nourritures spéciales de provendes que l'on trouve chez les marchands d'aquariums. Un seul repas par jour.

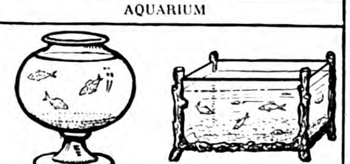
AQUARIUMS D'EAU DE MER. — Si vous avez quelques difficultés à vous procurer de l'eau de mer, fabriquez-en vous-même de la manière suivante : Eau de rivière : 8 litres et demi ; sel de table ou sel marin : 210 grammes, chlorure de potassium : 5 grammes. Eau à renouveler chaque deux mois environ.

Plantes. — Ulves, coralliaires, antéromorphes, cladophores. Les choisir en parfaite santé et, au moment de les introduire dans l'aquarium, encore adhérentes au bois ou au roc qui les portait. Mousse sur les rocailles.

Habitants. — Mollusques, huîtres, petits crabes, moules, hélices, anémones et actinies. Les nourrir comme il est indiqué plus haut à *Aquarium d'eau douce. Nourriture.* Pour les mollusques et actinies qui ne peuvent se déplacer, déposer, chaque 2 jours, de petits morceaux de viande crue entre leurs tentacules, à l'aide d'une longue pince.

ENTRETIEN DES AQUARIUMS. — Enlever chaque jour les ordures de l'aquarium : déjections des poissons, restes des repas, soit au moyen d'une *pipette à réservoir*, soit au moyen d'un petit siphon en verre et caoutchouc. Nettoyer

AQUARIUM



Aquarium en forme de globe. *Aquarium rectangulaire.*

les parois en verre soit avec une brosse spéciale à longe manche soit avec une petite éponge à main ; enduire brosse ou éponge de sable ou de sel qui enlève la mousse disposée sur les verres ; après ce premier nettoyage, laisser l'eau déposer et, une heure après, enlever les saletés avec une pipette.

MALADIES DES POISSONS D'AQUARIUM. — Pour éviter les maladies, il faut rationner la nourriture des poissons, car l'excès ne sert qu'à contaminer l'eau. Il faut aussi enlever toutes les parties mortes des plantes et retirer les poissons malades ou morts. S'ils sont atteints de la *mousse*, sorte de végétation cryptogamique qui se développe sur les écailles, il faudra les isoler, car cette maladie se transmet.

AQUEDUC (*LÉGISL.*). — Le propriétaire du fonds où l'aqueduc amène les eaux acquiert, par la possession et la prescription, le droit de le maintenir sur les fonds qu'il traverse, si son existence se manifeste d'une certaine manière, par exemple par un canal à ciel ouvert ou par des regards, et que les travaux apparents existent depuis plus de 30 ans ; mais si l'aqueduc est souterrain et ne se manifeste par aucun ouvrage ou signe apparent, le droit de le faire passer sur d'autres fonds ne peut résulter que de titres écrits. Le propriétaire d'un aqueduc, qui serait troublé dans son droit par des ouvrages faits sur les fonds traversés, pourrait intenter devant le Juge de paix une action possessoire tendant à faire rétablir les lieux dans leur état primitif, et à obtenir des dommages-intérêts. Si celui qui a un droit d'aqueduc néglige d'entretenir en bon état le canal ou les autres ouvrages et qu'il en résulte du dommage pour les autres fonds assujettis à le recevoir, les propriétaires peuvent le faire condamner à exécuter les travaux nécessaires et, s'il y a lieu, à leur payer des dommages-intérêts. Celui dont le fonds est soumis à souffrir le passage d'un aqueduc est tenu de laisser faire, sans pouvoir réclamer aucune indemnité, les travaux de réparation et d'entretien qui sont une conséquence de la servitude qu'il supporte. Les aqueducs appartenant à plusieurs propriétaires sont entretenus et curés à frais communs ; les boues sont partagées en proportion des droits de chacun. La servitude d'aqueduc s'éteint de la même manière que les autres ; elle ne cesserait pas parce que la source qui alimentait l'aqueduc se serait tarie, s'il était possible d'y faire venir les eaux d'ailleurs.

Il faut une autorisation du Préfet pour établir un aqueduc sous ou à travers la voie publique ; l'administration peut toujours en ordonner la destruction s'il devient nuisible. On ne peut, sans autorisation, faire aucune prise d'eau, aucune saignée aux aqueducs publics. Quand les aqueducs pour la conduite des eaux des communes sont construits en maçonnerie, on ne peut faire aucune fouille à moins de 10 mètres de la clé de voûte ; quand ils consistent en plomb, fer ou grès, les fouilles ne peuvent être faites qu'à 4 mètres ; dans l'un et l'autre cas, on doit laisser une retraite ou talus, dans la masse, d'un mètre par mètre (Décret du 4 juillet 1813).

N. B. — Une pente d'un centimètre pour 36 mètres suffit à un aqueduc, lorsque le fond n'est pas raboteux, que la rigole ne fait pas de coude ou que les retours sont tellement adoucis qu'ils ne peuvent sensiblement ralentir la vitesse de l'eau. Mais si l'on n'est gêné par aucune condition particulière, on fera bien de donner à l'aqueduc une pente plus considérable. — *V.* SERVITUDES.

ARABES (CURIOSITÉS) (*COLLECTIONS*). — Bien que rentrant, pour certains collectionneurs, dans les divers cadres des spécialités, telles que ivoires, armes, cuivres, tissus, leur importance est telle, et les amateurs qui se consacrent exclusivement aux objets arabes sont si nombreux, que nous leur accordons une note à part. Le nom d'art musulman leur conviendrait également. Au point de vue classement, on peut les diviser en trois catégories d'après les caractéristiques des peuples : *arabes*, *persans* et *turcs* et même *égyptiens*.

Malgré la loi de Mahomet qui interdit la représentation des formes vivantes, hommes et animaux, nombre de manuscrits, miniatures, tapis, etc., en offrent des spécimens des plus curieux. On trouve encore des *reliures*, en maroquin à tranche plate avec rabat, ou en cuir avec ornements en creux, dorés ou coloriés ; ou enfin, en Perse, les reliures laquées avec animaux et oiseaux, d'un aspect brillant souvent désagréable.

Les *bois* du Caire, les bois coptes et seldjoucides de Kairouan et du Turkestan ont des frises ajourées, des rinceaux de fleurs et de fruits et servent pour les boîtes à Coran, les koursi (pupitres pour lire le Coran). Moins adroitement sculptés sont des *ivoires* égyptiens, indiens et même hispano-mauresques ; l'ivoire étant très fréquent dans ces pays, souvent on l'incruste dans le bois, mais surtout on cercle des coffrets, des boîtes, des poignées d'épée et des plaques. L'inscription presque toujours suffit pour identifier l'objet, la date, son possesseur et l'artisan qui l'a travaillé : feuillages, tiges, fleurs, rinceaux, et parfois des oiseaux, des scènes de chasse et des animaux fantastiques. Quelques boîtes cylindriques sont décorées au pourtour du couvercle d'une inscription coufique et sur la surface de scènes (cavaliers, animaux). Enfin, comme objets chrétiens, des croix. Les *bijoux* étant interdits aux femmes par le Coran, on possède surtout les bijoux que l'on vend aujourd'hui dans les bazars, coffrets d'argent niellé, quelques objets plats ou bassins avec émaux cloisonnés, des colliers reconstitués avec des pièces de monnaies, et quelques bibelots, boucles de ceinture, plaques en or ou argent émaillé.

Une des spécialités les plus recherchées est celle des *cuivres incrustés* : aiguiers et chandeliers, plateaux et boîtes, bassins et écritoires. L'incrustation d'argent est presque seule en usage, et cet art est encore pratiqué de nos jours. Il y a des chandeliers à sujets chrétiens ; au lieu d'incrustations, on trouve le décor en relief sur les pièces plus anciennes ; parfois aussi l'argent alterne avec le cuivre rouge incrusté, ou bien ce dernier seul remplace l'argent.

Qu'elles viennent de Syrie ou d'Espagne, les *armes* sont des plus belles : le casque ou almofar avec son capuchon de cottes d'armes, les boucliers ou adargas ronds et avec point saillant ou oblongs terminés en demi-cercle, les sabres turcs à lames courbes, les belles armures de cheval, les épées de Damas, formées d'un mélange de fer et d'acier.

La *céramique* est nombreuse et si variée que nous ne donnerons, d'après M. Migeon, qu'un mode possible de classement, renvoyant pour le détail aux livres. (CONSULTER : H. Wallis, *Persian lustre vases* [1899], et Dr Fouquet, *Contribution à l'étude de la céramique orientale* [1900].) 1° Faïence à lustre métallique (Perse, Egypte, Syrie : bouteilles, porte-fleurs, carreaux, plaques de revêtement). 2° Faïences décorées orientales (non émaillées, mésopotamiennes, vases bleus à décor en relief, bleu turquoise de Perse à décor noir, noir à décor réservé vert clair, à décor gravé sous engobe égyptien). 3° Carreaux de revêtement (mosaïques de faïence seldjoucides, perses, turques, de Rhodes, lampes, plats de faïence, de Damas, d'Asie Mineure ou de Koutayeh). 4° Faïences hispano-mauresques (ateliers de Valence, Malaga, d'Andalousie), coupe, vase à lustre, jarre en terre cuite vernissée, plaques, carreaux de revêtement dits azulejos.

Tissus. — Le fond du décor relève de la géométrie ; le nom du Prophète, un verset du Coran, complètent le dessin. Parfois même le nom du possesseur s'y trouve. Ce sont des voiles fins de soie, des étoffes à fleurs d'or dites *dbitri*, des étoffes de soie brochées d'or dites *mosulin*. La soie est blanche, crème, rouge, etc. Elle est divisée soit par bandes, soit par étoiles ; la flore est de fantaisie et affecte la forme de la palmette (feuillage rayonnant autour d'un noyau central) ; la flore réelle se borne à la jacinthe, tulipe, églantine, œillet et fleur de pêcher. (CONSULTER : G. Migeon, *les Arts du tissu*, 1911.)

Quant aux *tapis*, ils sont si variés que leur classement par origine, et mieux par sujet, est tout indiqué. Archaïques à décor stylisé, à sujet de chasse ou de combat d'animaux, à grandes fleurs, à lampes et à vases, à décor floral rigide, à décor rigide à ferronnerie, tapis dits polonais. Il faudrait peut-être faire un groupe à part pour les petits et jolis tapis de mosquées et de prière.

CONSULTER : Gaston Migeon, *Manuel d'art musulman*, t. II : *les Arts plastiques et industriels* (1907).

ARAIGNÉE (*JEUX DE PLEIN AIR SANS INSTRUMENTS*). — Jeu de jardin qui admet un nombre quelconque de joueurs ; l'un d'eux est l'araignée. On choisit un arbre ou un mur contre lequel l'araignée se place en tournant le dos aux autres joueurs ; ceux-ci prennent tous place sur une même ligne de but tracée à quelque distance (15 à 20 mètres). L'araignée a le droit d'accomplir, et aussi souvent qu'il lui plait, un demi-tour à droite ou à gauche, à condition de chaque fois reprendre rapidement sa position face à l'arbre. Les autres joueurs partis de la ligne ont pour but de s'avancer peu à peu jusqu'à atteindre l'araignée, sans que celle-ci, dans un de ses mouvements à droite ou à gauche, les surprenne en train de se déplacer. Ils s'avancent donc par bonds ou sauts rapides, tandis que l'araignée a la tête tournée de l'autre côté ; si elle en aperçoit un *en train de bouger*, elle le nomme et celui-ci doit revenir à la ligne de départ et recommencer le jeu. Le joueur avisé qui est parvenu à portée de main de l'araignée sans avoir été surpris dans ses déplacements successifs, reste ainsi un moment derrière elle, immobile, puis, choisissant son temps, il frappe un petit coup sec sur le dos de l'araignée et détale en vitesse sur le coup, l'autre le poursuit et, s'il réussit à le saisir avant qu'il ait franchi la ligne du camp, celui-ci vient prendre sa place et fait à son tour l'araignée.

Araignée. — *V.* VÉGÉTAUX (ENNEMIS ET AMIS DES).

ARBALÈTE. — Sorte d'arc muni d'une crosse, et qu'on épaule comme un fusil. Toutes les pièces : l'arc, les pièces d'accrochage, la détente, le pontet sont en acier fin.

Arbalète (L'). — Jouet de tir affectant la forme d'un fusil. Elle comporte : 1° une *crosse*, qu'on appuie à l'épaule pour assurer la justesse du coup ; 2° un *arc* de bois ou d'acier qu'on

ARBALÈTE



Arbalète dite à pied de chèvre (époque : XVe siècle)



Arbalète moderne

tend au moyen d'une corde qui s'arrête dans le cran d'une pièce appelée la *noix* ; 3° un *canal* évidé (ou un *canon*) dans lequel se place le projectile (fléchette, balle de liège, etc.), à portée de la corde tendue. L'arc étant tendu, on le détend en appuyant sur une gâchette qui fait tourner la noix et dégage la corde ; celle-ci, suivant sa tension, frappe plus ou moins violemment le projectile qu'elle envoie vers un but donné. Sport amusant, développant la justesse du coup d'œil, mais à ne pratiquer qu'avec prudence et en plein air.

ARBITRAGE (*LÉGISL.*). — GÉNÉRALITÉS. — Quand un différend existe entre deux personnes, elles peuvent, au moyen d'un compromis, au lieu de recourir aux Tribunaux, soumettre ce différend à un juge de leur choix qui prend le nom *d'arbitre*.

En principe, tout faire pour éviter un procès ; ne pas oublier qu' « *un bon procès est plus ruineux qu'un incendie* ». Surtout en matière de commerce recourir à l'arbitrage chaque fois que cela est possible ; on économise du temps et de l'argent.

I. QUI PEUT RECOURIR A L'ARBITRAGE? — Les personnes qui ont la *libre disposition* des biens ou des droits litigieux *et celles-là seulement*.

II. A QUELLES CONTESTATIONS PEUT S'APPLIQUER L'ARBITRAGE ? — On peut compromettre sur tous les objets qui ne sont pas exceptés par la loi. Les contestations que la loi ne permet pas de soumettre à un arbitre sont : les actions en séparation et en divorce, celles relatives à des dons et legs d'aliments, logements et vêtements, *et toutes celles qui sont sujettes à communication au Ministère public* (*V.* MINISTÈRE PUBLIC).

III. FORMES DU COMPROMIS. — Le compromis doit être fait *par écrit* ; soit d'avance, sous la forme d'un acte notarié ou sous seings privés, soit par procès-verbal devant les arbitres préalablement choisis (art. 1 005, C. de Proc. civ.). — *V.* ACTE.

Il est soumis à un faible droit d'enregistrement fixe, mais à la condition qu'il ne contienne aucune obligation de sommes ou valeurs donnant lieu à la perception d'un droit proportionnel.

IV. DÉLAI ET PROCÉDURE DE L'ARBITRAGE. — Les parties fixent généralement, dans le compromis, le délai accordé aux arbitres pour déposer leur sentence ; si aucun délai n'a été fixé, la mission des arbitres ne durera que 3 *mois*, du jour du compromis.

On admet généralement que les parties peuvent, par un acte écrit postérieur, passé dans les mêmes formes que le compromis, proroger le délai primitivement convenu.

S'il est formé inscription de faux, même purement civile, ou s'il s'élève quelque incident criminel, les délais de l'arbitrage seront suspendus et ne recommenceront à courir que du jour du jugement de l'incident (art. 1.015, C. Pr. civ.). Dans le cas où il y a lieu de constituer un tiers-arbitre, les pouvoirs des premiers arbitres ne cessent qu'avec ceux du tiers-arbitre.

Si l'une des parties décède en ne laissant que des héritiers *majeurs*, son décès ne mettra pas fin au compromis, mais le délai pour instruire et juger sera suspendu pendant celui pour faire inventaire et délibérer (art. 1013, C. Pr. civ.).

Les parties et les arbitres suivront, dans la procédure, les délais et les formes établies pour les Tribunaux, *si les parties n'en ont autrement convenu* (art. 1009, C. Pr. civ.). Les actes de l'instruction et les procès-verbaux des arbitres seront faits par tous les arbitres, à moins que le compromis ne les autorise à commettre l'un d'eux.

Chacune des parties devra produire ses défenses et pièces, quinzaine au moins avant l'expiration du délai du compromis, et les arbitres seront tenus de juger sur ce qui aura été produit.

V. CHOIX DES ARBITRES. — Tout d'abord, les parties peuvent désigner *un ou plusieurs* arbitres. La loi n'exige des arbitres aucune condition particulière ; mais il est admis que ne peuvent être arbitres notamment : les mineurs, les interdits, les aliénés, les individus pourvus de conseil judiciaire.

Pendant le délai de l'arbitrage, les arbitres ne peuvent être révoqués que du consentement *unanime* des parties. Ils peuvent refuser leurs fonctions, mais seulement tant que les opérations d'arbitrage ne sont pas commencées. Ils ne peuvent être récusés que pour causes survenues depuis le compromis (art. 1014, C. Pr. civ.) ; on considère généralement que les causes de récusation des juges leur sont applicables.

VI. PARTAGE. TIERS-ARBITRE. — S'il y a partage d'opinions entre les arbitres, c'est-à-dire si aucune opinion n'a pu réunir une *majorité*, et que le compromis les ait autorisés à choisir un *tiers* pour les départager, ils devront désigner ce *tiers-arbitre* par le procès-verbal même qui constate

le partage. A leur défaut le Président du Tribunal civil, compétent pour ordonner l'exécution de la sentence (*V.* ci-après), le désignera. Les arbitres divisés sont tenus, dans tous les cas, de rédiger leur avis distinct et motivé (art. 1017, C. Pr. civ.).

Le tiers-arbitre doit juger *dans le mois de son acceptation*, après avoir conféré avec les arbitres divisés, qui seront mis en demeure de se réunir. Si tous les arbitres ne se réunissent pas, le tiers-arbitre prononcera seul, mais en se conformant, toutefois, à l'un des avis des autres arbitres.

VII. AMIABLES COMPOSITEURS. — Les arbitres doivent, en principe, décider d'*après les règles du droit* ; cependant le compromis peut leur donner pouvoir de juger *d'après l'équité*, et sans aucune formalité : ils prennent, alors, le nom d'*amiables compositeurs*.

VIII. FIN DU COMPROMIS. — Le compromis prend fin : 1° par le décès, refus, démission (déport) ou empêchement d'un des arbitres, à moins qu'il n'ait été convenu que, dans l'un ou l'autre de ces cas, le remplacement de l'arbitre serait au choix des parties ou encore au choix de l'arbitre ou des arbitres restants (art. 1012, C. Pr. civ., 1°). On considère aussi comme mettant fin au compromis la récusation et la révocation des arbitres ; 2° par l'expiration du délai stipulé ou prorogé, et, si aucun délai n'a été fixé, par l'expiration du délai de 3 *mois* ; 3° par le partage si les arbitres n'ont pas le pouvoir de prendre un tiers-arbitre (art. 1012, §§ 2° et 3°).

IX. SENTENCE ARBITRALE. FORMES. EFFETS. EXÉCUTION. — Le résultat de la délibération des arbitres prend le nom de *sentence arbitrale* ou de *jugement arbitral*. Elle doit être prise à la majorité ; en cas de partage, il y a lieu de recourir à un tiers-arbitre (*V.* plus haut).

La sentence des arbitres doit, en principe et à moins d'une dispense expresse insérée dans le compromis, contenir les mêmes mentions et énonciations que les jugements des Tribunaux ; tous les arbitres doivent y concourir. La sentence arbitrale sera signée par chacun des arbitres ; toutefois, dans le cas où il y aurait plus de deux arbitres, si la minorité refusait de signer, les autres arbitres en feraient mention et la sentence aurait le même effet que si elle était signée par chacun d'eux (art. 1016, C. Pr. civ.). Elle est soumise, comme les jugements, à la formalité de l'enregistrement (*V.* ENREGISTREMENT), et ne doit pas viser ou mentionner des actes qui n'auraient pas été, préalablement, enregistrés.

Tout jugement arbitral, même préparatoire, n'est rendu *exécutoire* que par une ordonnance du Président du Tribunal civil de première instance dans le ressort duquel il a été rendu ; à cet effet, la minute du jugement doit être déposée *dans les trois jours*, par l'un des arbitres, au Greffe du Tribunal. Si le compromis était intervenu sur l'appel d'un jugement rendu par le Tribunal de première instance, la sentence arbitrale serait, alors, déposée au Greffe de la Cour d'appel et l'ordonnance rendue par le Premier Président de cette Cour. Cette ordonnance, dite d'*exequatur*, est mise au bas ou en marge de la minute ; elle est expédiée en suite de l'expédition de la sentence.

Si l'exécution de la sentence donne lieu à des difficultés, la connaissance en appartient au Tribunal que préside le magistrat qui a rendu l'ordonnance (*V.* art. 1021, C. Pr. Civ., *in fine*).

Les sentences arbitrales sont, au point de vue de la force probante, assimilées aux jugements rendus par les Tribunaux : elles constituent, comme ceux-ci, des ACTES AUTHENTIQUES (*V.* ACTE). Si elles n'ont été l'objet d'aucune voie de recours dans le délai légal, elles ont, entre les parties et leurs héritiers ou ayants cause, l'autorité de la chose jugée, mais ne peuvent, en aucun cas, être opposées à des tiers (art. 1022, C. Pr. civ.). En ce qui concerne l'effet hypothécaire, *V.* HYPOTHÈQUE.

X. HONORAIRES DES ARBITRES. — Les arbitres ont droit à des honoraires pour le paiement desquels on leur reconnaît généralement une action solidaire contre toutes les parties qui les ont choisis.

XI. VOIES DE RECOURS. — Les *sentences arbitrales* ne sont, dans aucun cas, susceptibles d'*opposition*, mais elles sont susceptibles d'*appel* et de *requête civile*. *L'appel* est porté : devant les Tribunaux de première instance pour les matières qui, s'il n'y eût point eu arbitrage, eussent été, soit en premier, soit en dernier ressort, de la compétence des Juges de Paix, et devant les Cours d'appel, pour les matières qui eussent été, soit en premier, soit en dernier ressort, de la compétence des Tribunaux de première instance (art. 1023, C. Pr. civ.). Les règles sur l'exécution provisoire des jugements sont applicables aux sentences arbitrales (*V.* EXÉCUTION). Si l'appel est rejeté, l'appelant est condamné à la même amende que s'il s'agissait d'un jugement ordinaire (art. 1025).

La *requête civile* est recevable contre les sentences arbitrales dans les cas où elle l'est contre les jugements des tribunaux ordinaires ; elle s'introduit aussi dans les mêmes formes et délais que si la décision émanait des Tribunaux de droit commun (*V.* REQUÊTE). Elle est portée devant la juridiction qui eût été compétente pour connaître de l'appel (art. 1026, C. Pr. civ.).

On peut encore se pourvoir contre les sentences arbitrales en faisant *opposition à l'ordonnance d'exequatur*. Cette *opposition* est portée devant le Tribunal qui a rendu l'ordonnance, et tend à la *nullité* de la sentence arbitrale. Elle est possible dans les cas suivants : 1° si le jugement a été rendu sans compromis ou hors des termes du compromis ; 2° s'il l'a été sur compromis nul ou expiré ; 3° s'il n'a été rendu que par quelques arbitres non autorisés à juger en l'absence des autres ; 4° s'il l'a été par un tiers-arbitre sans conférence avec les arbitres partagés ; 5° enfin, s'il a été prononcé sur choses non demandées.

Les sentences arbitrales ne peuvent être, directement, l'objet d'un *pourvoi en cassation* ; mais cette voie de recours est admise contre les jugements des Tribunaux rendus, soit sur requête civile, soit sur appel d'une sentence arbitrale (art. 1 028, C. Pr. civ.). — *V.* APPEL, ENREGISTREMENT, EXÉCUTION PROVISOIRE, GRÈVE, HYPOTHÈQUE, COALITION, REQUÊTE CIVILE.

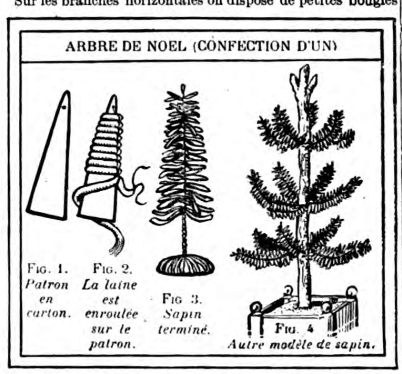
Arbitrage. — *V.* FORTUNE MOBILIÈRE.

ARBRES (*DROIT*). — Quiconque aura abattu un ou plusieurs arbres qu'il savait appartenir à autrui sera puni d'un emprisonnement de 6 jours à 6 mois, à raison de chaque arbre, sans que la totalité puisse excéder 5 ans (art. 445, C. pénal). Les peines sont les mêmes à raison de chaque arbre mutilé, coupé ou écorcé, de manière à le faire périr (art. 446). S'il y a eu destruction d'une ou de plusieurs *greffes*, l'emprisonnement sera de 6 jours à 2 mois, à raison de chaque greffe, sans que la totalité puisse excéder 2 ans (art. 447). Le minimum de la peine sera de 20 jours dans les cas prévus par les articles 445 et 446 (arbres) et de 10 jours dans le cas prévu par l'article 447 (greffes), si les arbres étaient plantés sur les places, routes, chemins, rues ou voies publiques, vicinales ou de traverse. — *V.* SERVITUDES, SYLVICULTURE, USUFRUIT et VOIRIE.

Arbres de Noël. — La coutume des arbres de Noël est fort ancienne dans les pays du Nord : Angleterre, Allemagne, Suède, Norvège, etc. Elle tend à s'introduire en France depuis un certain nombre d'années. Ce sont surtout les sociétés de protection de l'enfance, les groupements régionaux à Paris, etc... qui s'efforcent de populariser chez nous cette charmante tradition septentrionale.

Un arbre de Noël est généralement un sapin (sapin blanc ou épicéa de taille plus ou moins élevée).

Sur les branches horizontales on dispose de petites bougies



ARBRE DE NOEL (CONFECTION D'UN)

FIG. 1. *Patron en carton.* FIG. 2. *La laine est enroulée sur le patron.* FIG. 3. *Sapin terminé.* FIG. 4 *Autre modèle de sapin.*

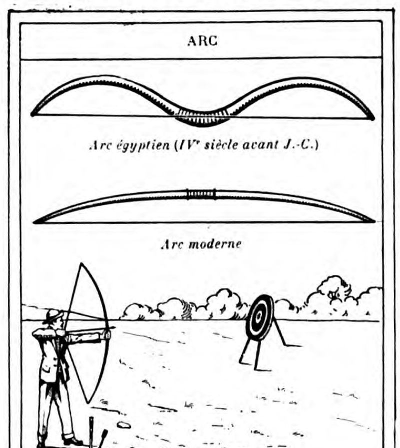
de couleurs variées, des fleurs, des feuillages en clinquant, des étoiles, des fils brillants appelés chevelures d'ange, des lanternes, des lampions, des découpures, des bonbons, des jouets, des gâteaux ; souvent chaque objet correspond à un numéro de loterie.

PETIT ARBRE DE NOEL EN LAINE (*Récréations enfantines*). — Travail facile. Il suffit de découper des patrons sur un gros papier ; chaque patron représente une feuille pliée en deux. Avec une épingle, on fait un trou du côté étroit, on passe dans ce trou un fil de fer très fin. On croise le fil, on prend un bout de laine verte, on tourne la laine une fois sur le patron, près du fil de fer ; on s'arrange de façon qu'un des bouts du fil soit sous la laine ; on croise les deux fils de fer, on fait tourner la laine une seconde fois, on recroise les fils de fer, on fait décrire à la laine un troisième tour sur le patron et toujours entre les fils de fer, on croise les deux fils et ainsi de suite jusqu'à la fin. On casse la laine et, avec les ciseaux, on coupe le bord du patron et les tours de laine du côté opposé au laiton, comme si on voulait rendre le patron plus étroit. Le patron tombe, la feuille s'ouvre, elle est pointue à une extrémité.

Les deux bouts de fil de fer peuvent passer dans un trou pratiqué dans un morceau de bouchon. Ce morceau de bouchon recouvert de laine forme le pied d'un petit arbre simulant un if. Ces petits arbres ressemblent à ceux des bergeries ; ils ont un avantage, c'est d'être d'aplomb et de ne pas se casser. Voyez la planche dessinée.

ARBRISSEAUX — *V.* SYLVICULTURE.

ARC (L'). — Jouet de tir composé d'une tige flexible (bois ou métal) qu'on tend au moyen d'une corde qui est fixée à ses deux extrémités. || Pour tirer à l'arc : 1° De la main gauche,



ARC

Arc égyptien (IVe siècle avant J.-C.)

Arc moderne

Tireur à l'arc

saisir le corps de l'arc (la tige) et le maintenir solidement. || 2° De la main droite (armée au préalable d'une flèche), ramener vigoureusement en arrière la corde de l'arc, de façon à former un arc de cercle aussi arrondi que possible. || 3° Appuyer sur la corde tendue la base de la flèche encochée à cet effet. || 4° Assurer la justesse du tir, en appuyant le corps de la flèche contre la tige tendue. || 5° Viser longuement et lâcher la corde. La flèche est projetée d'autant plus violemment que l'arc est plus tendu.

Jeu dangereux ; ne le pratiquer qu'en terrain découvert, loin des habitations et en s'entourant de toutes sortes de précautions. De nombreuses sociétés, dans le Nord de la France particulièrement, sont constituées pour la pratique de ce sport.

Pour bander un arc, appuyer contre l'intérieur du pied gauche l'embout qui porte la boucle à demeure de la corde. Le côté méplat de l'arc doit se trouver à gauche ; courber l'arc de telle sorte que son côté arrondi forme la face *interne* de l'arc de cercle produit par la flexion. || La main gauche tenant la partie supérieure de l'arc et incurvant celui-ci, la main droite assujettira la corde sur l'embout supérieur. || La distance qui doit exister entre le milieu de l'arc bandé et sa corde est à peu près égale à celle que fournit le travers du poing, pouce entièrement écarté. Pour encocher la flèche (tenue de la main droite), prendre l'arc avec la main gauche et le tenir horizontal.

Pour tendre l'arc, allonger le bras gauche en tenant l'arc verticalement, la partie antérieure de la tige de la flèche reposant sur la base du pouce de la main gauche. Prendre ensuite la corde avec l'index et le majeur repliés de la main droite, de telle manière que l'encoche de la flèche soit entre ces deux doigts, ceux-ci s'accrochant pour ainsi dire à la corde. || La visée s'effectue en élevant l'arme à hauteur de l'œil. || Puis, le bras gauche demeurant allongé, la main droite attire la corde jusqu'au voisinage de l'œil qui vise et la flèche est décochée par simple extension de l'index et du majeur, abandonnant brusquement la corde. La distance de tir des sociétés actuelles de *chevaliers de l'arc* est généralement de 50 mètres. Les archers anglais du XV[e] siècle tiraient 12 flèches à la minute et touchaient 1 homme 9 fois sur 10 à la distance de 180 mètres.

La portée d'un arc est d'environ 1 m. 10 par kilogramme de puissance de l'arme.

ARCACHON. — *V.* STATIONS THERMALES.

ARCHEVÊQUE (*RELIG.*). — Évêque placé à la tête d'une circonscription ecclésiastique appelée province qui comprend, outre la métropole, siège de l'archevêché, un certain nombre d'évêchés suffragants. Le titre d'archevêque est plus honorifique qu'attributif d'autorité effective (*V.* ÉVÊQUE). || Les fidèles peuvent en appeler des décisions de l'évêque à l'archevêque et de l'officialité diocésaine à l'officialité métropolitaine. — *V.* APPEL (RELIGION).

ARCHITECTE (*PROFESS.*). — *Rôle.* — *Honoraires.* — *Responsabilités.* — L'architecte exerce une profession libérale ; il s'occupe de la confection des plans, de la passation des marchés, de la surveillance des travaux et du règlement des mémoires. Il est le mandataire régulier de son client à qui il loue son expérience, ses connaissances et son travail. En France, l'architecte ne fait jamais d'entreprise, ne fournit pas de matériaux ni de main-d'œuvre, et se borne au rôle cité plus haut ; les architectes faisant partie des sociétés professionnelles constituées (Société centrale des Architectes, Société des Architectes diplômés par le Gouvernement, composée d'anciens élèves de l'École Nationale des Beaux-Arts de Paris, Société Provinciale, et quelques autres) prennent l'engagement d'honneur de se soumettre à ces règles, la violation de l'une d'entre elles entraînant l'exclusion du coupable. Faire partie de ces groupements implique honorabilité et tenue professionnelles.

Les honoraires des architectes sont calculés suivant un pourcentage applicable sur le chiffre des mémoires réglés et avant la déduction du rabais consenti par les entrepreneurs. Il est de 7 p. 100 de 1 000 à 10 000 fr. et de 5 p. 100 au-dessus. Ces taux ne comprennent pas les déboursés de transport, si l'architecte se déplace hors du lieu de sa résidence, ni la valeur du temps passé pour ces voyages. || On divise généralement ce taux de 5 p. 100 en 0,50 p. 100 pour avant-projet, 1,50 p. 100 pour plans et devis définitifs, 1,50 p. 100 pour conduite des travaux, 1,50 p. 100 pour vérification des mémoires, règlement des comptes, etc. A ce taux, on ajoute quelquefois dans les marchés les frais qu'a eus l'architecte pour la reproduction de ses dessins et l'expédition de ses devis et cahiers des charges, dont l'entrepreneur aujourd'hui ne vient plus prendre connaissance au bureau de l'architecte, mais reçoit des exemplaires qu'il peut étudier chez lui. Quand il s'agit de travaux minimes ou de consultation, les honoraires des architectes sont plutôt fixés par vacation, c'est-à-dire par visite d'au plus trois heures (compris temps de déplacement). La vacation est de 16 fr. pour les architectes de Paris et des grandes villes et de 12 fr. pour les autres. || La responsabilité de l'architecte porte surtout sur les vices des plans qu'il a dessinés ou sur les fautes professionnelles qu'il a pu commettre. || Pour les devis *dépassés*, il faut distinguer si le marché a été fait à forfait ou à la série. Si un forfait était convenu, aucune augmentation ne peut être faite sans le consentement exprès du propriétaire. || Si le marché est à la série, l'architecte ne peut être responsable que s'il a formellement fourni des estimations erronées, s'il est prouvé que le propriétaire n'a pas commandé de travaux supplémentaires ou si son architecte ne l'a pas averti des dépassements imminents. Certains jugements, dans ce cas, ont privé l'architecte de ses honoraires sur les dépassements commis. C'est la règle de conduite de l'État qui admet néanmoins un dépassement de 10 p. 100 pour imprévus.

Architecture (Écoles d'). — *V.* BEAUX-ARTS (ENSEIGNEMENT DES).

ARCHIVES (*LÉGISL.*).

ORGANISATION DES ARCHIVES. — On appelle archives tantôt une collection de documents, chartes, conservés dans un intérêt public, tantôt le local où cette collection est déposée.

1° ARCHIVES NATIONALES. — Les *archives nationales*, réunies à Paris, rue des Francs-Bourgeois, contiennent plus de 300 000 articles, etc., analysés dans différents *inventaires*. Elles se divisent en trois sections : historique, administrative, législative et judiciaire. Elles reçoivent périodiquement les archives de la plupart des Ministères, sauf ceux indiqués plus loin.

Salle de travail ouverte tous les jours de 10 heures à 5 heures. Fermée dimanches et jours fériés, ainsi que du 30 décembre au 2 janvier et du Vendredi-Saint au mardi de Pâques. Musée ouvert le dimanche (*V.* MUSÉES). Plusieurs sections : section administrative et judiciaire de l'ancien régime ; section historique (ancien régime) ; section moderne.

Écrire un bulletin de recherches (cahier de quatre feuillets), au Bureau des renseignements, ouvert de 11 à 4 heures. Inscrire l'objet de ses recherches. Le même bulletin sera remis au lecteur chaque fois qu'il reviendra travailler aux Archives et ses demandes s'ajouteront sur le petit cahier.

La salle de travail est au rez-de-chaussée. Les archivistes aident aux recherches. On ne communique jamais qu'un article à la fois, et pas plus de douze registres ou cartons à la même séance.

Pour s'aider, consulter les inventaires très nombreux des différentes séries, et se guider à l'aide du manuel de Langlois et Stein, *Les Archives de l'histoire de France.* Pour se recon-

naître dans le classement, consulter toujours : Ch. Schmidt, *Les sources de l'histoire de France depuis 1789, aux Archives nationales* (1907).

Tous les documents ne sont pas communicables : il faut se renseigner. Pas de difficulté, en général, pour ceux ayant 50 ans de date. Exception est faite pour les dossiers d'hommes publics encore vivants et des dossiers administratifs, souvent confidentiels.

Les copies sont délivrées moyennant un prix fixé au rôle (deux pages) de 20 lignes (chaque ligne ayant de 15 à 17 syllabes), mais qui varie selon que le document est antérieur ou postérieur au 6 novembre 1789. En outre, l'expédition est faite sur papier timbré à 4 fr. ‖ Des peines très sévères punissent ceux qui voudraient soustraire ou détruire des archives. La pénalité est aggravée pour les fonctionnaires.

2° ARCHIVES DÉPARTEMENTALES. — Chaque chef-lieu de département possède des *archives départementales*, sous la surveillance du Préfet et du Conseil général. Les documents en sont indiqués dans des *inventaires sommaires*, et répartis en archives antérieures et postérieures à 1789. Les administrations versent leurs dossiers devenus inutiles aux archives départementales.

3° ARCHIVES COMMUNALES. — Les *archives communales* sont sous la garde du Maire. Elles doivent être classées et analysées dans un inventaire ; elles font l'objet d'un récolement quand le Maire cesse ses fonctions. Les documents les plus précieux peuvent être déposés, pour leur conservation, aux archives dépatementales.

4° AUTRES ARCHIVES. — Des archives spéciales existent aux Ministères des Affaires étrangères, de la Guerre, de la Marine, des Colonies, près des Cours et Tribunaux, de certains établissements de bienfaisance.

ARCHIVISTE (*PROFESS.*). — A Paris et dans la plupart des départements, des archivistes paléographes assurent la conservation des archives intéressant le département. Les emplois vacants sont régulièrement mis à la disposition de l'École des Chartes qui en dispose au profit des élèves diplômés qui se sont plus particulièrement distingués. La plupart du temps, les archivistes départementaux, en même temps qu'ils se livrent à des recherches personnelles, professent des cours de leur compétence, soit libres, soit payés, dans les Facultés, Écoles supérieures, etc., de leur ressort.

ARE. — *V.* POIDS ET MESURES.

ARGENT (NITRATE D') (*MÉD.*). — Sel soluble, cristallisable, noircissant à l'air libre ; argent fondu et coulé en crayon, constitue la « pierre infernale » avec laquelle on cautérise : a été prescrit à l'intérieur dans l'épilepsie, le tabes, les diarrhées ; est abandonné aujourd'hui.

A l'extérieur, très utilisé en solution, soit comme astringent dans la conjonctivite ou la blennorragie, soit comme caustique. Ses propriétés irritantes exigent qu'on ne l'emploie que sur prescription déterminée du médecin.

ARGENTERIE. — *Nettoyage journalier, hebdomadaire ou bi-mensuel ; nettoyage au fait-neuf ; nettoyage au rouge anglais.*

NETTOYAGE JOURNALIER. — Faire une eau chaude savonneuse avec du savon noir de bonne qualité ou du savon de Marseille. Bien délayer le savon ; l'eau doit mousser. ‖ Laver les couverts dans cette eau, à l'aide du chiffon et de la brosse ; les rincer dans une seconde eau chaude ; les essuyer avec un linge propre non pelucheux, puis avec une peau de chamois.

NETTOYAGE HEBDOMADAIRE OU BI-MENSUEL. — Préparer une pâte avec du blanc de Troyes en poudre et de l'alcool (dénaturé) ou du genièvre : on peut passer cette pâte dans une passoire fine pour s'assurer qu'il ne reste pas de grumeaux ; enduire l'objet à nettoyer avec cette pâte, à l'aide d'un torchon ou d'une brosse douce si l'objet a des rainures ou des ciselures. Laisser sécher ; essuyer avec un chiffon propre, non pelucheux, puis frotter avec une brosse douce dans les ciselures et filets ; essuyer une dernière fois avec la peau de chamois.

Au lieu de blanc de Troyes et d'alcool, on peut employer une pâte faite de crème de tartre, de blanc d'Espagne et d'alun pulvérisés : deux parties de crème de tartre et de blanc d'Espagne pour une partie d'alun ; délayer avec un peu d'eau et employer comme ci-dessus.

NETTOYAGE AU FAIT-NEUF. — Verser un peu de fait-neuf dans une soucoupe ; à l'aide d'un chiffon, enduire l'objet à nettoyer avec ce liquide épais, essuyer immédiatement avec un linge propre et une peau de chamois si l'objet n'est pas oxydé ; s'il est oxydé, laisser sécher à demi, une ou deux minutes, puis essuyer vigoureusement et passer à la peau de chamois. Le fait-neuf, étant liquide, ne laisse pas de dépôt dans les ciselures.

NETTOYAGE AU ROUGE ANGLAIS. — Tous les deux mois, passer l'argenterie au rouge anglais. Enduire de cette poudre rouge un morceau de peau de chamois, avec lequel on frotte l'argenterie ; essuyer à l'aide d'un chiffon propre, non pelucheux ; passer à la peau de chamois.

Pour enlever les taches noires produites par le contact des œufs, faire bouillir l'argenterie pendant quelques minutes dans un mélange d'eau et de cendres de bois tamisées ou frotter les parties tachées avec de la suie délayée dans un peu d'eau-de-vie ou d'alcool.

ARGENTURE (*TECHN.*). — ARGENTURE DU CUIVRE AU POUCE OU AU BOUCHON. — Consiste à frotter le cuivre ou le laiton avec la pâte suivante : premier mélange : chlorure d'argent, 1 partie ; 3 parties crème de tartre (bitartrate de potasse) et 5 sel marin ; deuxième mélange : chlorure d'argent 3 parties, 6 parties de carbonate de potasse, 3 parties de chlorure de sodium et 2 parties de craie. Triturer ces deux mélanges ensemble aussi intimement que possible, puis broyer très finement à la molette dans un petit mortier de porcelaine ou sur une plaque de verre dépoli. Conserver la préparation dans l'obscurité et dans un flacon jaune. Pour argenter, faire une bouillie avec un peu d'eau, appliquer au pinceau, au bouchon ou au pouce sur le cuivre. Pour argenter le fer par ce procédé, le cuivrer très légèrement d'abord.

ARGENTURE PAR VOIE HUMIDE (blanchiment des épingles et autres petits objets en cuivre ou laiton). — Plonger les pièces de cuivre bien décapées dans une solution bouillante de 4 grammes de chlorure d'argent, crème de tartre en poudre 250 grammes, sel marin 250 grammes. Jeter plusieurs cuillerées de ce mélange dans un vase empli d'eau bouillante. Mettre les pièces dans un panier, les plonger dans le vase et remuer continuellement avec une spatule en bois ; retirer après quelques minutes d'ébullition.

Autre solution, argenture un peu plus résistante : eau un litre, azotate d'argent 10 grammes, cyanure de potassium (poison très violent) 60 grammes : pour le reste, comme ci-dessus.

ARISTOCRATIE (*SAV.-VIVRE*). — Sous l'ancien régime, les parlements provinciaux ont opéré diverses revisions des titres de noblesse ; bien que leur œuvre n'ait pas été à l'abri des compromissions, elle doit être considérée comme fixant la vieille aristocratie. Il y a une aristocratie nouvelle née de l'Empire et de la Restauration ; il en est une autre tenant au Saint-Siège ou à des principautés étrangères. Il est difficile aujourd'hui de s'y reconnaître. Tâchez dans chaque cas, de vous renseigner. Ne croyez pas que la particule *de* soit le signe d'une origine aristocratique ; la noblesse est attachée au nom patronymique précédant la particule (ainsi *Bouchart* de Montmorency).

Dans certains pays de droit coutumier, la particule et le nom qui la suit ne prouvaient aucune noblesse et n'avaient d'autre but que d'établir une distinction entre des personnes ayant même nom patronymique.

ARMATEUR. — Celui qui équipe un navire pour lui faire faire un voyage en mer. — *V.* CHARTE-PARTIE.

ARME (OU SERVICE). — On classe par *arme* ou *service* les différentes espèces de troupes qui composent l'armée. Troupes à pied : *infanterie* ; à cheval : *cavalerie* ; qui soignent les malades : *service de santé*. Dans une arme, il y a des subdivisions : les cuirassiers, les dragons, les hussards sont des subdivisions de l'arme de la cavalerie. Les *armes* sont : l'infanterie, la cavalerie, l'artillerie, le génie, l'aéronautique, l'aviation. Les principaux *services* sont ceux de l'Etat-Major, administratifs (intendance, habillement et campement, etc.), du recrutement, des affaires indigènes, de santé, de la télégraphie militaire.

ARMÉE. — Sur le pied de guerre, l'armée française se compose de l'*armée active*, de la *réserve de l'active*, de l'*armée territoriale* et de sa réserve. — *V.* MILITAIRE (LOI).

ARMES (*LÉGISL.*). — I. *Armes de guerre.* — II. *Armes de commerce.* — III. *Armes prohibées.* — IV. *Port d'armes.*

I. ARMES DE GUERRE. — Les armes dites *de guerre* ou *réglementaires* sont celles en service dans les armées de terre, définies par les tables de construction approuvées par les Ministres de la Guerre et de la Marine. ‖ Elles sont fabriquées : 1° dans les *manufactures nationales* de Tulle, de Saint-Etienne, de Châtellerault, la première organisée avec le système de la régie, les deux autres avec le régime de l'entreprise ; 2° par l'*industrie privée*. ‖ Tout individu qui veut fabriquer ou vendre des armes de guerre adresse au Préfet une déclaration indiquant ses nom et prénoms, la localité, le matériel qu'il va exploiter. Faute de déclaration, il s'exposerait à une amende de 16 à 1 000 fr. de base, à un emprisonnement de six jours à trois mois et à la confiscation des armes. Il devra d'autre part tenir un registre coté et paraphé sur chaque feuille par le Préfet ou Sous-Préfet, et indiquant jour par jour les armes achetées, fabriquées, vendues, le nom et l'adresse des vendeurs, acheteurs, la destination, sous peine d'une amende de 16 à 300 fr. de base et d'un emprisonnement de six jours à trois mois. ‖ Un décret rendu sur la proposition du Ministre de la Guerre peut interdire l'exportation de toutes armes, sauf autorisation exceptionnelle accordée par ce Ministre. Quel que soit le cas, toute importation, toute exportation d'armes exige une déclaration du commerçant à la Préfecture, indiquant le nombre, l'espèce et le poids des armes. Le Préfet en délivre un récépissé. ‖ La détention d'armes de guerre est prohibée chez tout individu autre que le fabricant ou le commerçant, sous peine d'une amende de 16 à 1 000 fr. de base et d'un emprisonnement d'un mois à deux ans. Cependant, sous le contrôle du Ministre de l'Intérieur et des Préfets, elle est en fait tolérée (*V.* MAJORATION).

II. ARMES DE COMMERCE. — Les *armes de commerce* peuvent être librement fabriquées, vendues, importées, et exportées. Cependant une réglementation nouvelle de la vente des armes est à l'étude. D'autre part, en cas de guerre, un décret, rendu sur la proposition du Ministre de la Guerre, peut interdire l'exportation de toutes armes. Cette mesure a été appliquée rigoureusement au cours de la guerre 1914-1918. ‖ Sont considérées comme armes de commerce les armes dites *de traite* ou *de troc*, c'est-à-dire destinées au commerce avec certaines populations africaines, même lorsqu'elles sont réglementaires. Toutefois, le Gouverneur d'une colonie peut en interdire l'importation sur le territoire de celle-ci. ‖ La Chambre de Commerce de Paris et celle de Saint-Étienne ont institué un *banc public d'épreuve*, afin de garantir la sécurité des acquéreurs d'armes. Ces épreuves sont constatées par l'apposition d'un poinçon spécial, et donnent lieu à la perception de droits qui diffèrent selon la catégorie des armes.

III. ARMES PROHIBÉES. — Certaines armes particulièrement redoutables sont spécialement prohibées. Elles présentent le double caractère d'être offensives et facilement cachées. La jurisprudence considère comme telles le poignard, le couteau à virole ou à cran d'arrêt, le coup de poing américain, la canne à épée, le casse-tête, le revolver n'ayant pas plus de 15 centimètres de longueur. Ces armes ne peuvent être fabriquées ni vendues, sous peine d'un emprisonnement d'un mois à un an et d'une amende de 16 à 500 fr. de base. Tout individu trouvé porteur d'armes prohibées *hors de son domicile* est passible d'un emprisonnement de six jours à six mois et d'une amende de 16 à 200 fr. de base. (*V.* MAJORATION).

IV. PORT D'ARMES. — Le droit de porter sur soi des armes apparentes non prohibées appartient à toute personne qui n'en a pas été privée par une condamnation à une peine afflictive ou infamante ou par un jugement d'un tribunal correctionnel. ‖ Cependant il faut noter : 1° que l'autorité municipale peut restreindre ce droit au moyen d'un règlement de police obligatoire sous peine d'une amende de 1 à 16 fr. de base ; 2° qu'il est interdit de porter des armes dans les lieux de rassemblement, églises, foires, réunions électorales ; 3° que le port d'armes dans un mouvement insurrectionnel est considéré à lui seul comme un crime et puni de la détention ; 4° que l'usage des armes dans la perpétration d'un acte de rébellion contre les agents de l'autorité publique constitue une circonstance aggravante ; 5° que tout voyageur porteur d'une arme à feu doit, avant son admission sur les quais d'embarquement d'une gare, faire constater que son arme n'est pas chargée. ‖ Une nouvelle réglementation du port d'armes est à l'étude.

Armes de tir et de défense. — *V.* ARBALÈTE, ARC, CANNE A ÉPÉE, CANNE-FUSIL, CARABINE, PISTOLET AUTOMATIQUE, REVOLVER, SARBACANE, TIR.

Pour le fusil de chasse, *V.* CHASSE.

Armes blanches. — *V.* ESCRIME, CANNE A ÉPÉE.

ARMES ET ARMURES (*COLLECT.*). — Soit que l'on réunisse toutes espèces d'armes, soit que l'on se restreigne à ne grouper que les armes d'une époque, d'un pays, ou même une catégorie déterminée, épées, pistolets, etc., les difficultés sont les mêmes.

L'incertitude des attributions et le manque de points de repère pour fixer les dates sont causes d'erreurs fréquentes. Distinguer d'abord le fer de l'acier ; pour cela, on verse une goutte d'acide sulfurique étendu d'eau ; si la tache est noire (à cause du charbon), c'est de l'acier ; si la tache est verdâtre et s'enlève facilement à l'eau, c'est du fer. Il est utile aussi de distinguer la fonte du fer martelé ; malgré les imitations, un léger coup de lime met à nu le grain, et l'on doit le voir à la loupe plus gros et plus luisant. Éviter de dérouiller souvent et le faire avec précaution, à cause des pièces damasquinées, ciselées, niellées.

Une des premières choses à apprendre, c'est à identifier les pièces ; à chaque instant on peut confondre une arme avec une autre sur la foi d'une étiquette fausse, sans qu'il y ait même intention de tromper. Ainsi la pertuisane à fer droit aigu et à deux tranchants date de la seconde moitié du XVe siècle ; on la confond avec la hallebarde, qui n'a pas d'oreillons symétriques. Les inscriptions et même les dessins en creux doivent être examinés de près avant d'être admis comme authentiques. Toujours démonter la poignée d'une épée pour voir si elle n'a pas de parties rapportées, si tout est harmonieux : la lame, si elle est ancienne, ne doit pas se laisser entamer par la lime ; la trempe de l'acier est unique et ne se fait plus. Ce n'est qu'à partir du XIIe siècle que la *fusée* s'allonge, permettant de prendre l'épée à deux mains.

L'armure complète ne dure guère que du XIIe au XVIe siècle ; et bien rares sont les panoplies authentiques que l'on peut retrouver maintenant. Les musées et quelques collections se partagent ces modèles uniques. Si l'on rencontre des pièces séparées, un morion, un étrier, un gantelet, ne les accepter qu'après examen ; et encore. On peut en dire autant des harnais.

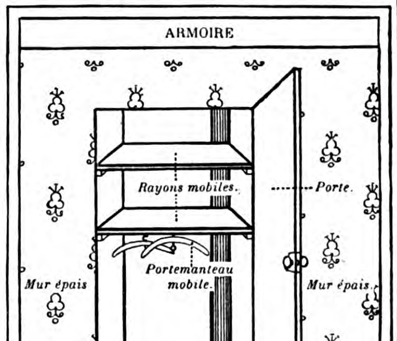
Pistolets, mousquets, arquebuses, fusils à batterie fournissent de belles séries pour un amateur, mais il est dangereux de se laisser tenter par des pièces détachées ; ainsi les platines à rouet, les batteries à chenapan, et à silex, les gâchettes, les canons damasquinés ou unis des pistolets sont suspects.

Confronter avec des originaux soit à Paris (aux Invalides, au Trocadéro), soit dans les musées de province, notamment à Chartres ; examiner les marques, initiales ou signes des armuriers, s'il y en a. Une bibliographie sommaire se trouve en tête de chaque chapitre du livre de Maurice Maindron, *les Armes* (collect. Quentin, illustr.) et des gravures avec notices dans Auguste Demmin, *Guide des Amateurs d'armes et armures anciennes*, (1869), le *Catalogue du Musée d'Artillerie*, par le colonel Robert. Rien sur les armes orientales.

ARMOIRE. — NETTOYAGE ET RANGEMENT. — 1. *Armoire à linge de maison.* — Il suffit de la vider une fois par an ; essuyer parois et tablettes avec un chiffon de coton si elle est tapissée en papier ; avec une peau si elle est peinte. Si elle est tendue en cretonne, la brosser en employant pour les coins et le bord des rayons qui touche au fond une brosse à peinture n° 10 environ à longues soies de porc. Couvrir chaque rayon d'une nappe en cretonne ayant la dimension de celui-ci et retombant devant jusqu'à dépasser de 30 centimètres la tablette qui est au-dessous ; le linge étant remis, ces nappes se remontent sur lui, le masquent et le préservent de la poussière.

Poser à leur place les piles du linge qui sert journellement ; déplier chacune des pièces du linge qu'on emploie rarement, afin de voir s'il y a lieu de la blanchir. Glisser entre les piles de petits sacs de toile contenant des racines d'iris. Les draps, toujours lourds, sur les tablettes inférieures. Le linge de toilette au-dessus, puis le linge de table et les accessoires : napperons, fonds de plateau, etc., dans le haut. Enfermer dans des enveloppes de cretonne : les draps brodés et rehaussés de dentelle, les services de table destinés aux réceptions.

Le linge sortant des mains de la repasseuse conserve l'odeur du fer et une certaine humidité ; l'exposer quelques heures à l'air et à la chaleur avant de le rentrer. Afin que toutes les pièces d'une douzaine soient au même degré d'usure, poser *sur* les piles les pièces arrivant du blanchissage et prendre toujours la pièce de *dessous*. ‖ A défaut



Armoire-penderie installée entre deux portes.

d'armoire spéciale, réserver une tablette pour les draps et serviettes à l'usage des domestiques. ‖ Mettre le linge d'office dans un placard proche de la cuisine.

2. *Armoire normande à vêtements.* — Vider aux changements de saison, nettoyer comme ci-dessus. Pour éloigner les insectes : badigeonner les parois et tablettes avec une brosse à peinture neuve imprégnée d'essence de térébenthine, placer des feuilles de gros papier brun d'emballage badigeonnées de même entre les vêtements d'hiver, plier ceux-ci, les enfermer dans des cartons, coller des bandes de papier sur les fentes et les joints. L'odeur de térébenthine s'évapore rapidement et ne nuit pas au parfum des nattes

de vétiver et des bottes de lavande que l'on a coutume de suspendre dans les armoires à vêtements.

3. *Armoire à provisions.* — La nettoyer souvent à fond : tous les mois environ, à l'époque du renouvellement des provisions d'épicerie ; poser sur une table tout le contenu de l'armoire, faire l'inventaire, vérifier l'état des denrées entamées, laver l'armoire à l'éponge avec de l'eau tiède pure, l'essuyer, laisser sécher une heure au moins, replacer les provisions en mettant sur le devant ce qui doit être absorbé en premier lieu : sur les tablettes du milieu : les légumes secs, le sucre, le chocolat, le bouillon concentré, les pâtes, etc. ; dans le bas : les balles de café vert, les estagnons d'huile, le vinaigre, les vins et alcools d'office. Sur les rayons supérieurs : les conserves, confitures, fruits secs, boites de gâteaux secs.

Armoire à glace, manière de la doubler : 1° Tailler des cartons minces pour le plafond et le bas de l'armoire et les cinq faces du tiroir, les recouvrir d'un côté avec une percaline posée à plat, voilée d'une mousseline froncée. 2° Enfoncer un piton de cuivre dans chacun des angles intérieurs de l'armoire et du tiroir et aux quatre coins d · la porte ; fendre étoffes et cartons en face des pitons ; enfiler sur eux, tenir le plafond par des nœuds de ruban. 3° Assembler les cinq cartons du tiroir en surjet, comme une boite ; faire une tête à la mousseline, attacher par des coulisses dans les pitons des angles supérieurs. 4° Assembler la mousseline froncée et la percaline à plat pour l'intérieur de l'armoire ; former tête en haut et en bas ; fixer par des coulisses, nouées sur les pitons. 5° Tendre les tablettes avec les deux étoffes surjetées sur le champ. 6° *Porte* : froncer les deux bouts de la garniture sur des tringles de cuivre entrant dans les pitons.

Armoire à linge : tendre de cretonne, de papier lavable ou peindre en *émail*.

Armoire à provisions. — Il importe qu'elle ne soit exposée ni à l'humidité, ni à la chaleur de la cuisine ou du soleil, afin que les denrées qu'elle contient ne puissent se corrompre ni contracter un mauvais goût. La peindre en émail et poser sur les tablettes des plaques de verre, retenues par une baguette dite *demi-boudin*, clouée sur le champ des planches et les débordant.

Armoire pratique installée dans l'épaisseur d'un mur entre deux portes, dont l'une est condamnée et forme le fond de l'armoire, et dont l'autre sert de porte à l'armoire. La figure ci-contre est la meilleure description qu'on en puisse faire. Mettre des tablettes de verre sur les planches destinées à la pharmacie et à la parfumerie.

ARMOIRIES. — Elles constituent la propriété exclusive des familles qui les possèdent en vertu de titres réguliers ; et ceux qui prendraient des armoiries appartenant déjà à une autre famille s'exposeraient à des poursuites judiciaires.

Sous cette réserve du droit des tiers, chacun est libre, actuellement, de porter des armoiries et de les faire figurer sur ses voitures, sceaux ou cachets. — *V.* BLASON.

ARMURIERS. — Les manufactures d'armes de l'État (Saint-Étienne, Tulle, Maubeuge, Châtellerault) admettent des aides armuriers après examen général primaire, et épreuve technique : fabriquer une portion de monture, remplacer une pièce d'une arme. Un certificat est délivré à ceux qui ont fabriqué un « chef-d'œuvre » dans les diverses parties du métier.

ARNICA (*MÉD.*). — Provient des hautes montagnes du Midi de l'Europe, des Alpes, des Pyrénées, des Vosges. Les fleurs, seules utilisées, renferment de la résine, une huile essentielle et un principe particulier, l'arnicine.

C'est un stimulant du système nerveux et du système musculaire. La teinture ou l'alcoolature d'arnica s'utilise, dans les commotions produites par une chute ou un coup, en applications externes. L'infusion de fleurs d'arnica (5 grammes par litre d'eau) est employée à l'intérieur comme stimulante, ainsi que la liqueur dite « vulnéraire » dans la composition de laquelle l'arnica se trouve.

ARPENT. — *V.* POIDS ET MESURES.

ARPENTAGE (*MATH. PRAT.*). — Il a pour but la mesure de la surface des terrains. Quand on a affaire à un terrain étendu, il faut en faire un LEVÉ (*V.* LEVÉ DE PLANS) ; il n'est pas besoin que les *cotes* ou différences de niveau soient connues, car la grandeur horizontale a seule de l'importance, un terrain incliné n'ayant pas plus de valeur pour la culture qu'un terrain horizontal qui en serait la projection ; ainsi le plan P (fig. 1) n'a que la valeur de la surface qui en est la projection. Étant donné le plan levé du terrain, il faut mesurer sa surface. Pour cela on le divise par des lignes droites en figures géométriques, triangles, trapèzes (*V.* GÉOMÉTRIE PRATIQUE) dont on sait mesurer la surface. Une méthode rapide est celle-ci : Soit un terrain de forme assez régulière (fig. 2). Mener une droite AB qu'on divise en un assez grand nombre de parties égales ; soit *h* la longueur d'une partie ; on mène alors les perpendiculaires à AB par les points de division ; soit *mn*, *pq*, etc., les longueurs de ces perpendiculaires ; pour avoir la surface, on fait la somme des longueurs de toutes ces perpendiculaires, et on multiplie cette somme par la longueur *h* d'une des parties.

Pour des champs d'assez faible dimension, on opère plus simplement en se servant de l'équerre d'arpenteur (fig. 5), simple piquet de cuivre surmonté d'un prisme de cuivre percé de fentes qui permettent de faire des visées à angle droit. Soit à mesurer un champ ABCD... On plante un piquet en A et un piquet en B et on cherche sur BC un point M d'où l'on voie la droite AB sous un angle droit ; on mesure à la chaîne MA et MB et l'on a ainsi la surface du triangle rectangle AMB ; plantant un piquet en M, on cherche sur AD un point N d'où l'on voie AM sous un angle droit ; soit N ce point ; on mesure NA et NM et l'on a la surface du triangle ANM, etc. On peut d'ailleurs imaginer d'autres méthodes.

ARRÉRAGES (*DROIT*). — Les arrérages se prescrivent par 5 ans : au bout de 5 ans, le créancier d'une rente ou d'une pension due par un particulier ne peut plus en exiger les arrérages ; s'il est resté plus de 5 ans sans se faire payer, il ne peut réclamer que les arrérages des 5 dernières années.

L'héritier sous bénéfice d'inventaire ne peut disposer des arrérages de rentes qui restent la garantie des créanciers jusqu'à la liquidation des titres. — *V.* PRESCRIPTION, RENTES, USUFRUIT.

ARRESTATION (*DROIT*). — Elle ne peut, en principe, être opérée qu'en vertu d'un *mandat de justice*, mandat délivré par le Juge d'instruction, la Chambre des mises en accusation ou un Tribunal répressif. Cependant, s'il y a eu *flagrant délit*, ou si le fait constitue un *crime*, le Procureur de la République et ses auxiliaires (Commissaires de police, Juges de Paix, Officiers de gendarmerie, Maires et Adjoints) peuvent procéder, sans mandat préalable, à l'arrestation du présumé coupable (art. 40, 48 et suiv., C. Instr. crim.).

Le fait de s'opposer violemment à une arrestation constitue le délit de *rébellion* (*V.* ce mot).

Arrestation arbitraire. — Lorsqu'un fonctionnaire public, un agent ou un préposé du Gouvernement ordonne ou pratique une arrestation arbitraire, il est passible de la dégradation civique. On entend par arrestation arbitraire celle qui a lieu en dehors des cas prévus par la loi ou sans l'accomplissement des formalités qu'elle prescrit.

Toutefois, si l'agent justifie qu'il a agi par ordre de ses supérieurs, pour des objets du ressort de ceux-ci sur lesquels il leur devait l'obéissance hiérarchique, la peine sera appliquée seulement aux supérieurs qui auront donné l'ordre (art. 114, C. pénal).

Des dommages-intérêts pourront être, au surplus, alloués à la personne arbitrairement arrêtée, si elle en fait la demande soit au cours de la poursuite criminelle, soit par voie d'action civile ; ces dommages-intérêts ne pourront être inférieurs à 25 fr. par jour de détention illégale pour chaque individu (art. 117, C. pénal). — *V.* CONTRAINTE PAR CORPS, PROCÉDURE.

ARPENTAGE

Terrain à arpenter.

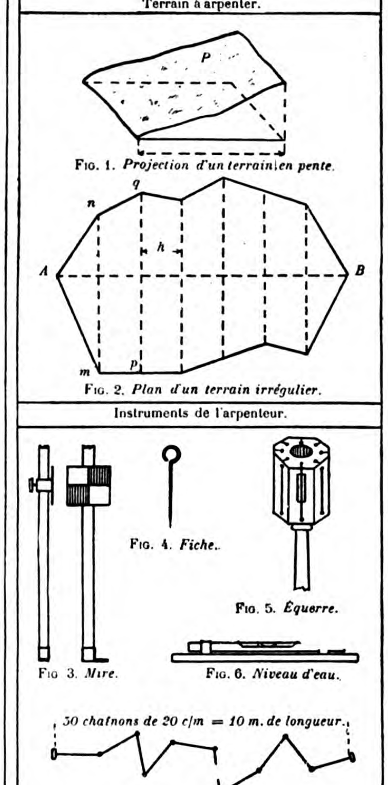


FIG. 1. *Projection d'un terrain en pente.*

FIG. 2. *Plan d'un terrain irrégulier.*

Instruments de l'arpenteur.

FIG. 3. *Mire.* FIG. 4. *Fiche.* FIG. 5. *Équerre.* FIG. 6. *Niveau d'eau.*

50 chaînons de 20 c/m = 10 m. de longueur.

FIG. 7. *Chaîne d'arpenteur.*

ARRÊT (*DROIT*). — Décision rendue par une juridiction supérieure : Cour de cassation, Cour d'appel, Cour d'assises, Conseil d'État et Cour des Comptes.

Les arrêts des Cours d'appel sont rendus, en toutes matières (depuis la loi de 1883), par *cinq* Conseillers au moins, Président compris. Pour les affaires qui doivent être portées aux audiences solennelles, le nombre des magistrats est de 9 au minimum.

Dans tous les cas, l'arrêt doit être rendu par des magistrats délibérant en nombre *impair*.

Les arrêts des Cours d'assises sont rendus par 3 magistrats (le Président et ses deux assesseurs). (*V.* JUGEMENT.)

ARRÊTÉS (*LÉGISL.*). — On désigne sous ce nom les décisions prises par certaines autorités administratives pour assurer l'exécution des lois ou des règlements (*V.* MINISTRES, PRÉFETS, SOUS-PRÉFETS, MAIRES), et les décisions contentieuses des CONSEILS DE PRÉFECTURE (*V.* ce mot). ‖ Les arrêtés préfectoraux et municipaux doivent être notifiés aux personnes qu'ils concernent ; les expéditions des arrêtés préfectoraux délivrées à des particuliers sont assujetties au droit de timbre. — *V.* TIMBRE.

ARRÊTS (*ARMÉE*). — Punition spéciale aux officiers et aux sous-officiers. Pour l'officier, on distingue les arrêts et les arrêts de rigueur. Tous deux suspendent le service. L'officier aux arrêts est tenu de rester à son domicile sans recevoir personne, excepté pour raison de service ; les arrêts de rigueur sont subis dans un bâtiment militaire. Pour le sous-officier, il y a les arrêts simples et les arrêts de rigueur. Dans le premier cas, le sous-officier peut circuler dans la caserne, mais il lui est interdit d'en sortir, sauf pour le service. Dans le deuxième cas, il cesse son service et est enfermé dans un local spécial.

ARRHES. — Des arrhes peuvent être données lors de la conclusion de toute espèce de contrat ; en fait, elles sont remises en particulier à l'occasion des promesses de vente, des engagements de domestiques, et surtout des locations d'immeubles. Dans ce dernier cas, c'est au concierge que sont données les arrhes (ou *denier à Dieu*). Chacune des parties peut se dédire de la convention verbale, mais seulement dans les 24 heures, en reprenant ou en rendant la somme ainsi déposée, qui est généralement modique. L'art. 1590 du Code civil a spécifié que lorsqu'il s'agissait spécialement d'une vente, celui qui se dédisait devait perdre une somme égale à la valeur des arrhes. Il en résulte qu'en ce cas celui qui a reçu les arrhes et se dédirait devrait rendre à l'autre une somme double, car, s'il se bornait à les restituer au simple, il ne perdrait rien. ‖ Il arrive souvent qu'*après* la conclusion du contrat l'acheteur ou le locataire remette au vendeur ou au propriétaire une somme à valoir sur le prix. Mais ces acomptes ne constituent plus des arrhes, le contrat de vente ou de location étant alors définitivement conclu.

ARRIÈRE (SERVICES DE L') (*ARMÉE*). — Ensemble des services (chemins de fer, étapes) chargés en temps de guerre d'assurer la continuité des relations et des échanges entre les armées et le territoire national : ravitaillements ; rapatriement des malades et des blessés ; garde et réparation des voies de communication de toute nature ; emmagasinage, entretien, distribution et renouvellement des denrées et du matériel tirés du territoire national ou obtenus sur place pour satisfaire aux besoins des armées ; administration provisoire du territoire ennemi occupé, etc. Il est centralisé entre les mains d'un général nommé ***directeur général des chemins de fer et des étapes***, assisté d'un ***directeur des étapes*** et d'un ***directeur des chemins de fer aux armées.***

ARRIÉRÉS (ENFANTS) (*MÉD.*). — Le retard dans le développement intellectuel peut provenir de causes accidentelles (études commencées trop tard, état maladif de l'enfant) ; il peut être dû également à des troubles congénitaux (anormaux, idiots, épileptiques, nerveux, etc.). S'il s'agit d'*arriéré accidentel*, placer l'enfant dans une école publique ; en se voyant entouré de camarades plus jeunes et plus avancés que lui, il sera vite pris du désir, d'abord de s'égaler à eux, puis de les surpasser, de façon à pouvoir être placé le plus vite possible dans une classe où il trouvera des compagnons d'un âge plus en rapport avec le sien.

Traiter les *anormaux* suivant les cas. Les enfants qui, sans être inintelligents, sont instables, incapables de se soumettre à la discipline ordinaire d'une classe composée d'enfants normaux, seront placés dans des écoles ou des classes de perfectionnement pour enfants arriérés ou difficiles (organisées par la loi du 15 avril 1909). Des programmes ont été prévus où une large part est donnée à des exercices ayant pour objet, avant toute chose, de discipliner la volonté ; les exercices physiques — sports et gymnastique — jouent également un rôle considérable dans l'éducation première de ces nerveux qui sont, peu à peu, ramenés à un état psychologique plus régulier ; leurs études se font, dès lors, dans des conditions absolument normales et beaucoup d'entre eux ne tardent pas à récupérer le temps perdu ; certains même font de brillants sujets. Dans les grands centres, on constate qu'environ 1 enfant sur 100 devrait être placé dans les écoles de perfectionnement ; malheureusement, celles-ci sont insuffisamment nombreuses ; la loi, en effet, n'a pas imposé aux assemblées départementales la création de ces écoles : elle leur a simplement donné la faculté de les créer et jusqu'ici cette faculté a été peu exercée.

Quant aux anormaux plus graves, les confier, soit à des éducateurs spéciaux, susceptibles de leur appliquer un traitement nettement médico-pédagogique, soit à des médecins (cas des idiots incurables) ; ils seront soignés, soit dans leur propre famille, soit dans les hospices publics ou privés, gratuits ou payants, prévus à cet effet. Les anormaux qui peuvent, sinon être guéris, tout au moins être améliorés, seront placés, dans les hospices de l'Assistance publique de Paris, les asiles des départements où l'on s'efforcera d'enseigner aux garçons, comme aux filles, des métiers faciles et qui leur permettront de subvenir en partie à leurs besoins. Pour l'admission dans les hospices relevant de l'Assistance publique, adresser une demande au Préfet du département où se trouve domiciliée la famille du malade ; à Paris, adresser la demande à la Préfecture de la Seine (direction des Affaires départementales). Joindre à la demande un certificat médical. L'enfant sera soumis à un examen médical officiel (qui a lieu à Paris, à l'Hôpital Clinique, 1, rue Cabanis) ; après quoi il sera dirigé sur un asile ou hospice. A Paris, les garçons sont envoyés soit à la section spéciale de l'*hospice de Bicêtre*, et employés dans les ateliers où on leur enseigne un métier : brosserie, imprimerie, menuiserie, cordonnerie ; soit à l'*asile de Vaucluse*, à Épinay-sur-Orge (Seine-et-Oise) où on les emploie aux travaux agricoles. Les filles sont dirigées sur l'*asile de Gentilly*, et employées, dans des ateliers, à des travaux de couture, repassage, etc.

A Paris, quelques établissements dus à l'initiative et à la bienfaisance privées s'occupent tout spécialement des enfants anormaux. Certains d'entre eux ont pour but leur amélioration, d'autres uniquement leur hospitalisation.

L'*École de Psychologie*, 49, rue Saint-André-des-Arts, s'occupe de la réforme des défectuosités du caractère, des habitudes, des penchants, etc. Une consultation est établie, qui fonctionne tous les jours, à 10 heures.

L'*Institut médico-psychologique*, rue Saint-Aubin, 22, à Vitry (Seine), soigne les enfants arriérés et nerveux des deux sexes, moyennant une pension dont le prix est fixé de gré à gré. L'*Institution d'Eaubonne* a le même objet et le même fonctionnement (prix de la pension : de gré à gré).

Les asiles *Sainte-Mathilde* (42, avenue du Roule, à Neuilly-sur-Seine) et *Sainte-Germaine* (45, rue Desnouettes, à Paris) admettent gratuitement, ou moyennant une faible somme une fois donnée, les fillettes incurables.

Dans les départements, un grand nombre d'asiles existent, qui s'occupent des enfants incurables. Beaucoup d'entre eux sont administrés par les sœurs de Saint-Vincent de Paul.

ARRONDISSEMENT. — L'arrondissement est une subdivision du département. Il est administré par le sous-préfet. Les intérêts régionaux y ont pour organe le Conseil d'arrondissement. — *V.* CONSEIL D'ARRONDISSEMENT, SOUS-PRÉFET.

ARROW-ROOT (*CUIS.*). — Fécule comestible qu'on extrait des racines de diverses plantes dans l'Inde et en Amérique, ou encore des ignames et des patates. On vend aussi sous le nom d'*arrow-root indigène* un produit qui est beaucoup moins cher, mais qui n'est autre que de la fécule de pomme de terre. L'arrow-root se prépare en bouillon ou au lait : en jeter une cuillerée par personne dans le liquide bouillant. La cuisson est opérée très rapidement. Donner cet aliment aux convalescents, aux enfants et aux vieillards. En le préparant avec du chocolat au lait léger, ou du cacao, et en aug-

mentant la dose pour épaissir le mets, l'arrow-root constitue un excellent déjeuner du matin.

ARSENIC (*MÉD.*). — Se rencontre à l'état natif (cobalt) et s'obtient habituellement en grillant le mispickel (sulfo-arséniure de fer). Les composés employés en médecine sont :

1° L'*acide arsénieux* (ou arsenic ordinaire, arsenic blanc), qui entre dans la composition des « granules de Dioscoride » (un milligramme par granule, 5 à 10 par jour), des « pilules asiatiques » (5 milligrammes par pilule, 1 à 2 par jour), de la « liqueur de Boudin » (1 à 5 cuillerées à café par jour), qui servirait, dit-on, aux montagnards du Tyrol pour faciliter l'ascension de leurs montagnes (accoutumance à de fortes doses).

2° L'*arséniate de potasse*, pris par gouttes (V à XV par jour), en solution, sous forme de *liqueur de Fowler*.

3° L'*arséniate de soude* (2 à 10 milligrammes par jour), pris en solution, ou sous forme de granules de un milligramme.

4° L'*acide cacodylique*, nouvelle préparation arsenicale, qui, tout en contenant abondamment l'arsenic à l'état soluble et sous la forme organique, *n'est pas vénéneuse*, et ses dérivés, très employés, le *cacodylate de soude*, l'*arrhénal*, l'*atoxyl*, etc., jusqu'au *606* ou *arsénobenzol*, récemment venu d'Allemagne, tous ces corps formant le groupe des arsenicaux organiques, non toxiques et très efficaces.

L'arsenic stimule l'appétit, améliore la nutrition (engraissement), ralentit et amplifie la respiration, combat l'anémie, active la circulation de la peau, très utile dans dyspepsie, anémies, convalescences, certaines maladies de peau, et contre la syphilis. Ne l'employer que sous la surveillance du médecin, car, à doses prolongées ou trop fortes, il altère les reins, le foie, etc., et devient très dangereux. Il s'élimine de l'organisme par les reins, l'intestin, la bile, la peau, les poils, les ongles. Il s'emploie encore en usage externe, comme caustique, en solution d'acide arsénieux ou en pâte (pâte du frère Côme), ou en chirurgie dentaire pour détruire la pulpe dentaire.

Dans l'*empoisonnement aigu* par l'arsenic, on fera vomir le malade, puis on lui administrera de la magnésie hydratée (15 à 20 grammes dans 250 grammes d'eau, *sans sucre*).

Arsenic (*HYG.*). — On reconnaîtra la présence de l'arsenic dans le papier peint de la manière suivante : sur un bec de gaz brûlant à flamme bleue, promener un peu de papier suspect : la flamme se ternit, devient grise ; sentir le papier ; il contient de l'arsenic s'il dégage une odeur alliacée ; en outre, si une pellicule d'un brun rougeâtre s'est déposée sur la partie carbonisée du papier, faites brûler de nouveau celui-ci ; la pellicule rougeâtre prendra une coloration verdâtre décelant la présence d'arséniate de cuivre.

ARTÈRES (*MÉD.*). — Canaux par où circule le sang qui part du cœur pour se rendre dans les différents organes et tissus de l'économie. Leur calibre varie au fur et à mesure qu'elles s'éloignent du cœur, pour devenir très ténues et se résoudre en vaisseaux capillaires par où elles se continuent avec le système veineux.

Si l'on fait une section transversale d'une artère (artère radiale à l'avant-bras, par exemple), ce qui peut se trouver réalisé accidentellement (*V.* HÉMORRAGIE), on voit un jet de sang rouge vif projeté avec force hors de la plaie par ondées intermittentes très rapprochées, correspondant aux contractions du cœur. Le sang progresse donc dans les artères par ondées successives, et c'est ce qui explique le phénomène du *pouls*, impulsion perçue par le doigt qui presse une artère, à chaque contraction cardiaque. On choisit généralement pour le rechercher l'artère radiale au poignet. Le nombre des pulsations est à l'état normal de 70 par minute chez l'adulte ; chez les enfants, il est plus grand (80, 100, 120 suivant l'âge) ; chez le vieillard, le nombre est aussi un peu plus élevé (80). Il est augmenté dans tous les états fébriles. Les autres caractères du pouls : amplitude, forme, rythme..., qui donnent de précieux renseignements au médecin, sont d'une interprétation délicate ; mais, d'une façon générale, un pouls faible, précipité, à peine perceptible au doigt, est l'indice d'un état grave.

Artères (affections des) (*MÉD.*). — PLAIES PAR PIQURES, PAR COUPURES, PAR ARMES A FEU, PAR ARRACHEMENT.

Signes communs à toutes ces plaies : Hémorragie (*V.* ce mot) : soit en jet qui cesse par compression de l'artère en amont (entre cœur et blessure), soit diffuse par infiltration animée de battements (anévrisme diffus, *V.* ce mot) et signes d'oblitération. *Il faut* : dans toute plaie d'artère, appeler d'urgence le médecin ; en l'attendant, comprimer la plaie ou le vaisseau en amont (avec du dur : tampon, bois, poings).

INFLAMMATIONS DES ARTÈRES. — ARTÉRITES AIGUES. — *Causes* : contusions et plaies infectées, et surtout infections du sang des maladies : fièvre typhoïde, grippe, pneumonie, rhumatismes et diabète, scarlatine, rougeole, variole, érysipèle, diphtérie (croup), angines, dysenterie, paludisme, tuberculose, syphilis. || *On constate* (cas des parois seules atteintes) : douleur locale sans cordon dur, gonflement en masse du membre, sans œdème (*V.* ce mot), ni coloration, fièvre ; guérison en 15 jours ou passage à la forme suivante, dite artérite oblitérante (cas toujours grave), avec douleur très vive, anesthésie douloureuse (*V.* ANESTHÉSIE), cordon dur, froid local, peau bleue, puis noire, gangrène sèche (moins grave) ou humide et fétide (diabétiques), embolies (*V.* ce mot). || *Il faut* : appeler le médecin qui soignera par les calmants (morphine, bromures, chloral) et l'antisepsie (*V.* ce mot). Traitement délicat variant suivant qu'il s'agit de *cas secs* ou *humides* ; ARTÉRITES CHRONIQUES. — *V.* ARTÉRIOSCLÉROSE et ATHÉROME, ANÉVRISMES.

Artères (compression en cas de blessures des). — La compression est immédiate (faite dans la plaie sur le vaisseau divisé), médiate ou indirecte (pratiquée à distance de la blessure sur le trajet des vaisseaux par l'intermédiaire des tissus).

COMPRESSION IMMÉDIATE. — 1° *Compression digitale.* — Se pratique en mettant le bout de l'index ou du petit doigt dans la plaie sur l'orifice du vaisseau divisé.

2° *Compression par les pinces hémostatiques ou à forcipressure.* — Utilisée surtout par le médecin.

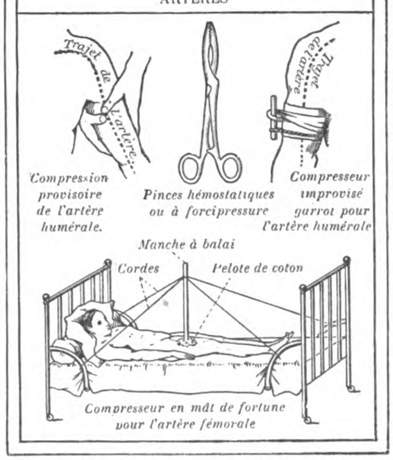
3° *Tamponnement.* — Se pratique avec de la ouate, de l'étoupe ou de la gaze antiseptiques saupoudrées de poudres antihémorragiques (poudre de Lucas-Championnière). On se sert aussi d'amadou stérilisé imprégné d'antipyrine en solution à 5 p. 100.

Si l'on se trouve en présence d'une hémorragie du cou, tamponner comme suit : remplir la plaie de gaze ; disposer du côté opposé à la plaie une attelle de bois, solide, large de quatre doigts, longue de 0 m. 50, dont l'extrémité supérieure appuie à la tempe, dont l'inférieure appuie à l'épaule et au biceps, les points d'appui ayant été au préalable matelassés et l'attelle y étant fixée par des circulaires autour du front et du bras.

Des liens circulaires autour du cou et de l'attelle pourront alors efficacement comprimer la gaze de la plaie et tarir l'hémorragie.

COMPRESSION MÉDIATE. — 1° *Digitale.* — Efficace aux points où le vaisseau repose sur de l'os et n'est recouvert que

ARTÈRES



Compresseur en mât de fortune pour l'artère fémorale

d'une faible épaisseur de tissus, comme aux tempes, au coude, au poignet, à l'aine, à la cuisse. On l'exerce avec la pulpe des quatre derniers doigts réunis et placés parallèlement au vaisseau ; en cas de fatigue, on change de main ou de personne. Il faut presser ferme, mais pas trop fort, et respecter surtout la veine voisine de l'artère lésée.

2° *Compresseurs improvisés : le garrot.* — Moyen d'urgence de grande puissance, mais brutal et purement temporaire. Il consiste en un lien circulaire (cravate, bande) sous lequel (et entre lui et la peau) un bâton est placé qui sert à tordre le lien et à le serrer par l'étranglement de la torsion effectuée. Il faut veiller à matelasser la région au niveau de la torsion du garrot.

La cravate de Mayor. — Faire un ou deux gros nœuds sur le milieu d'une cravate qu'on applique de telle sorte que le nœud soit sur le trajet de l'artère.

Compresseur de Volkers. — Spécialement pour le bras : deux solides et courtes baguettes de bois, placées perpendiculairement à l'axe du membre, l'une en dedans sur le trajet du vaisseau, l'autre en dehors, sont fixées l'une à l'autre par leurs extrémités correspondantes, en avant et en arrière, avec des cordes ou des bouts de bande.

Compresseur en mât de fortune, pour les malades au lit. Un bâton de 2 à 3 centimètres de diamètre, long de 45 à 50 centimètres (manche à balai, par exemple), dont un des bouts est garni d'ouate et de caoutchouc épais ; l'autre bout est percé de deux trous disposés pour recevoir deux cordes qui, attachées aux quatre coins du lit, fixeront le mât verticalement sur la plaie.

ARTÉRIOSCLÉROSE (*MÉD.*). — Transformation fibreuse avec épaississement de la paroi des artérioles.

On constate : que les artères superficielles changent d'aspect, ce qui est surtout bien visible sur la tempe, où l'artère temporale saillante décrit alors des sinuosités, devient rigide, roule sous le doigt au lieu de se laisser déprimer, d'où l'expression vulgaire d'« artères en tuyaux de pipe ».

La diminution de calibre des artères du cerveau se manifeste par des vertiges, des étourdissements ; dans les membres, elle se traduit par la sensation de « doigt mort » : un doigt, l'auriculaire le plus souvent, est froid, engourdi, violacé ; aux membres inférieurs, ce sont des crampes dans les jambes, pouvant survenir pendant la marche ; elles sont alors très douloureuses, à ce point que le membre devient incapable de supporter le poids du corps : après un temps de repos, la douleur disparaît et la marche redevient normale.

L'artériosclérose accompagne souvent les maladies des reins, du cœur, de l'aorte ; ses symptômes s'ajoutent alors à ceux de ces affections.

Il faut, pour combattre l'artériosclérose :

1° S'astreindre à un régime alimentaire : viandes blanches (veau, agneau, poulet, lapin), viandes rouges en très faible quantité. Poissons légers : sole, merlan. Lait et laitages, fromages non fermentés. Œufs, crèmes, pâtes, farines, légumes cuits non acides. Fruits, confitures, pâtisseries.

2° S'abstenir de poivre, d'épices, vinaigre, citron, de vins et d'alcool.

3° Vivre au grand air (ni le bord de la mer ni les altitudes ne sont favorables ; ne pas dépasser 800 mètres), d'une vie tranquille exempte de toute fatigue intellectuelle ou physique, ne prendre qu'un exercice modéré.

L'hydrothérapie chaude ou tiède suivie d'un massage léger est à recommander, ainsi que les frictions sèches au coucher.

L'électrothérapie peut être employée avec avantage.

La médication iodurée (iodure de sodium, 50 centigrammes à 1 gramme par jour) sera pratiquée par périodes de quatre à cinq semaines, suivies de périodes de repos d'égale durée.

La constipation, comme toute cause d'efforts violents, est à éviter.

Stations thermales à recommander : Évian, Contrexéville, Martigny, Vittel, Royat.

Complications : néphrite et urémie, hémorragie et ramollissement cérébral par rupture d'une artériole du cerveau, gangrène sèche par obstruction artérielle aux extrémités.

Pour les moyens préventifs, *V.* AORTE.

ARTHRITE AIGUE (*MÉD. PRAT.*). — Inflammation des bourses séreuses articulaires causée par une plaie de l'articulation, une affection générale (typhoïde) ou locale, mais infectieuse, par le RHUMATISME (*V.* ce mot).

On constate : douleurs aux mouvements, douleur à la pression et même douleurs spontanées dans l'immobilité. Epanchement dans l'articulation qui est grossie et dont les reliefs osseux ordinaires sont effacés, parfois rougeur. Le membre atteint s'immobilise en demi-flexion : les muscles voisins de l'articulation dépérissent. Dans les cas graves, fièvre et mauvais état général.

Complications : infection généralisée, arthrite chronique, raideur, ankyloses.

Durée : très longue, le plus souvent arthrite aiguë étant suivie d'une période subaiguë prolongée, parfois coupée de rechutes.

Peut être confondue avec hydarthrose, phlegmons, rhumatisme aigu.

Il faut : mettre le membre au repos et en bonne position (allongé pour la jambe, fléchi à angle droit pour le coude), au moyen d'une gouttière bien garnie d'ouate. Frictions douce avec baume tranquille. Appeler le médecin.

Arthrite chronique (*MÉD. PRAT.*). — Changement de texture des tissus articulaires (synoviale, cartilages) augmentant leur frottement et gênant les mouvements du membre. Se voit chez arthritiques vers la quarantaine ou après rhumatisme, arthrite aiguë, coup, chute, entorse, etc.

On constate : petit à petit, gêne des mouvements, craquements perçus par la main, appuyant sur l'articulation pendant un mouvement. Douleur peu intense survenant même au repos, empâtement de la jointure.

Durée : presque indéfinie avec alternatives d'amélioration et de rechutes. Aboutit souvent à une raideur très accentuée d'un membre.

Peut être confondue avec goutte, rhumatisme chronique déformant.

Il faut : combattre la raideur par un exercice modéré, mais opiniâtre. Badigeonnages de teinture d'iode, douches sulfureuses locales, bains de sable locaux, bains d'air chaud, massage.

ARTHRITISME (*MÉD.*). — État maladif du tempérament donnant lieu à une série d'affections dans un individu ou dans une famille (hérédité).

Il faut : la médication variant avec la cause du mal, appeler un médecin qui indiquera le régime à suivre.

Pour prévenir la transmission du mal, éviter les mariages entre arthritiques.

ARTICHAUTS (*CUIS.*). — *Artichauts à l'eau. — A la barigoule. — Farcis. — Frits. — A la Lyonnaise. — A la poivrade.*

ARTICHAUTS A L'EAU. — Choisir des artichauts de grosseur égale, ébarber les feuilles, couper ou plutôt arracher les queues pour enlever les parties filandreuses qui attachent ces queues au fond, enfin parer le fond en ôtant les feuilles dures du dessous. Laver ensuite les artichauts à grande eau, les mettre dans une casserole contenant beaucoup d'eau bouillante et une petite poignée de sel. Les couvrir et les laisser bouillir. On reconnaît qu'ils sont cuits lorsque, en tirant une feuille, elle se détache facilement. Avant de les servir, les presser, les égoutter, en retirer le foin. Les dresser sur un plat et servir avec une sauce blanche ou brune (*V.* SAUCES) dans une saucière, ou encore une vinaigrette à laquelle on ajoute deux œufs durs finement hachés avec un peu de persil, de cerfeuil et d'estragon.

ARTICHAUTS A LA BARIGOULE. — Choisir des artichauts moyens, les parer comme il a été dit ci-dessus, les blanchir à l'eau salée jusqu'à ce qu'ils soient tendres ; les retirer, enlever le foin, en se servant pour cela du dos d'une cuiller. || Mettre dans une casserole 125 grammes de lard râpé ou haché très finement, autant d'huile d'olives ou de beurre frais, avec sel et poivre, champignons, persil et échalotes finement hachés ; arroser le tout d'un peu de tomates et le passer au beurre pendant 15 minutes. || Laisser refroidir cette farce et en garnir l'intérieur des artichauts. Ficeler les artichauts, les ranger debout, les uns à côté des autres, dans une casserole avec une bonne quantité de beurre ou quelques bardes de lard, une feuille de laurier, un peu de thym, un demi-verre de bouillon. Couvrir la casserole et faire cuire lentement une heure ; vers la fin, dégraisser la cuisson, verser autour des artichauts quelques cuillerées de jus et de bouillon liés avec un peu de sauce rousse ; avoir soin de ne pas laisser bouillir cette sauce.

ARTICHAUTS FARCIS. — Les préparer comme il est dit ci-dessus : garnir l'intérieur d'une farce composée de chair de veau ou de volaille, d'un œuf durci, de fines herbes, le tout soigneusement haché et assaisonné de sel, de poivre et d'huile d'olive ou de beurre frais. Les faire cuire doucement feu dessus feu dessous, de façon qu'ils jaunissent et se rissolent. Mouiller le fond du plat dans lequel ils ont cuit avec du jus ou du bouillon, y ajouter le jus d'une moitié de citron et verser cette sauce sur les artichauts.

ARTICHAUTS FRITS. — Choisir des artichauts jeunes et tendres, quoique gros ; les parer, les couper par tranches du sommet à la base, ôter les foins et les petites feuilles du cœur, couper les extrémités des autres feuilles. Laver, égoutter les artichauts ; les mettre dans une terrine avec sel, poivre, huile d'olive, un filet de vinaigre, les sauter dans cet assaisonnement. Les plonger et rouler dans une légère pâte à beignets et les faire frire soit à la graisse de bœuf, soit dans un mélange à parties égales de beurre clarifié et d'huile d'olive. Tourner les beignets avec une fourchette, les retirer bien croustillants, les égoutter, servir sur une serviette avec persil frit.

ARTICHAUTS A LA LYONNAISE. — Choisir des artichauts moyens, les blanchir, enlever le fond, les couper en quatre et les mettre dans une bonne sauce au jus (sauce rousse). Se servir d'une casserole de terre. Laisser mijoter une demi-heure, les saupoudrer de persil haché, et les offrir dans un légumier en les arrosant de sauce.

ARTICHAUTS A LA POIVRADE. — Laver les artichauts et les offrir avec une sauce poivrade froide, ou une vinaigrette.

ARTIFICE. — *V.* FEUX D'ARTIFICE.

ARTILLERIE (ÉTAT-MAJOR PARTICULIER DE L'). — Ensemble des officiers de cette arme, qui n'appartiennent pas à un régiment, chargés d'assurer : 1° aux armées, le service des divers états-majors de l'artillerie ; 2° à l'intérieur, le fonctionnement des établissements et services de l'arme. — *V.* DIRECTION D'ARTILLERIE.

Artillerie (Inspection permanente des fabrications de l'). — Siège à Paris, place Saint-Thomas-d'Aquin. S'occupe : de la direction et des inspections des forges ; des ateliers de construction de Douai, Lyon, Puteaux, Rennes, Tarbes, Vernon ; des manufactures d'armes de Châtellerault, Saint-

Étienne, Tulle ; de la fonderie de Bourges ; de la poudrerie militaire du Bouchet, des cartoucheries, etc. Se compose de : un général, inspecteur ; un colonel ou lieutenant-colonel, sous-inspecteur ; de capitaines et d'officiers d'administration du service de l'artillerie.

Artillerie (Officier d'). — Pour être nommé officier de l'artillerie métropolitaine ou coloniale, il faut suivre les cours de l'École militaire d'artillerie, à Fontainebleau, soit comme sous-lieutenant élève, après avoir été à l'École polytechnique ; soit comme *aspirant* (*V.* ce mot). Les adjudants du cadre actif ayant au moins 10 ans de service effectif et portés au tableau d'avancement peuvent devenir sous-lieutenants sans passer par une école. Peuvent également devenir sous-lieutenants les sous-officiers comptant 10 ans de service effectif qui, faisant partie de troupes en opérations, se seront distingués par une série de faits constituant des titres exceptionnels et qui, régulièrement proposés à cet effet, seront portés au tableau d'avancement.

ARTISTE (*PROFESS.*). — Beaucoup des jeunes gens qui se lancent dans les carrières artistiques y sont déterminés par des motifs secondaires avec lesquels la vocation, la passion de l'art n'ont rien à voir : admiration inconsidérée de la part des parents, vanité, paresse, toutes raisons enfin qui contribueront à faire d'eux non des artistes, mais des dévoyés. Ceux-là, on s'efforcera de les éloigner, dès le début, d'une carrière pleine pour eux de mécomptes, de dangers et de privations. Par contre, les parents ne devront hésiter devant aucun sacrifice en faveur de celui de leurs enfants qui serait entraîné par une vocation artistique sérieuse et qui apporterait à l'étude des arts, outre des dons naturels, les qualités nécessaires de travail et de persévérance.

Les sacrifices faits dans ce sens seront d'autant moins à regretter qu'ils seront presque toujours largement récompensés.

En effet, à côté des véritables artistes, qui n'ont presque pas d'autre ambition que de communiquer à une élite réduite des impressions de beauté, il existe toute une catégorie d'habiles praticiens sachant exploiter le champ artistique et en tirer un parti utilitaire. Enfin, il reste aux jeunes gens qui ont entrepris imprudemment une carrière artistique, s'ils sont énergiques, actifs, parfaitement au courant de la technique de l'art qu'ils ont appris, la ressource de se retourner franchement vers des branches secondaires de l'art qui assurent à ceux qui les pratiquent une existence, tranquille toujours, confortable souvent.

Le véritable artiste ayant besoin d'une culture générale étendue, se préoccuper d'abord de celle-ci : au début, les études artistiques ne seront que subsidiaires ; plus tard, leur importance augmentera, mais sans nuire aux études classiques ; et ce n'est que lorsque celles-ci seront complètes, qu'elles pourront faire place aux études spéciales d'art. Si des ressources limitées ne vous permettent pas de donner une instruction générale et technique suffisante à l'enfant chez qui semble se révéler une vocation, le pousser vers une profession, vers un métier dans l'ordre de ses dispositions naturelles. Une fois en possession d'un gagne-pain, il pourra, si la vocation le pousse vraiment, se livrer, à ses moments perdus, à son art favori ; au moins pourra-t-il le faire avec la certitude de ne pas mourir de faim et, s'il doit atteindre au faîte, ce ne sont pas les quelques années d'apprentissage qu'il aura faites qui lui porteront préjudice.

ARTS DÉCORATIFS (*ENSEIGN.*). — ÉCOLE NATIONALE DES ARTS DÉCORATIFS DE PARIS. — *Section des Jeunes gens*, rue de l'École-de-Médecine, 5. Elle forme des peintres, sculpteurs, modeleurs pour les arts appliqués à l'industrie. Admission : présentation par les parents. Bulletin de naissance. Age : 12 ans pour les cours du matin, 14 pour les cours du soir. Épreuve : octobre et mars. Inscription : 15 jours avant. 3 sections. *Dessin* : masque d'après plâtre. *Sculpture* : modelage d'après masque. *Architecture* : composition d'un motif simple, à faire en 5 séances de 2 heures. Après admission, l'assiduité aux cours est exigée. Durée : 4 à 5 ans, gratuits. Plusieurs prix et primes.

Section des Jeunes filles, rue de Seine, 10. Condition : être Française. Age : de 12 à 25 ans. Les femmes mariées ne sont pas admises ; présentation par les parents. Épreuves aux mêmes dates que la section de garçons. Durée : 3 ans. Peinture sur porcelaine, émail, verre, gravure sur bois, modelage, etc.

ÉCOLE NATIONALE D'ART DÉCORATIF D'AUBUSSON. — Enseignement gratuit. Jeunes gens : 10 à 13 ans. Jeunes filles : 12 ans révolus ; cours généraux de dessin d'ornement, spéciaux de tissage, broderie, chimie tinctoriale.

ÉCOLE NATIONALE DES ARTS APPLIQUÉS A L'INDUSTRIE, A BOURGES. Deux sections : jeunes gens et jeunes filles. Age : 10 ans, gratuit ; dessin, ornementation, ferronnerie, menuiserie, broderie, etc.

ÉCOLE NATIONALE D'ART DÉCORATIF DE LIMOGES, avec musée. Age : 13 ans pour les jeunes gens, 12 ans pour les jeunes filles. Cours généraux et spéciaux de céramique, peinture de fleurs, modelage. Chimie industrielle.

ÉCOLE NATIONALE DE NICE, rue Deloge, 7. — Cours préparatoire : 11 ans ; élève titulaire : 12 ans. 3 sections : Dessin et peinture, sculpture, architecture. Cours spéciaux, composition décorative, modelage, aquarelle.

ÉCOLE NATIONALE DES ARTS INDUSTRIELS DE ROUBAIX. — Un millier d'élèves. Age : 11 ans. Forme surtout des artisans pour l'industrie du tissage roubaisien. Laboratoire de teinture. Tissage, filature, peignage. Mécanique appliquée. Cours spéciaux pour jeunes filles ; âge : 14 ans ; et cours populaire du dimanche pour ouvriers en teinture. — Musée.

ÉCOLE RÉGIONALE DES ARTS INDUSTRIELS DE SAINT-ÉTIENNE. — Age : 12 ans ; mécanique, gravure des armes. Incrustation, ciselures et repousse ; gravure au marteau, tissage.

ÉCOLE RÉGIONALE DES ARTS INDUSTRIELS DE REIMS. — Age : 13 ans ; forme artistes pour industries diverses. Concours à l'entrée, tissage, machines, coupe de pierres. Cours pour jeunes filles : 2 fois par semaine.

ÉCOLE DE LA MANUFACTURE NATIONALE DES GOBELINS, à Paris, avenue des Gobelins, 42. — Cours élémentaire ; demande à l'administrateur : un an, puis concours pour l'école de tapisserie : 2 ans ; entrée dans les ateliers au fur et à mesure des vacances. Les apprentis suivent de novembre à février, jusqu'à 20 ans, des cours supérieurs.

ÉCOLE D'ART DÉCORATIF DE LA MANUFACTURE DE BEAUVAIS. — Apprentis : âge : 12 ans ; cours de dessin pendant 2 ans ; ils touchent une faible indemnité, puis deviennent élèves en tapisserie et touchent alors un traitement.

ÉCOLE DE CÉRAMIQUE ANNEXÉE A LA MANUFACTURE NATIONALE DE SÈVRES. — Concours en juillet à Sèvres. Conditions : être Français ; âge : 16 à 18 ans ; demande en juin à l'administrateur. Bulletin de naissance, certificat d'études primaires, certificat de bonne vie, note sur travaux antérieurs. Épreuves éliminatoires : dessin linéaire et géométrique (projections). Arithmétique et géométrie, dessin d'après plâtre, dessin à main levé d'après objet. Oral. Durée : 4 ans ; diplôme de céramiste.

ARTS ET MANUFACTURES (ÉCOLE DES). — *V.* INDUSTRIEL (ENSEIGNEMENT).

ARTS ET MÉTIERS (ÉCOLES DES). — *V.* INDUSTRIEL (ENSEIGNEMENT).

ASCENDANTS. — *V.* ACCIDENTS DU TRAVAIL, ALIMENTS, MARIAGE, PARTAGE, SUCCESSION, TUTELLE, VOL.

ASCENSEURS (*ARCHIT.*) (*V.* MONTE-CHARGES). — *Ascenseurs hydrauliques.* — *Électriques.* — *A air comprimé.* — *Divers.*

Les ascenseurs sont *hydrauliques*, composés d'un piston immergé dans un puits que la pression de l'eau fait monter d'après le principe utilisé dans les presses hydrauliques. Ce système exige une assez forte dépense d'eau et le forage d'un

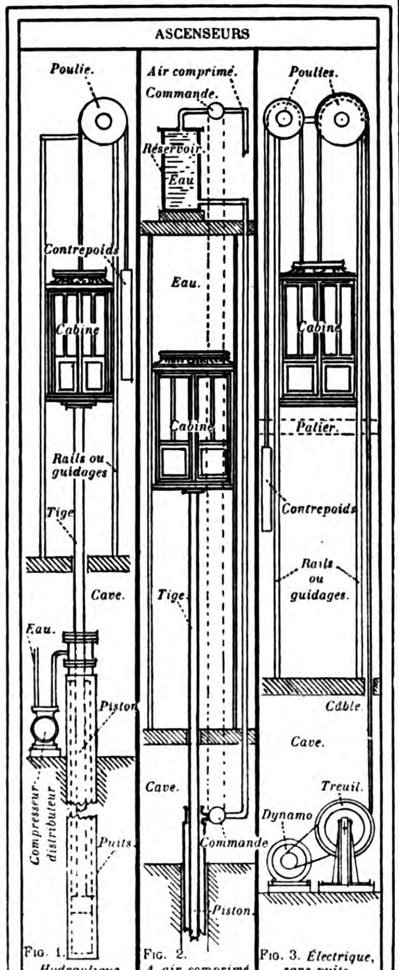


FIG. 1. *Hydraulique à puits.* — FIG. 2. *A air comprimé, à puits.* — FIG. 3. *Électrique, sans puits.*

puits souvent très profond. Le poids de la cabine est équilibré par un contrepoids. Dans certains systèmes, on réduit la profondeur du puits en employant un piston creux télescopique. Enfin, certains ascenseurs hydrauliques sont élevés non par un piston, mais tirés par une chaîne actionnée par un moteur hydraulique. || Dans les ascenseurs *électriques*, c'est un moteur électrique qui fait mouvoir un treuil sur lequel est enroulée la chaîne de levage. || Dans les ascenseurs à *air comprimé*, cet agent, distribué à domicile par des canalisations spéciales, agit sur une colonne d'eau comme dans le cas des ascenseurs hydrauliques. || L'étude d'un ascenseur doit être faite par des spécialistes ; les variétés de ces appareils sont d'ailleurs fort nombreuses.

En cas de chute brusque d'une cage d'ascenseur, ne pas s'accroupir, se suspendre par les mains, si on en a le temps, et si la disposition de la cage le permet, soit à une aspérité, soit aux bords supérieurs de la cage ; ou bien se tenir sur la pointe des pieds les genoux légèrement ployés ; le choc, à l'arrivée, sera presque annulé.

ASEPSIE. — Suppression des microbes et des germes par une application méticuleuse de la propreté à tous objets qui doivent être employés au cours d'une opération chirurgicale, même domestique. Donc, en cas d'intervention urgente : 1° lavez la blessure au savon, puis avec antiseptique ; 2° ne vous servez que d'instruments bouillis ou flambés à l'alcool ; 3° n'employez que des pansements ou des ligatures conservés jusqu'à usage dans des récipients clos ; 4° n'utilisez que de l'eau bouillie.

Après usage, les objets de pansement seront soumis à l'ébullition et enfermés dans des récipients clos.

ASILES. — ADMISSION DANS LES ASILES D'ALIÉNÉS. — Les admissions peuvent être : 1° ordonnées par l'autorité, quand l'ordre public ou la sécurité de l'entourage du malade sont compromis ; 2° demandées par la famille (on les dit dans ce cas volontaires), lorsque celle-ci ne veut plus prendre le malade à sa charge ou se croit en danger en le conservant.

Pour faire admettre *volontairement* un aliéné dans un établissement spécial, il faut présenter les cinq pièces suivantes :

1° Demande d'admission contenant les prénoms, noms, professions, âges et domiciles : *a*) de la personne qui demande ; *b*) de la personne pour qui l'on demande l'internement, avec indication du lien de parenté ou d'alliance quelconque qui unit les 2 personnes. La lettre doit être écrite et signée par le demandeur ;

2° Certificat du médecin indiquant l'état mental du malade et les particularités de son cas, et spécifiant que son internement est nécessaire pour telle ou telle raison. Toutefois, le médecin ne peut appartenir à l'établissement d'aliénés, ni être parent ou allié jusqu'au deuxième degré ni du directeur de l'établissement, ni du demandeur. Ce certificat doit être légalisé ;

3° Pièce qui constituera un dossier individuel et permettra d'attester l'identité du malade ;

4° L'acte de naissance sur timbre ;

5° En cas de mariage, l'acte de mariage ; en cas d'interdiction, un extrait du jugement d'interdiction.

Asiles (*LÉGISL.*). — Cette expression désigne plusieurs sortes d'établissements : Pour les *asiles d'aliénés*, *V.* ALIÉNÉS, SALPÊTRIÈRE. L'expression a été étendue aux établissements recueillant les vieillards, les aveugles, les sourds-muets (*V.* VIEILLARDS, HOSPICES, AVEUGLES, SOURDS-MUETS). || Il existe, d'autre part, trois asiles de convalescence, réservés à la population ouvrière du département de la Seine : l'*Asile national des convalescents* (ancien asile de Vincennes), situé à Saint-Maurice ; l'*Asile national du Vésinet* et celui de *Vacassy*, également situé à Saint-Maurice. Les deux premiers sont destinés l'un aux ouvriers (400 lits), l'autre aux ouvrières (400 lits également), sortant des hôpitaux de Paris, ou faisant partie de sociétés de secours mutuels ayant traité avec l'asile, ou employés chez les industriels qui ont fait un abonnement semblable, ou envoyés par les bureaux de bienfaisance de Paris, ou enfin s'engageant à payer le prix de leur pension (prix variable, mais modique). La durée moyenne du séjour dans ces asiles est de 18 jours, mais elle peut être prolongée de 12 jours. Une crèche, avec plusieurs bureaux, a été annexée à l'asile du Vésinet. L'asile Vacassy est réservé aux ouvriers (hommes seulement) blessés à Paris (53 lits, soins gratuits). (Adresser la demande d'admission au Ministre de l'Intérieur.) Les ressources des deux premiers établissements se composent d'un prélèvement de 1 p. 100 sur le montant des travaux publics exécutés dans le département de la Seine, de subventions de l'État, du produit des abonnements et prix de séjour. L'asile de Vacassy a été créé en vertu d'un legs. || On appelle *asiles de nuit* des établissements de bienfaisance où l'on reçoit pour la nuit, à titre provisoire, les malheureux qui ne savent où se loger.

ASPERGES (*CUIS.*). — Les asperges sont employées en cuisine pour potage, garniture, purée ou entremets : on les sert surtout en branches pour entremets. L'asperge blanche, d'une saveur douce, est la plus hâtive ; l'asperge violette est la plus parfumée et devient la plus grosse ; l'asperge verte, la moins grosse de ces trois espèces, se mange presque tout entière, et elle est d'un goût parfait. On les sert avec la main ou mieux avec des pinces d'argent.

ASPERGES EN BRANCHES. — Les ratisser, les mettre à mesure dans l'eau fraîche, les lier en petites bottes, les couper d'égale longueur. || Faire cuire de 10 à 12 minutes dans l'eau bouillante ; si elles fléchissent légèrement sous la pression du doigt, elles sont cuites. Les servir en pyramide sur un plat, faire passer à part une sauce au beurre. || Ou bien, aussitôt qu'elles sont cuites, les rafraîchir dans l'eau et les servir avec la sauce suivante : écraser 3 jaunes d'œufs durs dans 2 jaunes d'œufs crus, une cuillerée à café de moutarde, du sel, du poivre ; délayer le tout peu à peu avec une tasse d'huile d'olive ; ajouter un peu d'estragon ou de ciboulette hachés, du vinaigre au goût, et travailler un quart d'heure pour donner de la légèreté à la sauce.

ASPERGES EN PETITS POIS. — Choisir des asperges vertes, et les couper en petits morceaux en ne choisissant que les parties tendres. Les jeter dans l'eau bouillante avec un peu de sel. Lorsqu'elles sont à peu près cuites, les égoutter et les mettre dans une casserole avec un peu de beurre fin et un peu de sucre ; les saupoudrer d'un peu de farine et les mouiller avec du bouillon ou mieux du velouté (*V.* SAUCES). Les laisser bouillir un moment et les lier avec 2 jaunes d'œufs. Servir garni de petits croûtons passés au beurre.

POINTES D'ASPERGES EN OMELETTE. — Préparer une omelette ordinaire, mais, au lieu de mélanger les pointes d'asperges avec les œufs crus, il faut cuire l'omelette presque jusqu'à la fin, et, au dernier tour, étendre les asperges, coupées et sautées au beurre, dans le milieu de l'omelette, ensuite la refermer dessus et servir.

ASPHYXIE (*MÉD.*). — État de l'organisme dont le sang ne s'oxyde plus suffisamment par l'air respiratoire.

On constate : angoisse, agitation, délire, sueurs, teint bleu, syncope, pupille dilatée, lenteur, puis disparition de la respiration, accélération puis extinction du cœur, alors la face gonfle, la bouche salive, tout le corps s'assoupit et tombe. Durée : dans les cas aigus, cinq minutes ; dans les cas chroniques, variable.

Causes. — 1° *Compression du cou* (tumeurs, bols alimentaires, pendaison, strangulation) ; 2° *immobilisation des muscles respiratoires* (épilepsie, alcoolisme, tétanos, convulsions) ; 3° action sur le système nerveux (électricité, électrocution) ; 4° milieu impropre à la respiration : eau (*V.* SAUVETAGE D'UN NOYÉ) ; acide carbonique (*V.* AIR), celliers, cuves à vendanges, espaces confinés, distilleries, fours à chaux et à briques, grottes. Soigner avec persévérance ; car la vie revient souvent ; asseoir l'accidenté au grand air ; inhalations d'oxygène ; pratiquer respiration artificielle et tractions rythmées de la langue.

Asphyxie par l'oxyde de carbone : poêles lents, fendus, rouges, réchauds, brasiers, chaufferettes à braise ; à la dose de 1/7000 dans l'air, l'oxyde de carbone détruit encore beaucoup de globules du sang et il est sans odeur ni saveur ; on constate, à dose faible, asphyxie lente (cuisinières, blanchisseuses), anémie, migraines, nausées, vomissements, vertiges, éblouissements, bourdonnements, saignements de nez ; à dose massive, torpeur, assoupissement, mort.

Il faut, pour guérir : aérer, asseoir le malade et non le coucher, l'asperger d'eau froide, frictionner les cuisses et les jambes,

ASPHYXIE



Traction de la langue en cas d'asphyxie (Position assise).

faire la respiration artificielle et les tractions rythmées de la langue, faire respirer de l'oxygène, donner lavement purgatif, appeler le médecin qui saignera 400 ou 500 grammes et, après retour à la vie, donnera fer (anémie), électricité, massage (paralysies).

Gaz des fosses d'aisances, fumiers, égouts (acide carbonique, hydrogène sulfureux et ammoniaque).

On constate : foudroiement de l'individu qui devient tout bleu (d'où le nom de *plomb* donné à ces accidents); on évitera

ASPHYXIE



Fig. 1. *Respiration artificielle avec traction de la langue 1er Temps.*



Fig. 2. *2e Temps*

de descendre porter secours si une bougie ne peut brûler dans la fosse (certain alors de subir le même sort).

Traiter comme pour l'oxyde de carbone et faire respirer prudemment un mouchoir imbibé d'eau de Javel.

REMARQUE : Le *gaz d'éclairage* asphyxie bien plus par l'oxyde de carbone qu'il contient à 9 p. 100 que par ses autres gaz. *Pour prévenir* cette asphyxie : toujours fermer les becs de gaz, fixer solidement les tuyaux souples d'amenée du gaz aux lampes, réchauds ; veiller le soir à la fermeture du compteur ; en cas de fuite, aérer et éviter d'éclairer. Éviter les poêles à combustion lente, les poêles de fonte fendue ou rougie au feu qui laissent passer l'oxyde de carbone, etc.

Asphyxie locale (Gangrène des extrémités). — *On constate* : parfois rapidement (un mois, forme rapide) un ou plusieurs doigts morts, puis bleus, violets, noirs, puis gangrène sèche. Due à névroses (hystérie), ou maladies des nerfs (moelle, cerveau), chlorose, diabète, intoxications (alcool, plomb, oxyde de carbone), grippe, rhumatisme, tuberculose. *Il faut* : appeler le médecin qui soignera la cause et fera faire (avant la gangrène) massage, frictions, traitement par chaleur sèche (après gangrène), antisepsie (*V.* ce mot) et électricité (bain salé électrique local, 20 minutes par jour), air chaud.

ASPIC (*CUIS.*). — C'est une gelée transparente dans laquelle on enferme des ris de veau, des crêtes et rognons de coq, des filets de volaille ou de poisson, des tranches de gibier, des champignons, des truffes, etc. A l'aide de moules, on donne à l'aspic des formes variées. Ces préparations se servent froides. Pour préparer la gelée, mettre dans une casserole un jarret de veau, un jarret de bœuf (ou une volaille), un peu de jambon, carottes, oignons, bouquet garni avec les condiments qu'on préfère (*V.* ASSAISONNEMENTS). Saler modérément. Mouiller d'un peu d'eau ou de consommé et faire suer sur feu vif en remuant de temps en temps, puis ajouter de l'eau ou du bouillon jusqu'au-dessus des viandes. Laisser mijoter 2 ou 3 heures en écumant s'il y a besoin, puis passer à travers un linge. Ce jus s'emploie à chaud pour améliorer les sauces et c'est avec lui qu'on prépare les aspics, mais il n'est pas toujours assez clair pour cet usage : remettre le jus bien dégraissé sur le feu, mettre dans un bol 2 œufs, un verre de vin blanc, une cuillerée de vinaigre aromatisé ; battre le tout ensemble et verser peu à peu dans le jus avant qu'il soit très chaud. Laisser mijoter doucement une demi-heure (avec feu dessus si l'on veut colorer), et passer à nouveau dans un linge fin. La qualité des aspics vient de la façon dont le jus a été confectionné. Il lui faut beaucoup de saveur et pas trop de sel ; le pied de veau tend à le rendre fade, en mettre juste ce qu'il faut pour faire prendre en gelée. Pour dresser les aspics, prendre un moule à entremets, mettre une couche de jus et la laisser refroidir : ranger dessus les viandes en les variant symétriquement et verser une nouvelle couche de jus presque froid pour ne pas fondre la première. On peut faire ainsi plusieurs couches suivant la forme du moule, en ayant soin que la gelée entoure les viandes de tous côtés. Mettre au frais jusqu'au moment de servir. Pour démouler, plonger le moule quelques instants dans l'eau chaude et renverser sur un plat.

ASPIRANTS (*ARMÉE*). — On dénomme ainsi les élèves des grandes écoles militaires (Polytechnique et Saint-Cyr) ayant accompli une année de service, et les sous-officiers, élèves officiers des Écoles de Saint-Maixent (infanterie), de Saumur (cavalerie), de Fontainebleau (artillerie), de Versailles (génie), de Vincennes (administration), de Paris, caserne Schomberg (gendarmerie). Les aspirants prennent rang, hiérarchiquement, entre les sergents-majors (ou maréchaux des logis chefs), dont ils sont les supérieurs, et les adjudants, auxquels ils sont subordonnés. — *V.* MILITAIRE (LOI).

ASPIRINE (Acide salicylacétique) (*MÉD.*). — Aiguilles blanches, saveur acide. S'emploie à l'intérieur contre la fièvre, contre la grippe, contre les douleurs rhumatismales ou névralgiques. Provoque souvent des sueurs, surtout chez les tuberculeux. Dose : de 1 à 3 grammes par cachets ou comprimés de 50 centigrammes ; enfants, 10 à 20 centigrammes par année. En user avec prudence, car peut irriter les reins.

AS QUI COURT (*JEUX DE CARTES*). — Se joue avec un nombre indéterminé de joueurs et un jeu de 52 cartes qui conservent leur valeur numérique accoutumée (l'as est le plus faible et le roi le plus fort).

LE JEU. — Mêlez, faites couper ; donnez, en commençant par la droite, une carte à chacun et à vous-même. Chaque joueur regarde sa carte sans la montrer aux autres, puis le premier de droite, s'il trouve sa carte trop faible, demande à l'échanger contre celle de son voisin de droite qui ne peut refuser. Si celui-ci est satisfait de l'échange, il s'y tient ; sinon il propose à son tour l'échange au voisin de droite, lequel doit accepter, quitte à l'offrir lui-même à son voisin si elle ne lui convient pas ; et ainsi de suite, l'échange continue sur toute la ligne. Celui qui, par exemple, avait un 2 et qui, sollicité par le joueur de gauche, a échangé sa carte pour attraper un 3, a tout intérêt à se tenir à sa nouvelle carte, car il est sûr ainsi de n'avoir pas la plus faible, tandis qu'en poursuivant l'échange, il risquerait, à la rigueur, d'attraper 1. Au contraire, celui qui a un as doit toujours demander à échanger et c'est ainsi que l'as *court* autour de la table.

OBSERVATIONS GÉNÉRALES. — Tout joueur est obligé de proposer ou de subir l'échange au moins une fois, sauf quand il a le roi, qu'il doit alors abattre, l'échange continuant pour les autres jusqu'au donneur. Si la carte qui vous revient ainsi par suite de tous ces échanges successifs est un as, vous, qui avez donné, vous avez le droit de tirer une carte du talon pour la remplacer. Cela fait, chacun abat son point et le plus faible paye à tous les autres l'enjeu convenu d'avance pour la partie. Si deux ou plusieurs joueurs se trouvent avoir la même basse carte, c'est le plus voisin à droite du donneur qui est le perdant.

ASSAISONNEMENTS (*CUIS.*). — Ils n'ont par eux-mêmes aucune valeur nutritive et s'emploient, du reste, par petites quantités, mais, en relevant le goût des aliments, ils excitent l'appétit, facilitent la digestion et sont pour cela d'un usage utile quand on sait en éviter l'abus. A part le *sel*, assaisonnement fondamental de toute cuisine, les épices se classent en diverses catégories :

1° *Epices du Levant* qui comprennent le *poivre*, le *girofle*, le *garingal*, la *muscade*, la *graine de Paradis*, le *gingembre*, la *cannelle*, le *cardamome*, les *quatre épices* (mélange de poivre noir, gingembre, muscade et girofle). Seul le poivre est d'un usage quotidien (préférer le poivre décortiqué, c'est-à-dire le poivre blanc).

2° *Graines aromatiques : cumin* (base du kummel), *anis*, *fenouil* (souvent employés l'un pour l'autre), *carvi*, *genièvre*, *coriandre*, *poivre de Cayenne* (piment desséché), *safran* (pollen d'une variété de crocus qui sert aussi à colorer la chartreuse).

3° *Plantes aromatiques* : *laurier*, *thym*, *sarriette*, *basilic*, *sauge*, *pimprenelle*, *serpolet*, *estragon*, *ciboulette*, *ail* et *échalote*, *cerfeuil* et *persil*. Chacun de ces produits a sa place dans les préparations culinaires, et plusieurs d'entre eux semblent inséparables de certains mets : laurier et jambon, *câpres* dans les sauces blanches, sarriette dans les petits pois, cerfeuil dans la salade, ciboulette dans le fromage frais, etc. Un poulet à l'estragon, une bouillabaisse au safran et à l'ail, une salade avec pimprenelle et *fleurs de capucine*, des volailles assaisonnées au *kari* (piment et curcuma), les grives aux baies de genièvre, sont indiqués. Autres assaisonnements : les tranches crues de *pommes de reinette* corrigent la saveur du hareng saur, les *groseilles épineuses* encore un peu vertes sont un accompagnement excellent au maquereau gratiné et l'*épine-vinette* acidule délicatement la gelée entourant une truite servie froide.

On assaisonne, suivant leur saveur, certains mets au *paprika*, au SOYA (*V.* ce mot), aux anchois, d'autres au *parmesan*, aux *fines herbes* (estragon ou sarriette, persil, cerfeuil, ciboulette). Le *vinaigre* trouve dans le jus de *citron* et le *verjus* des succédanés agréables. La *moutarde* sert à la confection de nombreuses sauces. Les *cornichons*, les fruits confits du *sumac*, le *piment*, les *pickles* anglaises et l'ATCHAR indien (*V.* ce mot) viennent compléter les ressources condimentaires de la cuisine. Enfin, le *vin*, le *cognac* et le *rhum* sont mis quelquefois à contribution pour corser le goût d'une sauce, mariner un gibier, ou allégir et parfumer les pâtes.

ASSEMBLAGES DE CHARPENTES ET DE MENUISERIE. — Le dessin ci-contre représente les différents assemblages usuels destinés à assembler les bois en formant un angle plus ou moins ouvert, tenons et mortaises, moises, à queue d'aronde, à mi-bois, à embrèvement ou épaulement, etc., et les entures destinées à allonger les pièces. Souvent ces assemblages sont consolidés par des plates-bandes et des étriers en fer plat fixés aux pièces de bois à l'aide de boulons et de tire-fonds.

ASSEMBLÉE DE CRÉANCIERS. — 1° ASSEMBLÉE AMIABLE. — Quand un débiteur ne peut faire face à ses paiements et avant de laisser entamer des poursuites contre lui, il peut *réunir ses créanciers*, leur exposer sa situation et leur demander, soit de reculer la date des échéances, soit de lui faire remise d'une partie de sa dette, soit d'abaisser le taux des intérêts primitivement accepté, pour alléger des charges trop lourdes et lui permettre de continuer son entreprise. S'il se sent incapable de la continuer, il peut aussi leur proposer un arrangement pour liquider à l'amiable sa situation.

2° ASSEMBLÉES JUDICIAIRES. — En cas de refus des créanciers ou même d'un seul créancier, le débiteur est obligé de déposer, au tribunal de Commerce dont il relève, un bilan exact de l'état de ses affaires en demandant d'être admis au bénéfice de la liquidation judiciaire. Quand le tribunal a statué sur cette demande en Chambre du Conseil, il provoque une première *assemblée de créanciers* appelée à se prononcer sur la question de savoir si le débiteur doit bénéficier de la liquidation judiciaire ou être déclaré en faillite. Deux autres assemblées de créanciers sont ensuite successivement convoquées pour la vérification et l'affirmation des créances. Puis, dans le cas de liquidation judiciaire, les créanciers sont assemblés une dernière fois pour se prononcer sur le dividende proposé par le liquidé, l'accepter ou le rejeter et lui accorder ou lui refuser le concordat. Ces assemblées de créanciers se succèdent généralement de 15 en 15 jours ; les créanciers dont la créance a été déclarée au tribunal sont convoqués par lettre individuelle émanant du greffe. Des insertions dans les journaux locaux annoncent en temps et lieu les diverses

ASSEMBLAGE DE CHARPENTES.

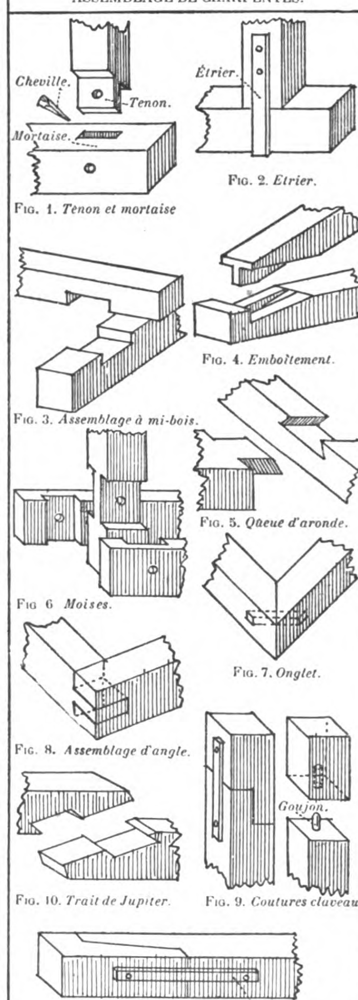


Fig. 1. *Tenon et mortaise*

Fig. 2. *Etrier.*

Fig. 3. *Assemblage à mi-bois.*

Fig. 4. *Emboîtement.*

Fig. 5. *Queue d'aronde.*

Fig. 6. *Moises.*

Fig. 7. *Onglet.*

Fig. 8. *Assemblage d'angle.*

Fig. 9. *Coutures cluveau.*

Fig. 10. *Trait de Jupiter.*

Fig. 11. *Fausse-coupe.*

assemblées de créanciers nécessitées par la liquidation de l'affaire. On peut toujours se faire représenter à ces assemblées par mandataire muni d'un pouvoir enregistré.

Assemblée de parents. — L'*assemblée de parents*, qu'il ne faut pas confondre avec le conseil de famille, n'a lieu que dans le cas où le mari demande la réduction de l'hypothèque légale de sa femme. Elle se compose des quatre plus proches parents de la femme, appelés à donner leur avis sur l'opportunité de la demande en réduction. Quelle que soit leur opinion à ce sujet, la demande n'en est pas moins portée devant le tribunal qui reste seul appréciateur de la question. La femme est appelée à l'assemblée des parents dont le principal objet est de la diriger et de la conseiller.

ASSIDUITÉ DES ENFANTS AUX ÉCOLES PRIMAIRES. — Est constatée par leur inscription au registre d'appel. Les personnes responsables (parents, tuteurs) sont tenues de faire connaitre à l'instituteur, qui en prend note, le motif pour lequel l'enfant dont il répond a manqué une ou plusieurs classes. Quand le nombre des absences, calculé à raison d'une absence par demi-journée, est supérieur à 3 dans un même mois, l'inspecteur primaire et la Commission scolaire en sont informés (extrait mensuel du registre d'appel), ainsi que des motifs invoqués. En aucun cas, les absences de plus de deux mois ne peuvent être totalisées.

SANCTION. — Si la personne responsable n'a pas indiqué le motif des absences, ou si ce motif est jugé insuffisant, elle est convoquée (3 jours au moins à l'avance) devant la Commission scolaire qui entend ses explications. Lorsque celles-ci ne sont pas admises, la Commission lui donne un *avertissement*.

En cas de non-comparution de la personne citée, ou de récidive dans les 12 mois, l'*affichage* à la porte de la mairie peut être décidé par la Commission.

APPEL. — La personne frappée de l'une de ces peines peut toujours faire *appel devant le Conseil départemental* par simple lettre adressée au Préfet dans les 10 jours qui suivent cette décision. Tout directeur, toute directrice d'école qui omettrait de communiquer à l'inspecteur primaire ou à la Commission scolaire un extrait mensuel du registre d'appel pourrait être traduit devant le Conseil départemental.

ASSIGNATION (*DROIT*). — C'est l'acte ou *exploit* d'huissier, par lequel on appelle ou *ajourne* devant le Tribunal compétent une personne avec laquelle on a un différend.

Quand l'assignation est donnée devant le Juge de Paix, elle prend le nom de *citation*. C'est par l'assignation que le procès s'engage et que la juridiction compétente se trouve saisie du litige. L'assignation est soumise à toutes les formes des exploits en général (*V.* EXPLOIT), mais elle doit contenir, *en outre, à peine de nullité*, certaines mentions spéciales, telles que : l'objet précis de la demande, l'exposé sommaire des moyens, l'indication du Tribunal qui doit connaître de la demande, le délai pour comparaître, et (si l'assignation est donnée devant le Tribunal *civil* ou devant la Cour d'appel) la constitution de l'avoué qui occupera pour le demandeur (avoué de première instance devant le Tribunal, avoué d'appel devant la Cour).

Avant d'assigner devant le Tribunal *civil*, on doit, sauf les exceptions prévues par la loi, citer son adversaire en conciliation (*V.* CONCILIATION) et l'exploit d'ajournement, ou assignation, doit contenir, en tête, copie entière du procès-verbal de non-conciliation ou de la mention constatant que le défendeur ne s'est pas présenté en conciliation.

L'assignation fait courir les intérêts des sommes réclamées, s'ils ne couraient pas déjà ; elle interrompt la prescription.

L'huissier qui rédige et délivre une assignation est responsable de sa nullité, dans le cas où cette assignation serait déclarée nulle par son fait. — *V.* APPEL, PRESCRIPTION, PROCÉDURE.

ASSISES. — *V.* COUR D'ASSISES.

ASSISTANCE JUDICIAIRE (*LÉGISL.*). — I. *Généralités.* — II. *Comment s'obtient l'assistance judiciaire ?* — III. *Qui peut obtenir l'assistance judiciaire ?* — IV. *A quoi peut s'appliquer l'assistance judiciaire ? Portée de l'admission.* — V. *Composition des bureaux d'assistance judiciaire. Voies de recours.* — VI. *Effets de l'assistance judiciaire.* — VII. *Retrait d'assistance judiciaire.* — VIII. *Assistance judiciaire de droit.* — IX. *Assistance judiciaire en matière criminelle et correctionnelle.*

I. GÉNÉRALITÉS. — L'assistance judiciaire permet à ceux qui n'ont pas de ressources ou qui n'ont que des ressources très modiques de faire valoir leurs droits en justice sans être obligés de faire l'*avance* des frais.

II. COMMENT S'OBTIENT L'ASSISTANCE JUDICIAIRE. — Celui qui sollicite l'assistance judiciaire doit adresser sa demande, écrite sur papier libre, au Procureur de la République du Tribunal *de son domicile* ; il peut aussi la remettre ou l'adresser au *maire* de son domicile qui, dans ce cas, la transmet au Procureur de la République. Ce magistrat en fait la remise au bureau établi près le Tribunal du domicile du demandeur.

Quiconque demande à être admis à l'assistance judiciaire doit fournir : 1° un extrait du rôle de ses contributions ou un certificat du percepteur de son domicile constatant qu'il n'est pas imposé ; 2° une déclaration attestant qu'il est, à cause de l'insuffisance de ses ressources, dans l'impossibilité d'exercer ses droits en justice, et contenant l'énumération détaillée de ses moyens d'existence, quels qu'ils soient. Le réclamant affirme la sincérité de sa déclaration devant le Maire de la commune de son domicile, qui lui en donne acte au bas de sa déclaration.

Si l'assistance judiciaire est demandée pour former un appel ou un pourvoi en cassation, la demande doit être accompagnée, en outre, de la copie signifiée ou d'une expédition de la décision contre laquelle doit être formé l'appel ou le pourvoi. La demande et les pièces sont adressées, dans ce cas, savoir : s'il s'agit d'un appel à porter devant le Tribunal civil, *au Procureur de la République près ce Tribunal* ; s'il s'agit d'un appel à porter devant la Cour d'appel, au *Procureur général près cette Cour* ; s'il s'agit de pourvois : en Cassation, au *Procureur général près la Cour de Cassation* ; devant le Conseil d'État, au *Secrétaire général du Conseil* ; devant le Tribunal des conflits, au *Secrétaire du Tribunal*.

L'admission à l'assistance judiciaire est prononcée, savoir :

1° Pour les instances qui doivent être portées devant les Justices de Paix, les Tribunaux de simple police, les Tribunaux civils et correctionnels, les Tribunaux de commerce, les Conseils de Préfecture, les Cours d'assises, *par le bureau établi au chef-lieu judiciaire de l'arrondissement où siège la juridiction compétente*. Ex. : Le bureau établi près le Tribunal de Melun statue sur toutes les demandes d'assistance judiciaires relatives à des instances qui doivent être portées devant l'une ou l'autre des juridictions énumérées ci-dessus *siégeant dans l'arrondissement de Melun*.

2° Pour les instances qui doivent être portées devant une *Cour d'appel*, par un bureau établi au siège de la Cour.

3° Pour les pourvois devant la Cour de Cassation, le Conseil d'Etat et le Tribunal des Conflits, par deux bureaux spéciaux établis à Paris : l'un près la Cour de Cassation, l'autre près le Conseil d'État et le Tribunal des Conflits.

Si le bureau du *domicile* de celui qui sollicite l'assistance judiciaire n'est pas, en même temps, le bureau établi près la juridiction compétente pour statuer sur le litige, il se borne à recueillir des renseignements, tant *sur l'insuffisance des ressources* que sur le fond de l'affaire, et à transmettre, par l'intermédiaire du Procureur de la République, la demande, le résultat de ses informations et les pièces au bureau établi près la juridiction compétente.

Ce dernier bureau prend toutes les informations nécessaires pour s'éclairer sur l'insuffisance des ressources du demandeur, si l'instruction déjà faite par le bureau du domicile ne lui fournit pas des documents suffisants ; puis il convoque la partie adverse pour contester, si elle le juge convenable, l'insuffisance des ressources ou pour fournir des explications sur le fond.

Si un arrangement amiable n'intervient pas, le bureau accorde ou refuse l'assistance judiciaire.

Ses décisions ne contiennent que l'exposé sommaire des moyens et des faits et la déclaration que l'assistance est *accordée* ou *refusée*, sans expression de motifs dans le premier cas ; *mais si le bénéfice de l'assistance est refusé, le bureau doit faire connaître les causes du refus* (loi des 4-5 déc. 1907).

III. QUI PEUT OBTENIR L'ASSISTANCE JUDICIAIRE? — Toutes personnes, tous établissements publics ou d'utilité publique, toutes associations privées ayant pour objet une œuvre d'assistance et jouissant de la personnalité civile, lorsque ces personnes, établissements et associations se trouvent, *à raison de l'insuffisance de leurs ressources*, dans l'impossibilité d'exercer leurs droits en justice, soit comme *demandeurs*, soit comme *défendeurs*.

IV. A QUOI PEUT S'APPLIQUER L'ASSISTANCE JUDICIAIRE? — PORTÉE DE L'ADMISSION. — Elle est applicable ; 1° à tous les litiges portés devant les tribunaux civils, les Juges des référés, la Chambre du Conseil, les Tribunaux de Commerce, les Juges de Paix, les Cours d'appel, la Cour de Cassation, les Conseils de Préfecture, le Conseil d'État, le Tribunal des Conflits et aux constitutions de parties civiles devant les juridictions d'instruction et de répression ; 2° en dehors de tout litige, aux actes de juridiction gracieuse et aux actes conservatoires (loi du 10 juillet 1901, art. 1er).

L'admission à l'assistance judiciaire s'étend *à plein droit* aux actes et procédures d'exécution à opérer *en vertu des décisions en vue desquelles elle a été accordée*. Mais, dans ce cas, le bureau qui l'a précédemment accordée doit cependant, sur la demande qui lui en est faite par l'assisté, déterminer la nature des actes et procédures d'exécution auxquels elle s'appliquera. Ex. : Un créancier a obtenu l'assistance judiciaire pour prendre un jugement de condamnation contre son débiteur. Le bureau déclarera ensuite, sur la demande de l'assisté, que l'assistance judiciaire s'étendra soit à la saisie des meubles du débiteur, soit à la saisie de ses immeubles, soit encore à l'une et à l'autre de ces mesures ou à tout autre acte d'exécution *qu'il déterminera*, en vue de parvenir au recouvrement de la condamnation portée au jugement.

L'assistance judiciaire peut, en outre, être accordée spécialement pour tous actes et procédures d'exécution à opérer en vertu de décisions obtenues sans le bénéfice de l'assistance ou en vertu de tous actes même conventionnels. Le bureau compétent est, dans ce cas, celui établi près le Tribunal civil *du domicile de la partie qui sollicite l'assistance* ; il détermine également la nature des actes et procédures d'exécution pour lesquels l'assistance est accordée.

Si les actes et procédures d'exécution ainsi déterminés donnent naissance à une *instance*, soit entre l'assisté et la partie poursuivie, soit entre l'assisté et un tiers, la précédente décision du bureau vaut *comme constatation de l'insuffisance des ressources*, mais l'assistance est prononcée *au fond* par le bureau qui se trouve compétent d'après la nature de l'instance, conformément aux règles indiquées plus haut.

Les frais de ces procédures d'exécution et ceux des instances relatives à l'exécution entre l'assisté et la partie poursuivie, qui auraient été discontinuées ou suspendues pendant plus d'un an, sont réputés dus par la partie poursuivie, sauf justifications ou décisions contraires ; et le recouvrement en est poursuivi par l'Enregistrement (*V.* § VI).

Si la juridiction devant laquelle l'assistance a été accordée se déclare *incompétente* et que, par suite de cette décision, l'affaire soit portée devant une autre juridiction *de même nature et de même ordre*, le bénéfice de l'assistance subsiste devant cette juridiction.

Celui qui a été admis à l'assistance devant une première juridiction continue à en jouir sur l'appel interjeté *contre lui*, dans le cas même où il formerait de son côté un appel *incident* (*V.* APPEL). Il continue, pareillement, à en jouir sur le pourvoi formé *contre lui* devant la Cour de Cassation, devant le Conseil d'État ou le Tribunal des Conflits.

Lorsque c'est l'assisté qui forme un appel principal ou un pourvoi, il ne peut, sur cet appel ou sur ce pourvoi, jouir de l'assistance qu'autant qu'il y est admis par une décision nouvelle du bureau compétent (*V.* plus haut).

V. COMPOSITION DES BUREAUX D'ASSISTANCE JUDICIAIRE. VOIES DE RECOURS. — Le bureau établi au chef-lieu judiciaire de chaque arrondissement est composé : 1° du directeur de l'enregistrement ou d'un agent de cette administration délégué par lui ; 2° d'un délégué du Préfet ; 3° de trois membres pris parmi les anciens magistrats, les avocats ou anciens avocats, les avoués ou anciens avoués, les notaires ou anciens notaires, les huissiers ou anciens huissiers, les anciens greffiers près les Cours d'appel et près les Tribunaux de première instance, les greffiers et anciens greffiers de Justice de Paix.

Le bureau institué au siège de chaque Cour d'appel se compose : 1° du directeur de l'enregistrement ou de son délégué ; 2° d'un délégué du Préfet ; 3° et de cinq autres membres dont deux sont choisis par la Cour, deux par le Conseil de l'ordre des avocats et un par la Chambre de discipline des avoués à la Cour.

Les bureaux institués près la Cour de Cassation et près le Conseil d'État et le Tribunal des Conflits sont composés chacun de sept membres : deux délégués du Ministre des Finances, deux membres choisis par le Conseil de l'ordre des avocats au Conseil d'État et à la Cour de Cassation et les trois autres choisis : par la Cour de Cassation (pour le premier bureau) et par le Conseil d'État (pour le deuxième bureau).

Les décisions des bureaux d'assistance judiciaire ne sont susceptibles d'aucun recours *de la part des parties*. Mais les décisions rendues par un bureau établi près un Tribunal d'arrondissement peuvent être déférées par le Procureur de la République de cet arrondissement au bureau institué près la Cour d'appel du ressort pour y être réformées s'il y a lieu.

Un *bureau supérieur* qui siège au Ministère de la Justice est chargé de l'examen des recours qui peuvent être formés, savoir : par le Ministre de la Justice contre les décisions du bureau d'assistance établi près le Conseil d'Etat et le Tribunal des Conflits, par le Procureur Général à la Cour de Cassation contre celles du bureau établi près la Cour de Cassation, et par les Procureurs généraux près les Cours d'appel contre les décisions rendues par les bureaux institués près les Cours d'appel (autres toutefois que celles par lesquelles ces derniers bureaux statuent comme juridictions d'appel d'un bureau établi près un Tribunal de première instance).

Ce bureau supérieur a aussi qualité pour statuer définitivement, à la requête du Procureur général près la Cour de Cassation, sur l'admission à l'assistance lorsque deux ou plusieurs bureaux d'appel, saisis de demandes relatives au même litige, se seront déclarés incompétents, ou encore lorsque, par suite d'une cause quelconque, il aura été impossible de constituer soit un bureau d'appel, soit le bureau près la Cour de Cassation ou près le Conseil d'État et le Tribunal des Conflits (loi du 4 décembre 1907).

VI. EFFETS DE L'ASSISTANCE JUDICIAIRE. — L'assisté est dispensé *provisoirement* du paiement des sommes dues au Trésor pour droits de timbre, d'enregistrement et de greffe, ainsi que de toute consignation d'amende.

Il est aussi dispensé *provisoirement* du paiement des sommes dues aux greffiers, aux officiers ministériels et aux avocats pour droits, émoluments et honoraires.

Les actes de la procédure faite à la requête de l'assisté sont visés pour timbre et enregistrés en débet. Il en est de même des actes et titres produits par l'assisté pour justifier de ses droits et qualités ; mais si ces actes et titres sont de ceux dont la loi ordonne l'enregistrement *dans un délai déterminé* (par exemple : une vente ou un bail sous seings privés, portant sur des immeubles), les droits d'enregistrement deviennent exigibles immédiatement après le jugement définitif. La même solution est applicable aux amendes de timbre.

Les notaires, greffiers et tous autres dépositaires publics ne sont tenus à la délivrance gratuite des actes et expéditions réclamés par l'assisté que sur une ordonnance du Juge de Paix ou du Président du Tribunal.

En cas de condamnation aux dépens prononcée *contre l'adversaire de l'assisté*, la taxe comprend tous les droits, frais, honoraires et émoluments dont l'assisté aurait été tenu de faire l'avance s'il n'avait pas eu l'assistance judiciaire. C'est l'administration de l'enregistrement qui en poursuit le recouvrement, sauf le droit pour l'assisté de concourir aux actes de poursuite lorsque cela est utile pour exécuter les décisions rendues et en conserver les effets.

Si c'est au contraire l'assisté qui est condamné aux dépens, le Trésor peut poursuivre contre ce dernier le recouvrement de ses *avances* (taxes des témoins, frais de transport, honoraires des experts, etc.) ; les autres frais et honoraires ne sont réclamés à l'assisté que si, plus tard, le bénéfice de l'assistance lui est retiré. Mais il peut être contraint immédiatement par son adversaire au remboursement des frais que celui-ci a dû exposer.

Devant une Cour ou un Tribunal civil, un avocat (s'il existe un barreau), un avoué et un huissier sont désignés pour prêter leur ministère à l'assisté ; devant un Conseil de Préfecture, un Tribunal de Commerce ou un Juge de Paix, un huissier seulement est désigné ; devant la Cour de Cassation, le Conseil d'Etat et le Tribunal des Conflits, un avocat à la Cour de Cassation et au Conseil d'État et un huissier ; enfin, s'il s'agit d'actes d'exécution, un avoué et un huissier sont commis pour diligenter la procédure.

VII. RETRAIT D'ASSISTANCE JUDICIAIRE. — Le bénéfice de l'assistance judiciaire peut être retiré en tout état de cause, *même après la fin des instances et procédures pour lesquelles elle a été accordée* : 1° s'il survient à l'assisté des ressources reconnues suffisantes ; 2° s'il a surpris la décision du bureau par une déclaration frauduleuse. Le retrait de l'assistance peut être demandé par le Ministère public ou par la partie adverse ; il peut aussi être prononcé *d'office* par le bureau. Dans tous les cas, l'assistance judiciaire ne peut être retirée qu'après que l'assisté a été entendu ou mis en demeure de s'expliquer.

Le retrait de l'assistance judiciaire a pour effet de rendre immédiatement exigibles les droits, honoraires, émoluments et avances de toute nature dont l'assisté avait été dispensé. L'action de l'administration de l'enregistrement, tendant au recouvrement des frais et dépens, soit contre l'assisté, soit contre la partie adverse, se prescrit par *dix ans* (art. 25 de la loi du 22 janvier 1851).

Si le retrait de l'assistance a pour cause une déclaration frauduleuse de l'assisté relativement à son indigence, celui-ci peut, sur l'avis du bureau, être poursuivi correctionnellement et condamné, indépendamment du paiement des droits et frais dont il avait été dispensé, à une amende égale au montant de ces droits et frais, sans que cette amende puisse être inférieure à 100 fr. et à un emprisonnement de 8 jours à 6 mois (loi du 22 janvier 1851, art. 26).

VIII. ASSISTANCE JUDICIAIRE DE DROIT. — *V.* ACCIDENTS DU TRAVAIL et RETRAITES OUVRIÈRES.

IX. ASSISTANCE JUDICIAIRE EN MATIÈRE CRIMINELLE ET CORRECTIONNELLE. — Devant la Cour d'assises, si l'accusé n'a pas choisi de conseil, le Président lui en désigne un d'*office*.

Devant les Tribunaux correctionnels, un défenseur d'*office* est également donné aux prévenus poursuivis à la requête du Ministère public ou détenus préventivement, lorsqu'ils en font la demande et que leur indigence est établie.

Les Présidents des Cours d'assises et des Tribunaux correctionnels peuvent aussi ordonner l'assignation des témoins qui leur sont indiqués par l'accusé ou le prévenu indigent, dans le cas où la déposition de ces témoins serait jugée utile pour la découverte de la vérité (loi du 22 janvier 1851, art. 28 et suiv.).

ASSISTANCE MÉDICALE (*LÉGISL.*). — L'assistance médicale gratuite a été organisée par la loi du 15 juillet 1893, en faveur de tout Français malade, privé de ressources, les femmes en couches étant assimilées à des malades ; mais cette loi ne s'applique pas aux VIEILLARDS, INFIRMES ou INCURABLES (*V.* ces mots) pour lesquels existe une organisation spéciale. ‖ Le service est réglementé, dans chaque département, par le Conseil général. Le *domicile de secours* détermine la collectivité, commune le plus fréquemment, département ou Etat, qui est tenue à l'assistance médicale. Il est acquis par un an de résidence habituelle après la majorité ou l'émancipation dans la même commune. La femme mariée a le domicile de secours de son mari, et le conserve étant veuve, divorcée ou séparée. L'enfant a le domicile de secours de son père en général, de sa mère cependant si celle-ci a survécu à son père, ou si, l'enfant étant un enfant naturel, elle l'a seule reconnu.

Dans chaque commune, le service de l'assistance médicale est assuré par un bureau d'assistance, composé des commissions administratives réunies du *bureau de bienfaisance* et de l'*hospice* (*V.* ces mots), de la première seulement s'il n'y a pas d'hospice dans la commune ; quand il n'y a ni hospice ni bureau de bienfaisance, on constitue une commission spéciale, comme celle qui fonctionne pour le bureau de bienfaisance. Ce bureau d'assistance a un Président ; sa gestion financière, si ses revenus n'excèdent pas 60 000 fr., est confiée au receveur de l'hospice ou, à défaut, au receveur du bureau de bienfaisance ; dans le cas contraire, à un receveur spécial. Le rôle principal du bureau d'assistance consiste à dresser, un mois avant la première session du Conseil municipal, et à reviser, un mois avant chacune des trois autres sessions, la liste des personnes ayant dans la commune leur domicile de secours et devant y être éventuellement secourues en cas

de maladie, comme étant sans ressources. Les indigents désirant y être inscrits adresseront leur demande au Maire. La liste est définitivement arrêtée par le Conseil municipal, en Comité secret, déposée au secrétariat de la Mairie, et avis du dépôt est donné par affiche, pour que les pauvres qui n'y sont pas inscrits puissent, dans les 20 jours, réclamer, sur papier libre, leur inscription (adresser la réclamation au Maire). Une copie de la liste et du procès-verbal des opérations est adressée au Sous-Préfet. Il est statué souverainement sur ces réclamations par une Commission composée des sept membres de la Commission cantonale, du Sous-Préfet, du Conseiller général de l'arrondissement, d'un Conseiller d'arrondissement et du Juge de Paix du canton. La liste définitive est copiée à trois exemplaires, adressés au médecin de l'assistance à domicile, à l'hôpital ordinaire auquel est rattachée la commune, et à l'hôpital du deuxième degré auquel elle sera éventuellement rattachée pour les maladies ne pouvant être utilement soignées dans l'hôpital ordinaire. En cas d'urgence, un malade ne figurant pas sur la liste peut obtenir des secours gratuits en s'y faisant admettre à titre provisoire par le bureau réuni extraordinairement, ou même par le Maire qui, dans ce cas, en rend compte au Conseil municipal (s'adresser au Maire). Si, dans les conditions indiquées plus haut, le malade n'a pas de domicile de secours communal, c'est le Préfet qui prononce l'admission au secours ; il adresse, au début de chaque mois, la liste nominative des personnes ainsi secourues, à la Commission départementale ou au Ministre de l'Intérieur, selon que l'assistance incombe au département ou à l'État ; cependant, s'il s'agit d'une maladie aiguë ou d'un accident, les frais sont avancés par la commune où s'est produit l'accident ou la maladie, s'il n'existe pas d'hôpital dans la commune, et remboursés à celle-ci, sauf recours ultérieur par le département, la commune ne supportant définitivement que les dix premiers jours de traitement.

Le prix de journée des malades placés dans les hôpitaux aux frais des communes, des départements ou de l'État, selon la distinction indiquée plus haut, est réglé par arrêté préfectoral sur la proposition des Commissions administratives de ces établissements, et après avis du Conseil général, sans qu'on puisse fixer un prix inférieur à la moyenne du prix de revient constaté pendant les cinq dernières années. L'hôpital supporte les frais d'entretien des assistés tombés malades dans la commune siège de l'hôpital, et des femmes en couches ; il ne peut, en ce cas, exercer de recours que contre les membres de la famille tenus à l'obligation alimentaire. || Les *dépenses ordinaires* de l'assistance médicale comprennent les honoraires des médecins, sages-femmes... du service à domicile, les médicaments, appareils orthopédiques... les frais de séjour dans les hôpitaux, sanatoria, les frais funéraires. Ces dépenses sont obligatoires et sont supportées par la commune, le département, l'État (*V.* plus loin). Les dépenses *extraordinaires* consistent dans les frais de construction, d'agrandissement d'hôpitaux, l'État y contribuant par des subventions. || Les *recettes* se composent des fondations, d'une partie des droits attribués aux pauvres (taxe sur les spectacles, concessions funéraires) (*V.* DROIT DES PAUVRES, THÉATRES), des revenus communaux et départementaux, au besoin de l'impôt. Quand, en effet, les ressources ordinaires d'une commune sont insuffisantes pour assurer le service de l'assistance médicale, la commune est tenue de voter, la dépense étant pour elle obligatoire, un supplément d'impôts (centimes additionnels ou taxes d'octroi). Mais, en pareil cas, le département supporte une partie de la dépense, partie fixée par le Conseil général (*V.* plus haut). Cette répartition est faite par le Conseil général conformément au tableau A annexé à la loi de 1893, les communes payant de 20 à 90 p. 100 suivant la valeur du centime communal, tandis que le département, aidé des subventions de l'Etat, supporte une part variant, en sens inverse, de 80 à 10 p. 100. Notons cependant que les communes qui justifieraient remplir d'une façon absolue leur devoir d'assistance envers leurs malades pourraient être autorisées par le Ministre de l'Intérieur, après avis du Conseil supérieur de l'Assistance publique, à avoir une organisation spéciale, mais, en pareil cas, ne recevraient plus aucune subvention. De son côté, le département supporte, outre sa contribution, que nous venons d'indiquer, aux dépenses de l'assistance communale, les frais lui incombant pour l'assistance des malades ayant un domicile de secours départemental; pour y subvenir, il doit voter, en cas d'insuffisance de ses ressources, des centimes additionnels aux quatre contributions directes. L'État concourt aux dépenses de l'assistance médicale départementale, aidant particulièrement les départements pauvres par une subvention qui varie selon le barème B de la loi de 1893 : les départements payent de 10 à 70 p. 100 suivant la valeur du centime départemental, tandis que l'État supporte une part variant, en sens inverse, de 90 à 30 p. 100. L'Etat est en outre chargé des dépenses occasionnées par l'assistance médicale des malades n'ayant aucun domicile de secours communal ou départemental. || Les certificats, significations, jugements, quittances, contrats, tous actes exclusivement relatifs à l'assistance médicale, sont dispensés des droits de timbre et d'enregistrement.

La loi de 1893 sur l'assistance médicale ne fonctionne pas à Paris. Le directeur de l'Assistance publique (*V.* ASSISTANCE PUBLIQUE) y dirige seul le service de l'assistance médicale.

En fait, il n'existe à Paris aucune liste d'indigents admis, éventuellement, à l'assistance médicale. Dans ces conditions, voici comment l'on procède : La personne malade se rendra à la Mairie de son arrondissement (bureau de bienfaisance) ou y enverra un parent, un ami, pour demander le médecin de l'assistance. Le bureau adressera une réquisition au médecin de la circonscription et remettra au malade un *carnet de malade*, sur lequel le médecin inscrira ses ordonnances ; sur la production desdites ordonnances, les médicaments sont fournis gratuitement au dispensaire de l'arrondissement. Le lendemain en général, un administrateur ou un commissaire du bureau de bienfaisance se rendra chez le malade pour constater son indigence et s'assurer que le médecin est bien venu. A Paris, on n'exige pour l'assistance médicale aucune durée de séjour, et on ne contrôle que sommairement l'indigence. Lorsque le médecin estime que l'état du malade exige des soins spéciaux, il ordonne le transport à l'hôpital (*V.* ce mot).

ASSISTANCE PRIVÉE (CODE DE L'). — L'assistance privée peut être exercée : 1° par un *particulier*, sans intervention légale d'aucune sorte ; 2° par une *association*, avec ou sans intervention légale.

Particulier. — Toute personne a le droit d'installer soit chez elle, soit dans un local dont elle acquitte elle-même le prix de location, une œuvre d'une nature quelconque (un cercle pour jeunes gens, patronage, ouvroir, société de gymnastique, etc.), pourvu que cette œuvre ne soit pas en contravention avec les lois, et qu'elle ne soit pas établie dans un but de profits pécuniaires. || *Association.* — *V.* ASSOCIATIONS (*LÉGISL.*).

ASSISTANCE PUBLIQUE (*LÉGISL.*). — L'assistance publique comprend l'ensemble des services destinés à secourir les indigents. Des principes essentiels la dominent : elle n'est due qu'à ceux qui sont dans l'impossibilité physique de pourvoir aux nécessités de la vie. Elle n'est due qu'à défaut d'autre assistance, familiale (pension alimentaire) ou émanant de la charité privée. Elle est en principe *communale*, c'est-à-dire à la charge de la commune ; subsidiairement *départementale*, et, à défaut seulement, *générale*, émanant de l'Etat. Les secours sont tantôt *à domicile* (distribués par les bureaux de bienfaisance), tantôt, quand cela est nécessaire, *hospitaliers* (hôpitaux et hospices). L'assistance publique est dite *facultative* quand l'administration peut la refuser, *obligatoire* dans le cas contraire. || En conséquence, l'intervention de l'*État* en matière d'assistance publique est étroitement limitée : quelques *établissements nationaux de bienfaisance* sont dirigés par le Ministère de l'Intérieur (hospice des Quinze-Vingts, institution des Jeunes aveugles, asile d'aliénés de Charenton, institutions de sourds-muets de Paris, Bordeaux et Chambéry, asiles de convalescence de Vincennes et du Vésinet, asile de la Providence, asile Vacassy) (*V.* ALIÉNÉS, ASILES, AVEUGLES, etc.). L'État remplit d'autre part une mission de tutelle en nommant les administrateurs de certains établissements publics d'assistance, en autorisant ou annulant certains de leurs actes, en nommant les inspecteurs départementaux des enfants assistés, en assurant enfin le contrôle des services administratifs de l'Ass. Pub. par des inspections qu'effectuent les inspecteurs des Finances. Tous les services bienfaisance dépendant du Ministère de l'Intérieur ont été groupés dans la *Direction de l'assistance et de l'hygiène publique* (rue Cambacérès, 7), près de laquelle a été institué un *Conseil supérieur de l'Assistance publique*. En outre, l'Etat participe aux dépenses de l'assistance médicale gratuite (*V.* ASSISTANCE MÉDICALE), accorde parfois des secours aux victimes d'inondations, de catastrophes, des subventions à certains établissements de bienfaisance. La loi du 14 juillet 1905 a enfin chargé l'État, à défaut du département ou de la commune, de secourir les vieillards, infirmes et incurables (*V.* VIEILLARDS).

Les *services départementaux* d'assistance publique comprennent un certain nombre de *services obligatoires* : l'assistance des ALIÉNÉS indigents, des ENFANTS ASSISTÉS ET MORALEMENT ABANDONNÉS, l'ASSISTANCE MÉDICALE GRATUITE, et, bien qu'ici l'obligation ne soit pas légale, l'institution des *dépôts* de MENDICITÉ. Les départements subventionnent également certains établissements hospitaliers, asiles, etc. A défaut des communes, ils doivent l'assistance aux vieillards, infirmes et incurables (*V.* VIEILLARDS), de même qu'ils suppléent à l'insuffisance des secours à domicile et hospitaliers, qui émanent en principe des BUREAUX DE BIENFAISANCE et des HOSPICES (*V.* ces mots). || L'*assistance communale* constitue le droit commun, la commune étant mieux à même de connaître les véritables indigents. C'est elle qui est chargée de la distribution des *secours à domicile*, par l'intermédiaire du BUREAU DE BIENFAISANCE ou, à défaut, du bureau d'assistance ; le Conseil municipal est d'ailleurs libre d'affecter ou non à cette destination une partie de ses ressources disponibles. Les indigents malades de la commune doivent d'autre part être soignés dans l'*hôpital* de ladite commune, qui ne peut s'y refuser que dans le cas où il n'y aurait pas de ressources suffisantes, ou de lits vacants. Si la commune n'a pas d'hôpitaux, elle peut faire admettre ses malades dans des établissements départementaux désignés par le Conseil général sur la proposition du Préfet : celui-ci fixe un prix de journée d'accord avec l'administration des hôpitaux. La commune supporte plusieurs contributions *obligatoires* : les frais de l'ASSISTANCE MÉDICALE gratuite des malades à la charge de la commune, et en outre une part de la dépense des ENFANTS ASSISTÉS et de celle des ALIÉNÉS (*V.* ces mots). Elle est en principe chargée des secours aux vieillards, infirmes et incurables, le département ou l'État ne devant l'assistance qu'à défaut de domicile de secours communal (*V.* VIEILLARDS).

Assistance publique. — A *Paris*, le service des secours à domicile, celui des hôpitaux et hospices ressortissent d'une administration unique, l'Administration générale de l'Assistance publique, avenue Victoria, 3, confiée à un directeur responsable, sous le contrôle d'un Conseil (Conseil de surveillance), et sous l'autorité du Préfet de la Seine et du Ministre de l'Intérieur. Ce directeur prépare les budgets, ordonnance les dépenses, représente en justice les hôpitaux ; il a la tutelle des enfants assistés et des aliénés. L'administration comprend un personnel administratif et un personnel du service de santé : médecins, sages-femmes, internes, pharmaciens, infirmiers, etc. ; elle possède, répartis en circonscriptions hospitalières, des hôpitaux où peuvent être soignées toutes les maladies.

ADMINISTRATION CENTRALE (*PROFESS.*). — 2 classes d'emplois : *a*) commis; *b*) rédacteurs.

Ces emplois se donnent au concours. Demander programmes et conditions d'admission aux concours, au Service du personnel de l'Assistance publique, 3, avenue Victoria, à Paris. Un concours a lieu, chaque 18 mois environ.

a) COMMIS : *Stage et titularisation.* — A la suite du concours le jury dresse la liste, par ordre de mérite, des candidats qu'il juge admissibles ; cette liste est arrêtée définitivement par décision du directeur de l'administration.

Les candidats reconnus admissibles entrent en fonctions, en qualité de stagiaires, dans l'ordre de la liste d'admission et après épuisement de la liste précédente. La durée du stage est d'une année ; à l'expiration de ce délai, les stagiaires sont titularisés, à moins que leurs services n'aient pas donné satisfaction à l'administration. La titularisation a, rétroactivement, effet à partir du jour de l'entrée en fonctions.

b) RÉDACTEURS. — Le jury dresse par ordre de mérite la liste des candidats qu'il juge admissibles. Cette liste est arrêtée définitivement par décision du directeur de l'administration. Les nouveaux admissibles ne prennent rang qu'après épuisement de la liste du concours précédent ; ils sont appelés en fonctions suivant les besoins du service et selon leur ordre de classement. Les candidats appartenant à l'administration seront, sans stage préalable, titularisés rédacteurs ; ceux provenant de l'extérieur devront faire un stage d'un an, après lequel, s'ils ont donné satisfaction, ils seront titularisés, la titularisation ayant, rétroactivement, effet à partir du jour de l'entrée en fonctions. L'administration se réserve le droit de se priver des services de ceux des stagiaires qui n'auraient pas, au cours du stage, donné toute satisfaction.

COMMIS D'AGENCE DU SERVICE EXTÉRIEUR DES ENFANTS ASSISTÉS DE LA SEINE. — Les 3/4 des emplois vacants sont réservés aux sous-officiers classés en vertu de la loi du 21 mars 1905. Le quart disponible est attribué à des candidats classés à la suite d'un concours, d'ailleurs extrêmement rare, en raison du peu de vacances. Pour prendre part au concours, aucune condition spéciale de diplôme n'est requise ; il suffit d'être Français, d'avoir plus de 21 et moins de 30 ans au 1er janvier de l'année du concours. Déposer la demande d'admission au concours et les pièces habituelles au service du personnel, 3, avenue Victoria.

DIRECTEUR D'AGENCE DU SERVICE DES ENFANTS ASSISTÉS DE LA SEINE. — Cet emploi s'obtient au concours. Sont *seuls* admis à concourir : 1° les rédacteurs de l'administration générale de l'Assistance publique à Paris après 2 ans de services ; 2° les commis d'agence nommés au concours, après 4 ans de services ; 3° les commis entrés dans l'administration en vertu de la loi sur le recrutement, après 6 ans de services.

DIRECTEURS D'ÉTABLISSEMENTS, ÉCONOMES, TRÉSORIERS. — Il existe dans les services extérieurs de l'Assistance publique un certain nombre d'emplois intéressants, mais qui sont strictement réservés aux commis rédacteurs et sous-chefs de bureau de l'administration.

CONTRÔLEURS DU DROIT DES PAUVRES. — Sont pris hors de l'administration. A un faible traitement fixe s'ajoute une quotité variable au prorata des services effectifs.

Assistance publique (*PROF. FÉMIN.*). — DAMES DÉLÉGUÉES. — Chargées de visiter les filles-mères à qui l'administration accorde des secours mensuels durant la période d'allaitement. Les candidates à ces emplois doivent être de nationalité française, âgées de plus de 30 et de moins de 45 ans. Aucun diplôme n'est exigé ; toutefois, un droit de préférence est accordé, soit pour la nomination, soit pour l'avancement, aux dames qui peuvent justifier de la possession du diplôme des écoles municipales d'infirmières de l'Assistance publique ou de celui de sage-femme de 1re classe.

Les dames déléguées sont nommées par le Préfet de la Seine sur la proposition du Directeur de l'administration générale de l'Assistance publique. Toute dame déléguée nouvellement nommée est placée dans la dernière classe de son emploi. Le stage minimum pour obtenir une promotion de classe est de 2 ans dans la classe immédiatement inférieure; les promotions étant subordonnées à l'existence de vacances dans la classe supérieure, le délai minimum de 2 ans est souvent prorogé de plusieurs années.

Toute dame déléguée ayant atteint l'âge de 60 ans devra résigner son emploi.

DAMES VISITEUSES. — SURVEILLANTES : DE DISPENSAIRE, DE CONSULTATION DE NOURRISSONS ET DE DISTRIBUTION DE LAIT STÉRILISÉ. — Les dames visiteuses sont chargées d'assister les malades traités à domicile et de collaborer aux travaux intérieurs du bureau de bienfaisance. Les surveillantes de dispensaire doivent, outre les visites à domicile dans l'après-midi, assister, le matin, le médecin aux heures de consultation. Elles ont, en particulier, à effectuer divers petits pansements et à poser les ventouses. Les surveillantes de consultation de nourrissons et de distribution de lait stérilisé sont chargées de fonctions analogues à celles des surveillantes de dispensaire. Leur service commence à 5 heures du matin.

Conditions d'admission à ces emplois : nationalité française ; 25 ans au moins, 40 ans au plus ; diplôme des Écoles municipales d'infirmières, de l'administration générale de l'Assistance publique ou de sage-femme de 1re classe (*V.* SAGES-FEMMES). Nomination par le directeur général de l'Assistance publique.

Toute dame nouvellement nommée est tenue d'accomplir un stage d'un an ; au bout de l'année, elle est titularisée dans la dernière classe de son emploi ; elle ne peut bénéficier d'une promotion de classe qu'après 3 ans d'exercice dans la classe immédiatement inférieure, et s'il existe des vacances dans la classe supérieure. Les surveillantes de dispensaire, de consultation de nourrissons et de distribution de lait stérilisé sont astreintes à loger dans l'établissement. Les surveillantes qui ne seraient pas logées et les dames visiteuses reçoivent une indemnité annuelle représentative de logement. Toute dame visiteuse et surveillante ayant atteint l'âge de 60 ans est mise d'office à la retraite ; pareille décision peut lui être appliquée, quel que soit son âge, soit en cas de retrait ou de suppression d'emploi, soit en cas d'infirmité, soit en cas d'incapacité ou d'insuffisance de travail.

Nota. — Les différents emplois ci-dessus énumérés étant peu nombreux, les vacances sont extrêmement rares, et les postulantes ne peuvent les envisager que comme une possibilité de plus pour se tirer d'affaire ; ne pas s'en faire un but unique.

SURVEILLANTES. — INFIRMIÈRES. — FILLES DE SERVICE. — Le personnel hospitalier attaché aux établissements de l'Assistance publique à Paris comprend : 1° le personnel non gradé (filles de service et infirmières) ; 2° le personnel gradé (suppléantes et surveillantes). A l'exception des élèves de l'Ecole des infirmières de l'Assistance publique (*V.* ci-dessous), toute personne débute dans l'administration en qualité de fille de service. Les candidates doivent remplir les conditions suivantes : être de nationalité française ; être âgées de 19 ans au moins et de 35 ans au plus ; savoir lire, écrire et compter ; produire : 1° un bulletin de naissance ; 2° un extrait du casier judiciaire ayant moins de 3 mois de date ; 3° un certificat de bonnes vie et mœurs ; 4° tous certificats relatifs aux emplois qu'elles ont occupés précédemment. Elles sont examinées par des médecins des hôpitaux désignés par l'administration : 1° avant d'entrer en service ; 2° six semaines environ après la première visite. L'admission dans les services est prononcée par une commission qui statue d'après le résultat des examens médicaux et les notes obtenues pendant le stage de début.

Il est particulièrement recommandé aux candidates habitant la province de ne venir à Paris pour postuler un emploi de fille de service que si elles possèdent une constitution robuste leur permettant d'être admises à la suite de ces deux examens médicaux très rigoureux ; l'administration décline toute responsabilité au sujet des déplacements.

Les candidates à l'emploi de fille de service doivent s'adresser au directeur de l'hospice de la Salpêtrière, 47, boulevard de l'Hôpital, à Paris, qui est chargé de recruter directement le personnel féminin des services hospitaliers de l'Assistance publique.

ÉCOLE DES INFIRMIÈRES. — Sans passer par le rang

subalterne de fille de service, des jeunes femmes bien portantes et décidées à une vie de dévouement peuvent arriver à s'assurer avec le temps une situation assez agréable en passant au préalable par l'École des Infirmières de l'Assistance publique (Paris, hospice de la Salpêtrière, 47, boulevard de l'Hôpital). L'examen d'entrée à cette école a lieu du 1er au 10 octobre de chaque année.

Conditions requises des candidates. — Être de nationalité française, célibataires, âgées de 19 ans au moins et de 26 ans au plus au 1er janvier de l'année de l'examen ; la limite d'âge est portée à 32 ans pour les candidates appartenant à l'administration depuis 5 ans au moins. S'adresser, pour renseignements, à l'administration de l'Assistance publique, 3, avenue Victoria (service du personnel).

Stage. — La durée des études, stage compris, est de 2 ans. A l'expiration du stage de 2 mois, les élèves doivent prendre l'engagement de rester 3 ans au service de l'administration après leur sortie de l'école. Dans le cas où elles partiraient avant l'expiration de ces 3 années, elles devront payer une indemnité proportionnelle au temps restant à courir. Le programme des études comprend : cours élémentaires d'anatomie, de physiologie, d'hygiène, de pharmacie, de massage ; leçons théoriques et pratiques sur les soins à donner aux malades atteints d'affections d'ordre médical et d'ordre chirurgical, aux aliénés, aux vieillards et aux incurables, aux enfants, aux femmes en couches et aux nouveau-nés ; cours d'administration hospitalière, d'électrothérapie et de radiologie ; cours de cuisine, leçons théoriques et pratiques sur le service de salle et d'office, et sur la préparation des tisanes, boissons et mets légers qui conviennent aux malades ; conférences et cours complémentaires. Pendant leurs 2 années d'études, les élèves infirmières passent successivement dans les divers services hospitaliers et participent pendant la première année au service de la cuisine et de l'entretien de l'école. Elles sont appelées au service de veille pendant la deuxième année de séjour à l'école. A la fin de la première année, elles subissent un examen théorique et pratique devant les professeurs de l'école ; celles dont les notes ne sont pas satisfaisantes doivent, si l'administration le juge nécessaire, recommencer leur première année d'études ; celles dont les notes sont absolument insuffisantes ne sont pas admises à prolonger leur séjour à l'école. Celles des élèves qui, pour une raison ou pour une autre, sauf le cas de faute grave, quitteront l'école sans avoir terminé leurs études, pourront obtenir un emploi de fille de service titulaire dans le personnel de l'administration générale de l'Assistance publique, pourvu qu'elles aient fait un séjour de 6 mois à l'école. A la fin des études, les élèves infirmières dont les notes sont satisfaisantes sont soumises à un examen théorique et pratique devant un jury composé d'un représentant de l'administration, d'un professeur de l'école, de la surveillante générale, de médecins, de chirurgiens et d'accoucheurs des hôpitaux. Celles qui, pour des causes quelconques, se sont absentées pendant un total de plus de 90 jours, sont renvoyées à une session ultérieure. Il est délivré aux élèves infirmières qui ont subi avec succès l'examen de fin d'études et qui ont accompli les 3 années faisant l'objet de l'engagement, un brevet d'infirmière de l'administration générale de l'Assistance publique à Paris.

Les élèves qui ont obtenu ce brevet prennent leur service dans les établissements hospitaliers avec le grade d'infirmière de 2e classe : elles ont, outre le traitement, logement en chambre, nourriture, habillement, blanchissage, paiement du traitement en cas de maladie, congés, retraite, etc.

Quant aux élèves qui, à leur entrée à l'école, appartenaient déjà aux cadres de l'Assistance publique comme titulaires, elles pourront être nommées, si leurs services justifient cette faveur, à une classe et avec une ancienneté leur assurant rétroactivement le même rang que leurs camarades demeurées dans le service hospitalier. Les élèves ayant obtenu les meilleures notes sont autorisées à prendre part à des concours à la suite desquels sont décernés des prix et accessits. Les élèves non admises seront pourvues suivant leurs aptitudes d'un poste de fille de service de 3e classe ou d'infirmière de 3e classe.

Le régime de l'école des infirmières est l'internat ; les élèves doivent faire les frais du trousseau d'uniforme (un costume d'été, un costume d'hiver, un manteau d'hiver) dont elles demeurent propriétaires. Les élèves prennent en inventaire tous les effets d'uniforme, les objets qui leur sont confiés et sont responsables de la tenue et de la propreté de leurs chambres. Le remplacement ou la réparation des objets perdus ou dégradés par leur faute est prélevé sur leur indemnité. Elles ne doivent porter aucun bijou. Les seules sorties autorisées, sur demande des parents ou des correspondants, sont celles du dimanche, du réveil à l'heure du coucher ; pourtant, sur demande des parents, des permissions de sortie à partir du samedi soir (7 h. 1/4) peuvent être accordées par la surveillante générale. Il est accordé aux élèves un congé annuel de 21 jours, ainsi que quelques jours au 1er de l'an et à Pâques. Il est organisé régulièrement, pour les élèves demeurant à l'école les dimanches et fêtes et pendant les vacances, des promenades et excursions.

Les peines disciplinaires sont les suivantes : 1° l'observation ; 2° la réprimande ; 3° la privation de sortie ; ces trois peines sont prononcées par la surveillante générale ; 4° le blâme avec inscription au dossier ; 5° l'avertissement avant l'exclusion ; 6° l'exclusion. Ces trois dernières peines sont prononcées par le directeur de l'administration.

L'avenir des élèves infirmières brevetées est assez intéressant, puisqu'il peut conduire celles-ci à une situation de surveillante générale ; la carrière convient tout particulièrement et réussira certainement à des femmes instruites, énergiques, possédant une bonne santé et du dévouement.

En province, le recrutement du personnel hospitalier, dans les établissements laïcisés, se fait d'après des règles variables; pourtant, dans les grandes villes, les règlements sont à peu près copiés sur ceux de l'Assistance publique de Paris ; les traitements en argent sont en général moins élevés qu'à Paris.

Institutrices de l'Assistance publique. — L'Assistance publique de Paris a organisé, dans certains hôpitaux, des cours destinés à compléter ou à continuer l'instruction élémentaire des hospitalisés. Ces cours sont confiés à des institutrices recrutées au choix par le directeur général de l'administration. Les postulantes à ces emplois doivent être munies au moins du brevet élémentaire ; elles adressent leur demande au directeur de l'Assistance publique à Paris, 3, avenue Victoria, en l'accompagnant des pièces suivantes : extrait de l'acte de naissance ; certificat de bonnes vie et mœurs ; titres et diplômes universitaires. Le traitement concédé à ces emplois est analogue à celui des institutrices de la Ville de Paris, mais une partie du traitement de ces dernières est représenté par les prestations en nature : logement et nourriture.

ASSOCIATIONS (*LÉGISL.*). — *Organisation des associations. — Unions d'associations.*

ORGANISATION DES ASSOCIATIONS. — L'association se manifeste par : 1° l'existence d'un lien juridique entre les associés, par concert préalable et mutuel engagement ; 2° la poursuite d'un but nécessitant une organisation permanente et une action commune des associés ; 3° l'*absence* de toute idée de profits pécuniaires à réaliser par les associés pour se les partager entre eux.

Tout groupement d'individus réunissant les trois éléments précédents pourra se constituer en association sous l'une des trois formes suivantes :

a) Association non déclarée ; *b*) association déclarée ; *c*) association reconnue d'utilité publique.

a) Association non déclarée. — Elle se forme librement sans déclaration ni autorisation préalables. Il suffit de l'accord entre les parties ; la liberté est complète dans le choix du but, le lieu et la fréquence des réunions, etc. Le droit commun exige uniquement que l'objet de l'association soit *licite*. L'administration ne se réserve d'intervenir dans la gestion que dans le cas où la majeure partie des membres de l'association, ou bien quelques-uns des membres du Conseil d'administration seraient étrangers, ou encore si le siège de l'association était établi à l'étranger. L'association non déclarée ne peut avoir de patrimoine propre, mobilier ou immobilier ; néanmoins elle peut demander une cotisation à ses membres, mais non pas l'exiger. Enfin la dissolution peut être volontaire, statutaire ou judiciaire ; quand la dissolution est judiciaire, elle est prononcée non pas en vertu de l'art. 7, § 2, de la loi de 1901, mais en vertu de l'art. 1871 du Code civil. En un mot, la loi ignore l'association non déclarée qui n'est, en aucun cas, admise à ester en justice.

b) Association déclarée. — Cette forme d'association est la plus usuellement en vigueur. Pour constituer une association déclarée, ses fondateurs doivent : 1° établir des statuts et un contrat d'association ; 2° faire une déclaration à la Préfecture, quand l'association fonctionnera dans un arrondissement chef-lieu, à la Sous-Préfecture ou à la Préfecture du département quand l'association aura son siège dans un autre arrondissement que le chef-lieu, à la Préfecture de police pour les associations de Paris et du département de la Seine. Joindre à la déclaration deux exemplaires des statuts ; un récépissé sera délivré au déclarant par l'autorité compétente. Dans le mois qui suivra la déclaration, faire insérer au *Journal officiel* une courte annonce faisant connaître la constitution de l'association, son nom, son objet ; on peut abréger certains termes. Ex. : *Décl.* (déclaration) 15 *janvier* 1912. *Le Grand air, Clamart (Seine). But : colonies de vacances.* L'insertion est de 3 fr. la ligne. Le retard dans l'insertion n'entraîne pas l'annulation de la déclaration, mais la suspension des avantages que la loi accorde aux associations déclarées. Les associations déclarées peuvent : 1° ester en justice ; 2° posséder des biens mobiliers ; 3° employer le reliquat bénéficiaire provenant des cotisations en achats d'immeubles, mais avec la condition indispensable que ces immeubles soient uniquement employés pour les besoins de l'association. Ex. : Une crèche installée en location dans un immeuble pourra employer ses ressources à l'acquisition de l'immeuble dans lequel elle se trouve installée ou d'un immeuble dans lequel elle s'installera ou installera une succursale. Elle ne pourrait pas, au contraire, acheter une maison de rapport dont les revenus seraient appliqués aux besoins de l'association ; 4° acquérir à titre onéreux, mais non pas à titre gratuit ; les uniques subventions que puisse recevoir une association déclarée sont celles provenant de l'État, des départements et des communes. Toute autre serait considérée comme nulle.

L'association déclarée ne peut avoir d'autres ressources, à part les subventions de l'État, des départements et des communes, que les cotisations de ses membres. La cotisation est annuelle ; son chiffre est illimité ; toute cotisation peut être rachetée moyennant une somme qui ne peut dépasser 500 fr. Il peut y avoir plusieurs catégories de membres : fondateurs, bienfaiteurs, honoraires, titulaires, adhérents ; les cotisations peuvent varier de catégorie à catégorie. Les ressorts administratifs d'une association de cette nature comportent : 1° une Assemblée générale de tous les membres, ou même des membres de certaines catégories quand il y en a plusieurs, mais toujours à la condition que *tous les membres* de l'association puissent participer d'une façon quelconque à sa gestion ; 2° un Conseil pris dans le sein de l'Assemblée générale ; 3° un directeur ou secrétaire général, pris dans le sein du Conseil, et qui sera le représentant de l'association en justice et dans les actes de la vie civile. La dissolution de l'association déclarée pourra être volontaire (décision unanime des membres de l'Assemblée générale convoquée à cet effet), statutaire (expiration du délai fixé ; réalisation de l'objet poursuivi) ou forcée (par intervention légale ou judiciaire, si, par exemple, l'association renferme une majorité d'éléments étrangers, si un certain nombre d'administrateurs sont étrangers, si le siège a été transporté à l'étranger ou encore si l'association se livre à des agissements contre la sûreté de l'État, etc.). Dans le cas de dissolution forcée, celle-ci est prononcée par décret présidentiel rendu en Conseil des Ministres, et attaquable comme d'abus devant le Conseil d'État.

Une association dissoute par décret et qui continue à fonctionner s'expose à des poursuites. Peines : 16 à 5 000 fr. d'amende (*V.* Majoration), 6 jours à 1 an de prison qui seront imposés aux fondateurs, administrateurs ou directeurs de l'association qui se serait maintenue et reconstituée.

c) Association reconnue d'utilité publique. — Une association déclarée peut solliciter la reconnaissance d'utilité publique, dont la concession aura pour effet d'élargir sa personnalité civile. La reconnaissance est conférée par décret rendu en assemblée générale du Conseil d'État sur demande présentée par des membres délégués de l'association nommés à cet effet. Joindre à la demande les pièces suivantes : 1° exemplaire du *Journal officiel* contenant l'extrait de la déclaration ; 2° exposé sur l'origine, le développement, le but d'intérêt public de l'œuvre ; 3° les statuts en 15 exemplaires (10 d'après la loi, 15 d'après le Conseil d'État) ; 4° la liste des établissements de l'association avec indication de leur siège ; 5° la liste de *tous* les membres de l'association avec indication d'âge, de domicile, de nationalité et de profession pour chacun d'eux ; 6° le compte rendu financier du dernier exercice ; 7° état de l'actif mobilier et immobilier et du passif de la Société ; 8° extrait de la délibération de l'Assemblée générale autorisant la demande. La demande, quelle que soit la nature de l'association sollicitant la reconnaissance d'utilité publique, sera *toujours* adressée au Ministre de l'Intérieur, qui délivrera récépissé. La demande peut être écartée d'office par le Ministre ou transmise par lui au Conseil d'État. Quand la reconnaissance est prononcée, la copie du décret est adressée au Préfet ou Sous-Préfet du département et de l'arrondissement où se trouve le siège de l'association ; cette copie est jointe au dossier de la déclaration et une ampliation en est adressée par le Préfet ou le Sous-Préfet à l'association intéressée.

Les associations reconnues d'utilité publique peuvent faire tous les actes de la vie civile qui ne sont pas interdits par les statuts. Elles conservent toutes les obligations et tous les devoirs des associations simplement déclarées ; elles peuvent recevoir des dons et legs.

Tout acte fait en fraude par ou pour une association reconnue d'utilité publique est nul. La reconnaissance, bien que non prévue, peut être retirée dans les formes mêmes de la concession (décret rendu en Assemblée générale du Conseil d'Etat). Le retrait de la reconnaissance n'entraîne pas la dissolution de l'association qui est frappée ; elle continue à fonctionner comme association déclarée. En réalité, la reconnaissance d'utilité publique est une faveur concédée un peu arbitrairement, qui n'a dans la pratique que peu d'intérêt. Si les associations reconnues ont l'avantage de pouvoir accepter les dons et legs, elles ont, par contre, l'inconvénient d'être à la merci du pouvoir.

Dons et legs. — *Les seules associations qui puissent recevoir des dons et legs sont celles qui sont reconnues d'utilité publique.* Néanmoins, elles ne sauraient posséder d'immeuble qui ne serait pas d'un emploi direct et utile aux fins de l'association ; un immeuble légué à une association et inutilisable pour les besoins de celle-ci sera vendu et le produit de la vente versé dans la caisse de l'association pour être employé en valeurs mobilières (titres nominatifs). Les associations ne peuvent accepter de dons ou legs qu'après autorisation du Préfet quand la libéralité ne dépasse pas 3 000 fr. ; quand ce chiffre est dépassé ou quand la libéralité faite donne lieu à des réclamations de la part de la famille du donateur ou du testateur, l'acceptation sera autorisée par décret rendu en Conseil d'État.

Formule de legs. — Toute personne désirant faire bénéficier une association reconnue d'une libéralité pourra adopter la formule suivante qui est la plus simple et la plus claire : « Je lègue, franc et quitte de tous droits, à l'association (nom ou titre) dont le siège est à (domicile exact) la somme de... Fait à... le... (signature).

UNIONS D'ASSOCIATIONS. — Des *unions* peuvent être constituées par les associations entre elles. Ces unions sont soumises à la même réglementation que les associations elles-mêmes, pouvant, dans des conditions identiques, se créer sans déclaration, être déclarées, ou bien reconnues d'utilité publique. Toutefois, dans les deux derniers cas, les unions doivent indiquer la liste des associations dont elles se composent, leur titre, leur objet et leur siège.

Associations de pères de famille. — Sont généralement formées pour contrôler l'enseignement donné dans les écoles publiques. Régies par la loi du 1er juillet 1901. Ce sont généralement des associations déclarées.

Procédure. — Les associés se réunissent et nomment un Conseil d'administration, qui élit le bureau : président, vice-président, secrétaire, trésorier. Ils déposent au chef-lieu d'arrondissement :

1° Une déclaration d'association sur papier timbré, signée du président et du secrétaire ;

2° Deux exemplaires sur timbre des statuts de l'association, signés du président ;

3° La liste des membres du Conseil d'administration, signée du président. Dès la réception du récépissé (qui doit leur parvenir, au plus tard, 3 jours après le dépôt des pièces), ils en font faire l'insertion au *Journal officiel*, dont ils déposent un exemplaire au chef-lieu d'arrondissement en y faisant viser le registre qui contiendra les statuts, la liste des membres du Conseil, etc. Ces associations ne peuvent recevoir aucun don ou legs. Les femmes ont droit d'en faire partie et d'entrer au Conseil d'administration.

Association des Dames françaises et **Union des Femmes de France** (*ARMÉE*). — Sociétés placées sous l'autorité des directeurs du service de santé de l'armée et ayant pour mission, en temps de paix comme en temps de guerre, de distri-

ASSOCIATION D'INFIRMIÈRES (CROIX-ROUGE)



Costume des infirmières de la Croix-Rouge.

buer des secours aux malades et aux blessés, à l'aide de dons qu'elles reçoivent de la générosité publique. Tandis que la *Société française de secours* ne s'occupe que des militaires, les deux précédentes soulagent également, en cas de désastre ou de calamité publique, les civils et leurs familles.

Associations d'instituteurs. — Le droit de se syndiquer ayant été refusé aux fonctionnaires, les instituteurs et institutrices primaires, ainsi qu'un certain nombre de membres de l'Enseignement secondaire, ont fondé, sous le nom général d'*Amicales*, des associations régies par la loi de juillet 1901. Des *Congrès* régionaux ou généraux ont lieu chaque année, où sont discutées les motions présentées par les délégués des différentes associations représentées.

Association en participation. — *V.* SOCIÉTÉS.

Associations syndicales (*LÉGISL.*). — I. *Buts que peuvent se pr poser les associations syndicales.* — II. *Associations syndicales libres.* — III. *Associations syndicales autorisées.* — IV. *Cas spéciaux des associations syndicales en vue de la destruction du phylloxéra, etc.* — V. *Associations syndicales obligatoires.*

I. BUTS QUE PEUVENT SE PROPOSER LES ASSOCIATIONS SYNDICALES. — Les associations syndicales sont des groupes de propriétaires constitués en vue de l'exécution, à frais communs, de certains travaux d'intérêt général. Ces travaux, d'après les lois du 21 juin 1865 et du 22 décembre 1888, peuvent concerner : 1° la défense contre la mer, les rivières... ; 2° l'approfondissement, le curage, le redressement des cours d'eau et canaux · 3° le dessèchement des marais ; 4° les ouvrages nécessaires à l'exploitation des marais salants ; 5° l'assainissement des terres humides et insalubres ; 6° l'assainissement dans les villes, hameaux ; 7° l'ouverture, l'élargissement de voies publiques et toute autre amélioration ayant un caractère d'utilité publique dans les villes, hameaux ; 8° l'irrigation et le colmatage ; 9° le drainage ; 10° les chemins d'exploitation, et toute autre entreprise agricole d'intérêt collectif pouvant améliorer le sol. || Peuvent adhérer aux associations syndicales les personnes capables, les représentants des incapables après autorisation du Tribunal de la situation des biens, les Préfets pour les biens départementaux (avec autorisation du Conseil général), les Maires pour les biens des communes (avec autorisation du Conseil municipal), le Ministre des Finances pour les biens de l'État.

II. ASSOCIATIONS SYNDICALES LIBRES. — Les associations syndicales peuvent être *libres* ou *autorisées*. || *Libres*, elles se forment par le seul consentement *unanime* des associés, constaté par écrit (acte notarié ou simplement sous seing privé). L'acte fixera en même temps le mode d'administration de l'association syndicale, les pouvoirs de ses administrateurs, les cotisations. Un extrait en sera publié, dans le délai d'un mois, dans le journal d'annonces légales de l'arrondissement, transmis en outre au Préfet et inséré dans le recueil des actes de la Préfecture. || L'association syndicale libre n'a aucun caractère officiel et ne bénéficie d'aucun régime de faveur. Ses syndics l'administreront selon les règles émises par l'acte d'association ; ils pourront ester en justice ; l'association syndicale pourra acquérir, vendre, emprunter comme un simple particulier, mais non recourir à l'expropriation, ni comprendre les fonds de propriétaires n'ayant pas donné leur consentement.

III. ASSOCIATIONS SYNDICALES AUTORISÉES. — Les associations syndicales *autorisées* jouissent d'un tout autre régime. En principe, elles peuvent avoir pour objet, comme les associations syndicales libres, tous les travaux énumérés plus haut. Cependant, les travaux prévus sous les quatre derniers numéros n'ayant en vue que des améliorations et non la défense contre un dommage éventuel, le législateur a exigé dans c s hypothèses une garantie spéciale (un décret en Conseil d'État, *V.* plus loin). || En principe, il suffit de l'accomplissement des formalités suivantes. Un ou plusieurs intéressés, le Préfet ou le Maire, peuvent prendre l'initiative de l'association syndicale. Le Préfet soumet alors à une enquête administrative les statuts de la future association et les plans des travaux à entreprendre. Cette enquête, d'une durée de 20 jours, est ouverte dans les communes où s'exécuteront les travaux, notification étant faite à tous les propriétaires dont les biens sont compris dans le périmètre des ouvrages. Puis le Préfet convoque en Assemblée générale tous les propriétaires qui sont présumés devoir profiter des travaux à exécuter. Un procès-verbal constate la présence des intéressés et le résultat de la délibération. Pour constituer l'association syndicale autorisée, et pouvoir *contraindre* dès lors la minorité à entrer dans l'association, la majorité doit être de la moitié plus un des propriétaires possédant deux tiers de la superficie, ou des deux tiers des propriétaires possédant plus de la moitié de la superficie, quand il s'agit des travaux spécifiés plus haut sous les n°s 1 à 5 ; mais la majorité nécessaire est des trois quarts des intéressés possédant plus des deux tiers de la superficie et payant plus des deux tiers de l'impôt foncier, ou des deux tiers des intéressés possédant plus des trois quarts de la superficie et payant plus des trois quarts de l'impôt foncier, quand il s'agit des travaux numérotés 6 à 10. Si la majorité requise a été obtenue, le Préfet pourra rendre un arrêté d'autorisation (après avis conforme du Conseil municipal ou du Conseil général si les travaux intéressent la commune ou le département, pour les travaux spécifiés aux n°s 6 et 7). || Cependant, quand il s'agit de travaux d'amélioration (n°s 6 à 10), le Préfet ne pourra autoriser l'association syndicale qu'après déclaration d'utilité publique des travaux à effectuer, par décret pris en Conseil d'État. || L'arrêté du Préfet, et, en cas d'autorisation, un extrait de l'acte d'association sont affichés dans les communes intéressées et insérés dans le recueil des actes de la Préfecture. L'arrêté préfectoral est susceptible d'un recours, dans le mois, au Ministre des Travaux publics : le chef de l'État statue en pareil cas par décret rendu en Conseil d'État. Mais ce recours n'enlève pas aux intéressés le recours ordinaire pour excès de pouvoir.

Les associations syndicales autorisées sont administrées par trois organes : 1° l'*Assemblée générale* qui se compose de tous les intéressés, consentants ou non. L'acte constitutif de l'Association syndicale aura préalablement fixé l'étendue de la superficie et la quotité de contributions donnant droit à une voix, ainsi que le maximum du nombre de voix admis pour un seul propriétaire. L'Assemblée générale nomme les syndics ; décide les emprunts dépassant le maximum que le syndicat peut voter ; prend les décisions relatives à la modification ou à la dissolution de l'association syndicale ; règle toutes les questions réservées par les statuts ; se prononce sur la gestion du syndicat ; 2° le *syndicat* comprend des membres élus par l'Assemblée générale ou, à défaut, nommés par le Préfet, et en outre des membres nommés par le Préfet, la Commission départementale, le Maire, quand l'association syndicale est subventionnée par l'État, le département, la commune. Les syndics constituent le Conseil d'administration de l'association syndicale, nomment le directeur, prennent toutes les décisions ordinaires ; 3° le *directeur*, nommé par le Syndicat, préside celui-ci ainsi que les Assemblées générales, fait exécuter les décisions du Syndicat, présente le budget, passe les marchés, représente l'association syndicale en justice. Il peut être nommé, pour le remplacer en cas d'empêchement, un directeur adjoint. || Dès son entrée en fonctions, le Syndicat détermine la base de répartition des dépenses entre les associés, un registre déposé pendant 15 jours à la Mairie permettant aux intéressés de faire les observations que leur suggère le dossier constitué par le Syndicat et également déposé à la Mairie. Après réunion nouvelle du Syndicat, un état, approuvé par le Préfet, règle définitivement la répartition des dépenses. Les rôles des taxes sont, sur cette base, dressés par les syndics, rendus exécutoires par le Préfet, recouvrés comme en matière de contributions directes, le Conseil de Préfecture étant compétent en cas de contestation. || Le propriétaire englobé dans l'association syndicale contre son gré, et qui n'a pas usé de son droit de recours contre l'arrêté constitutif, peut élever sa contestation quand la première cotisation lui est demandée, mais dans les 4 mois à partir du premier rôle des taxes. || Un propriétaire opposant peut aussi user de la faculté du *délaissement*, quand il s'agit de travaux classés sous les n°s 4 à 10 ; dans le délai d'un mois à partir de l'affiche, le propriétaire n'a qu'à déclarer qu'il délaisse les terrains lui appartenant et compris dans le périmètre : une indemnité lui sera versée, fixée dans la forme des expropriations (*V.* ci-après). || Dans le cas où l'exécution des travaux exige l'acquisition de terrains, il est procédé à l'expropriation selon les conditions du droit commun pour les travaux numérotés 6 et 7 et selon les règles applicables aux chemins vicinaux pour les autres travaux (petit jury, *V.* VOIRIE). || L'association syndicale peut ensuite entreprendre les travaux, une autorisation préalable du Préfet étant toutefois nécessaire pour tout travail à exécuter, quand il s'agit des opérations dites d'amélioration (n°s 6-10), et tout projet devant être soumis à l'approbation du Préfet, sauf cas d'urgence. D'autre part, le Préfet peut faire vérifier l'entretien des ouvrages, exiger l'exécution des travaux nécessaires à la sécurité. || Les associations syndicales peuvent exercer un droit de servitude d'aqueduc, de drainage sur des fonds voisins, occuper temporairement lesdits fonds, en extraire les matériaux qui leur sont nécessaires.... En principe, les contestations causées par le fonctionnement des associations syndicales sont du ressort du Conseil de Préfecture, sauf recours au Conseil d'État.

IV. CAS SPÉCIAUX DES ASSOCIATIONS SYNDICALES EN VUE DE LA DESTRUCTION DU PHYLLOXÉRA, ETC. — Des *lois spéciales* (du 2 août 1879, du 15 décembre 1888, du 11 juillet 1897) ont prévu la formation d'associations syndicales en vue de la recherche et de la destruction du phylloxéra. Certaines règles diffèrent de celles indiquées plus haut. L'enquête, d'une durée de 15 jours, a lieu dans toutes les communes intéressées ; la majorité de l'Assemblée générale doit réunir les deux tiers des intéressés possédant les trois quarts de la superficie en vigne, ou les trois quarts des intéressés possédant les deux tiers de la superficie ; si l'association syndicale s'étend sur plusieurs départements, l'autorisation est donnée par le Ministre de l'Agriculture ; un cas nouveau de délaissement a été créé, le propriétaire pouvant déclarer qu'il renonce, moyennant indemnité, à la culture de la vigne sur le terrain lui appartenant et compris dans le périmètre ; l'association est généralement constituée pour 5 ans, sauf renouvellement. || De même, des propriétaires peuvent constituer une association syndicale en vue d'exécuter des travaux de restauration et de conservation des terrains en montagne (loi du 4 avril 1882, etc.).

V. ASSOCIATIONS SYNDICALES OBLIGATOIRES. — La loi prévoit l'existence d'associations syndicales *obligatoires* dans certains cas. Il ne peut s'agir que des trois hypothèses classées aux n°s 1 à 3 (travaux de défense contre la mer..., approfondissement des cours d'eau..., dessèchement des marais). A défaut de la formation d'associations syndicales libres ou autorisées, qui devrait d'abord être tentée, un décret rendu en Conseil d'État constituera l'association. Celle-ci est soumise à la même réglementation que les associations syndicales simplement autorisées.

ASSOCIÉ. — *V.* SOCIÉTÉS.

ASSOLEMENTS. — *V.* AGRICULTURE.

ASSURANCES. — *Généralités.* — *Assurances terrestres.* — *Assurance s maritimes.*

GÉNÉRALITÉS. — Les assurances se divisent en deux grandes catégories : *terrestres* et *maritimes*.

ASSURANCES TERRESTRES. — Cette catégorie comprend, dans son acception la plus large, toutes les assurances autres que celles qui ont pour objet les risques de mer.

Règles de compétence en matière d'assurances terrestres. — Depuis la loi du 2 janvier 1902, les instances relatives *à la fixation et au règlement des indemnités dues* doivent être portées devant la juridiction compétente (Tribunal civil, Justice de Paix ou Tribunal de Commerce) dans le ressort de laquelle se trouvent : 1° le *domicile de l'assuré*, de quelque espèce d'assurance qu'il s'agisse, sauf l'application de la disposition ci-après ; 2° les immeubles ou les meubles par nature qui ont fait l'objet de l'assurance, s'il s'agit d'assurances contre les risques qui les concernent (assurance contre l'incendie, par exemple), et le lieu où s'est produit l'*accident*, s'il s'agit d'assurances contre les accidents de toute nature dont sont victimes les personnes ou les animaux. Toute convention contraire antérieure à la naissance du litige serait nulle de droit, sauf l'effet des stipulations contenues dans les polices en cours à la date du 2 janvier 1902.

1° ASSURANCE CONTRE L'INCENDIE. — Elle peut être *à prime fixe* ou *mutuelle*.

La police peut revêtir la forme d'un *acte authentique* ou celle d'un *acte sous seings privés* ; cette dernière forme est à peu près, la seule employée. Elle est soumise aux conditions exigées pour la validité des actes dont elle a emprunté la forme — *V.* ACTE.

Les clauses *imprimées* sont obligatoires comme les clauses *manuscrites* ; mais, en cas de doute ou de contradiction entre les unes et les autres, on admet généralement qu'il faut donner la préférence aux clauses *écrites*. Il importe donc, avant de signer une police d'assurance, d'en lire attentivement *toutes* les clauses, comme aussi, avant de s'affilier à une Société d'assurance mutuelle, d'en connaître exactement les *statuts* et *règlements*, afin d'éviter les causes de *déchéance* édictées contre les assurés.

En cas de perte ou de destruction de la police, par suite d'un cas fortuit, imprévu ou de force majeure, la preuve du contrat d'assurance pourrait être faite par témoins ou par présomptions, quelle que soit la valeur des choses assurées (art. 1348, 4°, C. civil).

Dans le second cas (*assurance mutuelle*), le contrat résulte de l'adhésion de l'assuré aux statuts de la société, suivie de son admission comme sociétaire. La déclaration d'adhésion, inscrite sur les registres de la société, doit contenir, notamment, l'évaluation des objets assurés. L'admission de l'adhérent en qualité de sociétaire est constatée par un acte signé et délivré par le directeur.

Effets de l'assurance. — 1° *Obligations de l'assureur.* — L'assureur est tenu de réparer le dommage causé à l'assuré par le sinistre prévu au contrat ; cette réparation peut, toutefois, dans certains cas, n'être que partielle, ainsi que nous allons le voir.

L'indemnité est, en principe, payable en argent ; elle est fixée en tenant compte de plusieurs éléments : 1° la perte *réellement subie*, c'est-à-dire la valeur, à l'époque du sinistre, des objets assurés qui ont été détruits ou détériorés par l'incendie ; 2° la valeur *réelle et totale* des objets assurés ; 3° la somme pour laquelle l'assurance a été contractée et qui constitue le *maximum* de ce que peut obtenir l'assuré.

L'évaluation des dommages est faite, à défaut d'un accord amiable entre l'assureur et l'assuré, par un ou plusieurs experts dans les formes et de la manière qui sont généralement prévues à la police. Il est généralement admis que l'estimation faite par les experts ne s'impose pas aux parties qui peuvent la contester devant les Tribunaux.

Si la somme pour laquelle l'assurance a été contractée est *égale ou supérieure* à la valeur réelle et totale des choses assurées, l'assureur doit la réparation intégrale du *dommage subi par l'assuré*.

Si elle est *inférieure* à cette valeur, on considère que le sinistré était son *propre assureur* pour ce qui excède la somme assurée et les polices stipulent, dans ce cas, que si la destruction des choses assurées n'est que *partielle*, l'assuré devra supporter sa part des dommages au marc-le-franc. Ex. : L'assurance était contractée pour *20 000 fr.* ; il résulte des évaluations faites par les experts que les choses assurées avaient une valeur réelle de *30 000 fr.* et que le dommage résultant de l'incendie est de *15 000 fr.* ; l'assuré, par application de la clause insérée à la police, ne pourra prétendre qu'à une indemnité égale aux 2/3 de 15 000 fr., soit *10 000 fr.* On voit, par cet exemple, l'inconvénient qu'il peut y avoir à ne pas assurer les objets pour leur valeur réelle.

Il est bien entendu que les parties peuvent toujours déroger à cette règle, connue sous le nom de *règle proportionnelle*.

2° *Obligations de l'assuré.* — La personne qui veut s'assurer doit faire des déclarations *sincères*, *exactes* et *complètes* sur tout ce qui concerne l'assurance ; elle doit faire connaître, de façon précise, notamment, la nature, la quantité, la situation des choses assurées, et l'étendue des risques auxquels elles sont exposées. Les *fausses déclarations* (même faites sans intention frauduleuse) et les simples *réticences* pourraient entraîner l'annulation du contrat d'assurance si elles portaient sur une condition essentielle de ce contrat, c'est-à-dire sur une circonstance *susceptible de diminuer l'opinion du risque*. On peut citer, comme exemples de fausse déclaration et de réticence ayant ce caractère : le fait, par un assuré qui exerce dans les locaux assurés une profession *présentant des dangers particuliers d'incendie*, de déclarer qu'il n'exerce aucune profession ou de s'attribuer une profession moins dangereuse que celle qu'il exerce en réalité, ou, encore le fait de ne pas révéler à l'assureur l'existence, dans les bâtiments assurés, de matières particulièrement inflammables ou explosives.

L'assuré doit, tant que dure le contrat, payer *exactement* à l'assureur : la *prime* stipulée dans la police (assurance à prime fixe) ou la *cotisation* déterminée par la Société (assurance mutuelle). Le défaut d'un seul paiement *à son échéance* l'exposerait soit à la résolution du contrat, soit (au choix de l'assureur) à des poursuites judiciaires. L'assuré doit s'acquitter de ces paiements avec d'autant plus d'exactitude que les polices stipulent ordinairement : que, faute par l'assuré de s'être acquitté d'une seule prime ou d'une seule cotisation *à l'échéance* ou dans un certain délai à partir de cette échéance, le contrat d'assurance sera résolu *de plein droit et sans aucune mise en demeure*. Parfois aussi il est dit que l'effet de l'assurance sera, dans ce même cas, *suspendu* de plein droit jusqu'au paiement.

En cas de sinistre, l'assuré est tenu d'en faire la déclaration à l'assureur *immédiatement* et, en tout cas, *dans le délai fixé à la police* ; d'ordinaire, les polices édictent la *déchéance* contre l'assuré qui ne se conformerait pas à cette obligation. Toutefois, la déchéance ne serait pas encourue si l'assuré pouvait justifier que c'est par suite d'un cas de *force majeure* qu'il s'est trouvé dans l'impossibilité de faire sa déclaration en temps utile. Les polices imposent aussi, parfois, à l'assuré la production dans le même délai, ou dans un délai différent, de certaines pièces, notamment un état détaillé et estimatif des objets détruits ou détériorés et de ceux qui ont pu être sauvés ; il importe de se conformer à ces stipulations, en ayant soin de ne pas exagérer *sciemment* l'importance du dommage.

Enfin, l'assuré ne peut, pendant toute la durée du contrat d'assurance, *aggraver* les risques prévus à la police sans en aviser l'assureur ; celui-ci peut ou exiger la résolution du contrat ou réclamer une *surprime*. S'il n'avertissait pas l'assureur, l'assuré serait exposé, en cas de sinistre, à se voir opposer une déchéance et à ne toucher par suite aucune indemnité. Le *déplacement* des objets assurés peut, dans certains cas, être considéré comme une *aggravation des risques*.

3° *Compétence.* — Les contestations relatives aux assurances contre l'incendie sont, selon les cas, tantôt de la compétence des Tribunaux civils d'arrondissement ou des Juges de Paix, tantôt de celle des Tribunaux de Commerce (*V.* COMPÉTENCE. Voir également, en ce qui concerne la compétence *relative*, ce qui a été dit en tête de ce chapitre).

2° ASSURANCES OUVRIÈRES CONTRE LES ACCIDENTS. — On entend par là les assurances destinées à garantir les conséquences des accidents corporels dont les travailleurs peuvent être victimes dans leur travail.

Elles peuvent se diviser en trois catégories : l'*assurance-réparation*, l'*assurance contre la responsabilité civile*, l'*assu-*

rance contre les risques créés par la loi du 9 *avril* 1898, qui n'est, en réalité, qu'un *cas particulier* de l'assurance contre la responsabilité civile.

a) *Assurance-réparation.* — Elle a pour objet de procurer à l'ouvrier la réparation du dommage qu'il subit par suite d'un accident, *indépendamment de toute faute du patron.*

L'*assurance-réparation* peut être contractée *par l'ouvrier* ou *par le patron.*

Dans le premier cas, la police prend le nom de police d'assurance *individuelle* ; dans le second cas, c'est-à-dire si c'est le patron qui a contracté avec la Compagnie au profit de ses ouvriers, la police est dite *collective.*

La police d'assurance collective est, de beaucoup, la plus usitée.

L'indemnité stipulée consiste généralement : en cas d'incapacité temporaire, en une allocation *quotidienne* qui varie avec la nature de l'incapacité de travail subie, mais dont la durée n'excède pas une certaine période (90 jours par exemple) ; en cas d'infirmité permanente, en une somme d'argent qui est versée à la victime, et dont l'importance dépend de la gravité des conséquences de l'accident ; en cas de mort, en une somme d'argent payée soit au bénéficiaire désigné dans la police, soit, en l'absence de toute désignation, *à ceux qui ont souffert du décès de l'ouvrier* (par exemple à sa veuve et à ses enfants).

L'assurance-réparation peut garantir tous les accidents survenus dans le travail ou seulement *certains accidents* (tels, par exemple, que la perte d'un membre) ; les polices collectives stipulent généralement qu'une indemnité ne sera due qu'autant que l'accident se sera produit pendant le temps du travail. En cas de police d'assurance collective, si les sommes nécessaires au paiement des primes ont été prélevées, au moyen de retenues, sur les salaires de l'ouvrier, ou encore si le patron s'est engagé à lui procurer le bénéfice de l'assurance, on admet que l'ouvrier a le droit d'agir *contre son patron* pour lui réclamer l'indemnité stipulée dans la police.

b) *Assurance contre la responsabilité civile.* — C'est l'assurance contractée par un patron pour se garantir contre les conséquences des condamnations pécuniaires qui pourraient intervenir contre lui, à raison d'accidents survenus à ses ouvriers, *et dont il serait responsable en vertu de l'art.* 1382 *C. civil.*

Ce contrat d'assurance ne crée aucun lien *direct* entre la Compagnie d'assurance et l'ouvrier.

En principe, l'accident provenant d'une *faute* du patron n'est pas exclu du bénéfice de l'assurance, puisqu'une telle faute est, précisément, la cause et la condition de la responsabilité contre laquelle il s'assure ; cependant la faute *lourde*, commise par le patron assuré lui-même, reste à la charge de celui-ci ; la police peut exclure aussi de la garantie les accidents dus à une infraction aux lois et règlements de police.

c) *Assurance contre les risques de la loi du* 9 *avril* 1898. — Ainsi qu'on l'a dit plus haut, cette assurance n'est qu'une *variété* de l'assurance contre la responsabilité civile ; elle en diffère par l'étendue du risque assuré ; tandis que, dans l'assurance contre la responsabilité civile *proprement dite*, l'assureur ne garantit que les accidents provenant d'une *faute* du patron ou de ses préposés, dans l'assurance contre les accidents prévus par la loi de 1898, il est responsable *de plein droit*, en vertu du risque professionnel, de tout accident survenu dans les conditions prévues par ladite loi.

Les compagnies qui assurent ces risques sont soumises à un contrôle et à des conditions déterminées. A toute époque, un *arrêté du Ministre du Commerce* peut mettre fin aux opérations des assureurs qui ne rempliraient pas les conditions légales, ou dont la situation financière ne donnerait pas des garanties suffisantes pour leur permettre de remplir leurs engagements ; le dixième jour à midi, à compter de la publication de l'arrêté ministériel au *Journal officiel*, les contrats d'assurances cessent de plein droit d'avoir effet (art. 27 de la loi de 1898 modifiée par celle du 31 mars 1905).

Quand l'ouvrier blessé obtient une rente, l'ordonnance du Président ou le jugement qui en fixe le montant spécifie que l'assureur est substitué au chef d'entreprise de façon à supprimer tout recours de la victime contre ledit chef d'entreprise (art. 16 de la loi de 1898 modifiée par celle du 31 mars 1905). — *V.* ACCIDENTS DU TRAVAIL.

d) *Obligations de l'assuré en matière d'accidents.* — L'assuré est tenu, à peine de déchéance, de faire des déclarations exactes et complètes *sur tous les points qu'il importe à l'assureur de connaître* ; toute réticence ou toute fausse déclaration sur un de ces points entraînerait pour lui la perte du bénéfice de l'assurance.

Il doit également porter à la connaissance de l'assureur les changements qui pourraient survenir au cours de l'assurance et qui seraient susceptibles de modifier les risques (par exemple : changement de profession, infirmité, transformation du matériel).

Il doit s'acquitter *exactement* du paiement des primes ; les polices stipulent, le plus souvent, qu'à défaut de paiement *à l'échéance*, l'assurance sera suspendue.

Les contrats d'assurance contre les accidents imposent généralement aux assurés *sous peine de déchéance* différentes obligations dont certaines doivent être exécutées *à des dates précises ou dans des délais déterminés* ; les principales sont les suivantes : 1° obligation de porter l'accident à la connaissance de l'assureur *dans le délai fixé par la police* ; 2° obligation de produire des états de personnel *exacts et complets*, pour le calcul des primes ; 3° obligation de transmettre, *dans les délais impartis par la police*, certains avis ou certaines pièces en cas d'accident ou de procès intenté par l'ouvrier ; 4° obligation pour l'assuré de subroger l'assureur dans ses droits et de s'abstenir de toute transaction ; 5° interdiction à l'assuré de plaider en son nom à l'occasion d'un accident et d'appeler l'assureur en garantie, et obligation pour ledit assuré de laisser à l'assureur le soin de soutenir le procès.

Enfin, la police peut fixer une *prescription* spéciale et de courte durée (par exemple 4 mois à partir de l'accident) pour l'exercice de l'action en paiement de l'indemnité due à l'assuré.

L'assuré doit avoir soin d'observer ces différentes stipulations et, d'une façon générale, toutes celles contenues dans la police, *afin d'éviter les déchéances.*

3° ASSURANCES SUR LA VIE. — Il y a deux types bien distincts d'assurances sur la vie : les assurances *en cas de décès* et les assurances *en cas de vie* appelées aussi assurances *différées* ; quant aux assurances *mixtes*, elles ne sont qu'une combinaison de l'assurance en cas de décès et de l'assurance en cas de vie.

Chacun de ces types d'assurance est d'ailleurs susceptible de variantes et de combinaisons fort nombreuses. — *V.* PRÉVOYANCE.

a) *Obligations de l'assureur.* — L'obligation principale de l'assureur, c'est de payer le montant de l'assurance (capital ou annuités) à l'époque, aux personnes et de la manière *indiquées au contrat.*

b) *Obligations de l'assuré.* — L'assuré doit faire, sur tout ce qui concerne l'assurance, des déclarations *sincères, complètes* et *exactes* ; il encourrait la nullité du contrat, s'il induisait la Compagnie en erreur sur le risque assuré, par des *réticences* ou des *fausses déclarations.* Il doit payer la prime ou les primes stipulées, aux époques et dans les conditions fixées par le contrat. Néanmoins, le paiement des primes est *facultatif* en ce sens que l'assuré peut renoncer à continuer l'assurance en cessant de payer ses primes ; cette faculté ne s'applique pas à la première prime qui est toujours stipulée *payable d'avance* et *obligatoire.* L'assuré doit, en outre, déclarer à l'assureur toutes les circonstances qui viendraient à aggraver les risques et qui ne rentrent pas dans les prévisions du contrat.

Les polices stipulent d'ordinaire que le décès de l'assuré devra leur être notifié *dans un délai déterminé*, et énumèrent les pièces et justifications qui devront être produites à l'assureur par les bénéficiaires de l'assurance ; ces prescriptions doivent être soigneusement observées.

c) *Résiliation, déchéances, nullité et résolution.* — En cas de non-paiement des primes à l'échéance, l'assurance peut être résiliée : d'ordinaire, les compagnies stipulent même, dans leurs polices, qu'en pareil cas la résiliation sera encourue *de plein droit* ; mais, en même temps, elles disposent le plus souvent que l'assuré aura, pour se libérer, un délai de grâce de 30 jours (trente jours) à partir de l'échéance ; à l'expiration de ce délai, elles lui adressent une lettre recommandée et, en cas de non-paiement dans les huit jours qui suivent l'envoi de cette lettre, considèrent la résiliation comme définitive.

La résiliation des assurances sur la vie n'a pas toujours et nécessairement pour effet de priver l'assuré de *tout* le bénéfice de l'assurance, ni de lui faire perdre irrévocablement l'intégralité des primes versées.

Quand l'assuré cesse de payer ses primes, il y a lieu soit à *réduction*, soit à *rachat.* Dans le premier cas (*réduction*), la Compagnie, au lieu de payer la somme totale stipulée dans le contrat, n'est plus tenue de payer, *à l'époque où cette somme serait devenue exigible*, qu'une somme moindre, déterminée par la police et proportionnée au nombre de primes acquittées. Dans le second cas (*rachat*), l'assuré touche *tout de suite* cette somme réduite, sous la déduction toutefois d'une retenue faite par la Compagnie. D'après les stipulations en usage, la réduction et le rachat ne sont possibles que lorsque le contrat remonte à plus de 3 ans, c'est-à-dire lorsque trois primes annuelles *au moins* ont été acquittées.

Les contrats d'assurance sur la vie édictent généralement contre l'assuré de nombreuses causes de déchéance ; c'est pourquoi il importe d'en lire attentivement toutes les clauses. Parmi les causes de déchéance les plus fréquentes, on peut citer : les *réticences* et *fausses déclarations* pouvant avoir pour effet d'induire la Compagnie en erreur (*V.* plus haut), le défaut de déclaration d'une précédente proposition d'assurance, la mort survenue par suite de *suicide, duel, condamnation judiciaire.*

Indépendamment des causes de *nullité* et de *résolution* ou de *résiliation* qui leur sont propres et qui dépendent des termes mêmes de la police et de la nature de la convention, les contrats d'assurance sont soumis aux causes de nullité et de résolution applicables aux *contrats en général.* — *V.* CONTRAT.

d) *Régime des sociétés d'assurance-vie.* — Aux termes de la loi du 17 mars 1905, elles ne peuvent fonctionner qu'après avoir été *enregistrées* par le ministre du Commerce. Elles sont soumises à tout un système de surveillance et de contrôle dont l'organe principal est le Comité consultatif des assurances sur la vie.

ASSURANCES MARITIMES. — Par le contrat d'*assurance maritime*, l'assureur s'engage, moyennant un prix convenu, appelé *prime*, à indemniser l'assuré des pertes ou des dégâts que subiront, sur mer *et par accident de force majeure*, certaines choses exposées aux risques de la navigation.

Il y a controverse sur le point de savoir si les règles relatives au contrat d'assurance maritime doivent s'appliquer d'une façon générale aux assurances fluviales ; mais il est généralement admis qu'elles régissent, en tout cas, les transports effectués, par les navires assurés au début ou à la fin du voyage, sur les rivières ou canaux qui relient à la mer leur point de départ ou d'arrivée.

L'assurance maritime peut être à *prime fixe* ou *mutuelle* : mais la forme « à prime fixe » est la seule pratiquée en France.

Les règles qui vont être indiquées ci-après sont celles qui résultent de la loi, mais il peut être dérogé et, en pratique, il est souvent dérogé à beaucoup d'entre elles par les conditions de la police. Il y a donc lieu, dans chaque cas particulier, de se reporter attentivement aux stipulations du contrat.

a) *Formes et énonciations du contrat.* — Le contrat d'assurance maritime doit être rédigé *par écrit* ; il peut être *sous seings privés* ou *authentique.* S'il revêt la forme authentique, il est dressé par un notaire ou par un courrier d'assurances maritimes (art. 79, C. Commerce).

L'acte constitutif du contrat prend le nom de *police.*

Il doit être *daté* du jour auquel il est souscrit et énoncer si c'est *avant ou après midi* ; il ne peut contenir *aucun blanc.* Il exprime : le nom et le domicile de l'assuré, sa qualité de propriétaire ou de commissaire ; le nom et la désignation du navire ; le nom du capitaine ; le lieu où les marchandises ont été ou doivent être chargées ; le port d'où ce navire a dû ou doit partir ; les ports ou rades dans lesquels il doit charger ou décharger ; ceux dans lesquels il doit entrer, la nature et la valeur ou l'estimation des marchandises ou objets que l'on fait assurer ; le temps où commencent les risques et le temps où ils doivent finir ; la somme assurée ; la prime ou le coût de l'assurance ; la soumission des parties à des arbitres en cas de contestation (si elle a été convenue) ; *et généralement toutes les autres conditions dont les parties sont convenues* (art. 333, C. Commerce).

Toutefois, les chargements faits aux échelles du Levant, aux côtes d'Afrique et autres parties du monde, pour l'Europe, peuvent être assurés sur quelque navire qu'ils aient lieu, *sans désignation du navire ni du capitaine* ; les marchandises elles-mêmes peuvent, en ce cas, être assurées sans désignation de leur nature et espèce. Mais la police doit indiquer celui à qui l'expédition est faite ou doit être consignée, s'il n'y a convention contraire dans la police d'assurance (art. 337, C. Comm.).

b) *Choses qui peuvent faire l'objet du contrat.* — On peut faire assurer : le navire et ses accessoires, les frais d'armement, les victuailles, les loyers des gens de mer, le fret net, les sommes *prêtées* à la grosse et le profit maritime, les marchandises chargées à bord et le profit espéré de ces marchandises, le coût de l'assurance et généralement *toutes choses estimables à prix d'argent sujettes aux risques de la navigation* (art. 334, C. Comm.).

Au contraire, l'assurance des sommes *empruntées* à la grosse est formellement prohibée (art. 347, C. Comm.).

c) *Différentes variétés du contrat d'assurance.* — L'assurance peut être *totale* ou *partielle* : elle est *totale* lorsque l'engagement de l'assureur s'étend à toute la valeur de la chose assurée, *partielle* s'il ne garantit qu'une *partie* de cette valeur (1/2, 1/3 de la valeur totale ou encore une somme *déterminée* inférieure à cette valeur). Si l'assurance n'est que *partielle*, l'assuré est généralement considéré comme son *propre assureur* pour tout ce qui excède la somme assurée. Ex. : Une police de 50 000 fr. est souscrite sur des marchandises en valant 100 000 ; si l'on suppose une perte de 30 000 fr., l'assureur ne sera tenu qu'au paiement de 15 000 fr.

L'assurance peut être faite ou *conjointement* ou *séparément* ; elle est ou conjointe ou séparée, tantôt *par rapport à l'assureur* (si plusieurs assureurs ont garanti le même risque, soit solidairement, soit chacun pour une partie seulement), tantôt par rapport à l'assuré (dans le cas, par exemple, où l'assurance porte sur plusieurs objets, considérés *en bloc* ou au contraire *séparément*).

L'assurance est dite « *sur corps* » quand elle s'applique au *navire* ; « *sur facultés* » quand elle porte sur le *contenu du navire* ; elle peut, dans ce dernier cas, comprendre la totalité ou seulement une partie du contenu. Si l'assurance garantit les marchandises chargées ou à charger sur un navire *indéterminé* (*V.* ci-dessus) elle prend le nom d'assurance *in quovis.*

L'assurance peut être faite en temps de paix ou en temps de guerre, avant ou pendant le voyage du vaisseau ; elle peut être faite pour l'aller et le retour ou seulement pour l'un des deux ; pour le voyage entier ou pour un temps limité ; pour tous voyages et transports par mer, rivières et canaux navigables (art. 335, C. Commerce).

d) *Assurances cumulatrices, excessives et multiples.* — L'assurance ne doit jamais être pour l'assuré une source de profit ; elle n'a pour objet que de l'indemniser du dommage subi. C'est pourquoi toute assurance *cumulative* est interdite. Il est donc défendu de faire assurer la même chose plusieurs fois contre les mêmes risques, de façon que les sommes assurées dépassent, au total, l'entière valeur des choses assurées ; mais la sanction de cette prohibition n'est pas la même dans tous les cas ; s'il n'y a eu ni dol ni fraude de l'assuré, l'assurance est seulement *réduite de toute la valeur de l'objet qui a été assuré deux fois*, et, dans le cas de deux ou plusieurs assurances successives, la réduction porte sur la plus récente. Mais s'il y a eu *dol* ou *fraude* de l'assuré, l'*assurance est nulle, à l'égard de l'assuré seulement* (art. 334, C. Commerce).

Pour la même raison, il est interdit également de faire assurer des objets pour une somme *excédant leur valeur* : le contrat d'assurance ou de réassurance intervenu dans ces conditions est nul à l'égard de l'assuré, s'il est prouvé qu'il y a eu *dol* ou *fraude* de sa part. S'il n'y a eu ni dol ni fraude, le contrat est valable *jusqu'à concurrence de la valeur des effets chargés*, d'après l'estimation qui en est faite ou qui est convenue ; les assureurs (s'ils sont plusieurs) doivent alors, en cas de perte, contribuer au paiement de l'indemnité, *chacun à proportion de la somme par lui assurée* ; mais, sur ce qui excède la valeur, ils ne touchent (au lieu de la prime stipulée) *qu'un demi pour cent (1/2 pour cent).*

S'il existe *plusieurs contrats* d'assurance faits sans fraude sur le même chargement en prévision des mêmes risques, mais à des dates différentes, et que le *premier contrat* assure l'entière valeur des objets assurés, il subsistera seul ; les assureurs qui ont signé les contrats *subséquents* sont libérés, et ne reçoivent qu'un demi (1/2) pour cent de la somme assurée. Si l'entière valeur des effets chargés n'est pas assurée par le premier contrat, les assureurs qui ont signé les contrats subséquents répondent de l'excédent, *en suivant l'ordre de la date des contrats.* Si, enfin, il y a des effets chargés *pour le montant des sommes assurées*, en cas de perte d'une partie seulement elle sera supportée par tous les assureurs de ces effets *au marc-le-franc de leur intérêt.*

e) *Du risque.* — L'existence d'un *risque maritime* est nécessaire pour la validité du contrat.

Par suite, toute assurance faite après la perte des objets assurés ou après leur arrivée à bon port est *nulle*, s'il y a présomption qu'avant la signature du contrat l'*assuré* connaissait la perte ou que l'*assureur* connaissait l'arrivée des objets assurés.

Cette présomption existe quand, de l'endroit de l'arrivée ou de la perte du vaisseau ou, encore, du lieu où la première nouvelle en est parvenue, elle a pu être portée dans le lieu où le contrat d'assurance a été passé avant la signature du contrat ; le temps nécessaire à la transmission présumée de la nouvelle se calcule à raison d'une heure par 3/4 de myriamètre, *sans préjudice des autres preuves.* Si, cependant, l'assurance est faite *sur bonnes ou mauvaises nouvelles*, la présomption indiquée ci-dessus n'est pas admise. Le contrat n'est, alors, annulé que *sur la preuve* que l'assuré savait la perte, ou l'assureur l'arrivée du navire, avant la signature du contrat (art. 365, 366 et 367, C. Comm.). Si cette preuve est faite *contre l'assuré*, il paie à l'assureur une *double prime* ; si elle est faite *contre l'assureur*, celui-ci paie à l'assuré *une somme* double de la prime convenue (art. 368, C. Comm.).

Si le voyage est rompu avant le départ du vaisseau, même par le fait de l'assuré, l'assurance est annulée ; l'assureur reçoit, à titre d'indemnité ou de *ristourne*, un demi (1/2) pour cent de la somme assurée (art. 349, C. Comm.).

Sont aux risques des assureurs toutes les pertes et tous les dommages qui arrivent aux objets assurés, par tempête, naufrage, échouement, abordage *fortuit*, changements *forcés* de route, de voyage ou de vaisseau, ou encore par jet, feu, prise, pillage, arrêt par ordre de puissance, déclaration de guerre, représailles, *et généralement par toutes les autres fortunes de mer.*

Au contraire, ne sont pas à la charge de l'assureur : 1° les pertes et dommages provenant *du fait de l'assuré* ou d'un changement *volontaire* de voyage, de route ou de vaisseau ; 2° les déchets, diminutions et pertes qui arrivent *par le vice propre de la chose* ; 3° les dommages causés *par le fait ou par la faute des propriétaires, affréteurs ou chargeurs.*

f) *Effets du contrat.* — 1° *Obligations de l'assureur.* — La principale obligation de l'assureur est d'indemniser l'assuré des conséquences des risques qui sont mis à sa charge par la loi ou par les stipulations spéciales de la police (*V.* ci-dessus). Si l'époque du paiement n'est point fixée par le contrat, l'assureur est tenu, *en cas de délaissement*, de payer l'assurance 3 mois après la signification du délaissement. Mais il ne peut être poursuivi en paiement qu'après que les actes justificatifs du chargement et de la perte lui ont été signifiés par l'assuré (art. 383, C. Comm.).

L'assureur n'est pas tenu des prévarications et fautes du capitaine et de l'équipage, connues sous le nom de *baraterie de patron*, à moins de convention contraire. Il n'est pas tenu non plus du pilotage, touage et lamanage ni d'aucune espèce de droits imposés sur le navire et les marchandises. Il ne répond des dommages ou pertes qui pourraient arriver aux marchandises sujettes, par leur nature, à *détérioration particulière* ou *diminution* (comme blés ou sels) ou aux marchandises susceptibles de *coulage*, que s'il a été fait une désignation de ces marchandises dans la police ou si l'assuré ignorait, lors de la signature de la police, la nature du chargement (art. 353 et suiv. C. Comm.).

L'assureur est déchargé des risques, et la prime lui est acquise, si l'assuré envoie le vaisseau en un lieu plus éloigné que celui désigné par le contrat, encore qu'il soit situé sur la même route ; l'assurance produit au contraire son entier effet si le voyage est raccourci (art. 364, C. Comm.).

g) *Obligations de l'assuré.* — L'assuré doit, d'une façon générale, se conformer à toutes les conditions et stipulations de sa police et surtout à celles dont l'inexécution pourrait entraîner la déchéance de l'assurance.

Il lui faut, au surplus, satisfaire aux obligations qui lui sont imposées par la loi et auxquelles il n'a pas été dérogé par la police ; les principales sont les suivantes : il doit faire, lors du contrat, des déclarations complètes et sincères ; toute *réticence*, toute *fausse déclaration* de sa part, toute différence entre le contrat d'assurance et le connaissement qui diminueraient l'opinion du risque ou en changeraient le sujet, annulent l'assurance ; et l'assurance est nulle même dans le cas où la réticence, la fausse déclaration ou la différence n'auraient pas influé sur le dommage ou la perte de l'objet assuré (art. 348, C. Comm.).

En cas de *fraude* dans l'estimation des effets assurés, en cas de *supposition* ou de *falsification*, l'assureur peut faire procéder à la vérification et estimation des objets, sans préjudice de poursuites civiles ou criminelles (art. 336, C. Comm.).

L'assuré doit payer à l'époque et de la manière convenues la *prime* stipulée comme prix de l'assurance. Si une augmentation de prime a été stipulée pour le temps de guerre qui pourrait survenir, et que la quotité n'en ait pas été déterminée par le contrat, elle est réglée par les Tribunaux, en ayant égard aux risques, aux circonstances et aux stipulations de chaque police (art. 343, C. Comm.).

L'assuré est tenu, en outre, de signifier à l'assureur *les avis qu'il a reçus de tous accidents subis par la chose assurée* ; il doit lui faire cette signification *dans les trois jours* de la réception de l'avis (art. 374, C. Comm.). Il est admis par la plupart des auteurs que l'*avis* dont parle la loi doit s'entendre de *tout avis, quelle qu'en soit la forme ou la provenance* ; et aussi que le délai de trois jours est susceptible de l'augmentation légale à raison des distances.

En cas de naufrage ou d'échouement avec bris, l'assuré doit, sans préjudice du délaissement à faire en temps et lieu, travailler au recouvrement des effets naufragés. Ces frais de recouvrement lui sont remboursés, sur son affirmation, jusqu'à concurrence de la valeur des effets recouvrés.

PREUVE. — Enfin, l'assuré doit prouver, en cas de sinistre : 1° le *départ* du navire et (s'il s'agit d'une assurance de marchandises) le *chargement* des marchandises ; 2° le *fait* du sinistre ; 3° l'intérêt qu'il avait à la conservation de la chose assurée ; 4° la valeur de la chose assurée si elle n'est pas fixée dans la police.

Mais il n'est pas tenu de prouver la *cause* du sinistre qui est présumée, jusqu'à preuve contraire, provenir de la fortune de mer.

La preuve du chargement résulte, le plus souvent, du connaissement, et la preuve du sinistre, du livre de bord ; mais elles peuvent être faites aussi, *en principe*, à l'aide de tous autres documents ; les art. 344 et 345 C. Comm. apportent toutefois une restriction à ce principe, en ce qui concerne les marchandises *appartenant au capitaine*, ou celles apportées de l'étranger par les hommes de l'équipage ou les passagers. Les actes justificatifs du chargement et de la perte sont signifiés à l'assureur avant qu'il puisse être poursuivi en paiement des sommes assurées (art. 383, C. Comm.). L'assureur est admis à la preuve des faits contraires à ceux qui sont consignés dans les attestations ; l'admission à cette preuve ne suspend pas, toutefois, les condamnations de l'assureur au paiement provisoire de la somme assurée, à la charge par l'assuré de donner caution.

Il est un cas où la loi *présume* la perte du navire et où, par conséquent, l'assuré peut exercer l'action en délaissement sans être tenu de rapporter la preuve du sinistre : c'est quand *six mois* se sont écoulés à compter du départ du navire ou à partir des dernières nouvelles reçues ; ce délai est porté *à un an* pour les voyages de long cours. Sont réputés voyages de long cours ceux qui se font au delà des limites ci-après déterminées : au Sud, le 30e degré de latitude Nord ; au Nord, le 72e degré de latitude Nord ; à l'Ouest, le 15e degré de longitude du méridien de Paris ; à l'Est, le 44e degré de longitude du méridien de Paris.

Si l'assurance est faite pour temps limité, après l'expiration des délais indiqués ci-dessus, la perte du navire est présumée arrivée *dans le temps de l'assurance* (art. 375, 376 et 377, C. Comm.). En ce qui concerne les obligations particulières, *en cas de délaissement*, *V.* plus loin.

h) *Actions appartenant à l'assuré.* — En vertu de son contrat, l'assuré peut exercer contre l'assureur, tantôt l'action *en délaissement*, tantôt l'action *d'avarie*.

L'*action en délaissement* ne peut être exercée que dans les cas prévus par la loi. L'*action d'avarie*, au contraire, est l'action de droit commun ; elle peut être exercée même dans les cas où le délaissement est permis. Mais l'assuré doit *choisir* entre ces deux actions, il ne pourrait pas les exercer cumulativement.

1° ACTION EN DÉLAISSEMENT. — OBLIGATIONS DE L'ASSURÉ PARTICULIÈRES AU CAS DE DÉLAISSEMENT. — On entend par *délaissement* l'abandon *pur et simple* par l'assuré à l'assureur de *tout* ce qui faisait l'objet de l'assurance et du risque.

Le délaissement oblige l'assureur à payer le montant de l'assurance *dans les 3 mois de sa signification* ou dans tel autre délai qui pourrait être fixé par la police ; il suppose que l'objet assuré a péri entièrement ou presque entièrement, et est autorisé dans les cas suivants : en cas de prise, de naufrage, d'échouement avec bris, d'innavigabilité par fortune de mer, en cas d'arrêt d'une puissance étrangère, en cas de perte ou détérioration des effets assurés si la détérioration ou la perte va au moins à *trois quarts* ; en cas d'arrêt de la part du Gouvernement après le voyage commencé (art. 369, C. Comm.) ; toutefois le délaissement à titre d'innavigabilité ne peut être fait si le navire échoué peut être relevé, réparé et mis en état de continuer sa route pour le lieu de sa destination (art. 389). Le délaissement ne peut être fait avant le voyage commencé (art. 370, C. Comm.). Il doit être fait, *au plus tard* : dans les *six mois* à partir du jour de la réception de la nouvelle de la perte arrivée aux ports ou côtes d'Europe ou sur celles d'Asie et d'Afrique, dans la Méditerranée, ou bien, *en cas de prise*, de la réception de celle de la conduite du navire dans l'un des ports ou lieux situés aux côtes ci-dessus mentionnées ; dans le délai *d'un an* après la réception de la nouvelle ou de la perte arrivée, ou de la prise conduite en Afrique en deçà du cap de Bonne-Espérance, ou en Amérique en deçà du cap Horn ; dans le délai de 18 *mois* après la nouvelle des pertes arrivées ou des prises conduites dans toutes les autres parties du monde (art. 373, C. Comm.).

L'assuré peut, en même temps qu'il signifie à l'assureur les avis de sinistre qui lui sont parvenus (*V.* plus haut), faire le délaissement avec sommation à l'assureur de lui payer la somme assurée dans le délai fixé par le contrat ou par la loi ; il peut aussi, dans cette signification, se réserver de faire le délaissement dans le délai légal.

L'assuré est tenu, en faisant le délaissement, de déclarer toutes les assurances qu'il a faites ou fait faire, même celles qu'il a ordonnées, et l'argent qu'il a pris à la grosse, soit sur le navire, soit sur les marchandises ; faute de quoi, le délai du paiement, qui doit commencer à courir du jour du délaissement, sera suspendu jusqu'au jour où il fera notifier ladite déclaration, sans qu'il en résulte aucune prorogation du délai établi pour former l'action en délaissement. *En cas de déclaration frauduleuse, l'assuré est privé des effets de l'assurance* ; il est tenu de payer les sommes empruntées nonobstant la perte ou la prise du navire (art. 379 et 380, C. Comm).

Lorsque le délaissement a été *signifié* et *accepté ou jugé valable*, les effets assurés *appartiennent* à l'assureur, à partir de l'époque du délaissement, et celui-ci ne peut, sous prétexte du retour du navire, se dispenser de payer la somme assurée.

En cas d'arrêt de la part d'une puissance (c'est-à-dire si un gouvernement s'oppose à la sortie d'un navire), l'assuré est tenu de faire la signification à l'assureur *dans les trois jours de la réception de la nouvelle* ; le délaissement des objets arrêtés ne peut être fait que dans un délai spécial qui varie selon le lieu où l'arrêt s'est produit et la nature des marchandises (*V.* art. 387, C. Comm.) ; pendant la durée de ce délai, l'assuré doit faire toutes diligences à l'effet d'obtenir la mainlevée des effets arrêtés.

Si le navire a été déclaré innavigable, l'*assuré sur le chargement* est tenu d'en faire la notification dans le délai de *trois jours* de la réception de la nouvelle ; et si, dans un certain délai, le capitaine n'a pu trouver de navire pour recharger les marchandises et les conduire au lieu de leur destination, l'assuré peut en faire le délaissement (*V.* art. 387, 390 et 394, C. Comm.).

En cas de prise, c'est-à-dire si le navire est capturé par des pirates ou des ennemis et que l'assuré n'ait pu en donner avis à l'assureur, il peut racheter les effets sans attendre son ordre, mais il est tenu de signifier à l'assureur la composition qu'il aura faite aussitôt qu'il en aura les moyens ; l'assureur peut, à son choix, ou prendre la composition à son profit ou y renoncer ; il doit notifier son choix à l'assuré dans les 24 heures qui suivent la signification de la composition ; à défaut de notification dans ce délai, il est censé avoir renoncé au profit de la composition (art. 396, C. Comm.).

2° ACTION D'AVARIE. — *L'action d'avarie* est ouverte à l'assuré pour obtenir la réparation de tout dommage subi par la chose assurée, de toute dépense extraordinaire faite à cause d'elle par suite d'un des événements dont l'assureur est responsable ; toutefois les polices ne reconnaissent généralement le droit à une indemnité au profit de l'assuré que si l'avarie a une certaine importance.

L'assuré peut exiger le règlement de l'avarie dès que le montant en est déterminé, à moins que la police accorde à l'assureur un délai pour se libérer. Il doit faire la preuve, notamment, du sinistre, du chargement et de l'intérêt qu'il avait à la conservation de la chose assurée.

i) *Faillite de l'assureur ou de l'assuré.* — Si l'assureur tombe en faillite lorsque le risque n'est pas encore fini, l'assuré peut demander, soit une *caution*, soit la *résiliation* du contrat ; le même droit appartient à l'assureur en cas de faillite de l'assuré.

j) *Prescription.* — *Fins de non-recevoir.* — Toute action dérivant d'une police d'assurance maritime est prescrite *après cinq ans à compter de la date du contrat* (art. 432, C. Comm.) ; il en est ainsi, notamment, de l'action en paiement de primes et de l'action d'avarie ; mais les polices d'assurance peuvent valablement fixer un délai plus court. L'assuré doit donc avoir soin d'intenter son action en temps utile.

On sait que l'*action en délaissement* doit être exercée dans des délais particuliers (*V.* plus haut).

Les actions intentées contre les assureurs pour dommage arrivé à la marchandise peuvent, en outre, être déclarées *non-recevables* si la marchandise a été reçue sans protestation. La protestation est nulle si elle n'est faite et signifiée *dans les 24 heures* et si, *dans le mois de sa date*, elle n'est suivie d'une demande en justice (art. 435, C. Comm.).

ASTHME (*MÉD. PRAT.*). — Affection des organes respiratoires consistant en crises d'oppression avec un léger élément de bronchite. Se voit surtout chez les arthritiques et chez les nerveux. Lorsqu'il est installé chez un sujet (jeune ou vieux), une cause minime, et variable d'un malade à l'autre, suffit pour rappeler un accès : odeurs, poussières, orientation, altitude, changement de temps.

On constate : vive oppression dans les premières heures de la nuit, au début de la crise d'asthme, respiration pénible et sifflante surtout dans l'expiration ; angoisse, face bouffie, violacée, couverte de sueur ; yeux saillants et larmoyants. Quelques quintes de toux. Cela peut durer jusqu'à 2 et 3 heures, se termine par l'expulsion de quelques crachats.

Peut être confondu avec bronchite capillaire, bronchite chronique.

Il faut : 1° *Traitement de l'accès* : laisser le malade s'asseoir. Aérer la pièce. Sinapismes aux membres inférieurs ; faire brûler du papier nitré, de la poudre de datura. Cigarette de camphre. Café noir très fort sans sucre. Eau très froide en boisson au chalumeau. Compression avec le pouce d'un côté du cou contre le larynx pour essayer d'atteindre le nerf pneumogastrique. ‖ 2° *En dehors de l'accès* : régime alimentaire lacto-végétarien. Iodure de potassium : 0 gr. 50 par jour ; teinture d'iode : X gouttes par jour. Saison thermale au Mont-Dore ou à Cauterets. Éviter surmenage. Climat le meilleur est variable pour chacun.

ASTICOT. — Larve de mouche et particulièrement de la mouche à viande. Sert de nourriture à beaucoup d'oiseaux et d'appât pour la pêche. Pour l'obtenir à profusion, suspendre une tête de mouton dans un lieu sombre et isolé au-dessus d'un vase rempli de son. Il est préférable d'éviter son emploi ; le remplacer par le ténébrion.

ASTRAKAN ou ASTRACAN. — Fourrure d'agneau mort-né qui se trouve en 3 teintes : blanc, gris, noir. Les frisures sont petites, moyennes ou grosses, suivant la mode. Une peau de bonne qualité doit être souple et noire, légèrement bleutée quand on l'examine à l'envers. Le milieu de peaux est employé pour les jaquettes et les garnitures en bandes. Avec les pattes, on fait des vêtements assemblés par une quantité de coutures, aussi certains fourreurs ne les exécutent-ils que si on les leur commande en été, pendant leur morte-saison. — *V.* FOURRURES.

ASTREINTE (*DROIT*). — On appelle astreinte une somme d'argent qu'une personne est condamnée à payer, au cas où elle n'exécuterait pas, dans le délai fixé, la décision judiciaire rendue contre elle ; l'astreinte est généralement fixée à raison de *tant* par jour de retard ; son montant doit être proportionné au dommage qui peut résulter pour le créancier de l'inexécution du jugement.

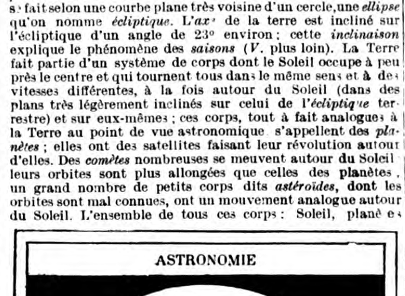
ASTRINGENTES (PLANTES). — *V.* PLANTES MÉDICINALES.

ASTRONOME (*PROF.*). — Le personnel technique des observatoires se forme à l'École d'astronomie annexée à l'Observatoire de Paris. Les élèves, choisis parmi les licenciés ès sciences mathématiques, les élèves sortant des Écoles Polytechnique et Normale supérieure, âgés de moins de 25 ans, sont nommés par le Ministre de l'Instruction publique sur la proposition du directeur de l'Observatoire. On admet à suivre les cours des élèves libres qui peuvent, en fin d'études, recevoir un certificat d'études. Les études durent 2 ans.

ASTRONOMIE. — I. *Système du monde.* — II. *Soleil.* — III. *Planètes.* — IV. *Lune.* — V. *Terre.* — VI. *Étoiles.* — VII. *Instruments.* — VIII. *Observations astronomiques.* — IX. *Problèmes terrestres.*

Science des astres, de leurs mouvements, de leurs lois et de leur constitution ; des trois branches de l'astronomie : astronomie stellaire, cométaire, planétaire, seule cette dernière branche est abordable sans des connaissances spéciales et des instruments dispendieux.

I. PREMIER APERÇU DU SYSTÈME DU MONDE. — La *Terre* que nous habitons est un globe à peu près sphérique dont le tour est de 40 000 kilomètres et le diamètre de 12 732 kilomètres environ. Elle tourne sur elle-même en un jour et autour du *Soleil* en 365 jours et une fraction de jour. Le diamètre autour duquel elle fait sa *révolution* journalière ou *diurne* s'appelle son *axe* ; les extrémités de cet axe sont appelées *pôles*. Son mouvement autour du Soleil ou *révolution annuelle* se fait selon une courbe plane très voisine d'un cercle, une *ellipse* qu'on nomme *écliptique*. L'axe de la terre est incliné sur l'écliptique d'un angle de 23° environ ; cette *inclinaison* explique le phénomène des *saisons* (*V.* plus loin). La Terre fait partie d'un système de corps dont le Soleil occupe à peu près le centre et qui tournent tous dans le même sens et à des vitesses différentes, à la fois autour du Soleil (dans des plans très légèrement inclinés sur celui de l'*écliptique* terrestre) et sur eux-mêmes ; ces corps, tout à fait analogues à la Terre au point de vue astronomique s'appellent des *planètes* ; elles ont des satellites faisant leur révolution autour d'elles. Des *comètes* nombreuses se meuvent autour du Soleil ; leurs orbites sont plus allongées que celles des planètes, un grand nombre de petits corps dits *astéroïdes*, dont les orbites sont mal connues, ont un mouvement analogue autour du Soleil. L'ensemble de tous ces corps : Soleil, planètes,



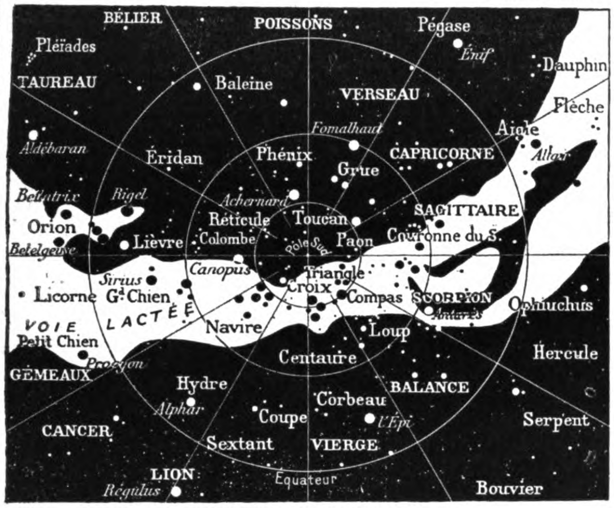
Grosseurs comparées des planètes. — Les planètes ont été placées suivant leur ordre d'éloignement du Soleil.

satellites des planètes, comètes et astéroïdes, forme le *système solaire*. Les *étoiles* sont à de très grandes distances du système solaire ; ces distances sont à peu près impossibles à évaluer : on croit pouvoir affirmer que, la lumière faisant 300 000 kilomètres à la seconde, il lui faut environ quatre ans pour nous parvenir de l'étoile la moins éloignée.

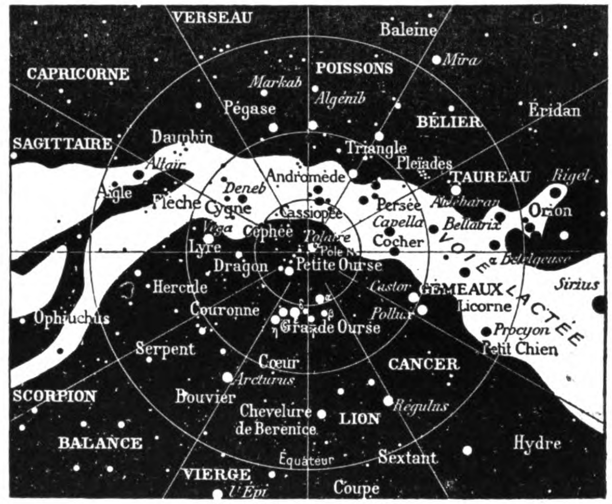
II. SOLEIL. — Le soleil a un diamètre qui est 110 fois celui de la terre ; il tourne sur lui-même en 25 jours environ. Pour l'examiner, il faut interposer un verre noirci : on aperçoit alors souvent des taches noires sur sa surface lumineuse.

III. PLANÈTES. — Les planètes se distinguent des étoiles en ce qu'elles ne scintillent pas ; si on les considère à plusieurs

CARTE GÉNÉRALE DU CIEL



HÉMISPHÈRE CÉLESTE AUSTRAL.



HÉMISPHÈRE CÉLESTE BORÉAL.

Dans chaque hémisphère terrestre, pour retrouver au ciel les étoiles ou les constellations représentées sur ces deux cartes, il suffit de trouver l'emplacement du Pôle céleste Nord ou du Pôle céleste Sud et celui d'une constellation quelconque. Toutes les étoiles de l'hémisphère qu'on habite sont visibles en 24 heures.

jours d'intervalle, on reconnait qu'elles se sont déplacées dans le ciel, tandis que les étoiles gardent, *les unes par rapport aux autres*, des distances invariables. Celles des constellations (*V.* plus bas) sur lesquelles se projettent les planètes (ou que les planètes « traversent ») sont situées dans une bande du ciel nommé *zodiaque*. On distingue les planètes *inférieures*, plus rapprochées du Soleil que n'est la Terre (ce sont Mercure et Vénus) des autres planètes dites *supérieures*.

1° *Mercure*, par suite de sa petitesse et de sa faible distance au Soleil, est très difficile à observer : il faut la chercher tout près du Soleil avant son lever ou après son coucher : 2° *Vénus* est très visible dans le ciel, tantôt au moment du lever, tantôt au moment du coucher du Soleil : dans le premier cas, elle est dite *étoile du matin* ; dans l'autre, *étoile du soir*. Vénus et Mercure ont des *phases* (*V.* plus loin) comme la Lune : 3° la *Terre* (*V.* plus loin) ; 4° *Mars* est brillante, de couleur rouge orange ; vue à la lunette, elle présente certains caractères qui permettent de supposer qu'elle a quelque analogie avec la Terre ; 5° *Petites planètes* : sont inobservables sans de forts instruments ; 6° *Jupiter* est la plus grosse des planètes : son diamètre est 11 fois celui de la Terre : une lunette, même de faible grossissement, permet de voir ses satellites et les éclipses de ces satellites : 7° *Saturne* est remarquable par son anneau visible avec une lunette grossissant 40 à 50 fois ; 8° *Uranus* et *Neptune* ne sont visibles qu'avec d'assez fortes lunettes ; encore faut-il connaître exactement leur position.

PLANÈTES.	Distance au Soleil, la distance de la Terre au Soleil étant prise pour unité.	RÉVOLUTION. Temps employé à tourner autour du Soleil.	SATELLITES.
Mercure....	0,39	88 jours.	0
Vénus	0,72	225 jours.	0
Terre	1,00	1 an.	1 (la Lune).
Mars	1,52	1 an 316 jours.	2
Zone de 450 petites planètes actuellement connues.			
Jupiter	5,20	12 ans.	5
Saturne ...	9,54	29 ans.	8 et un anneau.
Uranus ...	19,2	84 ans.	4
Neptune ..	30,00	165 ans.	1

Nota. — Il est probable que d'autres planètes de faible dimension seront encore découvertes dans différentes régions du ciel ; en 1898 il en a été découvert une entre Mars et la Terre.

IV. LA LUNE est le satellite de la Terre : sa distance moyenne à la Terre est de 60 rayons terrestres : son diamètre est un peu supérieur au quart de celui de la Terre. Elle tourne autour de la Terre en 27 jours 7 heures 43 minutes, décrivant une ellipse presque circulaire dans un plan (dit plan de l'*écliptique lunaire*) faiblement incliné sur l'écliptique terrestre. Elle tourne sur elle-même exactement dans le même temps qu'elle tourne autour de la Terre, d'où il résulte qu'elle dirige toujours la même face vers la Terre. Chacun sait que la Lune présente différentes *phases*. La figure 1 (où les proportions de volume sont considérablement accrues par rapport aux distances) explique suffisamment l'apparence des phases ; le Soleil y est supposé très éloigné vers le haut : en A la lune est *en conjonction* avec le Soleil : elle nous montre sa face obscure, elle est alors invisible (nouvelle Lune) ; de A par B, C, D, la Lune croit, nous montrant de plus en plus de sa face éclairée (premier quartier) : en E, elle est en *opposition* et nous montre tout entière sa face éclairée (*pleine Lune*); elle décroît ensuite (dernier quartier) pour revenir enfin à sa position A. Pour reconnaître si la Lune est dans sa période de *croissance* ou de *décroissance* : quand elle croît, sa convexité nous apparait comme saisissable avec la main droite : quand elle décroît, elle apparait comme saisissable de la main gauche. || *Éclipses.* Il y a *éclipse de Lune* quand la Lune, au moment ou aux environs de son plein, passant dans l'ombre faite dans l'espace par la Terre, devient totalement ou partiellement invisible : dans le premier cas, il y a éclipse totale ; dans l'autre, éclipse partielle ; la figure 2, où le cercle AB représente le Soleil et le cercle CD la Terre, explique suffisamment la production d'éclipses. Il y a *éclipse de Soleil* quand la Lune, passant entre la Terre et le Soleil, nous cache, soit partiellement, soit totalement celui-ci ; la figure 3 explique la production de ce phénomène ; AB y représente le Soleil, CD la Lune, et FG la Terre.

Si le plan de l'écliptique lunaire se confondait avec celui de l'écliptique terrestre, il y aurait chaque mois une éclipse de Lune et une éclipse de Soleil ; la faible inclinaison de ces deux plans l'un par rapport à l'autre suffit à diminuer la fréquence de ces phénomènes.

V. LA TERRE. — *Points cardinaux, zénith, nadir.* — Un observateur placé en un point de la terre et tournant le dos au Soleil à midi, en sorte que sa propre ombre soit devant lui, a le *Nord* devant lui, le *Sud* derrière, l'*Est* à sa droite, l'*Ouest* à sa gauche. La Terre tourne sur elle-même d'ouest en est. Le *pôle nord* est le point situé au nord où l'*axe* terrestre perce la surface de la Terre ; le point opposé est le *pôle sud*. On appelle *zénith* d'un point de la Terre le point du ciel situé vers le haut, sur la perpendiculaire à la surface de la Terre en ce point, la *surface* de la Terre en un de ses points signifiant la surface horizontale des eaux tranquilles ; exception faite pour les pôles, le point du ciel qui se trouve au zénith d'un lieu change à chaque moment par suite du mouvement de la Terre. Le point opposé au zénith s'appelle le *nadir*. || *Longitudes et latitudes terrestres* (fig. 4). — On a choisi sur la Terre un point dit *origine des longitudes* : ce point se trouve dans l'Observatoire de Greenwich en Angleterre, près de Londres. Considérons le plan passant par ce point G et par l'axe PP' de la Terre ; ce plan coupe la Terre selon un grand cercle qui est dit *méridien origine*. Considérons d'autre part le plan mené par le centre O de la Terre perpendiculairement à l'axe PP : ce plan coupe la Terre selon un grand cercle dit *cercle équateur* ou *équateur* tout court. Ces deux cercles, l'équateur et le méridien origine, se coupent en deux points A et A' : on considère comme point de longitude et latitude nulles le point A qui se trouve du même côté que Greenwich (G) par rapport à PP'. A ces cercles sont rapportés tous les points de la Terre de la façon suivante : soit un point M de la Terre ; par ce point M et par l'axe PP', on suppose mené un plan qui coupe la Terre selon un grand cercle qui est dit *méridien* de M : ce cercle coupe l'équateur en deux points M' et M'' ; on considère seulement le point M' qui est, par rapport à PP', du même côté que M : on appellera *longitude* du point M la mesure de l'angle AOM' ; et on appellera *latitude* du point M la mesure de l'angle MOM'. Ces angles se comptent en degrés, minutes et secondes, Est ou Ouest pour les longitudes selon que M est à l'Est ou à l'Ouest de G, Nord ou Sud pour les latitudes selon que M est au Nord ou au Sud de l'équateur. Les longitudes se comptent aussi en *temps*, l'heure de temps valant 15 degrés, la minute de temps 15 minutes d'arc, la seconde de temps 15 secondes d'arc. Sur les globes terrestres et sur les cartes géographiques, on marque des *méridiens* et des *parallèles* distants les uns des autres d'un nombre constant de degrés. Les méridiens sont des cercles tels que MM', menés par des points M' qui sont des points de division de l'équateur ; quant aux parallèles, ce sont des *petits cercles* tels que MN tracés sur la sphère parallèlement à l'équateur par des points de division N du méridien origine. Méridiens et équateur sont divisés en 360 degrés, chaque degré en soixante minutes, chaque minute en soixante secondes, les secondes en dixièmes, centièmes, etc. ; mais il faut observer que les longitudes se comptent entre 0 et 180 degrés Est ou Ouest, et les latitudes seulement de 0 à 90 degrés Nord ou Sud : le point A a pour longitude 0 (zéro) et pour latitude 0. Paris a pour longitude 2 degrés 20 minutes 14 secondes vers l'Est (en abrégé 2° 24'14'' E) et pour latitude 48 degrés 50 minutes 46 secondes vers le Nord (en abrégé 48°50'46''N). Le Pôle Nord a une longitude indéterminée, puisque tous les méridiens y passent, et pour latitude 90° N. On appelle *hémisphère nord* ou *septentrional* ou *boréal* la moitié de la Terre située entre l'équateur et le pôle Nord ; l'autre moitié est l'*hémisphère sud* ou *austral*.

Explication des saisons. — Dans une même année, la longueur du jour varie par rapport à la longueur de la nuit : en même temps varie la température moyenne du jour. Ce phénomène est produit par la combinaison de la rotation de la Terre sur elle-même en vingt-quatre heures et de sa révolution annuelle autour du Soleil eu égard à l'inclinaison de son axe sur le plan de l'écliptique. Si l'axe de la Terre était perpendiculaire à l'écliptique, les jours seraient toute l'année égaux aux nuits : par suite de l'inclinaison de cet axe, ce fait ne se produit que deux fois par an. Représentons par S (fig. 5) le Soleil et (exagérant ses proportions) représentons en ABCD quatre positions de la Terre à angle droit les unes des autres. On voit facilement, d'après la figure, comment un grand cercle de la Terre, perpendiculaire au *rayon vecteur* qui va du Soleil à la Terre, sépare la partie éclairée de la Terre de la partie obscure. Dans les positions A et C, l'axe de la Terre est dans le plan de ce grand cercle, ce sont les positions correspondant : A au 21 mars (*équinoxe du printemps*), C au 21 septembre (*équinoxe d'automne*) ; la Terre est sur la ligne AC dite *ligne des équinoxes* qui est l'intersection du plan de l'écliptique, avec un plan mené par le Soleil parallèlement à l'équateur terrestre : ces deux jours-là (en A et en C), pour tous les points de la Terre, le jour est égal à la nuit. Considérons maintenant un point G, de l'hémisphère boréal par exemple : quand la Terre tourne sur elle-même, le point G décrit dans l'espace un petit cercle ou parallèle de la Terre ; la longueur du jour dépendra de la longueur de l'arc de ce petit cercle qui est éclairé par le Soleil. Quand la Terre va de A en B, on voit que ce petit cercle GG' a un arc de plus en plus grand dans la région lumineuse ; pour ce point, donc, le jour croît, la nuit diminue de longueur : en B, point où la Terre arrive le 21 juin (*solstice d'été*), le jour est plus long que pour n'importe quel autre point. Quand la Terre va de B en D en passant par C, la longueur du jour diminue ; en C, elle est égale à la longueur de la nuit (*équinoxe d'automne*), puis elle lui devient inférieure ; en D, point où la Terre arrive le 21 décembre (*solstice d'hiver*), le jour est plus court que pour n'importe quel autre point ; sa longueur croît ensuite de D en A., etc. Pour les points de l'hémisphère austral, les phénomènes sont évidemment opposés : l'été a donc lieu dans l'hémisphère austral quand l'hémisphère boréal est en hiver. La figure montre encore que, pour les points situés près des pôles, il y a des nuits et des jours de plusieurs fois 24 heures ; au pôle même, la nuit doit durer six mois et le jour six mois. L'élévation de la température en été et son abaissement en hiver (pour un point de l'hémisphère boréal) se comprend clairement sur la même figure, dès qu'on sait que la température dépend, non pas des différences de distance de la Terre au Soleil (différences très faibles dues au mouvement elliptique), mais à ce que les rayons du Soleil tombent plus ou moins obliquement sur la Terre ; or, on voit qu'en B (solstice d'été), le rayon qui va du Soleil au point de la Terre G' est bien moins oblique qu'il n'est en D (solstice d'hiver). En hiver, par conséquent, pour un point de l'hémisphère boréal, la Terre reçoit beaucoup moins de rayons solaires qu'en été, comme on le comprend clairement d'après la figure schématique ci-contre.

Réfraction atmosphérique. — Par suite de l'existence d'une grosse épaisseur d'air autour de la Terre (60 kil. env.), les astres vus de la Terre apparaissent comme à travers un prisme ; s'ils sont tout près de l'horizon, ils sont relevés et on les voit plus longtemps que ne l'indique la figure précédente ; de même, avant que le Soleil soit visible et après qu'il s'est couché, ses rayons réfractés par l'atmosphère éclairent la Terre : c'est ce qu'on appelle l'*aurore* pour le matin, le *crépuscule* pour le soir. Il en résulte que les jours sont plus longs que ne l'indique la théorie. Ainsi, à l'équinoxe, le jour est plus long que la nuit.

Mouvements apparents des astres vus de la Terre. — Nous avons jusqu'ici parlé des mouvements réels des astres, mais, étant nous-mêmes sur la Terre, nous n'avons pas conscience du mouvement de la Terre ; nous avons, au contraire, le sentiment d'être sur une Terre immobile autour de laquelle les astres se déplacent ; ce déplacement des astres s'appelle leur *mouvement apparent*. Par suite du mouvement diurne, toutes les étoiles semblent décrire des cercles autour de l'axe de rotation de la Terre ; ces cercles apparaissent comme des *petits cercles* d'une sorte de grosse sphère creuse sur laquelle sont fixés les astres et qu'on appelle *sphère céleste*. Les astres qui ont un mouvement propre, les planètes, par un effet combiné de leur mouvement et de la rotation de la Terre, ne décrivent pas des cercles, mais des courbes épicycloïdales assez compliquées ; quant au Soleil, dans son mouve-

ASTRONOMIE

ment apparent, il décrit une série de cercles qui forment comme une espèce de spirale, tantôt se rapprochant, tantôt s'éloignant de l'équateur : à l'équinoxe du printemps, il décrit sur la sphère céleste un cercle qui est dans le plan de l'équateur, puis il *monte*, décrivant des cercles qui se rapprochent du pôle ; au solstice d'été, il est au plus haut, et le cercle décrit s'appelle le *tropique du Cancer* ; il descend alors, traverse l'équateur et, le 21 décembre, décrit un cercle dit *tropique du Capricorne* ; puis il monte de nouveau, etc. ; la région du ciel située entre les deux cercles tropiques est appelée le *Zodiaque*.

Autres mouvements de la Terre. — La Terre a d'autres mouvements : la *précession des équinoxes*, mouvement de l'axe de la Terre qui décrit un cône très étroit en 26 000 ans ; le mouvement du périhélie, etc. On peut en compter jusqu'à douze qui sont du reste tous très lents.

VI. ÉTOILES. — Les étoiles sont classées dans les catalogues d'étoiles selon leur situation, et l'on note leur éclat apparent qu'on appelle *grandeur* : les plus brillantes sont dites de première grandeur, puis viennent les deuxième, troisième, etc., grandeurs ; on compte dans le ciel 14 étoiles de première grandeur, 70 de deuxième, 300 de troisième, etc. ; on voit à l'œil nu jusqu'à la sixième grandeur ; le nombre des étoiles ainsi visibles est d'environ 5 000, chiffre bien inférieur à celui qu'on imagine. Les étoiles sont depuis la plus haute antiquité classées en *constellations* selon les formes géométriques obtenues en considérant certains assemblages. Dans chaque constellation les étoiles sont désignées par les lettres de l'alphabet grec, puis, au-dessus de 25, par des numéros ; on dit α de la Grande Ourse et 61 du Cygne. Pour apprendre à connaître les constellations, le plus simple est de regarder le ciel et de le comparer avec une carte céleste. Avant tout, il faut savoir reconnaître la *Grande Ourse*, assemblage de sept étoiles, $\alpha, \beta, \gamma, \delta$, formant une sorte de trapèze, ε, ζ, étant en ligne droite avec δ, η, au delà ; on l'appelle parfois le *chariot* ; $\alpha, \beta, \gamma, \delta$, sont les roues ; ε, ζ, η les chevaux. Supposons une droite passant par α, β de la Grande Ourse et portons sur cette droite une longueur égale à la distance des étoiles α et γ, nous tomberons sur l'*étoile polaire*, ainsi appelée parce qu'elle se trouve presque exactement au point où l'axe de la terre traverse la sphère céleste : cette étoile est en même temps α de la *Petite Ourse* et tient dans la Petite Ourse, constellation qui semble une réduction de la Grande Ourse, la place que tenait η dans celle-ci. En joignant δ de la Grande Ourse à la polaire et prolongeant cette ligne d'une quantité égale à elle-même, on trouve la constellation de *Cassiopée* qui a l'apparence d'une M ouverte. Les lignes droites qui joignent α et δ de la Grande Ourse à la polaire étant prolongées au delà de cette étoile contiennent entre elles le *carré de Pégase*. De Pégase part une ligne de 3 étoiles qui forment la constellation d'*Andromède* : Andromède et Pégase réunies ont une forme qui semble un agrandissement de la Grande Ourse. A l'extrémité d'Andromède, une ligne à peu près perpendiculaire forme la constellation de *Persée* ; plus bas, la constellation du *Cocher* avec une étoile appelée la *Chèvre* (Capella). Entre les constellations de Persée et du Bélier, on trouve un petit amas appelé *les Pléiades*. Joignant la Polaire à la Chèvre et prolongeant la ligne, on trouve sur cette ligne *Orion*, la plus brillante des constellations, formée de sept étoiles dont quatre occupent les sommets d'un carré et les trois autres sont en ligne oblique à l'intérieur du carré, formant ce qu'on appelle le *baudrier*. La ligne du baudrier prolongée d'un côté passe par *Sirius*, l'étoile la plus brillante du ciel dans la constellation du *Grand Chien*, et de l'autre passe un peu au-dessous d'*Aldébaran* dans le *Taureau*. La ligne $\delta\ \beta$ de la Grande Ourse va passer entre deux étoiles de deuxième grandeur, les *Gémeaux*, puis par *Sirius* déjà nommé ; entre ces deux étoiles, une étoile de première grandeur, *Procyon*, dans le *Petit Chien*. Joignant α d'Orion (dite *Betelgeuse*) à la Polaire, on trouve au delà de la Polaire le *Dragon*, et au delà la *Lyre* avec une étoile de première grandeur, *Vega*. La ligne $\alpha\ \beta$ de la Grande Ourse prolongée en sens inverse de celui qui va vers la Polaire rencontre le *Lion* avec l'étoile de première grandeur *Régulus*. La ligne $\alpha\ \gamma$ de la Grande Ourse prolongée 10 fois dans ce même sens rencontre la *Vierge* avec l'étoile de première grandeur l'*Epi* ; cette ligne passe entre deux étoiles très brillantes qui forment avec l'*Epi* un grand triangle ; ce sont *Régulus* déjà nommée et *Arcturus* dans le *Bouvier*. Entre Pégase et la Lyre, une constellation composée de cinq étoiles formant une croix ; c'est le *Cygne* ; la ligne qui joint le Cygne aux Gémeaux est coupée en deux parties égales par la Polaire ; la même ligne prolongée au delà du Cygne passe par une étoile de première grandeur, *Altaïr*, dans l'*Aigle*. Il est bon de connaître les constellations pour savoir trouver la place des planètes dans le ciel, les annuaires portant qu'elles se trouvent dans telle constellation à telle époque. Les mêmes constellations ne sont pas toujours visibles d'un point de la Terre, comme il est aisé de s'en rendre compte d'après la figure 6. En effet, n'étant visibles que de nuit, nous ne pouvons voir que celles qui sont dans la région du ciel opposée au Soleil. Les constellations de l'écliptique étant au nombre de douze, il est facile, à l'aide de la figure 6, de savoir laquelle de ces constellations se trouvera un jour donné à minuit au milieu du ciel, c'est la constellation diamétralement opposée à celle où se trouve le Soleil ce jour-là. Ainsi, dans quel mois le *Taureau* (avec lui les Pléiades et Orion) est-il au milieu du ciel à minuit ? Ce sera quand le Soleil se trouvera dans le Scorpion, c'est-à-dire en novembre ; en revanche, pendant ce mois de novembre, le Scorpion et les constellations voisines seront invisibles ; elles seront au contraire visibles en mars.

Aspect des étoiles. — Les étoiles scintillent quand on les voit à l'œil nu ; vues à la lunette, la scintillation disparaît ; elles ne sont plus alors que comme des points lumineux sans diamètre apparent ; les planètes, au contraire, vues à la lunette, ont des diamètres apparents qui croissent avec le grossissement.

Voie lactée. — Lueur blanchâtre due à l'existence d'un nombre incalculable d'étoiles, réunies dans l'espace en forme de disque, d'épaisseur relativement mince et d'incommensurable largeur ; le système solaire occuperait à peu près le centre de ce disque.

VII. INSTRUMENTS. — Les instruments nécessaires aux observations astronomiques sont : 1° la *lunette méridienne* (tournant autour d'un axe perpendiculaire au méridien), accompagnée d'une *horloge* marquant l'heure sidérale ; on s'en sert pour noter l'heure à laquelle un astre passe au méridien ; 2° le *théodolite*, au moyen duquel on prend la distance zénithale et la distance azimutale de l'astre ; 3° le *sextant*, appareil qui se tient à la main et fait connaître par une seule visée la distance angulaire de deux points. A l'aide d'une

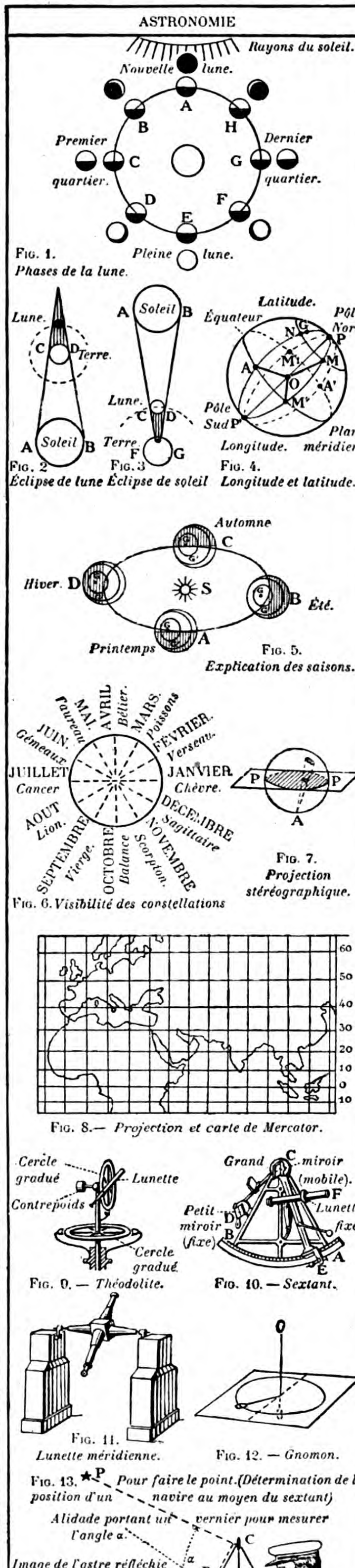


FIG. 1. *Phases de la lune.*

FIG. 2. *Éclipse de lune.* FIG. 3. *Éclipse de soleil.* FIG. 4. *Longitude et latitude.*

FIG. 5. *Explication des saisons.*

FIG. 6. *Visibilité des constellations.* FIG. 7. *Projection stéréographique.*

FIG. 8. — *Projection et carte de Mercator.*

FIG. 9. — *Théodolite.* FIG. 10. — *Sextant.*

FIG. 11. *Lunette méridienne.* FIG. 12. — *Gnomon.*

FIG. 13. *Pour faire le point. (Détermination de la position d'un navire au moyen du sextant)*

lunette astronomique quelconque (on en trouve dans le commerce), l'observateur peut construire les deux autres appareils, théodolite et sextant : pour le théodolite, adapter, suivant la figure ci-contre, deux cercles gradués, l'un vertical et l'autre horizontal, sur chacun desquels on lira les distances cherchées, la lunette étant mobile verticalement et le pied mobile horizontalement. Pour le sextant, fixer la lunette sur un des côtés d'un appareil donnant le sixième du cercle ; sur l'autre côté, fixer un miroir D dont la partie supérieure est un simple verre. Placer une tige mobile au point C et portant en ce point un miroir.

Lorsque CE est sur CA (fig. 13), le point E est dit au zéro et les faces des deux miroirs C et D sont parallèles. Soit à mesurer la distance angulaire de deux objets P et Q assez éloignés de l'observateur : on commence par viser l'objet Q à travers la partie supérieure du miroir D, puis on fait tourner la branche CE autour de C jusqu'à ce que l'image de P vue par double réflexion dans les miroirs C et D se confonde avec Q ; on note alors la grandeur de l'angle ACE $\left(\frac{\alpha}{2}\right)$, qui est la moitié de la distance angulaire des deux astres (α) : la lecture se fait directement sans avoir à multiplier par 2, car, sur le *limbe*, AB réduit de moitié la longueur de chaque degré. Mais le théodolite et le sextant demandant plus de précision qu'on n'en peut généralement donner soi-même, il est plus prudent de les acheter chez un spécialiste qui en indiquera en même temps le maniement.

VIII. OBSERVATIONS ASTRONOMIQUES. — Il faut une certaine habitude pour observer à la lunette ; la mise au point est délicate et bien des gens sont déçus la première fois qu'ils mettent l'œil à l'oculaire. Il est assez délicat aussi de viser un astre : les lunettes ont en effet un *champ* très faible (c'est-à-dire ne laissent voir à la fois qu'une très petite portion du ciel) d'autant plus faible que le grossissement est plus fort ; aussi, dès que les grossissements dépassent 100 ou 200 fois, est-il bon d'adjoindre à la lunette un *chercheur* : c'est une petite lunette de moindre grossissement fixée à l'autre de telle sorte que les axes des deux lunettes soient parfaitement parallèles ; on vise d'abord avec le chercheur, en mettant l'astre à observer au milieu de son *champ* ; cet astre se trouve alors dans le champ de la grande lunette qui, déplacée en même temps que le chercheur, se trouve ainsi réglée en direction. Quand on veut viser le Soleil (ou la Lune) un excellent moyen est de placer devant l'oculaire une feuille de papier et de régler la lunette de façon que l'image du Soleil (ou de la Lune) se trouve sur ce papier ; on met alors pour le Soleil la *bonnette* de verre noirci devant l'oculaire et on observe ; quand on a ainsi projeté le Soleil, on peut même, sur la feuille de papier, dessiner directement les taches qui s'y trouvent projetées. Il est intéressant d'observer les grosses planètes ; la plupart des almanachs indiquent les constellations où se trouve chacune d'elles pour les différents mois de l'année ; on peut étudier leurs particularités découvertes par le grossissement (bandes de Jupiter, éclipses de ses satellites, anneau de Saturne).

1° *Détermination du méridien en un lieu.* — Un moyen grossier consiste à viser l'étoile polaire avec un tube creux bien droit (une tringle de rideau), à *projeter*, à l'aide du fil à plomb, cette tringle sur le plan horizontal ; la ligne ainsi tracée indique le méridien ; l'étoile polaire ne se trouvant pas exactement au pôle, ce procédé ne donne pas un méridien exact. On peut encore déterminer le méridien pendant le jour par le moyen d'un *gnomon*, simple tige placée bien verticalement, surmontée d'un disque plein percé d'un trou (fig. 12) ; on dresse cette tige sur une aire plane sur laquelle sont dessinés un ou plusieurs cercles ayant le pied de la tige pour centre. Le Soleil projette le gnomon sur l'aire ; seul le trou du disque est lumineux dans cette ombre ; quand l'image de ce trou arrive sur un des cercles, le matin, on marque le point du cercle où elle se trouve ; on fait de même le soir pour le même cercle ; le méridien est la bissectrice de l'angle formé par les deux rayons allant du pied de la tige aux deux points marqués. La méthode expéditive qui consisterait à prendre à midi l'ombre du gnomon comme déterminant le méridien n'est exacte que si l'on considère le *midi vrai*, mais non avec le *midi moyen* que marquent les horloges.

IX. PROBLÈMES TERRESTRES. — 1° *Détermination de la longitude et de la latitude d'un point de la Terre.* — Deux choses sont indispensables : un chronomètre réglé sur le méridien origine dont il gardera toujours l'heure, puis l'ouvrage intitulé *Connaissance des Temps*, rédigé par le *Bureau des longitudes*, et portant, pour tous les jours d'une année, tous les renseignements utiles sur les astres : déterminer le méridien et établir une lunette méridienne (fig. 11) ; observer le passage du soleil au méridien et, au même moment, noter l'heure que marque le chronomètre du méridien origine en faisant la correction du temps moyen au temps vrai. La différence de ces deux heures donnera la différence en heures du lieu où l'on se trouve et du méridien origine ; ce sera donc la *longitude*. Mesurer en même temps la distance zénithale du soleil, la retrancher de la déclinaison du soleil pour ce jour-là, donnée par la *Connaissance des Temps* ; c'est la *latitude*.

2° *Cartes terrestres.* — La terre étant sphérique, on ne peut pas supposer qu'on étale sa surface sur un plan ; si l'on a à représenter une portion très petite de surface, cela est sans importance : si l'on a à représenter la Terre entière, il y a deux méthodes : a) *Projection stéréographique.* Supposons la Terre et un plan P passant par son centre qui la coupe selon un grand cercle (fig. 7) : ce plan divise la Terre en deux hémisphères et on veut représenter l'hémisphère supérieur. On joint tous les points de cet hémisphère qu'on veut représenter à un point A de l'autre hémisphère. Ce point est dit le pôle du grand cercle considéré et on marque l'intersection de ces rayons avec le plan de ce grand cercle ; la carte stéréographique est ainsi comme une perspective. — *Avantages.* Tout angle tracé sur la carte est égal à l'angle correspondant sur la sphère terrestre. — *Inconvénient.* Les dimensions des parties situées vers les bords de la carte sont très agrandies. — b) *Carte de Mercator.* On suppose la Terre enveloppée d'un cylindre qui la touche le long de l'équateur ; on mène alors du centre de la Terre des rayons qui vont aux points à représenter et on prolonge ces rayons jusqu'au cylindre ; on a ainsi sur le cylindre une carte qu'on reporte sur un plan en coupant et étalant ce cylindre. Ces cartes sont les *cartes marines* ; les méridiens y sont des lignes droites verticales, les parallèles des lignes horizontales (fig. 8). Il faut remarquer que la distance de deux parallèles consécutifs de la Terre grandit sur la carte à mesure qu'on va vers les pôles. — *Avantage.* Les *loxodromies* (route suivie par un navire qui fait un angle *constant*

avec la direction N.-S.) sont représentées par des lignes droites et coupent les méridiens sous le même angle que sur la sphère terrestre. — *Inconvénient.* Les parties éloignées de l'équateur sont excessivement grandies.

ASTRONOMIE ET MÉTÉOROLOGIE (*ENSEIGN.*). — La plupart des observatoires ont été rattachés, depuis 1899 et 1903, aux Universités. En voici la liste :

Observatoire de Paris, avenue du même nom, dans le XIV[e] arrondissement. Une bibliothèque, 20 astronomes titulaires et adjoints et 11 aides. Dans les départements : *Observatoire d'Alger*, au lieu dit *La Vigie*, commune de Bouzaréah. *Observatoire de Besançon*, sur les hauteurs de la Bouloye (service météorologique et surtout chronométrique). *Observatoire de Bordeaux*, sur la colline de Floirac. *Observatoire de Lyon*, sur le coteau de Beauregard, commune de Saint-Genis-Laval, avec 2 annexes au Parc de la Tête d'or et au Mont Verdun. *Observatoire de Marseille*, sur le plateau de Longchamp (service chronométrique pour les marins). *Observatoire de Toulouse*, sur le plateau de la Colonne, avec annexe au Pic du Midi de Bigorre.

Observatoire d'astronomie physique de Meudon (service photographique important).

Bureau central météorologique, à Paris, rue de l'Université, 180, qui recueille et transmet les renseignements sur l'état général de l'atmosphère, enregistre et publie les observations climatologiques des diverses écoles, sémaphores, stations. Y sont rattachées les stations du Parc Saint-Maur (Seine), du Petit Port à Nantes, de Perpignan et du Mont Ventoux.

Observatoire météorologique du Puy-de-Dôme, avec ses 2 stations de la Plaine (près de la Faculté des Sciences) et de la Montagne, au sommet du Puy de Dôme (sismographe, polarimètre, anémomètre, etc.).

Observatoire du Pic du Midi (avec laboratoires ouverts à tous les savants, situé à 2 859 mètres. Jardin botanique, photographie des nuages). Annexe à Bagnères.

Observatoire de Nice, au Mont-Gros, avec 2 annexes à Mont-Macaron et Mont-Mounier.

Observatoire météorologique de Montsouris, à Paris (étude du climat du bassin parisien).

ATCHAR ou **ACHAR** (*CUIS.*). — Recette rapportée des Indes pour un hors-d'œuvre qui consiste en bourgeons tendres de bambou ou de chou palmiste confits dans le vinaigre. En Europe, on confectionne ce condiment avec toutes sortes de graines ou de légumes cueillis avant maturité, alors qu'ils sont très tendres. Le plus employé est le cornichon, auquel on ajoute des tomates vertes, des câpres, des graines de capucines, des feuilles de criste-marine, de petits pis de maïs, des haricots verts, des morceaux de choux-fleurs, pointes d'asperges, fonds d'artichauts, etc. Parfumer avec laurier, clous de girofle, poivre noir, ail, cannelle, feuilles d'estragon, racines de gingembre, sarriette, romarin. Éplucher, laver et blanchir à l'eau bouillante tous les légumes et graines, mais non les aromates qui y perdraient leur parfum. Mettre le tout ensemble dans du vinaigre. Huit jours après, décanter et remettre le vinaigre sur l'atchar après l'avoir fait réduire par l'ébullition.

ATELIER D'ARTISTE PEINTRE. — On peint très bien dans une chambre. Si elle possède plusieurs fenêtres, les boucher par volets clos ou rideaux, n'en garder qu'une que l'on masque à la hauteur d'un mètre environ par un rideau : ainsi le jour vient de plus haut et plus franchement. Pour peindre, se placer auprès de la fenêtre en lui tournant le dos à demi, de façon à éclairer son travail. Pour un débutant ou un amateur, les mansardes sont excellentes pour peindre des natures mortes ou même des portraits assis. ‖ L'atelier ordinaire ne doit pas mesurer moins de 4 m. 50 de hauteur, et être plus profond que large (6 mètres sur 8 environ). Un châssis vitré et vertical, placé dans la largeur (environ 4 mètres sur 2 m. 50 de hauteur) devra généralement regarder le nord ; mais le midi, malgré l'inconvénient du soleil, donne un éclairage moins froid ; on le préfère souvent. Adapter au vitrage droit un rideau de percaline verte et doublée, pour modifier l'éclairage. Si possible, ouvrir au plafond un jour avec châssis vitré (3 mètres sur 2 mètres). Le munir de trappes à coulisses ou simplement de rideaux comme le jour droit. ‖ Peindre les murs de l'atelier plutôt que les couvrir de papier, qui pâlit inégalement. On préfère la peinture à la colle, bon marché et d'un ton mat, mais l'huile est plus solide. ‖ Un atelier parfait devrait être au rez-de-chaussée, très grand, accompagné d'une serre, entièrement vitrée, pour peindre les sujets de plein air, précédé d'une antichambre, pour recevoir durant les séances de modèle, et muni de vitrages clos de volets, mais s'ouvrant isolément, pour obtenir tous les éclairages nécessaires.

Ateliers de Charité (*LÉGISL.*). — Lorsqu'une catastrophe prive soudain un grand nombre de personnes de leurs moyens ordinaires d'existence, le maire peut décider la création d'un atelier provisoire, où ne sont admis que les sinistrés pouvant travailler. Si un emprunt était pour cela nécessaire, il devrait être voté par le Conseil municipal. L'État ou le département pourraient également accorder une subvention. Dans la pratique, on n'a pas recours à ce mode d'assistance.

ATHÈNES (ÉCOLE FRANÇAISE D'). — Instituée pour permettre à quelques jeunes gens de se perfectionner dans l'étude de la langue, de l'histoire ou des antiquités de la Grèce. 6 membres présents nommés pour un an ; les anciens membres qui sont rappelés temporairement sont *hors cadre*. Chaque membre est nommé pour un an ; leur mission peut être renouvelée pour un an ou plus, si leurs aptitudes et l'intérêt de l'école le justifient. Rappels et prolongations sont faits par le Ministre après rapport du directeur et avis de l'Académie des Inscriptions et Belles-lettres. Nombre de places libres variable selon les rappels et prolongations.

Recrutement. — Être agrégé de l'enseignement secondaire et faire un an d'études préparatoires dans un grand établissement de France, ou avoir des titres scientifiques se rapportant aux études de l'École d'Athènes. Exceptionnellement, ceux qui ont, pour le diplôme d'études supérieures, présenté un mémoire d'archéologie ou d'épigraphie grecque peuvent être dispensés de l'année préparatoire. L'admission des candidats est prononcée par une Commission composée des membres de l'Académie des Inscriptions et Belles-lettres.

Séjour. — Les membres de l'École doivent chaque année fournir un mémoire sur une question d'archéologie, de philosophie ou d'histoire.

Des *membres étrangers* sont admis à l'École : ils doivent être agréés par le Ministre de l'Instruction publique de France sur présentation de leurs gouvernements. Placés sous l'autorité de leurs ministres et sous la direction du directeur de l'École, ils sont logés gratuitement dans un immeuble mis à la disposition de l'École, mais se nourrissent à leurs frais.

ATHÉROME (*MÉD. PRAT.*). — C'est l'artériosclérose des grosses artères. — *V.* Aorte et Artériosclérose.

ATHLÉTIQUES (CONCOURS). — On désigne sous ce terme général les épreuves de certains sports spéciaux qui sont : les sauts en longueur et en hauteur avec et sans élan, le saut à la perche, le lancement du poids, du disque et du javelot, la lutte à la corde.

ATHREPSIE (*MÉD. PRAT.*). — État maladif du nourrisson, déterminé par une alimentation défectueuse. Se rencontre chez l'enfant élevé au sein par une nourrice qui n'a pas assez de lait, ou chez celui qui est nourri au biberon avec des aliments indigestes.

On constate que l'enfant prend un aspect fané, ridé, de petit vieillard, très caractéristique, maigrit progressivement (pour le poids de l'enfant, *V.* article Hygiène de l'enfance), tend au refroidissement des extrémités, dès qu'il est un peu découvert.

L'athrepsie conduit les enfants à la mort en un temps variable avec la vigueur primitive du sujet et la gravité de la cause du mal.

Il faut : lorsqu'on s'en aperçoit à temps, donner l'enfant à une nourrice convenable, et régler soigneusement le nombre et l'abondance des tétées.

Si c'est impossible, essayer d'élever l'enfant avec du lait de vache, coupé par 1/2 d'abord, puis par 1/3, par 1/4 d'eau bouillie, et additionné d'un peu d'eau de Vals ou de Vichy. Si le lait de vache n'est pas toléré, lait stérilisé ou lait d'ânesse. Toujours donner le lait régulièrement et rarement.

S'il y a de la diarrhée, consulter le médecin (les diarrhées des jeunes enfants sont toujours graves). Combattre le refroidissement par des enveloppes ouatées, des boules d'eau chaude.

Souvent l'athrepsie se rencontre chez des enfants héréditairement malades, du fait d'affections du père ou de la mère. Il est du devoir de ceux-ci d'avertir le médecin de leur état, car c'est seulement dans ces conditions que le praticien pourra instituer un traitement efficace.

ATMOSPHÈRE. — L'atmosphère est la masse d'air qui entoure la terre. Vous pouvez étudier, enregistrer et prévoir ses variations par les procédés de la météorologie. — *V.* Météorologie.

ATTACHE (*DROIT*). — Le *droit d'attache* est le droit de fixer à la rive opposée la digue ou le barrage qu'on élèverait dans un cours d'eau. Ce droit n'appartient en plein qu'au propriétaire des deux rives. Celui qui n'est propriétaire que de l'une des deux doit obtenir l'autorisation du propriétaire de l'autre rive qui, autrement, pourrait toujours s'opposer à l'exécution d'un tel travail.

ATTACHÉS D'AMBASSADE. — *V.* Ministères : Affaires étrangères.)

Attachés commerciaux (*LÉGISL.*). — Un décret du 3 novembre 1906 a créé à l'étranger des postes d'attachés commerciaux. Ces agents sont choisis dans le personnel diplomatique et consulaire, généralement parmi les consuls. Ils sont nommés par décret rendu sur la proposition du Ministre des Affaires étrangères, contresigné par le Ministre du Commerce. ‖ Les attachés commerciaux dont les circonscriptions sont les suivantes : Pays britanniques, Pays germaniques, Belgique, Pays-Bas et Suisse, Levant, Extrême-Orient, Russie, adressent au Ministre des Affaires étrangères et au Ministre du Commerce des rapports sur la situation commerciale et économique des pays de leur résidence. Ils renseignent en outre les commerçants français sur les débouchés qu'ils pourraient trouver, etc. Ils font dans ce but connaître leur présence à Paris au moyen de la presse, et indiquent le jour et l'heure auxquels ils se tiendront à la disposition des commerçants qui voudront les consulter.

ATTAQUE (*MÉD.*). — Manifestation maladive caractérisée par des phénomènes violents, brusques, rapides, souvent d'ordre moteur (convulsions), mais sans que la motricité soit nécessairement intéressée. — *V.* Absinthisme, Alcoolisme, Apoplexie, Convulsions, Delirium tremens, Épilepsie, Hystérie.

ATTELAGE. — *V.* Agriculture.

ATTENTAT (*DROIT*). — L'attentat dont le but est de détruire ou de changer le Gouvernement est puni de la *déportation* dans une enceinte fortifiée (art. 87, C. pénal).

Celui qui a pour but, soit d'exciter la guerre civile en armant ou en portant les citoyens ou habitants à s'armer les uns contre les autres, soit de porter la dévastation, le massacre et le pillage dans une ou plusieurs communes, est puni de la même peine, depuis l'abolition de la peine de mort en matière politique (art. 91, C. pénal).

L'exécution ou la tentative constituent seules l'attentat.

Le *complot* ayant pour but l'un des attentats ci-dessus est puni : de la *déportation*, s'il a été suivi d'un acte commis ou commencé pour en préparer l'exécution, et de la *détention* s'il n'a été suivi d'aucun acte de cette nature.

Il y a *complot* dès que la résolution d'agir est concertée et arrêtée entre 2 ou plusieurs personnes.

La *proposition* faite et non agréée de former un complot pour arriver aux attentats indiqués plus haut est punie d'emprisonnement (1 an à 5 ans) et peut l'être, en outre, de la privation de certains droits (art. 89, C. pénal).

ATTESTATION (*SAV.-VIV.*). — L'attestation est un témoignage écrit. Celui qui vous la demande le fait dans l'intention de la produire soit en justice, soit autrement : demandez-lui quel usage il compte en faire. N'attestez rien que de vrai et dont vous soyez absolument certain : pensez à quoi vous engage une attestation. Faites l'attestation courte. Ne donnez jamais d'attestation de complaisance ; c'est malhonnête et dangereux. — *V.* encore *Certificat* à l'article Domestiques.

ATTROUPEMENTS (*DROIT*). — I. *Attroupement armé.* — II. *Attroupement non armé.* — III. *Provocation.*

Les règles applicables aux attroupements varient selon qu'il s'agit d'attroupements *armés* ou *non armés*.

I. ATTROUPEMENT ARMÉ. — Un attroupement sur la voie publique est réputé *armé* : 1° quand plusieurs des individus qui le composent sont porteurs d'armes *apparentes ou cachées* ; 2° lorsqu'un seul de ces individus, porteur d'armes *apparentes*, n'est pas immédiatement expulsé de l'attroupement par ceux-là mêmes qui en font partie.

Lorsqu'un attroupement armé s'est formé sur la voie publique, le Maire ou l'un de ses adjoints, et à leur défaut le Commissaire de police ou tout autre agent ou dépositaire de la force publique et du pouvoir exécutif (notamment les Préfets et Sous-Préfets), *portant l'écharpe tricolore*, se rend sur le lieu de l'attroupement. Un roulement de tambour doit annoncer son arrivée. Le magistrat fait sommation à ceux qui composent l'attroupement de se dissoudre et de se retirer ; si cette première sommation reste sans effet, une seconde sommation est faite, précédée d'un roulement de tambour. En cas de résistance, l'attroupement est dispersé par la force.

Si l'attroupement s'est dissipé *après la première sommation* et sans avoir fait usage de ses armes, la peine encourue par ceux qui en faisaient partie est d'un mois à un an d'emprisonnement ; la peine est de un an à trois ans si l'attroupement s'est formé *la nuit*. Néanmoins, aucune peine ne doit être prononcée contre ceux qui n'étaient pas *personnellement* armés.

Si l'attroupement ne s'est dissipé *qu'après la deuxième sommation*, mais avant l'emploi de la force et sans avoir fait usage de ses armes, la peine est de 1 à 3 ans (pendant le jour) et de 2 à 5 ans (pendant la nuit).

Si, enfin, il ne s'est dissipé que *devant la force ou après avoir fait usage de ses armes*, la peine est de 5 à 10 ans de *détention* pour le premier cas, et de 5 à 10 ans de *réclusion* pour le second cas ; si l'attroupement s'est formé la nuit, la peine est la *réclusion*. Toutefois, lorsqu'il n'y avait dans l'attroupement que des armes *cachées*, ces aggravations de peine ne sont applicables aux individus *non armés* qui en faisaient partie que lorsqu'ils ont connu la présence dans l'attroupement de plusieurs personnes portant des armes cachées.

II. ATTROUPEMENT NON ARMÉ. — En cas d'attroupement non armé *susceptible de troubler la tranquillité publique*, le magistrat se rend comme il est dit ci-dessus sur le lieu du rassemblement : après un premier roulement de tambour, il *exhorte* les citoyens à se disperser ; s'ils ne se retirent pas, 3 (trois) *sommations* sont successivement faites ; en cas de résistance, l'attroupement est dissipé par la force.

Ceux qui n'ont pas abandonné l'attroupement après le roulement de tambour *précédant la deuxième sommation* sont passibles d'un emprisonnement de 15 jours à 6 mois ; si l'attroupement n'a pu être dissipé que par la force, la peine est de 6 mois à 2 ans.

III. PROVOCATION. — Toute provocation directe à un attroupement armé ou non armé, par des discours proférés *publiquement* et par des écrits ou des imprimés *affichés ou distribués*, est punie comme le fait provoqué ; les imprimeurs, graveurs, lithographes, afficheurs et distributeurs, *s'ils ont agi sciemment*, sont punis comme complices. Si cette provocation n'a pas été suivie d'effet, elle est passible d'un emprisonnement qui varie, selon les cas, de un mois à un an (*Loi du 7 juin* 1848).

AUBE. — *V.* Lingerie d'église.

AUBERGINES (*CUIS.*). — *En hors-d'œuvre.* — *Farcies.* — *A la Provençale.* — *Frites.* — *Aux tomates.*

AUBERGINES EN HORS-D'ŒUVRE. — Prendre deux aubergines bien pleines et les faire cuire au four pendant 10 ou 15 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient devenues très molles. Les retirer, les laisser refroidir. Enlever la grosse peau. Laisser une petite peau très fine. Hacher finement. Hacher à part : cerfeuil, persil, échalote, des olives noires dénoyautées si on en a de très bonnes. Mêler ce hachis avec le hachis d'aubergines, saler, hacher encore le tout. Assaisonner d'huile et de vinaigre. Servir avec une couronne d'olives noires (facultatif), ne pas poivrer.

AUBERGINES FARCIES. — Couper, saler et cuire au beurre les aubergines ; les ranger dans un plat gratin, les recouvrir avec la farce suivante : hacher ensemble un morceau de viande cuite, avec la même quantité de pain trempé au bouillon ou au lait, un peu de persil, un peu de lard ou de jambon, une cuillerée de tomates. Saler, poivrer, faire revenir cette farce sur un feu doux, en mettre une couche sur chaque aubergine, les saupoudrer de chapelure et les faire gratiner au four, une demi-heure.

AUBERGINES A LA PROVENÇALE. — Couper et saler des aubergines, les faire cuire à l'huile d'olive au lieu de beurre ; ensuite les retirer de la poêle, les ranger dans un plat à gratin, et les recouvrir de la farce suivante : hacher deux oignons, une tomate, une gousse d'ail, du persil, du pain trempé dans du bouillon ; faire cuire cette farce dans une casserole avec un peu de beurre, poivre, sel ; lorsqu'elle est cuite, l'étaler sur les aubergines et les faire gratiner une demi-heure au four. Arroser d'huile au moment de servir.

AUBERGINES FRITES. — Les couper dans le sens de la longueur en tranches assez minces ; les déposer dans un plat en les saupoudrant de sel et en les laissant ainsi pendant une heure. Les égoutter, les essuyer sur un linge, les faire frire dans de l'huile d'olive à laquelle on pourra ajouter un peu d'ail et de persil hachés. Les servir arrosées de leur beurre.

AUBERGINES AUX TOMATES. — Prendre, pour une aubergine, trois tomates. Plonger dans l'eau bouillante l'aubergine et les tomates pour en enlever la peau plus facilement, les couper en fines rouelles et les faire sauter dans de l'huile d'olive. Prendre un plat qui aille au four, l'huiler légèrement, mettre au fond une mince couche de mie de pain, saupoudrer de fromage de gruyère râpé, mettre un rang d'aubergines, un de tomates, saupoudrer de sel, poivre et d un peu de gruyère râpé, terminer par un peu de mie de pain. Laisser environ 15 minutes dans le four et servir chaud. Elles peuvent se réchauffer.

AUBERGISTES. — *V.* Contravention, Dépôt, Prescription, Responsabilité.

AUDIENCES. — Séances au cours desquelles les Tribunaux de tous ordres (judiciaires ou administratifs) entendent les explications qui leur sont fournies sur le litige qu'ils doivent trancher et rendent leur décision. Les audiences sont *publiques* ; cependant, si le Tribunal considère la publicité des débats comme dangereuse pour l'ordre public ou les bonnes mœurs, il peut ordonner qu'ils auront lieu à « *huis clos* » ; le public doit, alors, se retirer immédiatement. Le jugement doit, *dans tous les cas*, être rendu publiquement.

C'est au magistrat qui préside qu'appartient la « *police de l'audience* ».

Ceux qui assistent aux audiences doivent se tenir découverts et silencieux.

S'il se commet un délit correctionnel dans l'enceinte et pendant la durée de l'audience des Cours ou des Tribunaux civils et correctionnels, le Président dresse procès-verbal, entend le prévenu et les témoins, puis la Cour ou le Tribunal applique, sans désemparer, les peines prononcées par la loi ; si la condamnation est prononcée par un *Tribunal*, elle est susceptible d'appel (art. 181, C. Instruction criminelle), *V.* Appel. C'est surtout en cas d'outrages ou menaces aux magistrats que cette procédure exceptionnelle est appliquée.

Audiences. — Ce nom est réservé aux réceptions de hauts personnages, accompagnées d'un certain cérémonial : audience du Saint-Père, du Roi, du Ministre. En général, il faut de-

mander une audience. Faire remettre la demande, si possible, par quelqu'un qui ait accès dans les services du destinataire ; sinon la déposer à sa porte ou l'adresser par la poste ; ne pas s'étonner, dans ce dernier cas, d'essuyer un refus. L'audience une fois accordée, s'y rendre selon le protocole défini dans la circonstance et qui vous sera indiqué par un introducteur. La tenue d'audience est en général le vêtement de soirée.

Auditeur à la Cour des Comptes, au Conseil d'État. — *V.* Cour des Comptes, Conseil d'État.

AUGETTE. — Pour construire soi-même une augette destinée à servir le grain à 12 poules adultes, prendre quatre planches

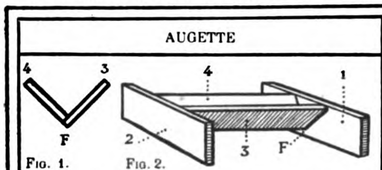


Fig. 1. Fig. 2.

de sapin dont deux ayant 11 centimètres de large sur 60 centimètres de long et deux 15 centimètres de large sur 35 centimètres de long. Clouer en équerre les deux longues planches. Fixer horizontalement les deux plus petites aux extrémités des deux grandes. On obtient une augette inversable et très facile à tenir propre.

AUMONIERS. — Pour affecter un aumônier à une *chapelle privée*, il est nécessaire de se procurer l'autorisation de l'évêque diocésain, mais sans qu'il y ait lieu à aucune intervention de l'autorité administrative. || Les fonctions des aumôniers des *établissements publics* ont été à peu près entièrement supprimées en conséquence de la loi du 9 décembre 1905 sur la séparation des Églises et de l'État. || Ainsi ne peut-il plus être procédé à des nominations d'aumôniers dans les lycées ou collèges, les aumôniers nommés antérieurement restant seuls en fonctions. Il ne peut être inscrit dans les budgets communaux que des dépenses permettant de conduire les élèves internes dans les édifices religieux de leur culte. || Il n'est plus nommé d'aumôniers militaires. Toutefois, en cas de mobilisation, des ministres des différents cultes sont attachés aux armées en campagne dans les conditions prévues par la loi du 8 juillet 1880. || Les fonctions d'aumônier de la marine militaire ont été complètement supprimées. || Il est encore procédé à des nominations d'aumôniers pour les maisons d'arrêt, de justice, de correction, ceux-ci étant agréés par le Ministre de l'Intérieur sur l'avis du Préfet (*V.* Régime pénitentiaire). || Les nominations d'aumôniers des hospices, des hôpitaux, des asiles d'aliénés (à Charenton seulement) dépendent du Préfet seul ; fonctions gratuites.

AUTEURS, COMPOSITEURS ET ÉDITEURS DE MUSIQUE (SOCIÉTÉ DES). — Cette Société, installée à Paris (10, rue Chaptal, IXe), est au café-concert ce que la Société des auteurs et compositeurs dramatiques (*V.* ci-dessous) est au théâtre ; aussi, par opposition, l'appelle-t-on communément la Société des « *Petits Droits* ». Elle est administrée par une Commission choisie parmi les sociétaires et élue par eux.

Accès. — La Société admet comme membres : 1° des *auteurs*, ayant un bagage littéraire composé de pièces courtes (un acte dont la durée de représentation ne dépasse pas 30 minutes), paroles de chansons, mélodies, etc., monologues, poésies propres à être récitées en public, etc. ; 2° des *compositeurs* d'œuvres musicales de même importance ; 3° des *éditeurs* d'œuvres de même catégorie.

A quelque catégorie qu'ils appartiennent, les postulants doivent, au moment de leur demande d'admission, être âgés de 16 ans accomplis.

Formalités a remplir. — *Générales* : A) Adresser au Président de la Société une demande dont voici la formule la plus usuelle : « *M. le Président, sous les auspices de MM.* (noms et qualités de deux Sociétaires servant de parrains), *Je soussigné* (nom, prénoms et pseudonymes), *de nationalité... exerçant la profession de... demeurant... né à... le... sollicite l'honneur d'être admis dans la* Société des Auteurs, Compositeurs et Éditeurs de musique, *en qualité de* (Auteur, Compositeur, Éditeur). *Titres spéciaux* (Prix de Rome, professeur au Conservatoire, chef de musique de l'armée, etc.). *Je joins d'autre part, à l'appui de ma demande, un exemplaire de chacune de mes* (nombre) *œuvres éditées, et sur lesquelles figure la mention obligatoire* : Droits d'exécution réservés, *ainsi que les manuscrits de mes œuvres inédites inscrites au tableau. Dans l'espoir d'une réponse favorable*, etc... (Signatures du postulant et des deux parrains.) »

Suivant les cas, le postulant ajoutera à sa demande une des deux déclarations suivantes : 1° *Je déclare n'occuper, d'une façon temporaire ou permanente, aucune des situations ou fonctions, aucun des emplois spécifiés à l'article* 12, § 1er, *des statuts*. Ces fonctions ou emplois sont les suivants : directeur, associé, commanditaire, administrateur, employé à quelque titre que ce soit, rétribué ou non, d'un établissement tributaire de la Société ; 2° *Je déclare être, de façon* (permanente ou temporaire, spécifier l'emploi ou la fonction).

B) Produire à l'appui de la demande : 1° un extrait de l'acte de naissance ; 2° un extrait du casier judiciaire ou une carte d'électeur récente ; 3° une photographie ; 4° un exemplaire de chacune des œuvres éditées et les manuscrits des œuvres inédites.

C) Passer un examen, consistant : 1° pour l'auteur : à écrire séance tenante, suivant un sujet donné, soit une chanson de trois couplets, soit une poésie d'égale importance ; 2° pour le compositeur : à écrire, sur des paroles données, une mélodie avec accompagnement de piano ou un accompagnement sur un chant donné.

Particulières. — *Auteur et compositeur de pièces détachées* : il devra présenter au moins 12 œuvres taxées 6 parts (une chanson vaut 6 parts pour les paroles et 6 pour la musique) ou 24 en collaboration ou un nombre d'œuvres représentant 72 parts, toutes publiées, dans la forme définitive et habituelle, par lui ou par des éditeurs sociétaires.

Auteur et compositeur de pièces : présenter, 2 pièces signées de lui seul, jouées et éditées par un éditeur sociétaire ou par lui ; 2 pièces en collaboration dans les mêmes conditions équivaudront à une pièce signée de lui seul.

Éditeur ; présenter l'édition complète et définitive, publiée par lui, d'au moins 50 œuvres nouvelles originales faisant toutes partie du répertoire de la Société, et de la propriété desquelles il justifiera. || Aux pièces accompagnant la demande et plus haut spécifiées, l'éditeur devra ajouter sa patente, que le Conseil d'administration de la Société se réserve le droit de lui faire présenter chaque année.

Les étrangers, domiciliés en France depuis 2 ans suivant certificat de domicile à fournir, peuvent devenir sociétaires ; aux pièces habituelles, ils joindront un certificat d'honorabilité délivré soit par l'autorité compétente, soit par l'Ambassade ou le Consulat dont ils relèvent et établissant qu'ils jouissent dans leurs pays de leurs droits civils.

Affichage. — Avant qu'il soit définitivement statué sur une demande d'admission, les noms et qualités du postulant et de ses parrains sont affichés au siège social pendant le mois qui suit la présentation de sa demande et son admission par le Conseil d'administration.

Le droit d'entrée est fixé, sans exception, à la somme de 50 fr. payable après admission.

Auteurs et Compositeurs dramatiques (Société des). — Cette Société, installée à Paris, rue Henner, 12 (IXe), a pour objet : 1° la défense mutuelle des droits des associés vis-à-vis des administrations théâtrales, etc. ; 2° la perception des droits des auteurs vis-à-vis des administrations théâtrales à Paris, dans les départements, à l'étranger, partout où la perception peut ou pourra s'exercer légalement, en vertu de traités généraux passés avec la Société et la mise en commun d'une partie de ces droits ; 3° la création d'un fonds de secours au profit des associés, de leurs veuves, héritiers ou parents ; 4° la création, au profit des associés, d'une caisse de pensions de retraite, quand les ressources de la Société le permettront ; 5° la création d'un fonds commun de bénéfices partageables.

La Société est administrée par . 1° une Commission nommée par l'Assemblée générale des sociétaires et composée de 12 auteurs et de 3 compositeurs ; 2° un contrôleur général, nommé par la Commission et chargé de la surveillance financière de la Société ; et 3° par 2 agents généraux, dont la charge est vénale et qui ont pour mission : *a*) de faire exécuter les décisions prises par la Commission ; *b*) de percevoir à leurs risques et périls, et en qualité de mandataires, les droits d'auteurs sur les ouvrages représentés partout où la perception peut s'exercer légalement en vertu de traités généraux passés avec la Société ; *c*) de choisir, sous leur responsabilité, des agents correspondants en province.

Sociétaires. — Se faire présenter par deux parrains sociétaires et adresser une demande écrite à la Commission qui aura pleins pouvoirs pour prononcer sur cette demande au nom de la Société. Justifier : 1° de 2 actes sans collaboration, ou de 3 actes composés de fractions de pièces en collaboration, joués sur les théâtres principaux ; 2° de 3 actes sans collaboration ou de 5 actes composés de fractions de pièces en collaboration, joués sur des théâtres de 2e ordre ; 3° de 6 actes ou 10 actes en collaboration joués sur des théâtres de 3e ordre.

Stagiaires. — Tout auteur ou compositeur nouveau qui n'est pas encore dans les conditions du sociétariat peut être admis à faire partie de la Société comme stagiaire. Présenter demande par écrit à la Commission. Le stagiaire jouit des avantages de la perception, de la protection de la Société ; il est soumis aux mêmes obligations que les sociétaires.

Héritiers adhérents. — Au décès d'un auteur sociétaire ou stagiaire, son héritier ou un mandataire de ses héritiers doit demander par écrit, à la Commission, son admission dans la Société ; il y jouit des mêmes avantages et est soumis aux mêmes obligations que les stagiaires.

Cessionnaires. — Les cessionnaires des droits d'un auteur qui veulent jouir des avantages de la perception et de la protection de la Société, remplissent les mêmes formalités que les héritiers et sont soumis aux mêmes obligations.

Les associés des 4 catégories ci-dessus, admis sur décision du Comité, et après affichage d'un mois dans les locaux de la Société, signent sur un registre leur adhésion à l'acte social.

Les associés des 4 catégories abandonnent à la Société, en rémunération des services qu'elle leur prête, 1 p. 100 prélevé sur les produits bruts des représentations dont ils sont auteurs, héritiers ou cessionnaires, tant à Paris que dans les départements et à l'étranger.

AUTHENTICITÉ. — *V.* Acte.

AUTOGRAPHES (COLLECTIONS D'). — On collectionne les lettres et pièces écrites et signées par des hommes célèbres : c'est par souvenir et par curiosité autant que par intérêt que l'on garde et que l'on recherche les autographes.

Jusqu'au xve siècle, on écrit sur parchemin ; à partir du xve, le parchemin ne sert qu'aux actes officiels, lettres patentes, contrats, titres de propriété et de noblesse ; et l'on emploie le papier pour les correspondances particulières. Ce dernier se détruit plus rapidement, et l'encre détruit le papier, quand elle ne pâlit pas au point d'être illisible. Donc, éviter d'exposer à l'humidité et à la lumière, et ne jamais mettre sous verre dans un cadre les lettres, sous peine de voir disparaître toute écriture.

Les anciens greniers, les vieux bahuts, les tiroirs de meubles anciens, parfois l'intérieur de chaises ou fauteuils (en guise de bourre) sont des cachettes inexplorées où l'on fait des trouvailles.

Le *classement* le meilleur est de grouper par numéros les noms des signataires, chefs de gouvernement, académiciens, peintres, musiciens, hommes de guerre, explorateurs, etc., à moins que l'on ne fasse collection sur tel ou tel point ; l'ordre chronologique s'impose si l'on ne conserve les écrits que d'un seul personnage. Avoir soin de mettre une feuille blanche pour servir de chemise séparée à chaque pièce, en notant sur la couverture ainsi constituée la date, les signes caractéristiques, l'origine de la pièce (don, achat), si c'est à une vente, le nom de la vente et la date avec le prix, toutes indications utiles pour retrouver la genèse de la pièce, ainsi que ses possesseurs antérieurs si on les connaît. Éviter de presser les pièces ; des boîtes sont préférables.

On a un guide pour les signataires illustres avec l'*Isographie des hommes célèbres* publiée par Bérard, de Châteaugiron, 4 vol. in-4° (1843) ; on y trouve des fac-similés de lettres autographes et de signatures (ordre alphabétique) qui fournissent de précieux points de comparaison. A citer encore le *Manuel de l'Amateur d'Autographes*, par Jules Fontaine, et le bel album de *Lettres autographes de la collection Alfred Bovet*, décrites par Etienne Charavay (1887), nombreux fac-similés anciens et contemporains. Du même auteur, la revue mensuelle, utile pour les ventes et expertises, *l'Amateur d'autographes*.

Il y a beaucoup de faux Boileau, Racine et La Fontaine, beaucoup de Louis XVI et Marie-Antoinette (*V.* Truquage). En général, se méfier des provenances illustres. Une lettre munie de l'adresse (de nos jours, de son enveloppe timbrée ou datée) augmente de prix. Un manuscrit autographe a plus de valeur s'il est daté et signé. On peut joindre le portrait à l'autographe : ainsi les cartes postales d'hommes illustres avec une ligne et leur signature ou l'album de pensées et de réflexions que l'on présente à divers personnages pour qu'ils y écrivent quelques lignes et y apposent leur signature. Bien noter que la valeur d'un autographe est relative, varie pour le même personnage avec les années, et dépend aussi de la rareté ou de la multiplicité de ces pièces.

AUTOGRAPHIE. — Procédé qui a pour but d'obtenir mécaniquement un certain nombre d'exemplaires d'un texte original écrit à la main. On arrive à ce résultat en utilisant l'encre autographique.

1° Procédé a la pate. — On se sert ici d'une boîte rectangulaire en fer-blanc contenant une couche épaisse de gélatine. Veiller, en achetant la boîte (prix généralement modique), à ce que la couche de gélatine soit bien plane, sans boursouflures et sans trous. Se munir en outre d'encre autographique noire ou violette. Sur une feuille de papier usuelle, écrire, avec une plume flexible, le texte à reproduire, appliquer la feuille de papier sur la gélatine, l'encre autographique en contact avec la pâte ; tamponner le verso avec soin, jusqu'à ce que la feuille ait adhéré uniformément ; passer un certain nombre de fois un linge sec sur la superficie, où l'on aura évité toute ride et toute boursouflure ; soulever la feuille de papier en la saisissant par ses deux angles supérieurs et amener à soi ; tirer alors les exemplaires nécessaires.

Ce procédé est assez grossier et généralement quelques exemplaires — les premiers trop chargés d'encre et les derniers trop pâles — doivent être sacrifiés ; aussi ne l'emploie-t-on guère, commercialement, que pour tirer des notes d'intérieur et de service, des avis et circulaires destinés au personnel. On nettoie la gélatine, après le tirage, au moyen d'une éponge imbibée d'eau tiède.

2° Procédé a la pierre. — Le texte à reproduire est écrit, au moyen d'encre autographique (voir ci-dessous), sur une feuille de papier préalablement encollée (se trouve dans le commerce), puis recouverte d'une couche uniforme de sandaraque ; étendre celle-ci avec un tampon d'ouate, puis l'égaliser au moyen d'un autre tampon ou d'une houppe. Transcrire le texte, en ayant grand soin de ne pas poser les doigts sur le papier (se servir constamment d'un sous-main). Si le papier boit l'encre, c'est qu'il manque de sandaraque ; si vous faites une erreur de copie, effacez avec le tranchant d'un grattoir, donnez un coup de gomme à encre ; mettez à nouveau de la sandaraque et recommencez à écrire au même endroit. La plupart des écrivains autographes emploient l'écriture droite, sorte de petite ronde courante qui, outre l'avantage d'être parfaitement lisible, n'a pas tous les déliés de l'anglaise et occupe en même temps moins d'espace qu'elle.

Une fois le texte transcrit, fixez la feuille de papier sur la pierre lithographique, le côté écrit reposant sur celle-ci ; étendez soigneusement la feuille de façon à éviter toute ride et toute boursouflure ; au bout d'un instant, soulevez un angle du papier pour vous rendre compte de la bonne marche de l'opération ; celle-ci est achevée quand la feuille de papier ne garde aucune trace du texte qu'elle portait primitivement ; enlevez complètement la feuille ; le recto sera net, la colle, la sandaraque et l'encre ayant adhéré en bloc à la pierre ; arrosez celle-ci d'un *mélange* acidulé qui aura pour résultat de ne plus laisser subsister à la surface que l'encre lithographique qui y forme un relief ; le tirage des exemplaires nécessaires se fera par les procédés habituels d'impression.

Ce deuxième système d'autographie reproduisant le texte original avec une fidélité absolue, on peut obtenir des résultats d'autant plus soignés que le texte premier a été traité avec plus de soin.

L'autographie étant très employée, il en résulte qu'elle constitue un véritable métier qui, dans les villes de quelque importance, fait vivre un certain nombre de praticiens.

Encre autographique. — Pour obtenir de l'encre autographique, faites fondre dans un récipient en métal suffisamment grand : 180 grammes de cire et 60 grammes de savon blanc ; chauffez fortement ; quand le mélange est sur le point de s'enflammer, projetez 3 cuillerées à bouche de noir de fumée ; le mélange s'enflammera ; agitez-le avec une spatule en verre épais ; laissez brûler une demi-minute ; puis éteignez la flamme ; retirez du feu le récipient, ajoutez-y peu à peu, en agitant constamment, de façon à bien favoriser le parfait mélange, jusqu'à 60 grammes de laque en écailles, mettez de nouveau au feu jusqu'à nouvelle inflammation du mélange. Éteignez alors ; laissez refroidir et moulez. L'encre autographique s'emploie, en diluant dans un godet rempli d'eau et par frottement, comme l'encre de Chine, les bâtonnets obtenus par le procédé sus-indiqué.

AUTOMOBILE. — I. *Description.* A. *Partie motrice.* A) *Moteur.* 1. *Chambre d'explosion* ; 2. *Carburateur* ; 3. *Allumage* ; 4. *Refroidissement.* B) *Organes d'utilisation de la force motrice.* 1. *Organes de transmission.* α. *Embrayage* ; β. *Changement de vitesse* ; γ. *Transmission.* 2. *Organes de sécurité.* C) *Organes de direction et de manœuvre.* — B. *Le châssis.* — C. *Les roues.* — D. *La carrosserie.* || II. *Budget d'une voiture.* || III. *Conduite d'une voiture.* || IV. *Législation automobile.* || V. *Transports. Douanes. Tarifs de séjour.* || VI. *Costume. Hygiène.* || VII. *Courses d'automobiles.*

Véhicule actionné par un moteur mécanique et circulant librement (sans rails) sur route.

I. — DESCRIPTION.

Une voiture automobile comprend : A. la *partie motrice* ; B. le *châssis* C. les *roues* ; D. la *carrosserie*.

A. Partie motrice. — Elle se compose : a) d'un *moteur* ; b) d'*organes d'utilisation de la force* ; c) d'*organes de direction de la voiture*.

A) Moteur. — Les moteurs à vapeur et à air comprimé, lourds et encombrants, le moteur électrique, d'un entretien délicat et coûteux, sont peu utilisés dans les voitures de tourisme qui, presque toutes, sont munies d'un moteur à explosion. Ce dernier comporte : 1° un *corps cylindrique en fonte* (fig. 1) dans lequel se produit l'explosion d'un mélange détonant gazeux composé d'air et d'hydrocarbures légers provenant d'un récipient nommé *carburateur* ; 2° un carburateur (fig. 4) ; 3° un *piston en fonte* (fig. 2) glissant à frottement dans le corps du cylindre sous l'action provoquée par la détente des gaz provenant de l'explosion ; pour éviter l'échappement des gaz, le piston est muni de segments (baguettes en fonte douce faisant ressort) ; 4° une *bielle* en acier estampé (fig. 2) s'articulant dans le piston au moyen d'un axe ou tourillon ; 5° un *arbre vilebrequin* coudé sur lequel s'articule la tête de la bielle et qui sert à transmettre le mouvement aux engrenages et aux roues.

1. *Chambre d'explosion.* — Dans la *chambre d'explosion* (fig. 1) sont placés : la *soupape d'admission* du mélange détonant (elle s'ouvre en dedans automatiquement ou par commande) ; la *soupape d'échappement* des gaz produits par l'explosion (elle s'ouvre au dehors et seulement par commande) ; le trou fileté où se visse la *bougie d'allumage* (*V.* plus loin).

Le fonctionnement du moteur comporte quatre temps : 1° *Aspiration* d'une partie de mélange détonant qui vient se loger dans le cylindre que le piston, alors au bas de sa course, a laissé libre ; 2° *Compression*, avant l'explosion, du mélange détonant ; le piston, ramené en arrière par un volant, écrase le mélange sous la calotte, la soupape d'admission fermant la communication entre le carburateur et le cylindre ; 3° *Explosion*, due à l'intervention des organes d'allumage ; c'est elle qui produit la force qui pousse le piston en avant ; 4° *Échappement* des produits de l'explosion au moyen de la soupape à cet usage (fig. 3).

Autour du cylindre se trouve le dispositif du refroidissement. (*V.* plus loin).

Les moteurs sont à 1, 2, 4 et 6 cylindres. Le moteur à 1 cylindre s'emploie lorsqu'on a besoin d'une faible puissance, au maximum 8 chevaux.

Pour les moteurs d'une certaine force, on combine l'action de plusieurs cylindres plus petits. Pour le *moteur à 2 cylindres*, qui est le plus

AUTOMOBILE

employé pour les auto-taxis, on règle le travail dans les 2 cylindres de la façon suivante :

	1er cylindre.	2e cylindre.
1er temps	Aspiration.	Échappement.
2e temps	Compression.	Aspiration.
3e temps	*Explosion et détente.*	Compression.
4e temps	Échappement.	*Explosion et détente.*

Le *moteur à 4 cylindres* (fig. 3), où à chaque temps se produit dans l'un des cylindres l'explosion et la détente, est celui où l'équilibrage est le plus parfait. Aussi est-il employé pour toutes les voitures de tourisme d'une force supérieure à 12 chevaux.

Succession des temps dans un 4-cylindres :

	1er cylindre.	2e cylindre.	3e cylindre.	4e cylindre.
1er temps .	*Explos. et dét.*	Échappement.	Compression.	Aspiration.
2e temps ..	Échappement.	Aspiration.	*Explos. et dét.*	Compression.
3e temps ..	Aspiration.	Compression.	Échappement.	*Explos. et dét.*
4e temps ..	Compression.	*Explos. et dét.*	Aspiration.	Échappement.

2. *Carburateur.* — Il communique d'un côté avec le réservoir d'essence, de l'autre avec le moteur, auquel il fournit le mélange détonant (vapeur d'essence : 1 gramme ; air : 15 grammes, à la pression atmosphérique). Il comprend un *vase à niveau constant* et une *chambre de pulvérisation.*

Le *vase à niveau constant* limite l'adduction d'essence dans la chambre de pulvérisation, et n'y laisse pénétrer que la quantité nécessaire pour la production du mélange détonant.

Dans le vase à niveau constant est logé un *flotteur* en métal, guidé par une *tige* qui le traverse. Lorsque le vase est vide, le flotteur vient se poser au fond sur l'extrémité de deux *leviers bascule.* Son poids les fait pivoter ; ils soulèvent la tige du flotteur, ouvrant le conduit d'adduction d'essence, et laissant pénétrer ainsi une petite quantité de carburant. Lorsque le niveau de l'essence s'élève, il soulève le flotteur qui bientôt n'appuie plus sur les leviers bascule ; l'orifice d'adduction d'essence se trouve alors obstrué.

La provision d'essence ainsi emmagasinée dans le vase à niveau constant est conduite dans la *chambre de pulvérisation.* Celle-ci contient un *chalumeau pulvérisateur* à fines rainures enchâssé dans un *tube d'étranglement.* Au premier temps de marche du moteur (*aspiration*), l'air qui pénètre est amené dans l'espace où se trouve le chalumeau enchâssé dans le tube étrangleur. D'où un entraînement de l'essence qui se pulvérise en pluie par les rainures du chalumeau sous l'effet du courant d'air. Pour éviter par une basse température que l'essence ne reste à l'état de gouttelettes liquides, on entoure la chambre de pulvérisation d'un *réchauffeur* où l'on fait circuler une partie des gaz de l'échappement. Pour activer l'adduction d'essence, surtout pour la mise en marche du moteur, on appuie sur le bouton du *poussoir*, on descend ainsi le flotteur, et on fait pénétrer une quantité d'essence supplémentaire dans le carburateur. || Une *manette* permet de modifier la largeur de l'orifice d'entrée d'air et par suite la composition du mélange détonant. Il importe, par exemple, à la mise en marche du moteur, d'avoir un mélange très riche en essence, puis, une fois le moteur en marche, l'économie demande un mélange très riche en air.

Les carburateurs à pulvérisation automatique sont tous établis sur les principes que nous venons d'exposer. Ils diffèrent entre eux par les dispositifs de réglage de l'adduction d'air et de l'adduction d'essence.

3. *Allumage.* — L'*allumage* est obtenu par l'électricité. Lorsque le moteur est en marche, la vitesse à laquelle se succèdent les quatre temps est extrême ; le déplacement du piston dans le cylindre se fait avec une extraordinaire rapidité. Et pour que l'étincelle électrique enflamme le mélange au moment même où prend fin le second temps du fonctionnement du moteur, la compression, il faut produire l'étincelle un peu avant que la compression soit terminée. C'est ce qu'on appelle l'*avance à l'allumage.* On la produit seulement lorsque les pistons ont acquis toute leur vitesse de régime.

A la mise en marche, en effet, qui est le début du fonctionnement, la vitesse du piston est très faible et il faut attendre que le piston ait fini sa course à la compression pour produire l'allumage.

L'allumage se fait soit par accumulateurs ou piles, soit par magnéto.

Allumage par accumulateurs. — Le courant électrique y est fourni par une *batterie d'accumulateurs.* Les accumulateurs comprennent des lamelles de plomb parallèles, ou *électrodes,* et un liquide, l'acide sulfurique dilué, ou *électrolyte,* où elles sont plongées. Pendant la charge, produite en reliant les électrodes à un générateur d'électricité (*dynamo*), l'eau acidulée est décomposée en oxygène et hydrogène, qui viennent se fixer sur les plaques de plomb, l'oxygène sur les plaques positives, l'hydrogène sur les plaques négatives. Quand les gaz n'ont plus rien à oxyder ou à réduire, le liquide bouillonne, la *charge* est terminée. Les réactions inverses ont lieu pendant la décharge, et engendrent un courant électrique, le courant que l'on utilise pour l'allumage.

Le courant électrique fourni par les « accus » est à faible tension, de 4,5 à 5 volts, et à intensité assez grande, 2 à 6 ampères, et donnerait une étincelle insuffisante. Il faut donc transformer le courant électrique à faible tension et à grande intensité ou *courant primaire* en courant à forte tension et à très faible intensité, *courant secondaire*, dans la pratique en courant d'une tension de 10 à 15 000 volts et d'une intensité de 1 à 2 millièmes d'ampère. La *bobine* ou *transformateur* opère cette transformation du courant.

Les organes de la bobine sont : 1° un noyau de fer doux qui constitue un électro-aimant, lorsqu'on fait passer dans son enroulement de gros fil le *courant primaire* produit par les accumulateurs, 2° une *bobine* de fil de cuivre très fin, dans laquelle se produisent les courants d'induction, le *courant secondaire* à haute tension et à faible intensité, nécessaire à l'allumage dès que le courant cesse de passer dans le fer doux.

Pour produire ces aimantations et désaimantations successives, on se sert d'un *allumeur*, soit à vibration, soit à rupture, soit à contact par frottement.

L'*allumeur à vibration* (fig. 5) est un trembleur mécanique. Lorsque le *marteau du trembleur* repose sur la circonférence de la came (à laquelle le moteur communique un mouvement de rotation), il est éloigné de la pointe de platine où se trouve le courant ; lorsqu'il tombe sur l'encoche, la chute brusque produit des vibrations. Le trembleur a plusieurs contacts avec la pointe de platine.

Dans l'*allumeur par rupture* établi sur le même principe, le trembleur ne vibre pas ; il vient tour à tour, suivant le relief de la came, toucher la pointe en platine et s'en éloigner.

L'*allumeur à contact par frottement* remplace la came par un disque construit en substance isolante, sauf un secteur métallique.

La *bougie* (fig. 6) est l'organe où aboutit le courant d'induction, dans la chambre d'explosion du cylindre, pour produire l'étincelle. Elle se compose d'un *tube en matière isolante* (porcelaine) dans lequel est logée une électrode *conductrice du courant* terminée d'une part par une *masse métallique,* de l'autre par une *borne* où elle reçoit le fil du courant. Dans le cylindre fileté qui entoure la bougie s'enchâsse un *conducteur de platine* dont la pointe est placée à un millimètre de la masse métallique. C'est entre la *pointe de ce conducteur* et la masse métallique que se produit l'étincelle.

Allumage par magnéto. — Le courant électrique, au lieu d'être fourni par une batterie d'accumulateurs qu'il faut charger, y est fourni par une machine magnéto électrique commandée par le moteur. On distingue l'allumage *à basse, à haute,* et *à moyenne tension* et rupteurs. Le premier mode est presque complètement abandonné ; nous n'en parlerons pas ; les deux autres sont utilisés de préférence à l'allumage par accumulateurs par la grande majorité des constructeurs d'automobiles.

Allumage par magnéto à haute tension. — Ce système réalise d'un seul coup le courant à haute tension susceptible de donner l'étincelle entre les pointes de la bougie. On le réalise en enroulant sur le bobinage de courant primaire de l'armature un bobinage secondaire, à faible section et de grande longueur. Ce système d'allumage, très simple mais délicat, est le plus fréquemment employé.

Allumage par magnéto à moyenne tension et rupteurs. — La magnéto à moyenne tension est établie de la même façon que la magnéto à basse tension (aimant fixe, bobine tournant autour d'un axe ; seule, la longueur de fil du courant secondaire, de l'induit, change). Le courant produit par la magnéto aboutit à un appareil monté sur le cylindre même du moteur, qu'on nomme *rupteur*, dans lequel se fait l'étincelle d'allumage. Le *rupteur* produit l'étincelle au moment de la rupture brusque du courant. Il est constitué par un *tampon* qui obture une ouverture ménagée dans la chambre d'explosion et qui se compose d'une partie fixe et isolée de la masse, nommée *inflammateur*, et d'une partie mobile, en contact avec la masse, le *marteau* ou *doigt de rupture.* Le mécanisme du moteur actionne ce marteau qu'un ressort tend à maintenir en contact constant avec l'inflammateur, et l'écarte brusquement au moment où il faut amener l'explosion du gaz détonant. Ce brusque écart rompt le courant et produit l'étincelle.

4. *Le refroidissement.* — Pour que le piston puisse fonctionner dans le cylindre, il faut éviter qu'il se grippe, pour cela empêcher que l'huile de graissage qui assure sa souplesse soit décomposée par la chaleur qui se dégage au cours du fonctionnement du moteur. Ce résultat est acquis par les organes de refroidissement qui se fait par l'air ou par l'eau.

a) *Refroidissement par l'air.* — On l'obtient en utilisant le courant d'air causé par le déplacement du véhicule, et en y exposant les cylindres du moteur pour en assurer l'aération. Afin que l'action soit plus efficace, on entoure le cylindre d'ailettes qui ont pour objet d'en augmenter la surface extérieure de refroidissement (fig. 7).

Ce mode de refroidissement n'est possible qu'à la condition que le moteur soit exposé à l'air, ce qui n'est le cas, dans la pratique, que pour les motocyclettes, les moteurs de voiture étant recouverts d'un capot ; de plus, son efficacité dépend de l'intensité du courant d'air et, par suite, de la vitesse ; il est donc mauvais dans un pays montagneux.

AUTOMOBILE

Partie motrice.

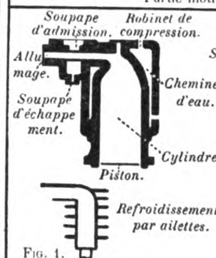


Fig. 1. Chambre d'explosion.

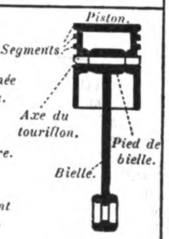


Fig. 2. Bielle et piston.

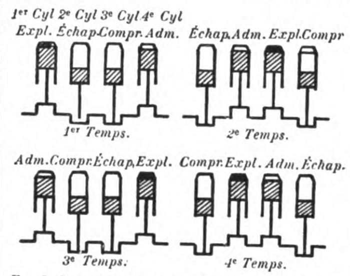


Fig. 3. *Succession des temps dans un « 4 cylindres ».*

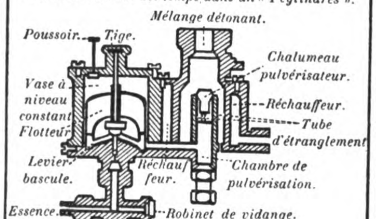


Fig. 4. — *Carburateur Longuemare.*

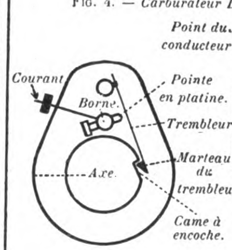


Fig. 5. *Allumeur à vibration.*

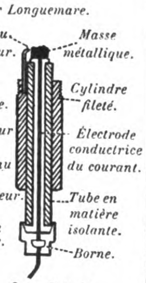


Fig. 6. — *Bougie.*

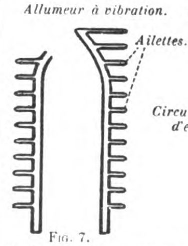


Fig. 7. *Refroidissement par ailettes.*

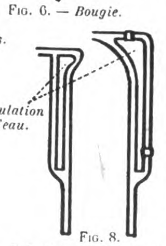


Fig. 8. *Refroidissement par eau.*

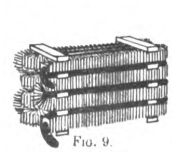


Fig. 9. *Radiateur à ailettes.*



Fig. 10. *Radiateur nid d'abeilles.*

b) *Refroidissement par eau.* — Il est indépendant de la vitesse. On l'assure au moyen d'une enveloppe, ou chambre de circulation d'eau, qui entoure le cylindre. L'eau refroidit les cylindres qui sont échauffés par l'explosion du mélange détonant. Mais, en les refroidissant, elle leur emprunte de la chaleur. Il est donc nécessaire de la refroidir elle-même. On obtient ce résultat en la faisant passer dans un refroidisseur ou *radiateur*. Le passage de la chambre de circulation d'eau au radiateur est assuré soit par une *pompe*, soit par un *thermosipho* (fig. 8).

Les *pompes* sont soit *centrifuges*, soit à *engrenages*. Leurs mouvements sont commandés par un pignon de distribution. Dans la première, la force centrifuge chasse l'eau vers la périphérie du corps de pompe, et le liquide se trouve aspiré par un tuyau d'arrivée et chassé par un tuyau de départ. Dans la seconde, fort peu en usage actuellement, par suite de l'usure rapide, deux pignons en prise l'un sur l'autre et tournant dans un corps de pompe reçoivent l'eau de l'entrée d'eau et la chassent par un tuyau de départ.

Les *radiateurs* sont : 1° à ailettes ; 2° à nids d'abeilles.

1° *Radiateur à ailettes.* — Tube plusieurs fois replié sur lui-même et garni à l'extérieur d'ailettes pour faciliter le refroidissement par l'air de l'eau qu'il contient ; peu employé (fig. 9).

2° *Radiateur nid d'abeilles.* — Caisse métallique dont l'avant et l'arrière sont reliés par des tubes de laiton très minces (3/10 de millimètre en moyenne) placés les uns contre les autres, et ouverts à leurs extrémités. L'air y circule librement. Dans l'espace intérieur ménagé entre les tubes se trouve la circulation d'eau, à laquelle la ventilation des tubes minuscules en nid d'abeilles donne une réfrigération si énergique qu'un réservoir d'eau n'est pas nécessaire pour le refroidissement du moteur et qu'une circulation de 10 litres suffit pour un moteur de force moyenne. On rend cette réfrigération encore plus énergique en adjoignant un *ventilateur*, commandé par le moteur au moyen d'une courroie, et qui, quelle que soit la vitesse de marche de la voiture, donne une grande intensité au courant d'air réfrigérant (fig. 10).

Avec un radiateur à ailettes, le refroidissement est assuré par l'un des deux agencements suivants : 1° radiateur, moteur, réservoir, pompe ; 2° pompe, moteur, radiateur réservoir. Avec un radiateur nid d'abeilles qui supprime le réservoir, le refroidissement est assuré par l'agencement suivant : pompe, radiateur, moteur.

Le *refroidissement par thermosiphon* supprime en outre la pompe, en utilisant le principe de physique de la différence de densité entre l'eau chaude et l'eau froide. Le *réservoir d'eau* communique par sa partie inférieure, au moyen d'une tubulure, avec la partie inférieure de la culasse du moteur, tandis que la partie supérieure de cette culasse ou chemise du cylindre communique avec la partie supérieure du réservoir d'eau radiateur. L'eau froide, plus dense, se trouve au fond du réservoir. Elle entre par le tuyau inférieur dans la culasse. Lorsqu'elle s'échauffe par suite du travail moteur et de l'échauffement des parois dans lesquelles elle est contenue, sa densité diminue et elle monte par le tuyau supérieur dans le réservoir d'eau qui, exposé à l'air et faisant office de radiateur, en assurera le refroidissement et l'augmentation de densité (fig. 11).

B) Organes d'utilisation de la force motrice. — 1° Les organes de transmission (embrayage, changement de vitesse, transmission et différentiel) ; 2° les organes de sécurité (freins) ; 3° les organes de direction et de manœuvre.

1° *Organes de transmission.* — α) *Embrayage.* — L'embrayage permet de régler les rapports de l'arbre moteur avec les roues motrices.

L'arbre moteur porte un volant. Les *embrayages par cônes* viennent en épouser le mouvement de rotation par frottement d'un cône mâle monté sur le changement de vitesse, sur le cône femelle que constitue le volant. Une pédale de débrayage permet de supprimer ou d'assurer l'adhérence des deux cônes et par suite la transmission de la force motrice (fig. 12).

Les *embrayages métalliques* produisent l'entraînement, par frottement les uns contre les autres, de disques solidaires les uns de l'arbre moteur, les autres du premier arbre du changement de vitesse.

β) *Changement de vitesse.* — Il a pour objet de modifier, suivant la résistance à vaincre, le rapport du nombre de tours du moteur au nombre de tours de la roue motrice. Cet organe, qui assure le lien entre la résistance variable et le travail constant au moyen d'une démultiplication, a son rôle au démarrage, en côte, après un ralentissement, pour reprendre la vitesse, pour lutter contre un vent debout, etc.

Le *changement de vitesse par engrenages* est le plus fréquemment employé (fig. 13). Il se compose de deux arbres parallèles : l'un, l'*arbre moteur*, en relation directe avec le moteur ; l'autre, l'*arbre mené*, en relation avec les roues. L'arbre mené porte un certain nombre de pignons dentés. L'arbre moteur, carré, porte un ensemble de pignons calés coulissés et calculés pour engrener respectivement les pignons de l'arbre mené, auxquels on donne le nom de *train baladeur*. La rotation de l'arbre moteur entraine celle du train baladeur. Si l'automobile marche en palier, c'est-à-dire avec une résistance normale à l'avancement, le train baladeur amène le pignon moteur en contact avec le pignon mené, de diamètre égal, et à chacune des révolutions de l'arbre moteur correspond une révolution de l'arbre mené qui donne son impulsion aux roues. Supposons une résistance trois fois supérieure, dans une côte, le train baladeur amène le pignon moteur en contact avec un 2e pignon mené d'un diamètre trois fois supérieur. A chacune des révolutions de l'arbre moteur ne correspond plus qu'un tiers de révolution de l'arbre mené. Dans la pratique, le changement de vitesse comprendre quatre vitesses et un engrenage pour la marche arrière qui tourne en sens inverse du pignon de l'arbre moteur. Le commandement du train baladeur du changement de vitesse est assuré par un levier qui est placé à la droite du conducteur.

Transmission. — La transmission a pour objet de communiquer le mouvement du changement de vitesse (qui a reçu son impulsion de l'arbre moteur) aux roues motrices. L'arbre du moteur et l'arbre du changement de vitesse sont parallèles à l'axe de la voiture, les roues motrices lui sont perpendiculaires. La transmission se fait soit par chaînes, soit par cardan.

Transmission par chaînes. — L'arbre de changement de vitesse porte à ses extrémités deux pignons de chaîne. Deux couronnes dentées sont fixées sur l'essieu des roues motrices. Des chaînes sans fin relient les pignons de chaîne aux couronnes dentées. En changeant les pignons de chaîne pour d'autres ayant un nombre de dents différent, on modifie à volonté la démultiplication. On emploie la transmission par chaînes surtout pour les grosses voitures (fig. 14).

Transmission par cardan. — Cette transmission est employée pour la plupart des voitures légères. Le joint de cardan ou cardan est un organe servant à relier deux arbres concourants faisant entre eux un angle quelconque (fig. 15). Dans la transmission du mouvement de l'arbre de changement de vitesse à l'essieu arrière et aux roues motrices, l'arbre de changement de vitesse reste fixe. Le joint à la cardan a un point fixe ; le joint de cardan, entraîné par son attache au point fixe, transmet le mouvement de rotation de l'arbre de changement de vitesse à l'essieu arrière et aux roues motrices (fig. 16).

Il est à noter que le châssis auquel sont fixés l'arbre moteur et l'arbre de changement de vitesse n'est relié aux roues motrices que par des ressorts. Les roues, dans la marche de la voiture, se déplacent sans cesse par rapport au châssis. La transmission de l'arbre de changement de vitesse aux roues ne peut être, par suite, qu'une transmission flexible, ce que réalisent les chaînes ou la cardan.

Le *différentiel* est un train d'engrenages intercalé dans l'essieu des roues motrices, les commandant toutes deux en leur laissant une entière indépendance réciproque (fig. 16).

2° *Organes de sécurité.* — Les *freins*, organes de sécurité de l'automobile, sont indispensables pour assurer le ralentissement ou l'arrêt. L'article 6 du décret du 10 mars 1899 oblige à posséder deux freins mécaniques par voiture. La plupart des automobiles en ont trois.

Les freins sont de deux sortes : le moteur, les freins mécaniques.

Le moteur peut faire frein ; il suffit, pour cela, soit de supprimer l'explosion en coupant l'allumage, soit de supprimer l'admission du gaz détonant. Le premier procédé a l'inconvénient de fatiguer la transmission, le second de faire remonter l'huile au-dessus des pistons.

Les freins mécaniques sont constitués par un tambour sur lequel un ruban métallique garni de cuir s'enroule, ou dans lequel des segments extensibles viennent frotter.

Un premier frein agit sur la transmission, soit sur l'arbre moteur du changement de vitesse, soit sur le différentiel, suivant que l'automobile est à transmission par chaînes ou par cardan. Il est commandé par la pédale de droite. Un second frein, double, agit sur les deux roues arrière. Il est commandé par un levier, que l'on actionne à main.

Les freins doivent être soigneusement entretenus et vérifiés. De leur fonctionnement peut dépendre la vie du chauffeur et des touristes. On doit freiner progressivement.

c) Organes de direction et de manœuvre. — La *direction* comprend l'ensemble des organes qui permettent de commander la manœuvre de la voiture. Ils agissent sur la roue avant.

La direction se compose d'un volant, actionné à la main, d'une tige de

AUTOMOBILE

direction à laquelle cette action est transmise. La tige porte une vis traversant un écrou. L'écrou porte une crémaillère qui actionne à son tour, suivant les mouvements de la tige de direction et de la vis qui fait corps avec elle, un pignon claveté qui transmet son mouvement aux roues avant (fig. 17).

Il importe de vérifier soigneusement et de graisser toutes les articulations de la direction. La perte d'un boulon ou d'un écrou peut à elle seule amener un accident.

B. LE CHASSIS. — Le châssis est constitué par deux *longs écrous* symétriques en fer ou en tôle emboutie qui s'étendent sur toute la longueur

AUTOMOBILE

Partie motrice (*Suite*)

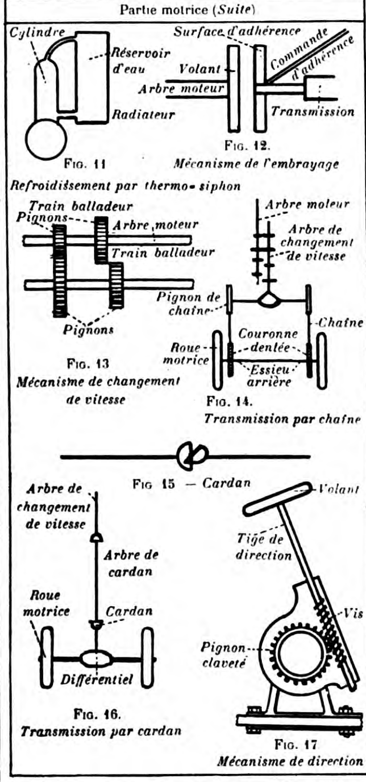


FIG. 11. Refroidissement par thermo-siphon

FIG. 12. Mécanisme de l'embrayage

FIG. 13. Mécanisme de changement de vitesse

FIG. 14. Transmission par chaîne

FIG. 15 — Cardan

FIG. 16. Transmission par cardan

FIG. 17. Mécanisme de direction

de la voiture, et par plusieurs *traverses* qui les relient entre eux. Les longerons sont généralement en plusieurs parties assemblées par de forts rivets d'acier fixés à l'air chaud (fig. 18).

Les châssis peuvent être classés en quatre séries suivant leurs dimensions : 1° *Châssis court*, 2 m. 28 d'*empattement*, c'est-à-dire de distance entre les essieux (voiturettes, voitures de course à deux places) ; 2° *Châssis mixte*, 2 m. 70 d'empattement (taxi-autos, landaulets, phaétons à entrée latérale) ; 3° *Châssis normal*, 3 m. 50 d'empattement (limousines, doubles phaétons, voitures de grand tourisme) ; 4° *Châssis long*, plus de 3 m. 70 d'empattement (voitures de grand luxe).

Soins particuliers au châssis. — Vérifier les rivets après les chocs violents, à la fin des étapes. Éviter la rouille en remplaçant la peinture dès qu'elle s'écaille.

Essieux. — L'*essieu avant* est fixe ; il porte les roues directrices. Il est terminé à chaque extrémité par une chape traversée par un axe servant de pivot à une douille où s'emmanche une fusée. C'est sur cette fusée que vient se fixer la roue (fig. 19).

L'*essieu arrière* ou essieu des roues motrices, est séparé, dans les voitures à cardan, en deux demi-essieux, reliés par le différentiel, qui tournent en même temps que la roue pour entraîner la voiture. Ils sont enfermés chacun dans un fourreau tubulaire en acier qui joue le rôle d'essieu porteur et est relié par les ressorts au châssis. Dans les voitures à transmission par chaînes, l'essieu arrière est fixe. Il est analogue, comme construction, à l'essieu avant.

C. LES ROUES. — La roue se compose du moyeu, des rayons, de la jante. Le *moyeu* est en métal. Il s'emboîte par sa joue intérieure sur la fusée de l'essieu. Un écrou le maintient en place, au moyen du *chapeau*. Il porte sur son pourtour extérieur des mortaises ou trous où viennent se fixer les pattes des rayons qui sont fixés par des boulons (fig. 20).

Les *rayons* sont en bois (généralement) ou en métal. Ils sont de section elliptique, avec une légère inclinaison à la perpendiculaire sur l'axe du moyeu.

La *jante* est en bois, doublée d'une jante en acier, présentant les rebords pour loger les talons du bandage pneumatique.

Les *ressorts* relient le châssis aux essieux, et par suite aux roues. Ils sont formés de lames d'acier superposées, de longueur inégale, réunies en leur milieu par un étrier. La lame la plus longue ou *maîtresse feuille* est recourbée à ses extrémités de façon à former un crochet ou un anneau qui relie le ressort au châssis, celui-ci étant uni au crochet, soit par une main simple, soit par une jumelle (fig. 21).

On utilise aussi de plus en plus des roues pleines en métal.

Pour les bandages en caoutchouc, *V.* PNEUMATIQUE.

D. LA CARROSSERIE. — Principaux types :

Spider : voiture découverte ; deux sièges ou une banquette à l'avant, un siège à l'arrière. || *Phaéton :* voiture découverte, le plus souvent avec capote ; banquette à deux places à l'avant, une place à l'arrière. Lorsque l'arrière est une large banquette à deux places, le phaéton prend le nom de *double phaéton* (fig. 22). || *Limousine :* voiture fermée ou abritée ; se fait généralement avec entrée latérale ; dans certains types l'entrée est à l'avant (fig. 23). || *Berline :* voiture fermée ; un siège à l'avant ; à l'intérieur, deux banquettes à deux places en vis-à-vis. Trois glaces de chaque côté et une glace à l'avant. || *Omnibus* ou *autobus :* voiture fermée, un siège à l'avant ; à l'intérieur, deux banquettes à plusieurs places se faisant face (fig. 24). Entrée par l'arrière. || *Landaulet :* voiture fermée à deux places à entrée latérale. En rabattant la capote, peut se transformer en voiture découverte. Le *double landaulet* comprend deux compartiments et quatre [illegible] || *Coupé :* voiture fermée ; un siège à l'avant ; à l'intérieur, une [illegible]x places. || *Coupé trois quarts :* un siège à l'avant ; à l'in[illegible]uettes, quatre places en vis-à-vis. *V.* VOITURETTES.

[illegible]*series.* — Double phaéton à entrée par l'arrière, dos[illegible]m : 1[illegible]0 kilos. Grand double phaéton, capote en cuir [illegible]0 kilos. Landaulet à 2 places, sans dais à l'avant : [illegible]sine 330 à 385 kilos. Limousine-salon : 490 kilos.

II. BUDGET D'UNE VOITURE. — Le budget d'une voiture comporte : 1° l'achat ; 2° l'entretien.

ACHAT. — 1° *L'automobile professionnelle*, celle du voyageur de commerce et du médecin (8 à 10 chevaux), coûte, neuve et complète, entre 15 et 30 000 fr. *V.* VOITURETTES. — 2° *L'automobile mixte*, professionnelle et permettant aussi le tourisme à une vitesse moyenne de 30 à 40 kilomètres à l'heure (10 à 16 chevaux), coûte le même prix. 3° *L'automobile de luxe* (20 à 80 chevaux) peut donner des vitesses de 100 à l'heure ; son prix varie avec sa puissance.

La voiture la plus pratique, dont l'emploi s'est généralisé, est à 4 cylindres, de 10 à 12 chevaux.

ENTRETIEN. — L'entretien d'une voiture représente, pour les véhicules de 8 à 12 chevaux, une dépense annuelle de 50 p. 100 du prix d'achat, en tenant compte de l'amortissement. Les dépenses comportent : 1° des dépenses fixes ; 2° des dépenses proportionnelles à l'utilisation.

Les *dépenses fixes* comprennent : 1° l'impôt ; 2° le garage et le lavage de la voiture ; 3° l'amortissement ; 4° les assurances variables ; 5° l'intérêt à 6 p. 100 du capital engagé dans l'achat de la voiture.

Les *dépenses variables* comprennent : 1° la consommation d'essence, de 400 centilitres environ par cheval heure (10 litres aux 100 kilomètres, c'est-à-dire, pour 33 kilomètres par jour, 1 200 litres par an) ; 2° la consommation d'huile, 1 litre aux 100 kilomètres ; 3° les pneus ; les enveloppes des roues arrière ou roues motrices font 10 000 kilomètres en moyenne, celles des roues avant 12 000 km. Il y a donc lieu d'imputer chaque année, au compte des dépenses, avec 12 000 kilomètres, un train d'enveloppes pour roues avant, un train et 1/5 de train pour roues arrière (sauf la première année où le prix d'achat comprend les premières enveloppes, et où ne reste à faire entrer en compte qu'un cinquième du prix d'une paire d'enveloppes arrière) ; 4° les réparations (qui en principe doivent être nulles la première année) seront d'autant plus coûteuses que la voiture aura plus d'usage (et que l'amortissement, au chapitre des dépenses fixes, aura un chiffre moindre) ; 5° menus frais (graisse, éclairage, outils de rechange, pièces diverses).

Il est à noter que nous n'avons pas fait entrer en ligne de compte le salaire d'un mécanicien. Une voiture de 10 chevaux deviendrait, à notre avis, onéreuse si elle comportait les frais d'un homme spécialement attaché à son service.

III. CONDUITE DE LA VOITURE. — La voiture que l'on vient d'acheter, avant d'être mise en usage, doit faire l'objet d'une déclaration sur papier timbré à 2 fr. adressée au Préfet (au Préfet de police à Paris), ainsi libellée :

« Je soussigné..., demeurant à..., ai l'honneur de déclarer que je me propose de mettre en circulation une voiture construite par la maison..., type..., portant le n°..., dans la série de ce type. Je joins à ma demande une copie du procès-verbal du service des mines. »

Ce dernier document est fourni par la maison vendeuse, même lorsqu'on achète la voiture d'occasion. A son défaut il faudrait, avant toute demande, faire recevoir la voiture par le contrôleur des mines.

En réponse à cette demande, la préfecture fait parvenir un récépissé provisoire permettant la circulation immédiate, puis un récépissé définitif, ou *carte grise*, qui indique le numéro attribué à la voiture.

La voiture peut circuler. Il reste à se munir de l'autorisation de conduire. La demande du *permis de conduire* doit être accompagnée des pièces suivantes : 1° un certificat de domicile délivré par le maire de la commune (à Paris, par le commissaire de police du quartier) ; 2° deux exemplaires de votre photographie en buste, non collés, de 30 × 40 millimètres ; 3° une pièce d'identité, acte de naissance, livret militaire, livret de mariage ; 4° une quittance du percepteur attestant que vous avez acquitté le droit d'examen. La demande de permis de conduire est adressée, sur feuille de papier timbré à 2 fr., au Préfet (à Paris, au Préfet de police), et ainsi conçue :

« Je soussigné (nom, prénoms, profession), demeurant à..., ai l'honneur de vous informer que j'ai l'intention de passer l'examen nécessaire à l'obtention du certificat de capacité pour la conduite des voitures. »

Une convocation vous est adressée pour passer l'examen par le service des mines (à Paris, 12, rue Saint-Simon). A la suite d'un examen théorique et pratique, que vous passez avec votre voiture : mise en marche, échelle des vitesses, virages, arrêts brusques, il vous est délivré un certificat d'aptitude à conduire, la *carte rose*.

Avec la *carte grise* pour la voiture, la *carte rose* pour son conducteur, rien ne manque au point de vue légal, à la condition que vous ayez acquitté l'*impôt* sur les véhicules automobiles.

L'APPRENTISSAGE DU CONDUCTEUR. — Il a trait : 1° à l'entretien ; 2° à la conduite ; 3° aux pannes.

A. ENTRETIEN. — L'entretien comporte le démontage, le remontage et le nettoyage des pièces. || *Démontage :* Y procéder par organes, successivement, en ayant bien soin de mettre à part toutes les pièces d'un même organe, et de remettre chaque écrou sur chaque boulon. || *Démontage du moteur :* Vider l'eau de refroidissement, enlever toutes les tuyauteries, refroidissement, admission, échappement, et les fils d'allumage qui relient le moteur aux autres organes. || *Démontage des cylindres :* Dévisser les boulons qui les fixent sur le carter, tirer vers le haut chaque cylindre en ayant soin de faire maintenir la bielle pour empêcher le piston de tomber sur le carter. On procède alors au nettoyage du cylindre. Il est rare d'avoir à démonter les pistons ; dans ce cas, commencer par la tête de bielle, en défaisant les écrous. || *Démontage du changement de vitesse :* Dévisser les écrous qui maintiennent le couvercle du carter, retirer l'arbre supérieur, retenu par des coussinets réunis par des écrous que l'on dévisse. || *Nettoyage :* Débarrasser les pièces de la graisse et de l'huile en les frottant avec un chiffon ou une brosse imbibée d'essence. On peut même les tremper dans du bicarbonate de soude dilué dans l'eau bouillante et les rincer dans l'eau froide. Enlever la rouille à la toile émeri trempée dans l'huile. Pour les pièces en bronze, en laiton ou en cuivre, tremper dans de l'acide nitrique étendu d'eau et rincer avec soin à l'eau froide. || *Montage :* Lorsqu'on a classé méthodiquement les pièces, en repérant celles qui ont un ajustage délicat, le montage ne présente aucune difficulté. La seule besogne délicate est le montage des segments sur le piston. On se sert de lames de tôle sur lesquelles on fait glisser le segment jusqu'à ce qu'il arrive dans sa rainure. Les segments étant très délicats, il ne faut pas trop les ouvrir. Pour toutes les pièces, avoir soin de ne jamais forcer. || *Soins particuliers.* Le moteur ne fonctionne bien qu'avec un parfait graissage et un bon refroidissement. Vider souvent le carter de l'huile qu'il contient pour remettre de l'huile fraîche, qui assure un meilleur graissage. Pour le refroidissement, veiller à ce qu'une eau calcaire n'ait pas formé de dépôts sur la chemise de circulation d'eau. Les ressorts de soupapes doivent être vérifiés et remplacés lorsqu'ils sont trop faibles. Le carburateur demande à être soigneusement nettoyé, afin qu'aucun corps étranger ne vienne s'interposer à la fermeture du pointeau. Dans l'allumage par piles, entretenir très propres les bornes et les contacts. Dans l'allumage par « accus », ne pas laisser tomber le niveau du liquide assez bas pour découvrir les plaques, ne jamais poser un outil métallique entre les pôles de l'accumulateur. Recharger les « accus », dès que leur voltage tombe.

AUTOMOBILE

Le châssis.

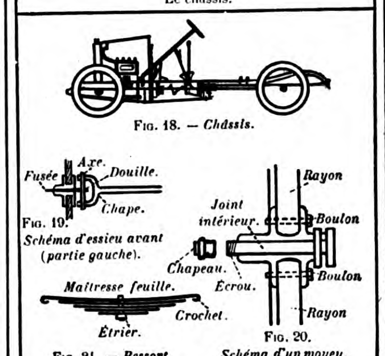


FIG. 18. — Châssis.

FIG. 19. Schéma d'essieu avant (partie gauche).

FIG. 20. Schéma d'un moyeu.

FIG. 21. — Ressort.

Pour la bobine, nettoyer les contacts en platine avec une toile émeri très fine. Les bougies doivent être propres, jamais encrassées. Dans l'allumage par magnéto, veiller uniquement à l'isolement des fils et à la propreté des contacts.

Le changement de vitesse doit avoir ses engrenages en parfait état, bien graissés. L'embrayage doit être graissé dans ses parties mobiles *seules* ; il en est de même pour la transmission. Les chaînes doivent être vérifiées contre la rouille, souvent démontées, nettoyées et graissées (de préférence à la vaseline ou au suif). Le différentiel a besoin de beaucoup d'huile ; veiller à ce qu'elle soit fraîche. Les freins doivent être soigneusement réglés et ne pas être graissés.

Quelques séances à l'usine, pour apprendre à démonter, nettoyer et monter soi-même sa voiture sous la surveillance d'un bon mécanicien, constituent le meilleur des apprentissages d'entretien.

B. CONDUITE. — La conduite de la voiture est surtout une question de méthode et de sang-froid. Avant le départ, il importe de faire le plein des réservoirs d'essence, d'eau et d'huile. S'assurer en outre de l'état de l'allumage, du fonctionnement des freins et de la direction, ainsi que du gonflement des pneus. Avoir dans le coffre les outils indispensables, emporter les pièces de rechange essentielles et un train de pneus de rechange. Avec ces précautions, tout est prêt pour le grand tourisme.

Opérations successives de la conduite. — 1° *Mise en marche.* — Ouvrir le robinet d'essence, amener, par plusieurs pressions sur le bouton-poussoir, l'essence au carburateur. Établir le courant en tournant le commutateur ou en mettant la fiche d'allumage. Avoir bien soin de mettre le retard à l'allumage et de s'assurer que le levier de vitesse est au point mort. Reste la mise en marche : saisir la manivelle d'une main et la tirer vigoureusement vers le haut. On sent la résistance due à la compression à peu près au moment où la manivelle est horizontale. Un effort brusque pour dépasser ce point et le moteur se met en marche. A ce moment, rétablir l'avance à l'allumage et prendre place au volant de direction. Desserrer le frein à main, débrayer par la pédale, mettre le levier de changement de vitesse à la première vitesse, embrayer alors (c'est-à-dire mettre le moteur en communication par l'arbre moteur avec la voiture qu'il doit entraîner), et, dès que la voiture a parcouru quelques mètres, passer à la deuxième, puis à la troisième vitesse. || 2° *Changement de vitesse.* Il est indispensable au départ, à l'arrêt, en cours de route pour les côtes, descentes, et pour toutes les variations de résistance des obstacles à l'avancement. Débrayer d'abord en appuyant sur la pédale de débrayage, amener le levier de changement de vitesse au cran voulu, puis embrayer. Pour ralentir, débrayer, freiner légèrement, ou couper l'allumage. Dans une descente, débrayer et, si la pente est rapide, freiner doucement. En côte, quand le moteur ralentit, diminuer l'avance à l'allumage ; si le moteur faiblit encore, changer de vitesse en diminuant. || 3° *Arrêt.* Débrayer et freiner, puis placer le levier de vitesse au point mort. Quand l'arrêt se prolonge, couper l'allumage et empêcher l'adduction d'essence.

C. LES PANNES. — Les pannes sont dues surtout aux négligences d'entretien du conducteur. En voici les principaux cas et les causes qui les motivent :

1. *Le moteur ne part pas.* — Au moment de la mise en marche, vous tournez la manivelle et votre moteur ne part pas. La faute en est soit à l'allumage, soit à la carburation, soit à la compression. || *Allumage : a)* S'il est par magnétos, se souvenir si, lors d'un démontage au garage, les aimants de la magnéto ne sont pas restés désarmés (c'est ce qui arrive lorsqu'en enlevant l'induit on ne le remplace pas par un morceau de fer ; le courant s'est perdu) ; voir si les balais ne sont pas encrassés, les fils mal montés, les rupteurs déréglés, les tampons d'allumage non isolés. *b)* S'il est par accumulateurs ou piles, vérifier les fiches de contact, voir si l'interrupteur n'est pas resté ouvert, s'il n'y a pas de fils détachés ou rompus, de bougie encrassée, grasse ou cassée, si la vis platinée de l'allumeur n'est pas mal réglée, le trembleur rompu ou déformé, si les « accus » sont déchargés, s'il s'est produit un court-circuit, etc. || *Carburateur*. Son fonctionnement a pu

être compromis par : manque d'essence, essence de mauvaise qualité, excès d'air, réservoir vide, robinet d'adduction resté fermé, le trou d'air bouché, tube d'adduction ou gicleur du carburateur obstrué, fonctionnement défectueux du pointeau et du flotteur du carburateur, essence étendue d'eau, éventée, de qualité inférieure, carburateur trop froid. || *Compression* : Manivelle dure à manœuvrer : tige de soupape grippée, segments collés ; manivelle trop facile à la manœuvre : accident mécanique au moteur, cylindre fendu, soupape brisée, ressorts des soupapes d'échappement usés ou brisés, clapet fermant mal, segments cassés ou déplacés. Robinet de décompression fermant mal.

2. *Le moteur s'arrête.* — La faute en est à l'allumage, au carburateur ou à la compression. — *Allumage* : Avec magnéto : fil détaché ou rompu ; à piles ou accumulateurs : manque d'électricité, bougie encrassée, borne desserrée, fil rompu. || *Carburation* : réservoir d'essence vide (*V.* plus haut). || *Compression* : manque d'huile, grippage d'une tige de soupape, bris d'une soupape ou d'un ressort de soupape.

3. *Le moteur fonctionne mal.* — Il a des ratés, il faiblit ou il chauffe. Les *ratés* se produisent : 1° lorsque l'allumage devient imparfait (magnéto à distributeur déréglé, à contacts encrassés, à commande insuffisante, « accus » manquant d'électricité, vis platinée d'allumage trop écartée, bougie cassée ou encrassée, trembleur de la bobine immobilisé par les impuretés) ; 2° quand le carburateur n'a plus d'essence ou trop d'air, ou est obstrué par des corps étrangers ; 3° quand les ressorts de soupapes ne fonctionnent plus, soit par faiblesse, soit par rigidité. Les *faiblesses* se produisent : 1° lorsque l'électricité est devenue trop faible pour l'allumage (fil rompu, bougie cassée) ; 2° lorsque les soupapes s'encrassent, la tige de soupape d'échappement grippe, le ressort casse ou s'affaiblit, les segments se déplacent ou s'usent ; 3° quand l'essence arrive en trop faible quantité ; 4° quand le graissage se fait insuffisant en un point quelconque ou que les freins sont déréglés ou serrés par inattention.

Le moteur chauffe : 1° quand le réservoir d'eau est vide ou sa canalisation bouchée ou insuffisante, ou que le courant d'eau (du refroidissement par thermosiphon) est désamorcé ; 2° quand l'avance à l'allumage est insuffisante ; 3° quand le carburateur est déréglé, recevant trop d'essence ; 4° enfin quand la chambre d'explosion est encrassée, le graissage mauvais et donnant la possibilité de frottements, le frein serré.

L'accident est facilement réparable quand il s'agit de pièces qu'on possède parmi les pièces de rechange et les outils nécessaires pour procéder à leur remplacement. Voici une liste d'outils et de pièces de rechange qu'il faut avoir à bord de la voiture.

Outils. — Dans une sacoche à portée de la main, avoir les outils de première nécessité suivants : tournevis, pince, clef anglaise, burette à huile, burette à essence, chasse-goupille, toile émeri fine, lime, couteau. Dans le coffre de la voiture : long tournevis, lime plate, lime demi-ronde, poinçon, burin, cisaille, ciseau en bronze, grosse clef anglaise, clefs de calibre (qu'on livre avec la voiture), jeu de clefs-tube, seau en toile, bidons d'essence et d'huile et entonnoir à tamis, burette d'huile à piston, seringues à graisse et à huile, graisse consistante, ficelles et fils de fer variés, un jeu d'écrous et de joints, fils de bougie, boulons, et les outils du nécessaire de réparations pour les pneus (*V.* PNEUMATIQUES).

Pièces de rechange. — Les principales sont : quelques bougies, une soupape d'aspiration automatique de rechange pour la magnéto, avec quelques maillons de chaîne et leurs boulons, des raccords de circulation d'eau avec leurs colliers, des joints divers, un clapet d'échappement avec son ressort et sa rondelle, des maillons de chaîne pour la voiture avec boulons et goupilles, les rechanges des roues (enveloppes, chambre à air, etc. *V.* PNEUMATIQUES) et les pièces de rechange spéciales pour la voiture.

Enfin, tenir compte des indications que vous donnera, au moment de l'achat, le mécanicien de l'usine qui vous aura fourni la voiture, lorsqu'il vous apprendra le montage et le démontage de celle-ci.

IV. LÉGISLATION AUTOMOBILE. — Elle est régie par plusieurs décrets : 10 mars 1899, 10 septembre 1901, 27 mai 1921, des ordonnances du Préfet de police de Paris et de nombreux arrêtés municipaux. Les décrets prévoient des mesures de sécurité et des règles de conduite et de circulation.

MESURES DE SURETÉ. — Les réservoirs, tuyaux et pièces quelconques destinés à recevoir des produits explosifs ou inflammables doivent être construits de façon à ne laisser échapper aucune matière pouvant occasionner une explosion ou un incendie, ou susceptible d'incommoder les personnes ou les animaux. Les moteurs doivent être munis d'un dispositif d'échappement silencieux, dont l'emploi est obligatoire dans les agglomérations et quand l'automobile dépasse ou croise, en rase campagne, des bestiaux et des animaux de selle, de trait ou de charge. Les organes de manœuvre doivent être groupés de façon que le conducteur puisse les actionner sans cesser de surveiller la route. Rien ne doit masquer la vue du conducteur à l'avant, et les appareils qu'il doit consulter doivent être placés bien en vue et éclairés la nuit. La voiture doit obéir parfaitement à la commande de direction et tourner avec facilité dans des courbes de petit rayon. Un dispositif doit permettre la marche arrière aux véhicules dont le poids à vide excède 350 kilos. L'automobile doit être pourvue de deux systèmes de freinage distincts et efficaces dont l'un au moins sera capable de caler les roues. Le service des mines n'autorisera la circulation des types de voitures qu'autant qu'ils satisferont à toutes ces prescriptions, ce qu'il constatera dans un procès-verbal dont une expédition est remise au propriétaire de la voiture. Chaque automobile portera en caractères bien apparents : 1° le nom du constructeur, l'indication du type de voiture et le numéro d'ordre dans la série de ce type et, en outre, s'il s'agit d'un véhicule destiné à transporter des marchandises, le poids du véhicule à vide et le poids du chargement maximum ; 2° les nom et domicile du propriétaire.

En outre, toute voiture automobile doit être pourvue de deux plaques d'identité portant un numéro d'ordre qui seront placées à l'avant et à l'arrière du véhicule. Ce numéro d'ordre, qui sera porté sur le récépissé de déclaration de la voiture, remis à son propriétaire par le service des mines, est formé d'un groupe de chiffres arabes, suivi de lettres majuscules romaines. Il doit être reproduit sur les plaques d'identité en blanc sur fond noir avec les dimensions suivantes :

	Plaque avant.	Plaque arrière.
Hauteur des chiffres et lettres	75 millim.	100 millim.
Largeur uniforme du trait	12 —	15 —
Largeur du chiffre ou de la lettre	45 —	60 —
Espace libre entre les chiffres ou lettres	30 —	35 —
Hauteur de la plaque	100 —	120 —

Ces dimensions sont calculées pour que le numéro soit visible de loin, même la nuit. Les plaques devront être parfaitement visibles, la plaque arrière éclairée la nuit avec une intensité qui permette la lecture du numéro aussi aisément et d'aussi loin que le jour. Si l'automobile a une ou plusieurs remorques, la plaque arrière et son éclairage seront reportés à la dernière remorque. Le numéro indique l'ordre d'inscription dans l'arrondissement minéralogique ; la lettre ou le groupe de lettres désigne l'arrondissement minéralogique dont le service des mines a fait la réception de la voiture. Voici les lettres caractéristiques des différents arrondissements minéralogiques : Alais, A ; Arras, R ; Bordeaux, B ; Chalon-sur-Saône, C ; Chambéry, H ; Clermont-Ferrand, F ; Douai, D ; Le Mans, L ; Marseille, M ; Nancy, N ; Poitiers, P ; Rouen, Y ou Z ; Saint-Etienne, S ; Toulouse, T ; Paris, E, G, I, U, X. Après les 999 numéros d'une première série, on inscrit une nouvelle série en redoublant la lettre caractéristique de l'arrondissement.

AUTOMOBILE

La carrosserie. Quelques types.

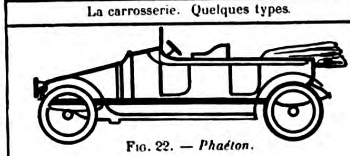


FIG. 22. — *Phaéton.*

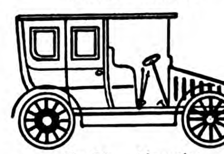


FIG. 23. — *Limousine.*

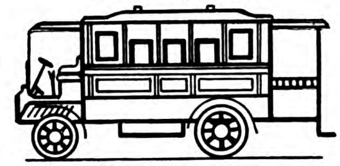


FIG. 24. — *Autobus.*

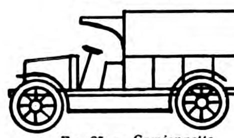


FIG. 25. — *Camionnette.*

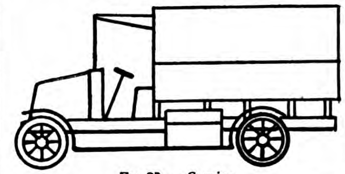


FIG. 26. — *Camion.*

DEVOIRS DU PROPRIÉTAIRE ET DU CONDUCTEUR. — Le *propriétaire* doit, nous l'avons dit, faire une demande de mise en service, adressée au Préfet. Il reçoit en réponse, après avoir fourni les pièces nécessaires, que nous avons indiquées, la *carte grise* ou état civil de la voiture. Lorsqu'on achète une voiture non à l'usine, mais à un propriétaire, lui demander, au moment de la transaction, la carte grise d'état civil de la voiture et la joindre à la demande de mise en circulation que l'on adresse au Préfet, avec une déclaration sur papier timbré que l'automobile est restée conforme à sa constitution primitive. Le vendeur doit signaler la vente à la préfecture pour être affranchi de la taxe qu'il supportait du fait de sa voiture et ne pas être exposé à des poursuites.

Le *conducteur* doit posséder la *carte rose*, qui est son certificat de capacité. Il doit, à toute réquisition, présenter aux officiers de la police judiciaire et aux divers agents chargés de la police des voies publiques, son certificat de capacité et le récépissé de déclaration du véhicule (bien que la déclaration de ce dernier incombe uniquement au propriétaire). Il doit entretenir constamment en bon état les organes de sécurité de la voiture, vérifier le fonctionnement de ses freins, rester maître de sa vitesse, signaler à son de trompe (mais sans abus) son approche, allumer ses feux réglementaires, ne pas répandre d'odeurs incommodes, ne pas faire un bruit susceptible d'effrayer les chevaux, ne jamais quitter son véhicule sans avoir pris les précautions utiles pour prévenir tout accident, toute mise en route intempestive et pour supprimer tout bruit du moteur. Enfin il doit se conformer à la *police du roulage*. Celle-ci stipule que les essieux ne peuvent avoir plus de 2 m. 50 de longueur, ni dépasser à leurs extrémités le moyeu de plus de 6 centimètres. Les voitures doivent marcher à la vitesse du cheval au pas dans la traversée des ponts suspendus. Tout conducteur doit se ranger à sa droite à l'approche de toute autre voiture, de manière à lui laisser libre au moins la moitié de la chaussée. Aux cyclistes et cavaliers, il est dû un espace de 1 m. 50. Il est interdit de laisser stationner sans nécessité une voiture sur la voie publique. Lorsque, par la faute, la négligence ou l'imprudence du conducteur, une voiture a causé un dommage à la route ou à ses dépendances, le conducteur est passible d'une amende de 3 à 50 fr. pour frais de réparation. *V.* MAJORATION. Les contraventions ou délits sont constatés par les conducteurs, agents voyers, cantonniers-chefs, et autres employés du service des ponts et chaussées, par les gardes champêtres, gendarmes, employés des contributions indirectes, agents forestiers, employés des poids et mesures et employés d'octroi. Le refus d'obéir à leur sommation est passible d'une amende de 16 à 100 fr. *V.* MAJORATION. Le propriétaire est responsable des amendes encourues par le conducteur de la voiture, civilement, mais le conducteur a seul la charge des infractions à ses règles professionnelles. Lorsque le conducteur utilise la voiture à l'insu de son patron et hors de son service, ce dernier n'est pas responsable civilement.

La vitesse. — Le conducteur de l'automobile doit rester constamment maître de sa vitesse. Il ralentira ou même arrêtera toutes les fois que le véhicule pourrait être une cause d'accident, de désordre ou de gêne dans la circulation. La vitesse devra être ramenée à celle d'un homme au pas dans les passages étroits ou encombrés. La vitesse, sauf les restrictions ci-dessus, n'est pas limitée pour les véhicules n'atteignant par 3 000 kilos. Pour les voitures dépassant ce poids total en charge, et selon qu'il s'agit de voitures à bandages rigides (A), de voitures à bandages élastiques (transports en commun) (B), ou d'autres voitures (C), les vitesses sont les suivantes :

De 3 001 à 4 500 kg., A : 20 km. ; B : 40 km. ; C : 25 km. 4.501 à 8 000 kg., A : 15 km. ; B : 35 km. ; C : 30 km. de 8 001 à 11 000 kg. ; A : 10 km. ; B : 25 km. ; C : 20 km. Au-dessus de 11 000 kg. ; A : 5 km. ; B : 15 km. ; C : 10 km.

Le piéton. — L'accident, lorsqu'il n'est pas imputable au conducteur, est de la compétence des tribunaux civils qui estiment s'il y a lieu de fixer des dommages-intérêts. Si l'accident est dû à la maladresse, à l'imprudence, à l'inattention, à la négligence ou à l'inobservation des règlements de la part du conducteur, il y a délit, et le tribunal correctionnel condamne pour homicide par imprudence à une peine de trois mois à deux ans de prison et à l'amende, pour blessures à une peine de six jours à deux mois de prison et l'amende. Le fait par le conducteur de s'enfuir après un accident augmente sa responsabilité et aggrave la peine encourue.

Les animaux. — Lorsque la mort ou la blessure est imputable au chauffeur, il y a infraction punie des peines de simple police et indemnité.

Au *garage*, le directeur est tenu à une surveillance et à un entretien rigoureux. En cas de non-paiement de son travail et de ses dépenses, il a le droit de retenir la voiture en garantie. Il ne doit remettre celle-ci qu'au propriétaire qui la lui a confiée, faute de quoi il est responsable de la disparition ou des dégâts qui s'ensuivent. Ni lui, ni son personnel ne peuvent se servir de l'automobile dont ils ont la garde. Le directeur de garage est responsable du vol de pièces ou accessoires, de l'incendie. Lorsqu'on vient remiser chez lui une automobile volée, la loi l'oblige à dénoncer au vrai propriétaire le dépôt qui lui est fait en le sommant de venir, dans un délai fixé, retirer son bien, faute de quoi le gareur peut restituer la voiture au client et faux propriétaire qui la lui a confiée.

V. TRANSPORTS, DOUANES ET TARIFS DE SÉJOUR. — TRANSPORTS. — 1° *Par voie ferrée.* — a. *Grande vitesse* : Les gares sont ouvertes du 1er avril au 30 septembre de 6 heures du matin à 8 heures du soir, et, du 1er octobre au 31 mars, de 7 heures du matin à 8 heures du soir. Les voitures doivent être vides de tous liquides. Prévenir la gare 24 heures à l'avance du poids et des dimensions de la voiture. Demander le wagon découvert et le tarif le plus réduit. — b. *Petite vitesse* : ouverture des gares, du 16 mars au 15 octobre, de 6 heures du matin à 6 heures du soir, et, du 16 octobre au 15 mars, de 7 heures du matin à 5 heures du soir. Dimanche, fermeture à 10 heures du matin. Dans les deux cas, pour avaries ou perte partielle, réclamer dans les 3 jours qui suivent la réception, soit par lettre recommandée, soit par exploit d'huissier. Le chemin de fer prévoit un tarif ordinaire et un tarif spécial, moins coûteux.

Le tarif ordinaire distingue les voitures à un fond (deux places côte à côte) et les voitures à deux ou plusieurs fonds. Le tarif spécial, dit à l'empattement, c'est-à-dire à la distance entre l'axe des roues avant et arrière, comprend quatre classes : 1° voitures à voyageurs, quatre roues, empattement de plus de 2 m. 60 ; 2° voitures à voyageurs, empattement de 2 mètres à 2 m. 60 ; 3° voitures à voyageurs, quatre roues, empattement de moins de 2 mètres, camions et châssis de plus de 1 500 kilos ; 4° voitures à deux ou trois roues, camions et châssis de moins de 1 500 kilos. Le barème I est appliqué à la 1re classe, II à la 2e, III aux deux autres classes.

2° TRANSPORTS MARITIMES. — Les compagnies de navigation se réservent d'appliquer leurs tarifs tantôt au poids, tantôt au volume des colis, suivant leur avantage. La taxe au poids est seule appliquée pour l'Algérie, la Tunisie et l'Angleterre. S'informer de ces tarifs et en outre des responsabilités de transport acceptées ou refusées par la compagnie. Dans ce dernier cas, l'assurance s'impose.

A l'étranger. — Les automobiles allant à l'étranger sont soumises à leur passage à la frontière à des droits de douane ou à des taxes de séjour. Les taxes de séjour sont définitives, les droits de douane sont remboursés à la sortie par le bureau de douane par lequel on quitte le territoire. Les *droits de douane* servent en quelque sorte de caution ; ils varient suivant les pays.

On évite le dépôt en douane en adressant au président de l'Automobile-Club de France ou à celui du Touring Club une demande de *triptyque* donnant le signalement de la voiture. Le triptyque est valable pour une durée déterminée, en général un an.

Certains pays font payer aux automobilistes étrangers une *taxe de séjour*. Le Touring-Club de France fournit les renseignements les plus précis sur les voyages et l'impôt dans les différents pays.

VI. COSTUME, HYGIÈNE. — *V.* HYGIÈNE DE L'AUTOMOBILISTE.

VII. COURSES D'AUTOMOBILES. — Les courses d'automobiles doivent être autorisées : 1° par le Préfet si elles

n'ont lieu que dans les limites d'un département ; le Préfet statue sur l'avis des chefs de service de voirie, et avec l'agrément des maires des localités traversées; 2° par le Ministre de l'Intérieur si le parcours de la course comprend plusieurs départements ; en pareil cas, les Préfets sont appelés à donner leur avis dans les conditions indiquées plus haut. Les frais nécessités, notamment pour le service d'ordre, sont supportés par les organisateurs de la course, qui devront en consigner préalablement le montant. La vitesse ne peut dépasser 20 kilomètres à l'heure dans les agglomérations.

Pour les taxi-autos, les automobiles de remises, *V.* VOITURES DE PLACE.

AUTORISATION (*DROIT*). — *V.* MARIAGE, PUISSANCE PATERNELLE.

I. AUTORISATION ADMINISTRATIVE. — *V.* TUTELLE.

II. AUTORISATION MARITALE. — On appelle ainsi l'autorisation que le mari doit donner à sa femme pour la rendre *capable*, aux yeux de la loi, de certains actes ou de certains faits.

Tous les cas où se pose la question de l'autorisation maritale peuvent être rangés en deux catégories : 1° les cas où il s'agit pour la femme d'*ester en justice*, c'est-à-dire de procéder devant les Tribunaux, soit comme demanderesse, soit comme défenderesse ; 2° ceux où il s'agit pour elle d'accomplir certains actes *juridiques* ou *extra-judiciaires*.

Les époux ne peuvent pas, même par contrat de mariage, convenir que la femme pourra se passer de l'autorisation de son mari dans les cas où la loi l'oblige à s'en pourvoir.

La femme divorcée ou *séparée de corps* n'a plus besoin d'autorisation maritale.

L'autorisation maritale doit être *spéciale*, c'est-à-dire donnée séparément pour *chaque instance* ou pour *chaque acte juridique*. Une autorisation générale, même stipulée par contrat de mariage, ne serait valable que *quant à l'administration des biens de la femme* (art. 223, C. civil). Le mari peut cependant, par dérogation à cette règle, autoriser sa femme à exploiter un fonds de commerce.

a) AUTORISATION D'ESTER EN JUSTICE. — L'autorisation maritale est nécessaire à la femme pour comparaître soit en demandant, soit en défendant, *devant quelque juridiction que ce soit*, sous réserve des exceptions qui vont être indiquées ; la femme autorisée par son mari à faire le commerce a, néanmoins, besoin d'une autorisation *spéciale* de celui-ci pour chaque procès, même *relatif à son commerce* (art. 215, C. civil) ; l'autorisation maritale est exigée même quand il s'agit d'une demande formée par la femme contre son mari. La règle de la nécessité de l'autorisation maritale comporte cependant quelques exceptions ; ainsi : 1° la femme mariée peut *défendre*, seule et sans autorisation, à l'action qui est exercée contre elle par le Ministère public devant le Tribunal criminel (Cour d'assises), le Tribunal correctionnel ou le Juge de simple police ; on admet aussi qu'elle n'a pas besoin d'autorisation pour *se défendre* contre l'action civile portée par la partie lésée (*partie civile*) devant le Tribunal de répression, quand cette action est formée devant le Tribunal *déjà saisi de l'action publique*, c'est-à-dire par voie d'*intervention*, parce qu'elle est, dans ce cas, l'accessoire de l'action publique (*V.* art. 216, C. civil) ; 2° la femme peut ester en justice, sans l'autorisation de son mari, dans les contestations relatives aux droits qui lui sont reconnus sur le produit de son *travail personnel* par la loi du 13 juillet 1907 (art. 6 de ladite loi) et aux droits que lui confère la loi du 12 juillet 1909 sur le bien de famille insaisissable (*V.* BIENS) ; 3° en matière de divorce et de séparation de corps, l'autorisation maritale est remplacée par l'autorisation du Président du Tribunal (*V.* DIVORCE et SÉPARATION DE CORPS).

La femme ne peut ester en justice sans autorisation (dans les cas où cette autorisation lui est nécessaire) *sous quelque régime qu'elle soit mariée*, même sous le régime de la non-communauté et sous celui de la séparation de biens (art. 215, C. civil). Elle doit être munie de cette autorisation même pour le préliminaire de conciliation (*V.* CONCILIATION).

Si la femme autorisée à plaider en première instance a perdu son procès, elle ne peut interjeter appel sans une nouvelle autorisation ; si, au contraire, elle a gagné son procès en première instance, on fait alors une distinction : la jurisprudence admet assez généralement que la femme qui était *demanderesse* en première instance peut, sans nouvelle autorisation, *défendre à l'appel* formé contre elle : elle devra, au contraire, se pourvoir d'une autorisation spéciale pour plaider même comme *intimée* devant la Cour, si elle était *défenderesse* en première instance. Comme *appelante*, une nouvelle autorisation est toujours exigée.

Une autorisation spéciale lui est, dans tous les cas, nécessaire pour se pourvoir en cassation, et même, d'après l'opinion la plus accréditée, pour *défendre* à un pourvoi.

Si la femme *autorisée à ester en justice* avait laissé, néanmoins, rendre contre elle un jugement par défaut, il est généralement admis qu'elle pourrait former *opposition* à ce jugement sans nouvelle autorisation.

Quand la femme est *demanderesse*, c'est à elle qu'il appartient de se procurer l'autorisation maritale dont elle a besoin pour plaider devant la juridiction où elle a le rôle de demanderesse (Tribunal, Cour d'appel ou Cour de Cassation) ; quand elle est *défenderesse*, son adversaire doit mettre le mari en cause *pour assister et autoriser son épouse*.

L'autorisation maritale pour ester en justice peut être *expresse* ou *tacite* ; l'autorisation *tacite* résulte notamment de la présence du mari dans l'instance sans protestation.

b) AUTORISATION MARITALE EN CAS D'ACTES EXTRA-JUDICIAIRES. — En principe, la femme mariée ne peut *s'obliger envers un tiers* ni accomplir aucun acte juridique sans l'autorisation de son mari ; mais elle peut faire un *testament* et le révoquer, révoquer les *donations* qu'elle aurait faites *à son mari* au cours du mariage, faire certains actes *purement conservatoires* de ses droits, par exemple faire inscrire son hypothèque légale. Depuis la loi du 13 juillet 1907, elle peut aliéner *à titre onéreux* les biens qu'elle a acquis avec le produit de son travail personnel. Enfin la femme *séparée de biens* a capacité pour exercer seule le droit *d'administration* qui lui appartient sur ses biens (art. 1536, C. civil).

L'autorisation maritale peut, comme en matière judiciaire, être expresse ou tacite ; l'autorisation *expresse* ne peut être donnée que *par écrit* : l'autorisation tacite résulte du *concours du mari à l'acte* (art. 217, C. civil).

c) AUTORISATION DE JUSTICE. — Si le mari refuse ou ne peut donner son autorisation, la justice peut, *en principe* et sous réserve de quelques exceptions, donner elle-même à la femme une autorisation qui remplace celle du mari (art. 218, 219, 221, 222 et 224, C. civil).

Les formalités diffèrent un peu selon que le mari est *présent* et *capable* ou, au contraire, *absent* ou *incapable*. Dans le premier cas, la femme doit faire, tout d'abord, à son mari, *sommation* d'avoir à lui donner l'autorisation dont elle a besoin, et ce n'est que sur son refus qu'elle le fait assigner devant le Tribunal civil de l'arrondissement du *domicile commun* ; ce Tribunal peut donner ou refuser son autorisation, après que le mari aura été entendu ou, tout au moins, régulièrement appelé en Chambre du Conseil (art. 219, C. civil). Dans le second cas (mari absent ou incapable, la femme saisit le Tribunal compétent de sa demande, sans la faire précéder de sommation au mari ; il est même d'usage, dans ce cas, de procéder par voie de requête au Tribunal en y joignant les pièces et établissant l'absence ou l'incapacité du mari.

Quand il s'agit pour la femme de plaider comme *défenderesse*, il est généralement admis que les formes qui viennent d'être indiquées ne sont pas applicables : le demandeur assigne alors les deux époux et conclut à ce que, faute par le mari d'autoriser sa femme, l'autorisation lui soit donnée par le Tribunal qui doit connaître du procès.

Depuis la loi du 12 juillet 1905, le Juge de Paix peut autoriser une femme mariée à plaider devant lui si le mari a refusé son autorisation.

d) CONSÉQUENCES DU DÉFAUT D'AUTORISATION. — Le défaut d'autorisation entraîne la nullité des actes ou de la procédure pour lesquels l'autorisation était nécessaire ; mais cette nullité ne peut être invoquée que *par la femme, par le mari* ou *par leurs héritiers* (art. 225, C. civil) ; elle ne peut l'être, au contraire, ni par ceux qui ont contracté avec la femme, ni par ceux qui ont plaidé contre elle. La nullité résultant du défaut d'autorisation peut être couverte par la ratification des deux époux. — *V.* DIVORCE, RATIFICATION, SÉPARATION DE BIENS, SÉPARATION DE CORPS.

AUTORITÉ. — *V.* PUISSANCE PATERNELLE.

Autorité de Justice. — *V.* VENTE.

AUTRUCHE. — Les autruches sont à l'état sauvage et à l'état domestique. Leurs plumes sont blanches, noires ou grises ; les plus estimées sont les *blanches* provenant du dessus des ailes des autruches mâles ; elles sont plus larges, plus touffues, plus soyeuses et plus blanches que celles de la femelle. Les *plumes noires* proviennent du dos des autruches mâles et se vendent suivant leur longueur. Les *plumes grises* sont placées sous le ventre et forment la basse qualité que l'on frise artificiellement pour divers usages. Le reste du corps des autruches est couvert de petites plumes appelées *duvet*. Londres et Paris sont les deux principaux marchés de ces plumes qui proviennent du Soudan, du Cap, du Transvaal, du Congo et de Madagascar. Le NANDOU (*V.* ce mot) est appelé souvent *Autruche d'Amérique*.

AVAL. — Garantie résultant de l'engagement, pris *par un tiers*, de payer une lettre de change ou un billet à ordre. — *V.* LETTRE DE CHANGE.

A moins de stipulations contraires, le donneur d'aval est tenu *par les mêmes voies* que ceux pour le compte de qui il est intervenu, et *solidairement avec eux* ; il est considéré comme la caution solidaire de celui dont il se porte garant. — *V.* CAUTIONNEMENT.

L'aval doit être donné *par écrit*, soit sur la lettre de change ou sur le billet à ordre, soit par acte séparé.

AVANCEMENT DANS L'ARMÉE. — Il se fait *au choix* ou à l'ancienneté. Nul ne peut avancer *au choix* s'il n'est en activité et s'il ne figure sur un *tableau* dit *d'avancement* établi chaque année et valable pour cette année seulement. Nul ne peut également obtenir de l'avancement s'il n'a, dans son *grade* (*V.* ce mot) l'ancienneté minimum exigée. L'avancement à l'*ancienneté*, qui n'existe généralement que pour les officiers, est donné à l'officier le plus ancien dans le grade immédiatement inférieur ; le droit à cet avancement est déterminé par la liste d'ancienneté de l'arme (ou du service). Les sous-lieutenants de toutes armes (ou services) sont promus lieutenants après deux années de grade.

AVANT-BRAS (*MÉD. PRAT.*). — Un coup porté sur l'avant-bras, un effort violent, une chute sur la paume de la main peuvent déterminer une fracture, quelquefois portant sur les deux os (radius et cubitus), le plus souvent sur un seul et à une hauteur variable. Les retours de manivelle dans les machines de toute nature occasionnent aussi fréquemment la fracture du radius à son extrémité inférieure ; cette fracture est la plus commune.

On constate, dans ce cas, la déformation du poignet en dos de fourchette ; dans les autres fractures, la déformation peut n'être pas apparente, mais il existe dans tous les cas une douleur vive à la pression, et lorsqu'on essaie de faire exécuter à l'avant-bras des mouvements de pronation (paume de la main en arrière) et de supination (paume de la main en avant), on rencontre une défense douloureuse.

Il faut : mettre l'avant-bras en écharpe et recourir au médecin.

COMPLICATIONS : Ankylose, défaut de consolidation.

AVARIES (*LÉGISL.*). — I. *Généralités.* — II. *Avaries grosses ou communes.* — III. *Avaries simples ou particulières.* — IV. *Fins de non-recevoir.* — V. *Prescription.*

I. GÉNÉRALITÉS. — On entend par avaries dans le commerce maritime : 1° tout dommage qui arrive, par suite d'une cause extraordinaire, au navire et aux marchandises depuis leur chargement et départ jusqu'à leur retour et déchargement (Ex. : rupture de câbles, détérioration des marchandises par l'eau de mer, etc.) ; 2° toutes dépenses *extraordinaires* faites pour le navire ou les marchandises conjointement ou séparément (Ex. : frais d'entrée et de sortie dans un port où l'on a dû s'arrêter pour faire réparer le navire, frais de débarquement et de rembarquement de marchandises dont l'emballage était détérioré).

Il existe deux classes d'avaries : *grosses ou communes*, *simples ou particulières*. *A défaut de conventions spéciales entre toutes les parties*, les avaries sont réglées ainsi qu'il va être expliqué.

II. AVARIES GROSSES OU COMMUNES. — Pour qu'un dommage matériel ou une dépense extraordinaire constitue une avarie commune, il faut : 1° qu'il y ait un *sacrifice volontaire*, c'est-à-dire un dommage volontairement souffert ou une dépense volontairement faite par le capitaine après délibérations motivées ; 2° que le sacrifice ou la dépense ait été faite *dans l'intérêt commun du navire et de la cargaison et pour leur conservation* ; 3° qu'un résultat *utile* ait été obtenu.

Les avaries *communes* sont supportées par contribution, c'est-à-dire *en commun*, par les marchandises et par *la moitié* du navire et du fret, au marc-le-franc de la valeur (art. 401, C. Comm.). Le prix des marchandises est établi par leur valeur *au lieu du déchargement* (art. 402).

L'ensemble des opérations qui consistent à fixer la nature des avaries et à déterminer la part qui doit être mise à la charge de chacun prend le nom de règlement d'avaries ; il y est procédé par des experts spéciaux appelés *dispacheurs*.

III. AVARIES SIMPLES OU PARTICULIÈRES. — Les avaries *simples ou particulières* sont constituées par les dépenses faites et le dommage souffert *par le navire seul, ou pour les marchandises seules*, depuis leur chargement et départ, jusqu'à leur retour et déchargement (art. 403, C. Comm.).

Les avaries particulières sont supportées et payées par le propriétaire de la chose qui a essuyé le dommage ou occasionné la dépense. Les dommages arrivés aux marchandises par la négligence du capitaine ou de l'équipage sont des avaries particulières supportées par le propriétaire des marchandises, *mais pour lesquelles il a son recours contre le capitaine, le navire et le fret* (art. 404 et 405, C. Comm.).

IV. FINS DE NON-RECEVOIR. — Une demande pour avarie n'est pas recevable si l'avarie *commune* n'excède pas 1 p. 100 de la valeur cumulée du navire et des marchandises, et si l'avarie *particulière* n'excède pas aussi 1 p. 100 de la valeur de la chose endommagée.

La clause *franc d'avaries* affranchit les assureurs de toutes avaries, soit communes, soit particulières, *excepté dans les cas qui donnent ouverture au délaissement* ; dans ces cas, les assurés ont l'option entre le délaissement et l'action d'avarie (art. 408 et 409, C. Comm.) (*V.* ASSURANCES).

Toute action contre le capitaine et les assureurs (et aussi, d'après l'opinion généralement admise, contre l'armateur) pour dommage arrivé à la marchandise, est non recevable si la marchandise a été reçue *sans protestation* ; il en est de même des actions exercées contre l'affréteur, pour avaries, si le capitaine a livré les marchandises et reçu son fret sans avoir protesté. Dans l'un et l'autre cas, les protestations doivent, *à peine de nullité*, être faites et signifiées *dans les 24 heures* et suivies, *dans le mois de leur date*, d'une demande en justice (art. 435, C. Comm.).

V. PRESCRIPTION. — Toute demande en délivrance de marchandises ou en dommages-intérêts pour avaries ou retard dans leur transport est prescrite *un an après l'arrivée du navire* (art. 433).

En ce qui concerne les avaries en général, *V.* LOUAGE.

AVEU (*DROIT*). — I. *Généralités.* — II. *Aveu judiciaire.* — III. *Aveu extra-judiciaire.* — IV. *Aveu en matière pénale.*

I. GÉNÉRALITÉS. — L'aveu est une déclaration par laquelle une personne reconnaît pour exact un fait susceptible d'engendrer *contre elle* des effets juridiques. Par exemple : une personne à qui l'on réclame le paiement de marchandises reconnaît que ces marchandises lui ont bien été livrées et qu'elle en doit le prix : cette déclaration constitue de sa part un aveu. En matière civile, l'aveu peut être admis comme preuve, même dans les cas où la preuve par témoins ne serait pas admissible, par exemple quand l'intérêt du litige dépasse 150 fr.

On distingue deux sortes d'aveux : l'aveu judiciaire et l'aveu extra-judiciaire.

II. AVEU JUDICIAIRE. — L'aveu judiciaire est la déclaration que fait *en justice* la partie ou son fondé de pouvoir spécial (art. 1356, C. civil). Il fait preuve complète contre celui qui l'a fait ; il ne peut être révoqué ou rétracté, à moins qu'on ne prouve qu'il a été la suite d'une erreur *de fait*.

L'erreur *de droit*, au contraire, ne permet pas la rétractation de l'aveu.

III. AVEU EXTRA-JUDICIAIRE. — L'aveu extra-judiciaire est celui qui est fait *hors justice*.

S'il est verbal, il ne peut être prouvé que s'il est intervenu à l'occasion d'une demande dont la preuve peut être rapportée par témoins. — *V.* PREUVE.

L'aveu extra-judiciaire peut, comme l'aveu judiciaire, être rétracté pour erreur *de fait*.

IV. AVEU EN MATIÈRE PÉNALE. — Théoriquement, l'aveu ne doit faire foi de la culpabilité qu'autant qu'il est corroboré par d'autres preuves, mais, en pratique, il est généralement considéré comme constituant à lui seul une preuve suffisante surtout en matière de *contraventions*.

AVEUGLES (*ENSEIGN.*). — On compte en France 35 000 aveugles environ ; peu sont infirmes de naissance ; presque tous ont perdu la vue dans le cours de la première enfance à la suite d'une *ophtalmie purulente mal soignée*. Beaucoup d'aveugles (35 à 40 p. 100) peuvent être guéris de leur infirmité.

On compte, en outre, de 2 000 à 2 500 aveugles de guerre.

Les aveugles incurables et sans ressources sont aujourd'hui mis à même de gagner convenablement leur vie ; pour cela, il leur est donné une instruction générale et professionnelle.

ÉTABLISSEMENTS POUR AVEUGLES. — Instruction, éducation et placement des aveugles : 1° à Paris : l'Institution nationale des jeunes aveugles (boulevard des Invalides, 56) ; l'école Braille (rue Mongenot, 7, à Saint-Mandé) ; les écoles des rues Denfert-Rochereau (filles), Lecourbe et Jacquier ; 2° en province, dans les villes suivantes : Alençon, Angers, Arras, Bordeaux, Clermont-Ferrand, Dijon, Laon, Lille, Lyon (deux écoles : Vaise et Villeurbanne), Marseille, Montpellier, Nancy, Nantes (La Persagotière), Poitiers (Larnay), Ronchin, Toulouse.

INSTITUTION DES JEUNES AVEUGLES. — *Objet.* — Donne aux jeunes aveugles une instruction générale aussi étendue que possible : lecture, écriture en relief, langue et littérature françaises, histoire et géographie, arithmétique, notions de mathématiques, sciences naturelles ; leur enseigner un métier qui leur permettra un jour de subvenir à leurs besoins : cannage et empaillage de chaises, brosserie, fileterie, typographie, accord des pianos, musique, professorat.

Organisation. — Les enfants sont admis à partir de 10 ans et jusqu'à 13 ans ; les candidats ayant plus de 13 ans doivent être à même, pour être admis, de suivre l'enseignement correspondant à leur âge. La rentrée des classes a lieu en octobre ; les cours sont interrompus au cours de l'année par des vacances qui ont lieu à Noël (8 à 12 jours), à Pâques (12 à 15 jours) et à la fin de l'année scolaire (2 mois et demi environ). Il y a sortie le 1er dimanche du mois, promenade tous les jeudis, parloir les dimanches et jeudis. La durée du séjour est de 8 ans pour les élèves musiciens; elle est de 5 ans pour les élèves qui apprennent une profession manuelle ; les élèves atteignant 21 ans sont rendus définitivement à leur famille après achèvement de l'année scolaire en cours. Régime : internat. La plupart des élèves jouissent d'une bourse ou d'une fraction de bourse ; ces bourses ou fractions de bourse accordées seulement à des enfants nés de parents français, sont concédées par l'État, les départements, les communes, les administrations de bienfaisance, etc. En principe, le département d'origine du jeune élève fournit les 3/12 de la

bourse, l'État, la commune, etc., coopérant chacun pour un certain nombre de douzièmes, de façon à parfaire la bourse totale ou la demi-bourse.

Formalités. — *Pour les payants* : demande d'admission adressée au directeur de l'Institution ; certificat médical spécifiant les causes et le degré de la cécité et ses probabilités d'incurabilité. *Pour les boursiers* : demande d'admission adressée au Préfet du département où sont domiciliés les parents du jeune aveugle, sur papier timbré à 2 fr. ; acte de naissance sur papier libre ; certificat du maire spécifiant la situation de fortune des parents du postulant ; certificat du percepteur indiquant le chiffre des contributions payées par eux.

Enseignement musical. — La plus grande partie des élèves de l'Institution nationale des jeunes aveugles — les 4/5 environ — sont dirigés vers la musique, pour laquelle les aveugles paraissent avoir des dispositions spéciales. L'Institution forme de nombreux organistes, professeurs, accordeurs, etc. ; elle conduit même un certain nombre de ses élèves aux cours du Conservatoire national où quelques-uns ont remporté de brillants succès. Des places sont réservées aux jeunes aveugles dans un certain nombre de théâtres et concerts (Opéra, Opéra-Comique, Gaité-Lyrique, Concerts du Conservatoire, Colonne, etc.).

Nombre de places. — L'Institution admet environ 260 aveugles : 180 pour le quartier des garçons ; 80 pour celui des filles.

École Braille. — Cette institution, fondée par la Société d'assistance pour les aveugles et placée sous la tutelle et le patronage du Conseil général du département de la Seine, est aujourd'hui une école départementale ; elle comporte une école proprement dite et des ateliers.

Admission. — L'École Braille, ainsi que l'École maternelle qui lui est annexée, admettent gratuitement les enfants aveugles des deux sexes, âgés de 3 à 13 ans, à condition qu'ils soient de nationalité française et que les parents soient domiciliés dans le département de la Seine depuis deux années au moins. Elle admet aussi des élèves payants : *internes, demi-pensionnaires* et *externes* ; des dégrèvements partiels ou totaux peuvent être accordés.

La demande d'admission doit être adressée au Préfet de la Seine (direction des Affaires départementales), accompagnée des pièces suivantes : 1° acte de naissance du candidat ; 2° certificat de vaccination ; 3° certificat du percepteur indiquant le chiffre des contributions payées par les parents du postulant ; 4° certificat médical délivré par la clinique ophtalmologique de l'hôpital Lariboisière et constatant que la cécité est complète et incurable.

Régime intérieur. — De 3 à 6 ans, le petit aveugle est placé à l'École maternelle sous la direction d'institutrices. L'École lui est ouverte dès sa sixième année ; il y reçoit, jusqu'à 13 ans, une instruction générale et professionnelle. A 13 ans, quand il est en possession de son certificat d'études primaires, il entre à l'atelier où il fait l'apprentissage approfondi d'un métier, tout en suivant, jusqu'à sa majorité, les cours d'adultes professés dans l'établissement. A partir de sa majorité, tout son temps est consacré à l'atelier.

L'enseignement général et professionnel est le même que celui donné à l'Institution nationale des jeunes aveugles ; cependant la musique n'y fait pas l'objet d'une culture aussi développée et la préparation aux professions manuelles en est la dominante.

L'aveugle, une fois à l'atelier, doit, par son travail dans une des nombreuses sections de l'établissement (vannerie, cannage et empaillage de chaises, confection des couronnes de perles, brosserie, fabrication des paillassons, fileterie, travaux de crochet et de tricot) fournir à ses propres dépenses ; cependant, au début, il est alloué une petite subvention aux aveugles encore inexperts. Plus tard, une fois leurs dépenses acquittées, ils peuvent disposer librement du reliquat de leurs gains. La matière première est fournie aux ouvriers par l'École qui se charge elle-même d'écouler les produits fabriqués.

L'École Braille peut recevoir environ 250 élèves dans les locaux destinés à l'enseignement ; les ateliers sont installés pour recevoir 300 ouvriers environ. Environ la moitié des places sont actuellement occupées.

Braille (Écriture). — En 1852, Louis Braille, aveugle, professeur de musique à l'Institution nationale des jeunes aveugles, donna à connaître un nouveau système d'écriture qui se substitua rapidement à l'ancienne écriture en relief de Valentin Haüy. L'écriture Braille peut s'appliquer à la fois aux lettres, aux chiffres, à la notation musicale, à la sténographie ; elle consiste en points saillants exécutés au revers d'une feuille de papier fort au moyen d'un poinçon à tête arrondie ; les caractères employés, au nombre de 67, sont tous empruntés à une figure composée dans son entier de 6 points placés côte à côte sur 2 colonnes de 3 points chacune. La figure complète est représentée par la consonance *é* (*V.* la figure). Les 10 premières lettres de l'alphabet représentent également les chiffres, y compris le 0 qui correspond à la lettre J ; pour que les signes alphabétiques soient considérés comme chiffres, on les fait précéder et suivre d'un signe spécial (sorte de parenthèse) qui leur donne, puis leur enlève cette signification. L'écriture Braille, s'inscrivant à l'envers du papier, s'exécute de droite à gauche, le sens des lettres étant également renversé ; la lecture au recto de la feuille se fait au contraire de gauche à droite ; les aveugles qui ont acquis une certaine pratique déchiffrent au toucher les caractères Braille avec la même facilité que les voyants lisent l'impression ordinaire.

Impression pour aveugles. — *Système Vaughan.* — Jusqu'ici les livres à l'usage des aveugles s'obtenaient par : 1° clichage, procédé industriel à peu près hors de prix ; 2° écriture à la main. Ce procédé, où l'erreur est facile, a le gros inconvénient de ne fournir qu'un exemplaire à la fois.

M. Vaughan, directeur de l'hospice des Quinze-Vingts, a imaginé un procédé d'impression pour aveugles permettant de tirer, une fois la composition faite, un nombre de copies aussi considérable qu'on le désire, et cela dans des conditions de bon marché tout à fait exceptionnelles.

Le matériel à imprimer Vaughan se compose : 1° d'une casse comprenant 1 000 caractères ; 2° d'une boîte-composteur ; 3° de 2 pinces typographiques pour la levée des lettres ; 4° d'une presse et de ses accessoires ; 5° d'une plaque de caoutchouc, et 6° de divers accessoires (papier, cordonnet soie pour relier, etc.). Pour imprimer, on opère de la façon suivante : *a*) on enlève le couvercle de la boîte-composteur et on découvre ainsi une grille de bois munie de petites rainures disposées pour recevoir les caractères ; *b*) on glisse dans les rainures de la boîte-composteur, en commençant les lignes *par la droite*, les caractères d'imprimerie que renferme la casse ; ces caractères sont à deux faces, une extrémité portant une lettre romaine, l'extrémité contraire le caractère Braille correspondant. L'opérateur composera son texte, en plaçant les caractères, de manière à laisser visible le côté où est gravée la lettre romaine. On sépare les mots en laissant entre eux une rainure vide ; pour les mots coupés à la fin des lignes, on se sert du trait d'union et on utilise toutes les abréviations d'usage courant dans l'écriture Braille.

Quand la composition de la page est achevée, on la relit de droite à gauche — l'habitude s'acquiert facilement ; — on fait les corrections nécessaires ; on referme la boîte-composteur, on la retourne et on enlève le second couvercle ; les caractères Braille deviennent alors visibles ; s'il se trouvait quelque point cassé, on remplacerait au moyen de la pince le caractère défectueux.

Pour tirer, poser la boîte-composteur sur le plateau de la presse, entre les deux taquets de la tablette mobile et retenue au moyen d'une vis ; couvrir la boîte d'une feuille de papier et celle-ci d'une plaque de caoutchouc, amener la boîte sous le rouleau-presseur. Régler la pression, tout en maintenant le papier bien à plat pour éviter les plissements ; si le point, par endroits, paraît faible, relever la boîte en intercalant entre elle et la presse des morceaux de papier. Tirer les exemplaires voulus en ayant soin de placer le papier de telle manière que les perforations pratiquées dans les marges pour la reliure correspondent parfaitement entre elles.

Le matériel Vaughan complet coûte environ 200 francs.

Hospice des Quinze-Vingts (28, rue de Charenton). — Cet hospice, fondé par saint Louis, en 1260, ressortit au Ministère de l'Intérieur, mais il possède un budget propre et il est alimenté par ses propres ressources. Il héberge 300 aveugles des deux sexes âgés d'au moins 40 ans et sert en outre des pensions annuelles de 100, 150 et 200 fr. à environ 2 000 aveugles, âgés d'au moins 21 ans et désignés par le Ministre de l'Intérieur. Les pensionnaires internes, qu'ils soient célibataires ou mariés, doivent meubler à leurs frais les logements qui leur sont fournis gratuitement ; ils reçoivent une indemnité journalière et 625 gr. de pain.

Association Valentin Haüy (14, avenue de Villars, Paris). — Cette Association, créée exclusivement en faveur des aveugles, donne, en son secrétariat, tous les renseignements qui peuvent intéresser ceux-ci (enseignement, apprentissage, placement, etc.). A signaler la bibliothèque circulante de cette Association qui met à la disposition des aveugles, moyennant une très faible cotisation, un grand nombre d'ouvrages de toute nature, en écriture Braille.

Journaux et Revues. — Un certain nombre de publications périodiques intéressant les aveugles sont imprimées en caractères Braille : Le *Louis Braille*, la *Revue Braille*, la *Tribune des Aveugles*. La revue *Valentin Haüy*, imprimée en caractères ordinaires, s'adresse plus spécialement aux voyants qu'intéressent les questions touchant aux aveugles.

Aveugles de guerre. — Les aveugles de guerre, en outre de la pension d'invalidité à laquelle ils ont droit, peuvent s'assurer des ressources régulières en pratiquant un certain nombre de métiers qui leur sont facilement accessibles et qui leur sont enseignés dans les divers centres cités plus haut. Au surplus, des institutions spécialement créées pour leur venir en aide s'occupent à la fois de les mettre en mesure d'apprendre un métier et de tirer parti de celui-ci. Les principales de ces associations sont : à l'*Association Valentin Haüy*, 9, rue Duroc, une section spéciale ; les *Amis des soldats aveugles*, 99 *bis*, rue de Reuilly ; le *Foyer des soldats aveugles* ; le *Permanent Blind Relief Fund* ; enfin dans un ordre plus général, l'*Office national des mutilés et réformés de la guerre*, 95, quai d'Orsay et l'*Office central des Œuvres de bienfaisance* 175, boulevard Saint-Germain

Il existe au Plessis-Trévise, un chenil spécial où les aveugles de guerre peuvent se procurer des chiens-guides.

AVIRON (*SPORT*). — I. *Définition.* — II. *Utilité.* — III. *Les accessoires du rameur.* — IV. *Comment ramer.* — V. *Perche et pagaie.* — VI. *Canots démontables.* — VII. *Quelques conseils.* — VIII. *Organisation du sport de l'aviron.*

I. DÉFINITION. — *Aviron* est le terme sportif du *canotage*, plus spécialement du *canotage de course*, qu'on appelle *rowing*, ou encore, en argot sportif : *sport du bout de bois.* Nous ferons rentrer dans cette même rubrique le *canotage de promenade.*

II. UTILITÉ. — Le sport de l'aviron est un des plus utiles qui soient :

1° Au point de vue *pratique*, parce qu'en de nombreuses circonstances il est nécessaire de savoir manier un bateau ;

2° Au point de vue *santé*, parce qu'il met en jeu presque tous les groupes musculaires, élargissant la poitrine, ventilant les poumons et fortifiant également les muscles des bras, de la nuque, du thorax, de l'abdomen et des jambes.

Ne pas s'exercer à l'aviron sans savoir très bien nager.

III. LES ACCESSOIRES DU RAMEUR. — 1° Le bateau. — Le bateau dont on se sert varie suivant qu'il s'agit de canotage de course ou de canotage de promenade.

a) *Bateau-type.* — Pourtant, qu'elle soit de course ou de promenade, une embarcation à l'aviron comporte toujours les pièces essentielles suivantes (fig. 1) :

A. L'*étrave*, pièce de bois formant l'avant.

B. L'*étambot*, pièce de bois formant l'arrière.

C. La *quille*, pièce de bois reliant l'étrave à l'étambot.

D. Les *carlingues*, pièces de bois longitudinales fixes supportant les bancs et donnant le raide au bateau.

E. Les *membrures* et les *varangues*, qui se greffent sur la quille, comme les côtes sur la colonne vertébrale de l'homme.

F. Les *clins* ou *bordages*, pièces de bois très minces qui sont rivées avec les membrures et constituent l'enveloppe de l'embarcation.

G. Les *préceintes*, tringles longitudinales formant la ceinture intérieure du bateau.

H. Le *gouvernail*, appareil pivotant sur l'étambot au moyen de pitons et d'une tringle qui en assurent la mobilité ; il est surmonté d'une planchette ou *barre* recevant les *tire-veilles*, cordelettes qui servent à actionner le gouvernail et que tient le *barreur*.

J. Les barres de pied ou *talonnettes*, servant d'appui aux pieds des rameurs.

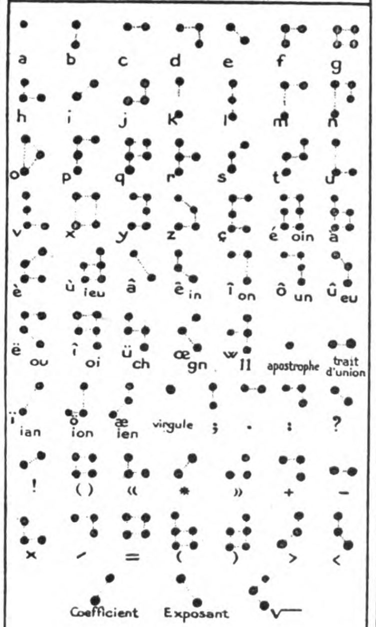
K. Les *bancs*, simples ou à *coulisses*, où s'assoient les rameurs.

L. Les *systèmes*, *solets* ou *dames*, sortes de petites fourches en métal qui maintiennent les avirons sur le bordage supérieur.

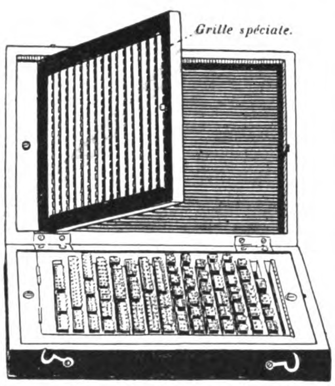
Bâbord est le côté gauche du bateau quand on regarde l'avant ; *tribord*, le côté droit.

b) *Différents types de bateaux.* — Deux types essentiels : canots de promenade et canots de course.

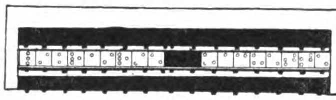
AVEUGLES



Alphabet BRAILLE



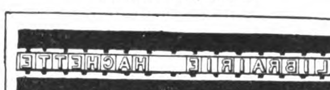
Matériel d'imprimerie pour aveugles, système VAUGHAN



Composition en BRAILLE *vue sur la grille spéciale (verso).*



Caractères d'imprimerie.



Composition en clair vue sur la grille spéciale (recto).



Tirage de la ligne composée ci-dessus.

1. *Canots de promenade.* — Ils sont généralement construits à *clins*, c'est-à-dire que leur coque se compose de plusieurs bandes de bois longitudinales se recouvrant en partie comme les écailles d'un poisson. Ils sont presque toujours *inrigger*, c'est-à-dire que les avirons s'appuient sur le bordage même de l'embarcation. En outre, la largeur de la coque leur assure une grande stabilité sur l'eau. Les canots de promenade prennent des noms différents suivant leurs formes : le canot de promenade type, dit le *canot de famille* (fig. 3), très solide et très stable et présentant toutes les garanties de sécurité ; les yoles à 1, 2 et 4 rameurs ; les *canots* de rivière ou de mer, marchant à l'aviron ou à la pagaie. Tous les canots de promenade sont généralement construits en sapin ou en chêne. Le prix de ces diverses embarcations varie suivant leur grandeur, la qualité de la matière employée, et aussi le luxe de l'aménagement.

2. *Canots de course.* — Généralement construits à *francs*

L'AVIRON.

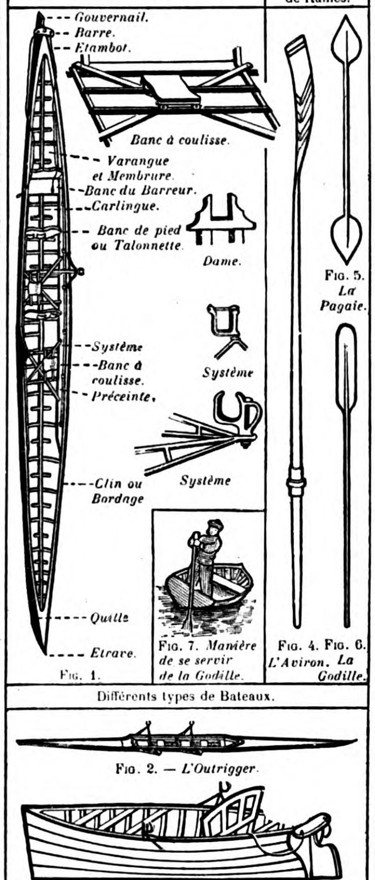


Fig. 1.

Fig. 5. La Pagaie.

Fig. 7. Manière de se servir de la Godille.

Fig. 4. Fig. 6. L'Aviron. La Godille.

Fig. 2. — L'Outrigger.

Fig. 3. — Le Canot de famille.

bords (chacun des deux côtés de la coque se compose d'un seul large feuillet de bois léger, acajou ou cèdre, allant de la quille au plat-bord). Quelques-uns cependant, tels les yoles de course, sont à clins. Ils sont généralement *outrigger* (l'aviron, au lieu de s'appuyer directement sur le bordage, repose à l'extrémité d'une armature en fer boulonnée sur les flancs du bateau et qu'on appelle *porte en dehors* ou *portant*). Enfin, construits uniquement pour la vitesse, ils sont beaucoup plus légers et moins larges que les canots de promenade ; leur stabilité n'est assurée, quand on les monte, qu'au moyen des avirons qui servent de balanciers.

Le type du bateau de course de rivière (voir fig. 2) est l'*outrigger* à 1, 2, 4 ou 8 rameurs avec ou sans barreur. Il est dit armé *en pointe*, quand chaque rameur n'a en mains qu'un seul aviron ; armé *en couple*, quand chaque rameur se sert de deux avirons. L'*outrigger* à un rameur a un nom spécial : *skiff* ; il est toujours armé *en couple*. L'outrigger à 2 rameurs de couple se dénomme *double-scull*.

Les autres embarcations de course sont : les *yoles franches*, à 2, 4 et 8 rameurs, toujours armées en pointe ; les *canots de course*, toujours armés en couple ; la *périssoire*, sorte de canot à 1 ou 2 rameurs, embarcation instable par excellence et qui se manœuvre à la pagaie. La longueur des canots de course varie de 6 m. 50 (canot à 1 rameur) à 19 m. (outrigger à 8 rameurs de couple) ; leur largeur, de 0 m. 30 à 1 mètre.

2° **Avirons.** — Les avirons sont généralement construits en sapin : ils sont en bois plein pour les canots de promenade, en bois creux pour les canots de course ; mais la légèreté ne doit jamais exclure la solidité. L'aviron de promenade est massif et court ; l'aviron de course est léger et long ; celui de *pointe* mesure 3 m. 60 de longueur, celui de couple 2 m. 80 seulement. C'est là l'aviron proprement dit. La *pagaie* (fig. 5) est une sorte d'aviron double terminé par 2 pelles en forme de cœurs allongés. On l'emploie pour la périssoire ou le canot à un rameur en ramant alternativement de chacune des 2 pelles.

La *godille* (fig. 6) est un autre genre d'aviron, court et massif, à pelle plate. Se manœuvre à l'arrière du bateau par un mouvement rotatif qui fait avancer et dirige en même temps l'embarcation (fig. 7).

3° **Costume du rameur.** — Culotte courte jusqu'aux genoux, maillot sans manches, petits souliers, espadrilles ou bains de mer, chaussettes et petite calotte ou polo (fig. 8).

4° **Garages.** — Les bateaux de course, en bois très léger, sont remisés à sec dans des hangars spéciaux. Après chaque sortie, les parties en bois qui ont subi le contact de l'eau sont soigneusement graissées et les ferrures huilées. Les mêmes soins sont nécessaires aux bateaux de promenade de luxe.

IV. COMMENT RAMER. — *a*) **Le coup d'aviron.** — Que le rameur ait à manier un ou deux avirons, les principes du coup d'aviron sont les mêmes. Le rameur en couple n'aura qu'à se préoccuper : 1° d'éviter la rencontre des poignées de ses deux rames ; 2° de faire en sorte que le mouvement des deux mains soit exactement simultané. Ceci dit, voici les quatre temps du coup d'aviron (fig. 8, 9, 10 et 11).

Temps préparatoire : pencher le corps en avant, à 25°, tenir les épaules basses et rejetées en arrière de façon à dégager la poitrine, les bras bien étendus, sans raideur, les poignets droits, les mains entourant sans la serrer la poignée de l'aviron, la tête haute, les jambes légèrement écartées, les pieds fortement appuyés sur la barre de pieds.

2e temps : Engager la pelle dans l'eau, perpendiculairement à la surface ou un peu inclinée sur elle, se pencher en arrière, garder les bras étendus jusqu'à ce que le corps soit à 25°.

3e temps : commencer alors à plier les bras, en gardant les mains à une hauteur uniforme, de façon à les amener à toucher la poitrine ; plier les poignets au fur et à mesure et de manière qu'ils forment un angle droit avec l'avant-bras au moment où les mains arrivent à la poitrine ; dans ce mouvement, éviter de tirer les bras ; les épaules et les reins seuls doivent travailler.

4e temps (dégagé) : l'aviron ayant ainsi effectué son parcours dans l'eau, baisser légèrement les mains pour retirer la pelle de l'eau, allonger vivement les bras et ramener le corps lentement à la première position.

Dans le 2e et le 3e temps, la pelle seule de l'aviron doit être engagée dans l'eau ; dans le 4e, la pelle doit être ramenée à la position du 1er temps, non en décrivant une trajectoire à flèche élevée, mais en rasant l'eau, sans la toucher.

b) **Cadence.** — 25 à 30 coups à la minute. Les rameurs de course vont jusqu'à 36 et 38 coups.

c) **Comment diriger un bateau.** — On dirige une embarcation, soit à la barre, soit avec l'aviron.

Le barreur, étant assis le dos tourné à l'arrière où se trouve le gouvernail, et tenant un tire-veille de la barre dans chaque main, devra, pour diriger l'embarcation vers sa gauche, tirer le tire-veille de gauche et inversement. Ne jamais procéder par saccades en barrant, mais progressivement.

Quand il n'y a pas de barreur, le rameur, ayant le dos tourné à l'avant, peut, en ramant plus fort d'un côté, diriger la barque du côté opposé. S'il veut faire un changement de direction rapide ou virer complètement, il peut, continuant à ramer du côté opposé à celui par lequel il veut tourner, soit *déramer* avec l'autre aviron, c'est-à-dire ramer en sens inverse, soit *scier*, c'est-à-dire caler complètement cet aviron dans l'eau. Ex. : Pour obliquer fortement à droite, ou virer par ce même côté, ramer à gauche d'une part et déramer ou scier de l'autre.

V. LA PERCHE ET LA PAGAIE. — Certaines embarcations ne se manœuvrent pas à l'aviron, mais à la perche ou à la pagaie simple. De ce nombre sont certains bateaux de pêche, et aussi certains bateaux de promenade à fond plat, très nombreux en Angleterre, et dénommés *punts*.

Ces bateaux sont munis à l'arrière d'une petite plate-forme, sur laquelle se tient celui qui manœuvre l'embarcation. Pour conduire à la perche, étant placé sur le côté de la petite plate-forme, enfoncer la perche perpendiculairement dans l'eau et pousser en laissant filer un instant la perche dans les doigts. Retirer la perche et recommencer. Pour pagayer, se placer également sur le côté de la plate-forme, engager la pelle dans l'eau perpendiculairement au bord de l'embarcation, mais, aussitôt le coup donné, tourner la pelle parallèlement au bordage. Elle fait alors office de gouvernail après avoir fait celui de propulseur. Sans cette manœuvre, l'embarcation tournerait sur place.

VI. CANOTS DÉMONTABLES. — On se sert, beaucoup plus pour la pêche que pour la promenade, de petits canots démontables ou pliants. Il en existe de nombreux modèles : ils sont généralement faits d'une armature articulée de bois ou de métal, recouverte de toile imperméable ou de tissu caoutchouté. Repliés, ils tiennent la place d'une valise ordinaire, pèsent dans les 25 à 30 kilogrammes et leur montage s'opère en quelques minutes. Ils ont un faible tirant d'eau et mesurent généralement de 3 à 4 mètres de long et 0 m. 80 à 1 m. 10 de large. Se manœuvrent à la rame ou à la pagaie.

VII. QUELQUES CONSEILS. — *a*) **Entraînement.** — Pour l'entraînement, les conseils peuvent se résumer en un seul : *aller lentement*. Bien décomposer les temps du coup d'aviron avant de vouloir prétendre à faire avancer vite un bateau. Bien acquérir le mécanisme de ces temps, ainsi que la symétrie des mouvements des deux bras, tout cela en ramant très lentement ; ensuite, à chaque sortie nouvelle, s'efforcer d'accélérer progressivement la cadence, pour aboutir à celle de 25 à 30 coups à la minute, que ne doit pas chercher à dépasser un rameur de promenade.

Quant aux rameurs de course, ils doivent se soumettre à des méthodes d'entraînement trop minutieuses pour être détaillées ici, et d'ailleurs très variables selon les pays et même les sociétés. Mais le grand principe en reste partout le même : *aller lentement et progressivement*.

b) **Ampoules et coups de soleil.** — Ce sont là les deux accidents du rameur. Ils sont d'ailleurs inévitables, et seule l'habitude finit par en triompher. De moyen préventif contre les ampoules, il n'y en a guère, si ce n'est, dans une certaine mesure, d'éviter d'avoir les mains mouillées. Moyen curatif : Percer les ampoules avec une aiguille flambée et les presser pour en faire sortir toute l'eau qu'elles contiennent. Les enduire ensuite de vaseline pour adoucir la brûlure.

Pour les coups de soleil, le meilleur moyen préventif est de protéger contre eux toutes les parties du corps par un tissu quelconque : par conséquent, porter un maillot léger avec manches et un couvre-chef, chapeau ou casquette de toile avec couvre-nuque.

Comme remède, encore la vaseline ou un corps gras quelconque, mais non acide : blancs d'œufs battus dans l'huile, liniment oléo-calcaire, etc. *V.* **Brulure.**

c) **A quel age apprendre a ramer ?** — Ne pas commencer de trop bonne heure ; 15 ans pour les jeunes garçons, de 16 à 18 ans pour les jeunes filles.

LE COUP D'AVIRON.



Fig. 8. — 1er *Temps*. Fig. 9. — 2e *Temps*.

Fig. 10. — 3e *Temps*. Fig. 11. — 4e *Temps*.

VIII. L'ORGANISATION DU SPORT DE L'AVIRON. — *a*) **Sociétés et Fédérations.** — Partout où il y a une rivière navigable et une agglomération importante, il existe une ou plusieurs sociétés d'aviron. Ces sociétés sont groupées en fédérations régionales, s'administrant elles-mêmes, sous la direction centrale de la Fédération française des Sociétés d'aviron (F. F. S. A.) qui a son siège à Paris. La Fédération française est affiliée à la Fédération internationale d'aviron, qui groupe toutes les Fédérations nationales d'Europe.

Il n'existe en France que des rameurs *amateurs*.

b) **Régates et championnats.** — Une réunion de courses à l'aviron se dénomme *régates*. Toutes les sociétés organisent annuellement des régates. Les Fédérations régionales font disputer leurs championnats régionaux, dont les vainqueurs (rameurs ou équipes) sont qualifiés pour disputer les championnats de France organisés chaque année par la F. F. S. A. En outre, chacune des fédérations affiliées à la Fédération internationale assure à tour de rôle l'organisation des championnats d'Europe. Enfin, deux sociétés peuvent organiser entre elles des rencontres périodiques ou matches qui leur sont exclusivement réservés : les plus célèbres sont, en France, les matches Rowing-Marne et, en Angleterre, Oxford-Cambridge.

AVIS (LETTRE D') (*COMM.*). — Le commerçant qui dispose sur un client le prévient, par une lettre d'avis, du montant de la traite et du jour de l'échéance. Cette lettre d'avis devient inutile si le fournisseur a porté, au bas de la facture de livraison des marchandises, la date de l'échéance suivie de la mention « sans autre avis ». Le fait qu'aucune lettre d'avis n'a été envoyée n'enlève rien à la validité de l'effet mis en circulation. Pour les autres lettres d'avis, *V.* **Postes.**

AVOCAT (*PROFESS.*). — L'avocat défend, au civil et au criminel, les intérêts qui lui sont confiés. A quelque barreau (*V.* plus loin) qu'ils soient inscrits, les avocats peuvent plaider partout et devant toutes les juridictions, sauf devant la Cour de Cassation, le Conseil d'État, la Cour des Comptes et le Tribunal des Conflits.

Devant les Tribunaux civils d'arrondissement et devant les Cours d'appel, ils ont seuls, *en principe*, le droit de plaider ; cependant les parties peuvent, *avec l'autorisation spéciale du Tribunal*, plaider elles-mêmes leur propre cause ; d'autre part, dans les tribunaux auprès desquels il n'existe pas de barreau, les *avoués* font office d'avocats. Les avocats peuvent se présenter *sans procuration*, c'est-à-dire sans mandat *écrit*, devant tous les Tribunaux, même en Justice de Paix, devant les Conseils de Préfecture et les Tribunaux de Commerce.

L'avocat n'est pas responsable de l'issue des procès qu'il plaide ; d'autre part, il ne peut engager son client par les aveux qu'il passerait en son nom.

Les avocats peuvent être appelés à compléter les Tribunaux et Cours d'appel en l'absence des magistrats. Dans ce cas, les avocats présents à l'audience sont appelés à siéger en remplacement d'un magistrat, dans leur ordre d'inscription au tableau.

TABLEAU. — C'est la liste officielle des avocats titulaires inscrits auprès d'une Cour d'appel et d'un Tribunal. Les avocats stagiaires, bien que jouissant de presque toutes les prérogatives de l'avocat titulaire, ne figurent pas au tableau.

COLONNE. — Dans les barreaux qui comptent un nombre important d'avocats, ceux-ci sont répartis en un certain nombre de groupements ou colonnes ; chaque colonne est présidée par un des membres du Conseil de l'Ordre ou un ancien bâtonnier ; elle se réunit deux fois par an pour traiter de questions relatives à la profession d'avocat. Il peut y avoir des colonnes d'avocats titulaires et des colonnes d'avocats stagiaires.

BARREAU. — La réunion des avocats exerçant près d'une Cour d'appel ou près d'un Tribunal prend le nom de barreau ; chaque barreau a, à sa tête, un *bâtonnier*, et un *Conseil de l'Ordre* élu par les avocats inscrits au tableau.

Le Conseil de l'Ordre statue sur les demandes d'admission et exerce sur les avocats certains pouvoirs disciplinaires.

Toutefois, lorsqu'un barreau comprend moins de 6 avocats, c'est le tribunal qui remplit les fonctions de Conseil de discipline.

INCOMPATIBILITÉS. — La profession d'avocat est incompatible avec un grand nombre de fonctions publiques

ou de professions ; notamment avec les fonctions judiciaires (à l'exception de celles de juge-suppléant *non rétribué*), avec les fonctions d'officier ministériel, de Préfet, Sous-Préfet, avec la profession de commerçant ou d'agent d'affaires.

POUR ÊTRE AVOCAT, il faut : 1° être licencié en droit ; 2° prêter serment ; 3° être inscrit au barreau, ce qui s'obtient par l'admission au stage par le Conseil de l'Ordre des avocats.

1° *Licence en droit*. — *V*. DROIT.

2° *Serment*. — Pour être admis à prêter serment devant la Cour d'appel (la première Chambre à Paris), il faut : 1° soumettre son titre de licencié à la vérification du Procureur général ; 2° verser au greffe, à titre de droits, une somme de 74 fr. Une fois le titre vérifié, le postulant est convoqué à jour fixe pour prêter serment. Revêtu pour la première fois de la robe, il est conduit par un greffier devant la Cour. Lecture est alors donnée par le greffier de la formule suivante : « *Je jure de ne rien dire en public, comme défenseur ou conseil, de contraire aux lois, aux règlements, aux bonnes mœurs, à la sûreté de l'État et à la paix publique et de ne jamais m'écarter du respect dû aux Tribunaux et aux autorités publiques* » ; à quoi le postulant répond : « *Je le jure !* »

3° *Stage*. — La prestation de serment ne donne pas au licencié en droit le droit de plaider ; il ne sera reçu définitivement avocat qu'après son admission au stage par le Conseil de l'Ordre. L'admission au stage se fait sur demande et après enquête. Le futur avocat, qui vient de prêter serment, va au secrétariat de l'ordre, et remplit une feuille de demande d'admission. Il verse contre reçu une somme de 100 fr. ; il désigne parmi les membres du Conseil de l'Ordre, le rapporteur qu'il désire voir se charger de son dossier ; à défaut de cette désignation personnelle, un rapporteur est nommé d'office ; dans un cas comme dans l'autre, le postulant fait une visite au rapporteur désigné et lui porte son dossier ; quelques jours après, celui-ci rend la visite qu'il a reçue et profite de la circonstance pour s'assurer que le candidat au stage remplit certaines conditions matérielles exigées : installation suffisante dans des meubles lui appartenant, s'il vit seul, et, s'il vit dans sa famille, indépendance complète de son cabinet de travail.

Le stage dure 3 ans, au cours desquels le stagiaire peut plaider, à l'égal des titulaires ; il est tenu seulement : 1° d'assister deux fois par an aux réunions de *colonne*, où des anciens donnent aux nouveaux venus des conseils qui ont trait à tout ce qui peut intéresser un avocat, théoriquement et pratiquement ; 2° de signer une fois par semaine (le samedi, de 1 heure à 3 heures, à Paris, dans le local de la Bibliothèque), sur une feuille spéciale placée à l'entrée de la salle où se tient la conférence hebdomadaire des avocats stagiaires ; cette conférence, que préside le bâtonnier, assisté de secrétaires (12 à Paris), pris entre les stagiaires, a pour but de permettre aux nouveaux avocats de s'exercer à la parole ; dans chaque réunion, une question, qui a été choisie d'avance, est traitée par cinq orateurs, deux parlant pour l'affirmative, deux autres pour la négative, le cinquième départageant les camps adverses. On ne saurait trop recommander aux débutants de la carrière d'assister aux réunions de la conférence ; outre qu'ils y puisent l'habitude de la discussion et de la parole, ils se créent d'excellentes relations, arrivent à se mettre en évidence, et, s'ils ont parlé deux fois au moins au cours de l'année, peuvent aspirer à devenir à leur tour secrétaire de la conférence ; or le titre d'ancien secrétaire de la conférence est d'un grand poids tout au long de la carrière.

Comme nous venons de le voir, un licencié en droit admis au stage est, en théorie, avocat ; pratiquement, il lui est matériellement impossible, sauf exceptions très rares, d'exercer sa profession, car il n'en connaît pas le premier mot.

Pour être avocat de fait, il faut : 1° avoir les qualités requises pour l'exercice de cette profession ; 2° avoir fait des études pratiques au moins aussi longues que les études théoriques ; 3° avoir beaucoup de patience, et des ressources suffisantes pour attendre les premiers clients.

Qualités requises. — L'avocat doit être un homme intelligent, d'une culture générale très développée ; il doit, à un esprit clair et à une élocution facile et élégante, joindre un grand sens pratique qui lui permettra de découvrir, entre les réticences, les obscurités involontaires ou voulues du langage de son interlocuteur, ce que celui-ci veut dire ou signifier. S'il ne veut pas s'exposer à tomber au rang des avocats déconsidérés, bons à toute besogne, il lui faut une grande dose d'honnêteté qui lui permettra de discerner, entre les mauvaises causes, celles qui peuvent se défendre sans déchoir de celles qu'il faut abandonner. Enfin, n'oubliant pas que l'avocat n'a pas le droit d'exiger d'honoraires, il sera assez prévoyant pour ne pas s'engager dans certaines affaires sans, au préalable, s'être fait déposer une provision raisonnable.

Études pratiques. — Deux systèmes sont préconisés, capables de rendre un licencié en droit apte à exercer la profession d'avocat. Les uns recommandent un stage de quelques années dans une étude d'avoué ; les autres préfèrent l'exercice immédiat de la profession aux côtés d'un maître du barreau. La vérité paraît être dans une application successive des deux systèmes.

L'étudiant nouvellement reçu licencié ne doit pas se précipiter pour se faire inscrire au barreau ; il cherchera à se faire agréer comme clerc par un avoué. Travailler assidûment, quelle que soit l'ingratitude des premiers travaux à accomplir ; franchir toutes les étapes de la cléricature jusqu'à premier clerc inclusivement (*V*. AVOUÉ) ; cela demandera cinq ans environ, mais le temps n'aura pas été perdu ; le futur avocat, en même temps qu'il aura pénétré en partie les mystères de la procédure, se sera fait un noyau de relations qui lui faciliteront singulièrement la tâche, le jour où il se décidera à faire son stage ; quand, s'estimant suffisamment préparé, il demandera son inscription au barreau, il pourra facilement, à cause des connaissances pratiques qu'il aura acquises, d'abord se faire remarquer à la conférence hebdomadaire, puis au cours d'affaires qu'il s'efforcera de plaider en homme disert et pratique à la fois ; il lui sera alors facile de se faire agréer comme secrétaire par quelque maître ; dès lors, la chance aidant, sa situation sera faite, c'est-à-dire que vers sa trente à trente-cinquième année, il se trouvera dans une situation déjà enviable. Sauf une chance tout à fait exceptionnelle, ce ne seront pas encore les grandes plaidoiries à gros honoraires, mais ce sera un courant d'affaires régulier et fructueux ; cependant, sur 2 000 avocats et stagiaires inscrits au barreau de Paris, 200 à 300 seulement, disent les statistiques, ont une situation décente due à leur profession ; les autres végètent ; il y a une chose que les statisticiens oublient de dire, c'est qu'une moitié au moins des avocats inscrits au barreau de Paris ne pratiquent pas.

ASSISTANCE JUDICIAIRE. — Dans la plupart des barreaux de province, les affaires d'assistance judiciaire (gratuites) sont réparties entre les avocats inscrits au tableau ; à Paris, au contraire, elles sont réservées aux avocats stagiaires ; c'est, pour les débutants, un excellent moyen de se familiariser avec la barre et qu'il ne faut pas négliger. Pour plaider les causes d'assistance judiciaire, se faire inscrire au Secrétariat de l'Ordre ; on peut à sa guise se faire inscrire pour l'ensemble des affaires d'assistance judiciaire (criminelles, correctionnelles, civiles, et de conseil de guerre ou de mineurs) ou pour une seule branche de ce genre d'affaires.

CE QUE COUTE LA CARRIÈRE D'AVOCAT. — Comprise telle que nous l'avons décrite, la carrière d'avocat, suivant que celui-ci sera licencié ou docteur en droit, coûtera dix années au moins de préparation et une vingtaine de mille francs au bas mot.

Costume. — L'avocat, dans l'exercice de sa profession, au Palais, porte la robe, la toque et le rabat.

Frais fixes annuels. — La cotisation annuelle fixe à verser par tout avocat — titulaire ou stagiaire — à la caisse du Secrétariat de l'Ordre, est à Paris, de 125 fr., en y comprenant le droit de vestiaire.

Avocats au Conseil d'État et à la Cour de Cassation. — Ils ont seuls le droit de représenter les parties et de plaider ou de présenter des mémoires devant la Cour de Cassation, le Conseil d'État, le Tribunal des Conflits et le Conseil des Prises, — sous réserve du droit qui, dans certaines catégories d'affaires, appartient aux parties de présenter elles-mêmes des mémoires sans ministère d'avocat (*V*. CASSATION et CONSEIL D'ÉTAT). Ils font, auprès des juridictions auxquelles ils sont attachés, office à la fois d'avoué et d'avocat, c'est-à-dire qu'ils plaident et s'occupent de la procédure.

L'Ordre des avocats au Conseil d'État et à la Cour de Cassation est composé de 60 membres ; il a à sa tête un bâtonnier et un Conseil de discipline.

Pour être avocat au Conseil d'État, il faut : 1° Être AVOCAT (*V*. ce mot), inscrit depuis 2 ans au minimum au barreau d'une Cour d'appel ; 2° Être Français et âgé d'au moins 27 ans ; 3° Acheter une charge disponible. Ces charges, tant à cause du privilège dont elles jouissent que de la concurrence des postulants, sont d'un prix élevé : de 200 à 400 000 fr. La nomination se fait par décret, après présentation par l'occupant de son futur successeur.

L'avocat au Conseil d'État et à la Cour de Cassation doit faire preuve de qualités plus solides que brillantes ; il doit être documenté et érudit ; il ne cherche pas à assembler des faits dans un ordre plus ou moins susceptible d'ébranler ou de fortifier une conviction, mais il use de toutes les armes que le droit et la jurisprudence mettent à sa disposition en faveur de la cause qu'il défend. En un mot, science profonde, logique, clarté, simplicité, telles sont les qualités que demande l'exercice de cette profession.

Avocat aux Colonies. — Les règles régissant l'exercice de la profession d'avocat diffèrent avec les colonies.

Aux Antilles, à la Guyane, à la Réunion, le barreau est organisé conformément aux règlements en vigueur dans la métropole. Dans les établissements français de l'Inde, l'ordre des avocats est remplacé par un corps de conseils commissionnés ; les membres en sont nommés par le gouverneur ; ils doivent être âgés de 25 ans au moins et pourvus soit de la licence en droit, soit du certificat de capacité, que délivrent, après 3 années d'études, les Écoles de droit coloniales. A Saint-Pierre-et-Miquelon, au Sénégal, dans la Nouvelle-Calédonie, en Océanie (Tahiti), la même organisation existe, mais les diplômes sont remplacés par un examen professionnel. En Indo-Chine, les avocats défenseurs nommés par le Gouverneur général constituent un corps fermé à places limitées ; le pouvoir disciplinaire est exercé à leur endroit par le Procureur général. Chargés exclusivement d'assurer les droits de la défense devant la Cour d'appel et le Tribunal de première instance de Saïgon, ils doivent être âgés de 25 ans au moins, licenciés en droit et avoir accompli, soit un stage de 2 ans dans un barreau de France ou des colonies, soit 2 années de fonctions judiciaires, soit 2 années de cléricature chez un avoué ou un notaire, mais postérieurement à l'obtention du diplôme de licencié. Les avocats défenseurs versent un cautionnement de 2 000 fr. à la caisse des Dépôts et Consignations.

Avocats généraux. — *V*. JUSTICE (ORGANISATION DE LA).

AVOUÉ (*PROFESS.*). — L'avoué représente les plaideurs en justice ; il prépare les actes de procédure, fournit à l'avocat les éléments de sa plaidoirie, rédige la demande, expose les moyens de défense, prépare les conclusions ; placé à l'audience près de l'avocat, il l'assiste, lui fournit les documents dont il peut avoir besoin, prend note des incidents qui se produisent, etc. Il peut même, dans certains cas déterminés ou en l'absence de l'avocat, plaider au civil ; enfin, dans les tribunaux où le nombre des avocats inscrits au barreau est insuffisant, il peut remplir leur rôle, et même, en cas d'absence d'un magistrat et d'avocat pouvant substituer celui-ci, l'avoué peut être appelé à faire fonction de juge.

L'avoué étant le mandataire de son client, celui-ci est lié par les déclarations faites en son nom par l'avoué, sauf désaveu (*V*. DÉSAVEU).

La remise, faite par la partie ou par son mandataire à un avoué, des pièces relatives à un procès (et notamment de l'assignation), équivaut au mandat de la représenter dans ce procès ; le mandat donné à l'avoué peut être révoqué.

On appelle *constitution d'avoué* l'acte par lequel l'avoué déclare qu'il a charge et pouvoir d'occuper pour une partie dans l'instance la concernant. La constitution d'un avoué est *obligatoire* devant les Tribunaux civils et devant les Cours d'appel, sauf en quelques matières exceptionnelles, d'ailleurs fort rares.

L'avoué est responsable des fautes qu'il a pu commettre dans l'exécution de son mandat et des nullités de procédure qui proviennent de son fait.

Quand une partie a gagné son procès, son avoué a une action directe et personnelle, pour le recouvrement de ses *frais*, contre la partie adverse qui est condamnée aux dépens ; il peut aussi, s'il le préfère, s'adresser à son client pour se faire payer des *frais et honoraires* qui lui sont dus. Tant qu'il n'est pas désintéressé, on reconnaît le droit à l'avoué de retenir les pièces de procédure et les titres qu'il s'est procurés au moyen de ses avances, mais non ceux qui lui ont été remis par le client.

CONDITIONS LÉGALES. — Pour être avoué, il faut : 1° à Paris : être licencié en droit ; en province : être muni du certificat de capacité en droit ; 2° avoir fait un stage de 5 ans dans une ou des études d'avoué ; le stage est réduit à 3 ans, en province, pour les licenciés en droit ; 3° être âgé de 25 ans ; 4° acheter une charge ; 5° verser un cautionnement.

Bien que nommés par décret, les avoués achètent leur charge ; ils ont le droit, sinon de la revendre, tout au moins de présenter et de faire agréer leur successeur. Il y a deux sortes d'avoués : ceux de *première instance* et ceux *d'appel*. Les premiers ont un mouvement d'affaires beaucoup plus important que les seconds ; aussi le prix des charges, surtout à Paris, est-il assez différent. On calcule en principe qu'une charge doit se vendre environ 7 fois le produit annuel moyen des cinq dernières années d'exercice. A Paris, les charges de première instance représentent un revenu variant de 50 à 300 000 fr. ; les charges valent de 300 000 fr. à 1 million et demi ; les charges d'appel, qui rapportent de 50 à 150 000 fr., valent de 300 à 800 000 fr. En province, les études d'avoués rapportent de 20 à 75 000 fr. et valent de 75 000 à 500 000 fr.

Le cautionnement à verser par les avoués est en général de 10 000 fr. à Paris, de 4 à 6 000 fr. en province.

Avoué (Clerc d'). — L'étude de l'avoué étant l'antichambre naturelle par laquelle doivent passer une foule de jeunes gens se préparant à diverses carrières pour lesquelles la connaissance de la procédure est indispensable, il en résulte que le personnel en est essentiellement instable. Comme il est indispensable, pourtant, pour la bonne marche d'une affaire, quelle qu'en soit la nature, qu'une partie au moins de ceux qui s'en occupent le fassent d'une façon régulière et aussi permanente que possible, il s'ensuit que, dans la plupart des études, à côté du personnel instable, en existe un autre plus fixe ; celui-ci, recruté parmi des jeunes gens sortant de l'enseignement primaire supérieur, fournira les clercs de carrière. N'ambitionnant pas le coûteux honneur d'avoir un jour une étude en propre, ces clercs arrivent néanmoins à se créer une situation des plus honorables et très suffisamment rémunératrice pour qu'on puisse s'en contenter. Les appointements des uns comme des autres sont faits autant de la rémunération fixe qu'ils touchent que des travaux supplémentaires qu'ils obtiennent — copies, rédactions d'actes, etc. — et qui sont payés d'une façon très raisonnable.

Ce qui empêche beaucoup de jeunes gens de se confiner plus spécialement dans la cléricature, c'est l'incertitude qu'ils gardent sur l'avenir, aucune retraite ne leur étant réservée ; nous croyons que cette préoccupation ne doit pas entrer en ligne de compte ; à notre époque, on peut facilement substituer sa propre prévoyance à celle de l'État, d'ailleurs coûteuse. Toute personne jouissant d'un traitement normal peut se constituer par elle-même sa retraite ; la Caisse nationale des retraites, les Sociétés mutuelles, les Compagnies d'assurances sur la vie offrent à la sagesse individuelle des quantités de combinaisons dont beaucoup ont l'avantage d'être à la fois plus économiques et plus avantageuses que celle imposée par l'État à ses fonctionnaires ; elles ont en outre l'avantage considérable, au point de vue de la race, de développer l'esprit d'économie, de prévoyance et d'ingéniosité, au lieu de l'annihiler.

Avoué aux colonies. — La profession d'avoué aux colonies n'existe qu'à la Martinique, à la Guadeloupe, à la Guyane et à la Réunion. De même qu'en France, les charges d'avoués sont vénales et l'exerçant a le droit de présenter son successeur à la nomination du Ministre des Colonies. La nomination, faite d'abord à titre provisoire par le Gouverneur de la colonie, est soumise à l'approbation du Ministre, qui ratifie. Conditions exigées : 25 ans d'âge ; 5 ans de cléricature chez un avoué dont 3 ans en qualité de premier clerc ; examen portant sur les 5 codes. Les licenciés en droit sont dispensés de l'examen et de 3 années de stage. Cette situation ne peut guère être envisagée sérieusement que par les jeunes gens originaires de la colonie dans laquelle une vacance vient à se produire ou qui y possèdent de fortes attaches de parenté et d'amitié.

AX. — *V*. STATIONS THERMALES.

AXONGE (OU SAINDOUX) (*MÉD.*). — Corps gras fourni par le tissu graisseux accumulé sous la peau et autour des reins du cochon. Entre dans la composition des pommades médicamenteuses, associée ou non à d'autres corps gras (lanoline, vaseline).

Se prépare à domicile en faisant fondre au bain-marie de la panne de porc bien fraîche coupée en petits morceaux ; faire filtrer en tordant dans un linge fin ; à conserver dans un vase bien clos. Ne doit d'ailleurs s'employer que fraîche.

BABA (*CUIS.*). — Préparer la pâte comme pour la brioche (*V.* BRIOCHE), mais un peu plus claire. || Lorsqu'elle est levée, ajouter 30 grammes de sucre en poudre, un petit verre de vin de Madère ou de rhum, 30 grammes de raisins de Corinthe, 15 grammes de cédrat confit coupé en dés, une cuillerée à café de safran en poudre. || Beurrer un moule deux fois plus grand qu'il ne faut pour la pâte qu'il doit contenir, y mettre la pâte et la laisser ainsi dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'elle soit bien gonflée ; la faire cuire au four pendant 30 minutes.

BACCALAURÉAT. — Cet examen constitue la sanction des études secondaires. Il comprend deux parties, passées la première à la fin de l'année de *première* (ancienne *rhétorique*), la seconde à la fin de l'année de *philosophie* ou de mathématiques élémentaires. Correspondant aux quatre sections du deuxième cycle (*V.* CYCLES), il se divise en : 1° *latin-grec;* 2° *latin-langues vivantes* ; 3° *latin-sciences* ; 4° *sciences-langues vivantes*, pour la 1re partie ; la 2e partie ne donne le choix qu'entre : 5° *philosophie* ou 6° *mathématiques.*

On peut se présenter à deux ou même trois de ces sections au cours de la même session, à condition, naturellement, qu'elles se rapportent à la même *partie* de l'examen.

Quelle que soit la mention inscrite sur le diplôme, le baccalauréat est également valable pour l'inscription dans les facultés et écoles d'enseignement supérieur, en vue de tous grades et titres conférés par l'État. La mention ne figure qu'à titre de renseignement.

INSCRIPTION ET PIÈCES A DÉPOSER. — Au secrétariat de la Faculté des Lettres pour le baccalauréat 1, 2, 3 et 5, à la Faculté des Sciences pour le baccalauréat 4 et 6.

Les pièces, qui constituent le dossier (en cas de changement de Faculté, c'est le candidat qui doit s'occuper du transfert de ces pièces), restent et servent pour les examens postérieurs : licence, diplôme d'études, etc.

1. Acte de naissance légalisé, sur papier timbré.

2. Demande sur papier timbré à 2 fr., écrite de la main du candidat et signée de ses nom et prénoms, signature légalisée. Si le candidat est mineur, il faut, sur la même feuille de demande, une autorisation du père ou tuteur. Signature légalisée. Le secrétaire remet au candidat qui s'inscrit (ou, si l'inscription se fait par lettre, envoie par la poste) le bulletin de versement indiquant quelle somme il faut verser.

Avant l'examen, le candidat doit signer sur un registre spécial une formule attestant qu'il ne s'est pas inscrit ou fait inscrire dans une autre Faculté, pour subir le même examen pendant la même session.

FORMULES. — Modèle n° 1 (pour candidat mineur). « Le soussigné (nom et prénoms), né à , départ. de , le , présente à M. le recteur de l'Académie de , conformément au règlement du et en vertu de l'autorisation ci-jointe de M. (père ou mère veuve, beau-père tuteur), la demande d'être admis à la (spécifier la partie et la nature des épreuves) partie de l'examen du baccalauréat de l'Enseignement secondaire devant la Faculté des (lettres on sciences).
Langues vivantes (les indiquer).
A , le 19. Signature et adresse complète.

Modèle n° 2. — Autorisation du père, tuteur, etc.... Je soussigné. (nom et prénoms), domicilié à , département de . déclare autoriser mon (fils, pupille, etc.), d'après la demande ci-dessus écrite et signée par lui, à se présenter à la (1re, 2e) partie de l'examen du baccalauréat de l'Enseignement secondaire devant la Faculté des (lettres ou sciences), de .
A , le .
Signature légalisée et adresse complète.

Modèle n° 3 (candidat majeur). Je soussigné (nom et prénoms) né à , département d , le , domicilié à département d , présente à M. le recteur de l'Académie de , conformément au règlement du , la demande d'être admis à la (première ou seconde) partie de l'examen du baccalauréat de l'Enseignement secondaire devant la Faculté des (lettres ou sciences) de , en vertu de mon acte de naissance, que je dépose dans ses mains et qui atteste que je suis majeur ; ladite demande écrite et signée par devant M. le maire de la commune de où je réside.
Langues vivantes (les indiquer).
A , le 19 .
Signature légalisée et adresse complète.

ÉPOQUE. — 2 sessions par an : juillet et octobre. On est avisé à l'adresse que l'on a indiquée sur sa demande de la date ou de l'heure et du lieu où l'on devra se présenter, par une lettre pliée en trois et de couleur voyante non affranchie (taxe à payer). Cette lettre indique en plus le numéro de la série dans laquelle on passe : il faut la présenter à l'appel de son nom.

DROITS A PAYER. — L'inscription n'est valable qu'après paiement des droits : à Paris, chez le receveur des droits universitaires, quai des Grands-Augustins, 25; dans les départements, chez le receveur des droits universitaires dans les villes de Faculté et chez le trésorier payeur général ou un receveur des finances quelconque. Celui-ci remet un récépissé qui doit être présenté au secrétaire, qui le vise, le jour de l'écrit de la première composition.

Pour la première partie, les droits sont de 50 francs ; pour la seconde de 90 francs (sur lesquels sont rendus pour la première partie 10 francs et pour la seconde 50 francs en cas d'échec) + 0 fr. 25 de timbre.

Le remboursement des frais est accordé, sur demande, au ministre (papier timbré), après le deuxième examen, aux candidats qui ont obtenu « très bien » ou qui sont dans une situation de fortune intéressante. Lorsque le candidat, pour un cas de force majeure dûment constaté, n'a pu se présenter, la somme déposée est remboursée intégralement.

LIMITES D'AGE. — Au moins 16 ans. Dispense accordée si le délai ne dépasse pas un an. Demande des parents au ministre (papier timbré), mais *remise au recteur* qui l'envoie (modèle n° III, *V.* FORMULAIRE).

PREMIÈRE PARTIE. — La première partie comprend deux épreuves : 1° écrit ; 2° oral.

ÉCRIT. — L'écrit est éliminatoire (c'est-à-dire que ne sont admis à se présenter, à l'oral, que ceux qui ont passé avec succès l'épreuve de l'écrit et ont été déclarés *admissibles.* L'admissibilité est conservée pendant un an (c'est-à-dire qu'un candidat déclaré admissible en juillet 1916, par exemple, mais refusé à l'oral à la même session, pourra se présenter à l'oral, sans passer de nouvelle épreuve écrite, en octobre 1916 et en juillet 1917). Les baccalauréats numérotés ici 1, 2 et 3, ont en commun : 1 composition française et 1 version latine : chacun comporte de plus une épreuve spéciale ; n° 1 : Version grecque ; n° 2 : Composition langues vivantes ; n° 3 : Composition scientifique (Mathématiques et Physique). Le Baccalauréat n° 4 comporte : Composition française ; Composition langues vivantes ; Composition scientifique (Mathématiques et Physique).

ORAL. — N° 1 : Explication grecque, latine et française. Histoire ancienne et moderne. Géographie, Mathématiques, Physique, une langue vivante. || N° 2 : comme n° 1, mais pas de grec ; 2 langues vivantes au lieu d'une. || N° 3 : Explications latine et française ; une langue vivante ; Histoire, Géographie, Mathématiques, Physique, Chimie. || N° 4 : Comme le n° 3, mais pas de latin ; deux langues vivantes au lieu d'une.

DEUXIÈME PARTIE. — La deuxième partie comprend également deux épreuves : 1° écrit ; 2° oral.

ÉCRIT. — N° 5 : Dissertation philosophique et Composition scientifique (Physique et Sciences naturelles). || N° 6 : Composition de Mathématiques, Composition de Sciences physiques, Dissertation de Philosophie.

ORAL. — N° 5 : Philosophie et auteurs philosophiques. Histoire contemporaine, Géographie, Sciences Physiques et Sciences naturelles. || N° 6 : Mathématiques, Physique, Chimie.

SIÈGE DE L'EXAMEN. — L'examen est subi devant les Facultés des Lettres et des Sciences au siège des Universités, c'est-à-dire : Paris, Besançon, Bordeaux, Caen, Clermont, Dijon, Grenoble, Lille, Lyon, Montpellier, Nancy, Poitiers, Rennes, Strasbourg, Toulouse. Pour Aix-Marseille, Aix a les Lettres, Marseille a les Sciences. Alger a une École supérieure qui tient lieu de Faculté pour l'Algérie et la Tunisie. Enfin, Chambéry ressortit aux Facultés de Grenoble et de Lyon.

L'écrit a lieu au chef-lieu des départements de chaque circonscription académique, le même jour, soit en une série unique ou en séries simultanées, soit à des dates différentes, en séries successives, l'oral toujours devant la Faculté.

DIPLOME délivré au Secrétariat 3 mois après examen. En cas de besoin, on peut demander un certificat qui en tient lieu.

BACCARAT (*JEUX DE CARTES*). — INDICATIONS GÉNÉRALES. — Jeu de hasard et d'argent, des plus dangereux. Se joue, à volonté, avec 1, 2 ou 3 jeux complets de 52 cartes lesquelles conservent leur valeur numérique exacte : l'as vaut 1, le deux 2, etc., les figures comptent 10. Un banquier distribue les cartes à 2 tableaux placés l'un à sa droite, l'autre à sa gauche. A chaque tableau, un ponte (pris à tour de rôle parmi les joueurs) tient les cartes et dirige la partie ; les joueurs, en nombre indéterminé, misent à chaque coup (l'importance de la mise est au gré de chaque joueur).

LE JEU. — Le banquier donne 2 cartes 1 à 1 au ponte qui tient les cartes dans chaque tableau et à lui-même ; il faut faire 9 ou s'en approcher le plus possible, soit avec ces 2 cartes seules, soit par l'adjonction d'une troisième carte facultative que le banquier donne sur demande, et découverte. Ces 9 points se font par n'importe quelle combinaison : as + 8, 2 + 7, 6 + 3, etc. Les Dix et figures comptent pour zéro, ainsi Valet + 8 = 8, Dix + 9 = 9, etc., Dix et figure, 2 figures, 2 dix comptent toujours pour zéro ; c'est ce qu'on appelle les *bûches*, et le joueur qui n'a qu'elles dans son jeu fait *baccarat*. Lorsque personne ne réunit exactement 9, le gagnant (tableau ou banquier) est toujours le plus haut point ; on peut même gagner avec 1 (figures ou dix + 1 as) si l'adversaire a baccarat (figures ou dix exclusivement).

LA BANQUE. — Chaque banque comprend un nombre indéterminé de coups successifs et de parties ; sur le ou les tableaux où il gagne, le banquier ramasse les diverses mises des pontes et ces rentrées viennent grossir son fonds de banque ; s'il perd, il paie à égalité ; il peut se retirer à son gré après un minimum de parties imposé, à moins qu'un coup désastreux n'épuise la masse d'argent qu'il a devant lui, auquel cas il peut quitter, ou alimenter à nouveau la banque d'une somme au moins égale à la somme qu'il a mise en entrant. Le banquier est quelquefois tiré au sort, mais le plus souvent la banque est mise aux enchères.

Si, après avoir donné et regardé son jeu, le banquier n'a en main qu'un point faible, par exemple : as + 2, ou figure + 1 ou 2 ; ou 3, ou 4, ou même 5, il propose aux pontes une carte supplémentaire qu'il tire en la retournant sur le tapis. Le ponte qui dirige la partie dans chaque tableau est libre d'accepter ou de refuser, selon le point qu'il a en main. C'est là la seule difficulté du jeu et là que le calcul des probabilités intervient, aussi bien pour le ponte que pour le banquier qui propose des cartes et n'est pas satisfait de son jeu. Il est souvent très embarrassant de savoir si l'on doit s'en tenir à ses cartes ou tirer une troisième. Quand on a 6 en mains, il est presque de règle de ne pas prendre de carte, car à moins d'attraper l'as, le 2, ou le 3, toute autre carte, sauf les dix et figures qui ne changeront rien, tue le jeu et, selon l'expression, fait crever. Si, par exemple, vous avez 6 et que vous tiriez 4, vous voilà baccarat, si vous tirez 5, cela vous fait 11 ; c'est-à-dire 1, puisque dix compte pour zéro, si vous tirez 6, cela fera 12, c'est-à-dire 2. Les pontes ayant accepté ou refusé de *tirer* (chacun n'a droit qu'à une seule carte supplémentaire), le banquier a le droit de tirer ou non, selon qu'il estimera que la carte qu'il aura donnée (à découvert) à chacun des pontes a pu détruire ou arranger le jeu de celui-ci.

Les pontes ne peuvent tirer une carte que sur l'offre préalable du banquier. Les jeux abattus d'entrée gagnent sur ceux qui ont pris une troisième carte.

BACS (*LÉGISL.*). — BAC A L'USAGE DES PARTICULIERS — Le propriétaire d'un héritage, dont le libre accès serait interdit par un cours d'eau qu'on ne peut traverser qu'en allant chercher plus loin un passage public, peut établir un bac pour son usage particulier, même malgré le voisinage d'un bac public. Il doit cependant en demander l'autorisation au Préfet, qui statue sur l'avis conforme du Directeur des Domaines et de l'Ingénieur en chef du Département. L'autorisation doit contenir le nom de toutes les personnes qui pourront faire usage de ce bac ; en cas de changement de nom, les mutations sont visées par le Maire de la commune.

BADIGEON, BADIGEONNAGE. — Le badigeon est une couleur en détrempe avec laquelle on peint les murs à l'intérieur ou à l'extérieur des maisons. || Pour l'intérieur, il se fait avec de la chaux éteinte, mais il est bon de saturer de chlorure de sodium (sel marin) l'eau dans laquelle on fait éteindre la chaux, ce qui rend le badigeon plus fixe. || Pour l'extérieur, composer le badigeon de 10 litres de chaux éteinte, à laquelle on ajoute 5 litres de pierre calcaire pulvérisée mélangée d'ocre jaune (si l'on veut teinter) et détremper le tout dans 10 litres d'eau où l'on a fait fondre 500 gr. de sulfate d'alumine (alun). La chaux hydraulique donne plus de consistance au badigeon que la chaux ordinaire. || On badigeonne les cuisines en ajoutant à cette composition de la colle animale qui lui donne de la fixité et la rend lavable. Les façades des maisons doivent être nettoyées au bout d'un certain temps, c'est-à-dire subir, suivant la nature de leur construction, un ravalement, un crépi ou un badigeonnage. Les règlements de police fixent ce temps à dix ans pour Paris.

BAGUE (*POUR RETIRER UNE*). — Si vous avez de la difficulté à retirer une bague d'un de vos doigts, procédez ou faites procéder par une personne de votre entourage de la façon suivante : Prendre un ruban de soie (faveur) ou de coton d'environ 1 centimètre de largeur ; l'enrouler autour du doigt dont il s'agit de retirer la bague, en commençant par la pointe du doigt ; enrouler le ruban de telle façon qu'il enveloppe le doigt de la pointe à l'endroit où se trouve la bague, en forme de bandelette et en pas de vis, les bords de la partie qui s'enroule chevauchant constamment sur les bords de la partie déjà enroulée ; en arrivant à la bague, glisser entre la chair et l'anneau, par le côté le plus rapproché de

BAGUE (POUR RETIRER UNE).

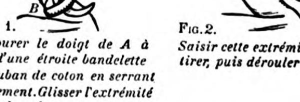


FIG. 1. *Entourer le doigt de A à B d'une étroite bandelette de ruban de coton en serrant fortement. Glisser l'extrémité libre du ruban entre l'anneau et le doigt.*

FIG. 2. *Saisir cette extrémité, tirer, puis dérouler.*

la pointe du doigt, l'extrémité libre du ruban, de telle façon qu'elle ressorte de l'autre côté ; saisir l'extrémité, puis opérer sur le ruban une lente et régulière traction, comme pour le dérouler ; en se déroulant, le ruban entraînera invinciblement la bague, sans douleur pour le patient. L'opération faite, frictionner un peu vivement le doigt pour ramener la circulation ; la bandelette demande à être d'autant plus serrée que la bague ou anneau enserre plus étroitement le doigt.

BAGUENAUDIER (*JEUX*). — Jeu de précision assez délicat et qui exige beaucoup de patience de la part du joueur. Pour en bien comprendre la marche, il est nécessaire d'avoir entre les mains le petit appareil que les marchands de jeux vendent sous le nom de *baguenaudier*. Le baguenaudier est constitué dans ses parties essentielles par : 1° Un nombre impair d'anneaux semblables (7, 9 ou 11 au maximum), de 15 à 20 millimètres de diamètre, et supportés, chacun, par une petite tige métallique ; — 2° Des tiges en fil de laiton (d'une quinzaine de centimètres de hauteur) en nombre égal à celui des anneaux qu'elles supportent. La base de chaque tige traverse une petite planchette derrière laquelle elle est retenue par un crochet de manière à pouvoir jouer librement ; — 3° Une planchette percée sur sa longueur de petits trous équidistants où viennent s'engager les tiges ; — 4° Une navette, sorte de fourche métallique composée d'un manche et d'un fil de laiton continu, ayant la forme d'un rectangle allongé ; cette fourche a la longueur de la planchette, sa largeur est environ la moitié du diamètre des anneaux à l'intérieur desquels elle doit s'engager.

Le baguenaudier est construit de telle façon que les tiges et les anneaux se chevauchent, la tige d'un anneau se trouvant passée dans l'intérieur de l'anneau qui suit immédiatement celui qu'elle retient, par exemple : la tige du premier anneau A passe dans le deuxième anneau B dont la tige passe elle-même dans le troisième C et ainsi de suite, sauf pour celle du dernier anneau G qui ne passe dans aucun autre.

Le jeu est dit monté lorsque, la navette étant engagée dans les anneaux, tous les anneaux sont levés, et l'on dit qu'un anneau est levé lorsque la tige qui lui correspond est passée dans l'intérieur de la navette ; il est baissé, au contraire, lorsque lui-même et sa tige en sont dégagés. Supposons le jeu monté (fig. 1) : la navette introduite à l'intérieur des anneaux appareillés comme nous l'avons vu ne forme donc avec eux

qu'un système, il s'agit maintenant de démonter le baguenaudier, c'est-à-dire de libérer la navette du reste du système. — On s'aperçoit que (excepté le premier anneau A qui est libre et peut être très aisément levé ou baissé), aucun autre anneau ne peut bouger si celui qui le précède immédiatement n'est levé et le seul levé à droite. Tout anneau baissé bloque celui qui le suit immédiatement, de telle sorte que chaque fois que nous voudrons pouvoir baisser un anneau, il faudra commencer par remettre en place celui qui le précède. Lorsque tous les anneaux sont baissés, le baguenaudier est démonté.

LE JEU. — Prenez de la main gauche le manche de la navette, saisissez ensemble avec l'autre main les deux premiers anneaux de droite A et B, soulevez-les, tirez-les à droite et ramenez-les en les renversant de façon à les faire glisser à l'intérieur de la navette, leur tige s'abaisse et ils retombent sur la planchette. Maintenant commence la difficulté, car si vous voulez faire suivre au troisième anneau C le même chemin, vous êtes arrêté, il ne peut bouger. Entreprenez alors le quatrième D, tirez vers lui la navette (fig. 2), soulevez-le comme les deux premiers, rabattez-le en le

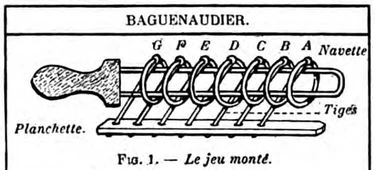


FIG. 1. — *Le jeu monté.*

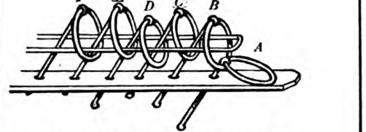


FIG. 2. — *A et B dégagés. D à dégager.*

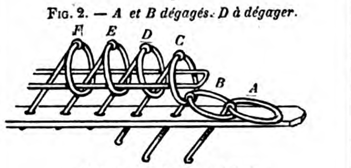


FIG. 3. — *Dégagement de D.*

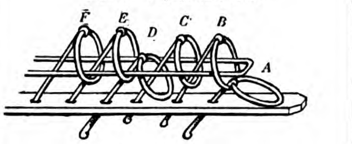


FIG. 4. — *Dégagement de C.*

faisant passer entre les branches de la navette (fig. 3); le voilà baissé. Reste toujours le troisième dont il faut maintenant s'occuper. Remettez les deux premiers anneaux à leur place en leur faisant suivre le même chemin qu'ils ont suivi tout à l'heure, mais inversement, au travers de la navette (ayez toujours soin de les remonter tous deux ensemble). Ceci fait, abaissez le premier anneau A seul; le deuxième B se trouve alors bloqué, mais si vous entreprenez le troisième C (fig. 4), vous vous apercevez qu'il peut très aisément être abaissé. Reste encore le deuxième B; pour pouvoir le faire jouer, remettez le premier A en place et descendez ensemble le premier et le deuxième comme vous l'avez fait au début. Vous voici donc maintenant au cinquième, et comme tout à l'heure pour le troisième, vous vous apercevez qu'il ne peut bouger tandis que le sixième passera aisément entre les branches. Pour pouvoir libérer le cinquième, il faut donc remettre le quatrième en place; ceci fait, pour libérer le quatrième lui-même, il faudra replacer le troisième, mais celui-ci lui-même ne pourra bouger que lorsque le deuxième sera levé et le premier baissé.

On voit la progression — progression arithmétique — des mouvements nécessaires pour arriver à baisser tous les anneaux et dégager entièrement la navette; pour enfiler la navette quand elle est libre, on suit la même marche en sens inverse.

BAIGNOIRE (*ARCHIT.*). — *V.* SALLE DE BAINS.

BAIL. — Plusieurs responsabilités incombent au locataire qui signe un bail à loyer :

1° *État de lieux.* — En cas de départ, il est tenu de rendre les locaux dans l'état où il les a reçus, sauf ce qui est le fait de l'usage et de la vétusté. Si donc la chose qu'on loue n'est pas exactement à l'état de neuf, faire un état de lieux · le dresser sous seing privé, en double, avec mention du double et, de préférence, sur papier timbré. Il n'occasionne de frais que si l'on a recours à un expert ou à un architecte. Si on le fait soi-même, entrer dans le détail minutieux des diverses parties de l'immeuble en signalant leur état et l'emplacement de chaque chose. Il est signé des deux parties et peut être enregistré. On l'incorpore souvent dans la rédaction du bail.

2° *Incendie.* — Le locataire est responsable vis-à-vis du propriétaire du dommage causé par l'incendie. Le propriétaire n'est pas tenu de faire la preuve que le sinistre est le fait du locataire, qui ne peut se soustraire à cette responsabilité que s'il prouve que l'incendie est arrivé par cas fortuit, par force majeure ou par vice de construction, ou encore communiqué par une maison voisine. Pour éviter ce danger, s'assurer contre les risques locatifs. — *V.* ASSURANCES et PRÉVOYANCE.

3° *Mort du preneur ou du bailleur.* — La mort de l'un ni de l'autre n'interrompt le bail; les droits et les obligations passent à leurs héritiers.

4° *Enregistrement.* — Faire enregistrer le bail dans les trois mois qui suivent la signature ou l'entrée en jouissance si elle a eu lieu avant la signature du bail.

5° *Caution.* — Si les meubles ne sont pas suffisants pour garantir le paiement du loyer, le locataire peut être expulsé. Pour éviter cet inconvénient, fournir une caution.

6° *Résiliations.* — Si pendant le bail, la chose louée est détruite en totalité par cas fortuit, le bail est résilié; si elle est détruite en partie, le preneur peut demander la résiliation. || Si la chose louée a besoin de réparations de telle nature qu'elles rendent inhabitable ce qui est nécessaire au logement du preneur, celui-ci peut faire résilier le bail. || Si le preneur emploie la chose louée à un autre usage que celui auquel elle a été destinée ou dont il puisse résulter un dommage pour le bailleur, celui-ci peut, suivant les circonstances, faire résilier le bail. || En cas de résiliation par la faute du locataire, celui-ci est tenu de payer le prix du bail pendant le temps nécessaire à la relocation sans préjudice des dommages et intérêts qui ont pu résulter de l'abus. — *V.* LOUAGE. LOYERS (Loi sur les).

BAILLEUR DE FONDS. — *V.* PRÊT.

BAIN-MARIE. — Récipient à couvercle percé de trous dans lequel on maintient de l'eau presque à l'ébullition pour tenir chaudes les casseroles contenant des sauces. Dans les fourneaux de cuisine, le bain-marie s'échauffe jusqu'à l'ébullition et son couvercle est assez chaud pour y poser les sauces liées et les sauces au beurre. || Bain-marie désigne aussi un genre de cuisson qu'on emploie pour les aliments qui brûlent facilement quand on les met directement au feu et pour lesquels il faut une cuisson lente et régulière plongez dans une casserole d'eau le récipient qui contient cet aliment, en évitant que le fond du récipient soit en contact avec le fond de la casserole; porter l'eau à l'ébullition et l'y maintenir le temps nécessaire.

BAINS (*HYG.*). — L'immersion totale du corps dans l'eau impressionne diversement les différents tempéraments. A part le bain de propreté pris chaud et qui, nettoyant les pores de la peau, ne peut être nuisible à personne, il ne faut pas oublier que le bain agit sur l'économie générale du corps et en modifie les fonctions. Le saisissement de l'eau froide est trop violent pour certaines personnes, la chaleur du bain chaud est trop débilitante pour d'autres. Ne jamais se déshabiller étant en transpiration et ne jamais se plonger dans l'eau (même pour les bains de siège et les bains de pieds), sinon 1 h. 1/2 ou 2 h. après le dernier repas.

BAINS FROIDS. — Pas dans les eaux de sources très froides ni dans les eaux stagnantes ni dans les eaux de crues et d'orages qui sont chargées de matières organiques. Se baigner en rivière par un beau temps. A 25° centigrades, l'eau paraît presque tiède et certains la préfèrent plus froide. Au-dessous de 20°, certains la trouvent déjà froide, mais l'habitude des bains et la façon de s'y plonger résolument amènent à supporter l'immersion à des températures très basses. Les bains peuvent durer entre 10 et 45 min. suivant la vigueur du baigneur et la température de l'eau. La règle à suivre est d'en sortir dès qu'on sent la fatigue. || La natation est salutaire par excellence; les personnes grasses ou dont le thorax est très développé surnagent facilement et se fatiguent moins vite que les autres (*V.* NATATION). Vouloir forcer son aptitude corporelle à la natation amène la fatigue et fait perdre le bon effet du bain. Plonger est un exercice d'entraînement dont l'action vient plutôt contrarier le bienfaisant effet du bain de rivière. || Se frotter énergiquement en sortant du bain, prendre des vêtements en laine légère et se livrer à un exercice modéré. L'appétit doit se faire sentir, augmenté par une plus intense circulation, une respiration plus énergique et une réaction salutaire de tous les muscles.

BAINS DE MER. — Tout le monde ne supporte pas facilement les bains de mer; ils sont parfois mauvais pour les jeunes enfants et il faut consulter le médecin à ce sujet. Leur effet est plus prononcé que celui des bains d'eau douce; les prendre beaucoup moins longs (5 à 20 min.) et ne pas attendre qu'on frissonne pour sortir de l'eau. Provoquer la réaction en se trempant les pieds dans l'eau tiède au sortir du bain. Les costumes de bain doivent être en flanelle et il faut être chaussé de sandales à fortes semelles. Le bain doit être pris de préférence quand la mer est *étale*, c'est-à-dire bat son plein à la fin du flux; éviter, autant que possible, la mer descendante. Se promener après le bain et ne manger qu'au bout d'une demi-heure.

BAINS CHAUDS. — En toute saison et en tout lieu. Outre leur nécessité pour maintenir la propreté du corps, il est bon d'utiliser souvent leur action sur la peau et sur la circulation. Les prendre à la température qui convient le mieux (généralement 33°). Constater la chaleur avec la main ou plutôt avec un thermomètre (*V.* ce mot). Ne pas prolonger le bain au delà de 40 à 45 min. et maintenir tout le temps l'eau à la même température en ajoutant de l'eau chaude. User du savon en petite quantité et des parfums en quantité plus faible encore, car leur action sur la peau est augmentée par la chaleur de l'eau, l'amollissement des tissus et le libre accès des pores. Veiller à ce que la température de la salle dépasse 15°, s'envelopper de vêtements chauds et éviter tout brusque changement de température. Le bain chaud ne donne souvent tout son effet que si l'on peut se livrer au sommeil quelques heures en sortant du bain, après avoir pris quelques aliments légers et fortifiants. || En hiver, un bain chaud tous les 15 jours, le reste de l'année un bain chaud tous les 8 jours. Les bains conviennent peu aux vieillards et sont très salutaires aux jeunes enfants pour lesquels le bain chaud quotidien est une source de santé. Les *bains partiels* se prennent chauds et demandent les mêmes précautions que les bains entiers.

BAINS (CHAUFFAGE DES). — Une salle de bains est devenue chose presque indispensable, la baignoire portative étant très incommode. Il suffit d'un petit local pavé ou carrelé dont les murs peuvent être enduits de ciment jusqu'à 1 mètre au-dessus du sol et badigeonnés à la colle pour le reste (*V.* BADIGEON). Pour le chauffage, le *thermosiphon* est le moyen le plus pratique. C'est un appareil mis en communication avec la baignoire au moyen de deux tuyaux superposés. Il s'établit dans le tuyau supérieur un courant d'eau chaude qui appelle l'eau froide par le tuyau inférieur. On peut chauffer le thermosiphon au coke ou au charbon de bois si l'on a un bon tirage de cheminée. Ces appareils se font aussi avec le chauffage au gaz. Pour conserver l'appareil en bon état, il faut : 1° avant d'allumer maintenir la baignoire pleine à quelques centimètres au-dessus de l'orifice du tuyau supérieur; 2° avant de vider la baignoire, éteindre le feu complètement. Certains chauffe-bains tiennent en outre le linge chaud.

Bains (*MÉD.*). — Immersion du corps ou d'une de ses parties dans l'eau ou tout autre milieu plus ou moins fluide (boue, sable, vapeur, air, etc.) dans un but d'hygiène ou de traitement.

Il faut : une baignoire, cuve pour les enfants (zinc, bois, pierre, le marbre est un peu froid, mieux fonte émaillée), mobile, à roulettes si possible; un thermomètre flotteur (fixé à un bouchon), 200 ou 300 litres d'eau pour un adulte. En cas de maladie grave, un lit près de la baignoire (celle-ci à angle droit et la tête au pied du lit).

BAINS CHAUDS. — Peuvent se prendre à jeun ou après léger repas (petit déjeuner, goûter du five-o'clock). Après, envelopper le malade de toile chaude, frictionner, puis le mettre dans une couverture de laine, éviter le refroidissement. Pendant le bain, compresses ou affusions d'eau froide à la tête. Effets : à 40°, même 45° et de 5 à 10 minutes = toniques-excitants (exemple : périodes de dépression du choléra, de la fluxion de poitrine); à 35° et 20 à 40 minutes = calmants des douleurs et spasmes (névralgies, rhumatisme chronique, coliques, insomnie). Peu de bains chauds aux goutteux, pas aux cardiaques.

Remarque : A eau courante les bains chauds sont de meilleur effet (plus toniques s'ils sont courts, moins déprimants s'ils sont prolongés).

BAINS FROIDS (Brandt). — En cas de fièvre (typhoïde, pneumonie, scarlatine, congestion cérébrale, delirium tremens, rhumatisme ou goutte au cerveau), donner un bain à 20° de 3 en 3 h. (surtout si la fièvre atteint ou dépasse 39°). Épaules dans l'eau. Pendant le bain, lotions et affusions d'eau plus froide à la tête et à la nuque, frictions des membres; faire boire quelques gorgées de thé, vin chaud, grog, bouillon, café; durée : 15 min. Prohibé en cas d'hémorragie intestinale. Après bain, couvrir d'un drap chaud et de laine et laisser 10 min. la réaction se faire.

BAINS PROGRESSIVEMENT REFROIDIS. — En cas de maladie de cœur, artériosclérose, emphysème, tuberculose pulmonaire. Le bain commence à 5° au-dessous de la température du malade, pour arriver, par addition progressive d'eau froide, à 20° en une 1/2 h.

BAINS FROIDS, SANS FIÈVRE (maladies nerveuses : hystérie, neurasthénie, nervosisme; maladies de la nutrition : anémies, diabète, enfants chétifs, convalescents). — Préférables l'été et le matin, très courts, le temps d'entrer et sortir, à 10°, faire suivre d'une friction au gant de crin ou de flanelle et d'exercice. Préférable dans une *piscine* ou une rivière, afin de remuer pendant l'immersion. Pour éviter la sensation pénible (front et nuque) du « coup de marteau » par saisissement, plonger peu à peu dans l'eau, ou encore commencer par des bains tièdes progressivement refroidis.

BAINS DE MER (scrofule, anémie, convalescences; jamais aux nerveux cardiaques, tuberculeux, goutteux). — Durée moyenne : 5 minutes. Plus souvent nuisibles qu'utiles. On trouve, dans certaines stations balnéaires, des établissements où l'on peut prendre des bains d'eau de mer chauffée.

BAINS TIÈDES. — A 30°, calmants (fièvres, état d'agitation des maladies comme la pneumonie). Durée : 20 min. Chauffer le malade et le frictionner après bain.

BAINS ALTERNATIFS. — Commencer par immersion chaude (35° : calmante), de 1 à 5 min., puis aussitôt immersion froide (10° et 1 min. : tonique). Préférer toujours les douches froides.

BAINS PERMANENTS. — A la température du corps (normale de 37°,5), en usage pour les aliénés. Éviter le refroidissement de l'eau.

DEMI-BAINS. — Assis, bassin et jambes dans l'eau à 38°, épaules et corps hors de l'eau et aspergés d'eau entre 20 et 30° et frictionnés (cardiaques et tuberculeux).

BAINS DE SIÈGE. — Limités au bassin; s'asseoir sur un petit banc au fond d'une cuve (eau chaude, 38° = calmants : cystites prostatites, hémorroïdes douloureuses, ténesme rectal et vésical, inflammations de matrice; (eau froide, 10 à 20° = toniques et antihémorragiques : hémorroïdes qui saignent sans douleur; bains de siège alternatifs = révulsifs : absence ou retard de règles.

BAINS DE PIEDS (PÉDILUVES). — Contre les congestions de tête (cerveau) et poitrine (poumon), chauds et sinapisés jusqu'à rougeur de la peau. Mauvais aux goutteux, car ils peuvent réveiller un accès.

BAINS ALCALINS OU DE VICHY. — 500 gr. de bicarbonate de soude ou 250 gr. de carbonate de soude.

BAINS ARSÉNICAUX. — 100 gr. de sous-carbonate de soude et 1 à 8 gr. d'arséniate de soude,

BAINS AROMATIQUES. — Infusion de 1 h. de 500 à 1 000 gr. d'espèces aromatiques en 10 litres d'eau bouillante, passer et ajouter au bain.

BAINS D'AMIDON (adoucissent la peau, eczéma, démangeaisons). — 500 à 1 000 gr. d'amidon en eau froide, verser 2 à 3 litres d'eau chaude, ajouter le tout au bain qui sera de 35° en général.

BAINS DE BOUE. — Mélange de matières minérales et organiques, utilisées en bains chauds additionnés de 2 kg. et plus de boues (cure de St-Amand du Nord).

BAINS SULFUREUX. — 100 gr. de trisulfure de potasse dissous en 1 litre d'eau chaude à verser dans le bain (baignoire en bois ou zinc ou fonte émaillée et dans un lieu sans métal, ni montres, ni pendules, qui noirciraient à la vapeur de sulfure).

BAIN SULFUREUX DIT DE BARÈGES. — Monosulfure de sodium 60 gr., chlorure de sodium pur (sel marin) 60 gr., carbonate neutre de sodium sec 30 gr., mêler et conserver les sels en flacon bien bouché, dissoudre dans l'eau du bain au moment voulu.

BAIN SULFUREUX LIQUIDE. — Sulfure de potasse 100 gr. + eau 200 gr. Dissoudre, filtrer et conserver en flacons bien bouchés.

BAINS TÉRÉBENTHINÉS, à 40° (localement comme révulsifs). — Émulsion aqueuse, savon noir 100 gr. + essence de térébenthine 100 gr.

BAINS DE SUBLIMÉ (baignoires non métalliques). — Sublimé 20 gr., chlorure d'ammonium 20 gr., eau distillée 200 gr., soluté de carmin, d'indigo X gouttes : dissoudre et enfermer le liquide dans un flacon muni de l'étiquette rouge : Poison. Utile pour désinfecter la peau après scarlatine, rougeole, etc.

BAINS DE SON. — 5 à 10 litres de son en ébullition, 10 min. Émollient.

BAINS SINAPISÉS (révulsif, broncho-pneumonies des enfants). — 200 gr. farine de moutarde.

BAINS SAVONNEUX. — 1 kg. savon blanc de Marseille en 4 ou 5 litres d'eau chaude, mêler au bain.

BAIN SALÉ — Sel de cuisine 1 kg., carbonate de soude 100 gr., amidon 250 gr., utiles comme toniques.

BAINS DE SABLE. — Chauffé au soleil (50°) ou au four, utiles localement (rhumatismes).

BAINS PHÉNIQUÉS, à 1 p. 100, localement (morsures, anthrax, phlegmon).

BAINS IODÉS. — Iode 10 gr., iodure de potassium 20 gr., eau 250 gr. (baignoire bois ou émail).

BAINS DE GÉLATINE. — 250 à 500 gr. de colle blanche de poisson (colle de Flandre) trempée 1 h. en eau froide puis en eau chaude. Adoucissent la peau.

BAINS DE GLYCÉRINE. — 1 litre de glycérine dans la baignoire.

BAINS CARBO-GAZEUX. — Excitants. Pour 1 bain, mettre : 1 p. 100 sel de cuisine + 100 gr. bicarbonate soude + 100 gr. de solution à 42 p. 100 d'acide chlorhydrique, ou encore : 2 à 4 paquets de 250 gr. chacun de bisulfate de potasse et bicarbonate de soude. Température : 35°.

BAINS DE VAPEUR. — Au fond d'une baignoire, placer un peu d'eau (10 cm. de haut) et, au-dessus, une planche percée de trous sans contact avec l'eau. Dans cette eau placer des briques ou des pierres très chaudes. étendre le malade sur la planche, bien couvrir malade et baignoire d'une épaisse couverture, sauf la tête.

BAINS D'AIR CHAUD (60 à 80°). — A l'aide d'une caisse d'où la tête dépasse et où brûle une lampe à alcool ou à gaz (radiateur). Si le malade est alité, disposer son lit en espace clos à l'aide d'arceaux et y amener un tuyau de poêle coudé dont l'autre bout est au-dessus d'une lampe à alcool.

BAINS DE LUMIÈRE. — 10 à 20 min., lampes électriques, température 90° en moyenne, débuter à 37°; utiliser la lumière solaire en mettant le malade sous une cloche de verre d'où dépasse sa tête. La lumière rouge est tonique, excitante, on la dit utile contre la scarlatine.

Bains et lavoirs (*LÉGISL.*). — A Paris, les bains les moins onéreux sont ceux établis sur les pontons de la Seine. Les bains de rivière ne sont ouverts qu'en été. || Une ville peut exploiter elle-même des établissements de bains-lavoirs, et y percevoir des rétributions; ces établissements sont soumis à la patente. || Les établissements de bains-lavoirs, en qualité de lieux publics, sont soumis aux pouvoirs des maires, qui peuvent à cet égard prendre tous règlements de police jugés utiles concernant l'hygiène et la morale publique, à la seule condition de ne pas attenter à la liberté du commerce et au droit de propriété. || Les lavoirs des blanchisseurs de profession rentrent

dans la 3e classe des ÉTABLISSEMENTS DANGEREUX (*V.* ce mot).

BAISE-MAIN (*SAV.-VIVRE*). — Cette jolie coutume un peu perdue revient à la mode. Prenez par les doigts la main qui vous est tendue, et, en vous inclinant, baisez silencieusement le dessus de la main un peu après la naissance du poignet. Vous pouvez marquer dans ce geste bien des sentiments ; faites-le avec naturel ou ne le faites pas. On baise la main des femmes âgées et des jeunes femmes qu'on connaît. En entrant dans un salon, baisez la main de la maîtresse de maison. Ne jamais baiser la main d'une jeune fille, si ce n'est de votre fiancée. Certains baisements de main sont fixés par des protocoles.

BALAIS. — 1. Les BALAIS DE CRIN (pour parquets, planchers, carrelages) sont garnis aux deux bouts pour qu'ils n'endommagent pas les boiseries ou les meubles. Après les avoir nettoyés, suspendre les balais par des ficelles dans les placards ou les débarras qui leur sont réservés ; ne pas les poser à terre.

2. Les BALAIS MÉCANIQUES emmagasinent la poussière dans un récipient qu'on vide après le balayage ; quelques personnes prétendent qu'ils détériorent les tapis, surtout les tapis de feutre anglais.

3. Pour conserver les BALAIS DE CHIENDENT, les tremper légèrement dans l'eau quand ils ont servi, les secouer ensuite et les ranger dans un endroit aéré.

4. Les BALAIS SUISSES en brin de coton tordus servent à laver les mosaïques ou s'emploient pour le balayage humide, ou s'emploient à sec comme les chiffons de laine pour ramasser la poussière. Ils existent en deux formes : les uns à longs brins, ont une monture si plate qu'on peut les passer sous tous les meubles ; les autres, avec des brins moitié plus courts, sont montés comme les brosses à laver et ont des manches coudés. L'avantage inappréciable des balais en brins de coton, c'est qu'ils se lavent à l'eau et au savon, et recouvrent, une fois séchés, leur netteté première.

5. Les BALAIS DE PAILLE DE RIZ à manche court ou à manche long servent à balayer les tapis et à balayer sous les meubles.

6. Les BALAIS DE SORGHO sont semblables comme forme aux balais de riz, mais ils sont teints en vert au lieu d'être jaunes ; en bonne qualité, ils sont d'un excellent usage.

7. Pour les chambres et les greniers à grain, carrelés ou airés en plâtre, on emploie : les BALAIS DE BOULEAU qui se font ainsi : cueillir les brindilles d'avance, afin de les employer parfaitement sèches ; les faire tremper dans l'eau 24 h. avant de s'en servir, ceci pour que le bois ne fasse pas de retrait et que les liens ne se détachent pas comme si l'on employait du bois vert : réunir des brindilles de même longueur en un petit fagot qu'on attache solidement avec des liens d'osier, d'abord en haut, puis quelques centimètres au-dessous. Tailler en pointe l'une des extrémités du manche, la placer au milieu du fagot et l'enfoncer à coups de maillet. Les balais de jonc, de genêt, de bruyère servent aux mêmes usages que les balais de bouleau.

BALANCES (*ÉCON. DOM.*). — Il est indispensable d'avoir une balance à plateaux mobiles, soit pour peser les divers ingrédients qu'on emploie dans la pâtisserie, les confitures, soit pour peser les petits colis qu'on est appelé souvent à envoyer, soit pour vérifier le poids des denrées apportées par les fournisseurs. La balance la plus pratique et la moins encombrante est la *balance de Roberval*. Il suffit en général qu'elle soit d'une force de 10 kg. Si elle n'est pas suffisamment sensible pour les très petites pesées, se servir

BALANCES

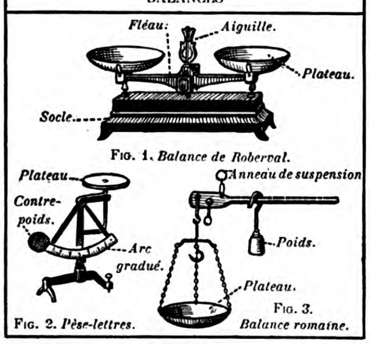


FIG. 1. *Balance de Roberval.*

FIG. 2. *Pèse-lettres.*

FIG. 3. *Balance romaine.*

d'un *pèse-lettres* qui est un peson muni d'un plateau ou d'une petite poche en cuivre ou en nickel servant à placer l'objet à peser et qui indique le poids par les graduations portées sur un arc de cercle qui se déplace devant une aiguille indicatrice. ‖ Il n'est pas nécessaire, pour la balance de Roberval, d'acheter une série de petits poids en cuivre qui s'égarent ou s'oxydent facilement : se souvenir que, dans la monnaie de billon française, 1 centime pèse 1 gr., 2 centimes pèsent 2 gr. et, par conséquent, 5 centimes, 5 gr., et 10 centimes, 10 gr. Avec quelques sous et centimes, il est donc facile de peser exactement jusqu'à 50 ou 100 gr. ‖ Pour les objets qui ne doivent pas être compris dans le total de la pesée, tels que les vases contenant des liquides, les pots à confitures, etc., *faire la tare* des vases vides avec de menus objets ou grains, avec du plomb de chasse, par exemple, ce qui permet de faire contrepoids très exactement et évite les soustractions qu'on est obligé de faire ensuite avec beaucoup d'attention quand on pèse le tout avec des poids. ‖ Pour de lourdes pesées, il faut avoir soit une bascule, soit plutôt une *balance romaine* qui coûte moins cher : elle est composée d'un fléau suspendu par un crochet qui le sépare en bras inégaux ; le petit bras soutient un plateau où l'on dépose l'objet à peser ; au long du grand bras glisse un poids avec lequel on fait l'équilibre en le rapprochant ou en le repoussant. Des graduations indiquent le poids cherché.

Dans les fermes, on a un avantage marqué à peser les bestiaux, soit quand on les engraisse, soit quand on veut les vendre. On peut faire soi-même une sorte de balance à bon marché et suffisamment exacte pour cet usage : établir un plancher long de 2 m. 50 et large de 1 m., entouré d'une balustrade haute de 1 m. 20 et s'ouvrant sur les deux faces les plus étroites pour faire entrer et sortir les bestiaux. Relier ce plancher par 4 chaînes à une poutre suspendue à la charpente d'un hangar et qui servira de fléau. Du côté du plancher, le fléau n'aura que 0 m. 30 de long jusqu'au pivot ; de l'autre côté il aura 3 m., soit 10 fois plus. A ce bout, suspendre un bassin destiné à recevoir les poids. Le charger d'abord de quelques ferrailles ou pierres pour faire équilibre au grand plateau et pouvoir le soulever ensuite au moindre poids rajouté. Faire entrer les bestiaux sur le plancher, refermer la balustrade et charger le petit plateau avec des poids en faisant monter doucement le grand plateau pour ne pas effaroucher les bestiaux qui s'y trouvent. On aura le poids de ceux-ci en multipliant par 10 les poids employés.

BAL ET SOIRÉE DANSANTE (*SAV.-VIVRE*). — Les invitations à un bal ou à une soirée dansante se font au moins 15 jours à l'avance. La carte d'invitation doit être simple : carte de bristol uni, caractères gravés et non lithographiés. Le libellé diffère selon les cas.

LIBELLÉ POUR GRAND BAL. — *M. et Mme X....* (le nom gravé) *prient M. et Mme Y...* (le nom à la plume) *de leur faire l'honneur d'assister au bal qu'ils donneront le...* (date gravée).

LIBELLÉ POUR SOIRÉE DANSANTE. — *M. et Mme X....* (nom gravé) *prient M. et Mme Y....* (nom à la plume) *de leur faire l'honneur de venir passer la soirée le...* (la date peut être gravée ou à la plume). — *On dansera. Bal blanc, bal rose, bal costumé, comédie à telle heure*, etc.

Une invitation verbale n'est admissible que pour une soirée tout à fait intime. Autrement l'invitation verbale doit être suivie d'une invitation par écrit.

ORGANISATION D'UNE SOIRÉE. — Une pièce sera réservée pour les dames qui y trouveront et les services d'une femme de chambre et tout le nécessaire pour réparer un accident dans la toilette. ‖ Organiser avec soin le vestiaire ; veiller à ce que les numéros soient en double et au complet, interdire à la personne qui est chargée de ce service d'admettre et surtout de solliciter des pourboires. ‖ Pour un grand bal ou une soirée de caractère cérémonieux, le service des voitures au départ devra être prévu ; s'entendre avec un loueur.

Dans les salles de danse, une température fraîche, plutôt froide, l'atmosphère devant se surchauffer rapidement.

Le souper, quand il y en a un, est servi par petites tables qui sont apportées et disséminées un peu partout au moment opportun ; pour faciliter l'installation, chaque invité reçoit à l'entrée, une fleur par exemple ; il prendra place à la table qui sera ornée avec des fleurs semblables ; les soupers se servent par petites tables de 4 à 6 couverts ; à une table plus grande prennent place les maîtres de la maison et les personnes qu'ils veulent plus spécialement honorer.

Ne pas oublier de réserver une pièce aux personnes qui, à cause de leur âge ou de leur situation, préfèrent les plaisirs de la conversation à ceux de la danse.

Au début de la soirée, les maîtres de la maison se tiennent à l'entrée des salons pour recevoir leurs invités. Ce n'est que dans les bals de grande étiquette qu'un huissier annonce les arrivants ; en général, les invités passeront directement du vestiaire au salon ; ils salueront la maîtresse, puis le maître de la maison ; ceux-ci auront un mot aimable pour chaque invité, même le moins connu. En principe, le maître de la maison s'incline devant toutes les dames et serre la main de tous les hommes. Quand le premier flot des invités est passé, les maîtres de la maison entrent dans la fête ; les nouveaux arrivants vont les saluer entre deux danses. Les départs se font à l'anglaise, c'est-à-dire sans saluer les maîtres de la maison.

INVITATION A DANSER. — Il est toujours préférable, même chez des amis, de se faire présenter. Pour inviter, le cavalier dit, tout en s'inclinant : « *Madame* ou *Mademoiselle, voulez-vous me faire l'honneur* (ou la grâce) *de m'accorder la 1re danse* (ou la 1re valse)? » La personne invitée consulte son carnet de bal ; si elle est libre, elle répond : « *Avec plaisir, Monsieur* » et tend son carnet au cavalier qui écrit son nom en face de la danse promise ; si elle n'est pas libre, elle exprime son regret en donnant au cavalier le motif de son refus. Si ce motif est la fatigue, la dame s'interdit par cela même de danser avec qui que ce soit la danse qu'elle vient de refuser.

Vous pourrez conduire votre danseuse au buffet, si vous la connaissez suffisamment ; ramenez-la ensuite à sa place.

Un officier doit laisser au vestiaire son sabre et ses éperons.

BAL BLANC. — Soirée dansante réservée uniquement aux jeunes gens non mariés et jeunes filles.

BAL ROSE. — Se donne uniquement en l'honneur de jeunes ménages. Les célibataires, les jeunes filles, et les ménages mariés déjà depuis quelques années en sont exclus.

BAL COLLECTIF. — Dans les grandes villes, est donné par quelques ménages qui louent une salle et font tous les frais en commun.

REDOUTE. — Bal paré et masqué, dans lequel la décoration de la salle, les toilettes des dames, les masques, tout est d'une couleur unique, ou mi-parti de 2 couleurs.

BAL D'ENFANTS. — Réunion d'enfants, où les danses sont entrecoupées de jeux, de représentations cinématographiques, d'ombres chinoises, etc.

BALS DE SOCIÉTÉ. — Les règles à observer dans ces soirées sont absolument les mêmes que celles à suivre dans les bals privés ; cependant une jeune femme ou jeune fille n'accorde une danse à un cavalier qu'autant que celui-ci lui aura été présenté par un tiers connu d'elle ; de même, elle n'admettra pas, le buffet étant payant, d'être conduite au buffet par un cavalier récemment présenté. Par exception à la première de ces deux règles, il est admis qu'une jeune fille danse sans présentation préalable aux bals donnés par les élèves des grandes Écoles (Polytechnique, Normale et Saint-Cyr) avec les élèves de ces écoles ou avec les officiers en uniforme.

Dans un bal de charité, et sauf le cas où les bienfaitrices de l'œuvre vous avertiraient qu'elles comptent sur votre présence, il est d'usage mondain de ne pas paraître. On prend des billets dont on favorise des tiers ; on a contribué avec son argent, on est dispensé de l'assistance.

BALANÇOIRE OU ESCARPOLETTE. — C'est un exercice agréable, mais, pour s'y livrer, tenir compte des conseils suivants : 1° ne le pratiquer que 2 heures au moins après les repas ; 2° ne pas s'élever trop haut ; 3° ne pas se tenir debout sur la planchette de support ; 4° ne pas provoquer sottement l'effroi d'une personne qu'on balance et arrêter l'escarpolette dès que le désir en est manifesté ; 5° *mettre les jeunes enfants à l'abri des chocs, en les empêchant de jouer près de la balançoire.*

BALAYAGE (*LÉGISL.*). — I. *Balayage dû par les propriétaires.* ‖ II. *Balayage exécuté par la commune.* ‖ III. *Enlèvement des immondices.*

I. BALAYAGE DU PAR LES PROPRIÉTAIRES. — L'autorité municipale peut, par arrêté, mettre le balayage des voies publiques à la charge des propriétés en bordure et prescrire à ce sujet toutes les conditions de mode ou de fréquence qu'elle jugera utiles. En règle générale, c'est alors le propriétaire qui est responsable du balayage, sauf recours de sa part soit contre les locataires, si ceux-ci aux termes du bail doivent assurer le balayage, soit contre l'entrepreneur de balayage avec lequel il aurait traité. Cependant, il est déchargé de cette obligation : 1° s'il a un principal locataire ; 2° si le règlement de police impose le balayage aux locataires des boutiques. ‖ Ceux qui refusent d'exécuter le balayage prescrit par le maire, ou contreviennent aux arrêtés pris à ce sujet, sont passibles d'une amende de 1 à 5 fr.

II. BALAYAGE EXÉCUTÉ PAR LA COMMUNE. — La commune doit assurer le balayage des voies dont la largeur dépasse l'étendue pour laquelle les propriétaires sont responsables, en conséquence celui des places, avenues, voies larges, etc. Le service du balayage municipal est fait tantôt en régie, tantôt par adjudication. ‖ Les villes ont aussi la faculté de décharger les propriétaires de leur obligation et d'assurer tout le balayage des voies, en fixant des taxes de balayage, approuvées par décret rendu dans la forme des règlements d'administration publique, et imposées aux propriétaires qui devraient autrement la prestation en nature. La Ville de Paris est la seule qui jusqu'ici ait usé de cette faculté.

III. ENLÈVEMENT DES IMMONDICES. — Les immondices comprennent les eaux pluviales et boues, les eaux ménagères, les ordures ménagères et les vidanges. ‖ L'enlèvement de ces différentes catégories d'immondices peut être l'objet de règlements municipaux. Dans une ville où l'administration municipale est bien organisée, les eaux ménagères et pluviales sont conduites aux égouts, les rues lavées à grande eau, etc. Les ordures ménagères doivent être portées dans des boîtes, dites *poubelles* à Paris, à un endroit où celui qui assure l'enlèvement des immondices en videra le contenu. Généralement cet enlèvement est confié, au moyen d'une adjudication publique, à un entrepreneur qui se contente souvent du produit de la vente ; à Paris, un prix élevé est payé à l'entrepreneur en raison des difficultés. ‖ Ceux qui encombreraient la voie publique d'immondices, ou violeraient à ce sujet des arrêtés municipaux, sont passibles d'une amende de 1 à 5 fr.

BALAYAGE ET ÉPOUSSETAGE (*ÉCON. DOM.*). — I. BALAYAGE. — Ouvrir largement les fenêtres pendant le balayage. Manier le balai doucement, en commençant par un angle de la pièce et en suivant le sens du fil du bois, tout le long de la première travée du plancher, avant de passer à la seconde.

Quand la pièce est grande, on ne conduit pas d'un bout à l'autre la poussière qu'on a réunie au début ; on l'enlève avec une brosse à main et une *ramassette* ou une pelle spéciale, en arrivant au bout de chaque travée. Pour bien enlever la poussière dans les angles et sous les meubles, on se sert souvent d'une brosse à main.

Essuyer les plinthes, encaustiquer la pièce ou passer le chiffon de laine après le balayage.

Brûler les balayures quand c'est possible.

On emploie fréquemment aujourd'hui des appareils aspirateurs de poussières qui sont d'un prix assez élevé, mais dont l'usage est préférable à celui des balais, plumeaux, etc.

II. ESSUYAGE ET ÉPOUSSETAGE. — Essuyer la poussière avec un torchon légèrement humide, si les parois des pièces sont peintes à l'huile ou revêtues de faïence ou de tôle émaillée. Dans les chambres de malades, enlever la poussière à l'aide de gros tampons d'ouate ordinaire qu'on brûle à mesure qu'ils sont salis.

Quand on essuie avec un torchon sec, le secouer souvent à la fenêtre et le changer quand il est terni.

L'époussetage à l'aide de plumeaux devrait être proscrit parce qu'il déplace la poussière sans l'enlever, mais c'est le seul moyen de nettoyer sans les abîmer les boiseries blanches, les corniches et les plafonds clairs, les meubles fragiles et les bibelots précieux.

BALCON (*ARCHIT.*). — A LA CAMPAGNE. — Les balcons dans les villas et maisons de campagne ajoutent de la silhouette et du pittoresque à la construction. Ils ne sont logiques cependant que s'ils permettent une vue agréable que l'on n'aurait pas des étages inférieurs. Placés au-dessus de baies, ils ont l'inconvénient d'obscurcir la pièce qu'elles éclairent. ‖ Le danger des balcons en bois, portes en encorbellement et sur consoles est la pourriture des bois au droit de leurs scellements dans les murs, ce qui peut causer des catastrophes. Il faut constater l'état des bois de temps à autre et surtout au sortir de l'hiver.

Balcon (*ÉCON. DOM.*). — Au dernier étage, avoir soin que les fenêtres ouvrant sur le balcon aient des *persiennes*, munies d'un bon système de fermeture, plutôt que des jalousies ou des stores. ‖ S'assurer de la solidité des *balustrades* ; voir si aucune barre n'est cassée ou descellée. ‖ Pour les enfants, poser un *grillage* métallique à larges mailles en dedans ou en dehors de la balustrade afin d'empêcher tout accident. Ce grillage s'achète au mètre ; on le pose soi-même en l'attachant en haut et en bas de la balustrade, ou on le fait poser par un serrurier qui met à chaque bord une tringle unique et rigide.

FLEURS. — On cultive des fleurs sur les balcons dans des pots ou dans des caisses ; celles-ci sont faites sur commande par les menuisiers ou les emballeurs ou achetées toutes faites.

On les peint de la couleur qu'on préfère. En arrosant les plantes, avoir soin de ne pas faire tomber l'eau dans la rue ou chez les voisins. Les balcons pourvus de gouttières sont très avantageux à ce point de vue. S'il n'y a pas de gouttière, il faut se contenter de pots sous lesquels on place des soucoupes, qu'on a soin de vider régulièrement.

NETTOYAGE DU BALCON. — Essuyer tous les jours le haut de la balustrade servant d'appui. ‖ Balayer fréquemment le balcon, *les fenêtres étant fermées*, afin d'éviter que la poussière entre dans l'appartement, et choisir, pour ce balayage, l'heure à laquelle il est permis de secouer les tapis ; ne pas faire tomber la poussière dans la rue, la ramasser avec la pelle et la brûler ou la jeter dans la boite à ordures.

NETTOYAGE DES PERSIENNES. — Avec une éponge et une brosse, laver de temps en temps les persiennes à l'eau claire ou à l'eau de son ou de savon : cette dernière nettoie bien, mais enlève un peu la peinture.

Balcon (*LÉGISL.*). — *V.* SERVITUDES.

BALEINES (*ÉCON. DOM.*).— Les vraies baleines, dont le prix augmente sans cesse à cause de leur rareté, se vendent par morceaux de 1 m. ou de 0 m. 90, qui fournissent ordinairement 3 baleines ; leur largeur et leur épaisseur sont très variables ; les choisir avec soin sous peine d'être obligé de les racler et de les partager, ce qui est incommode ; avant de les acheter, les comparer à une baleine cassée du corset.

Baleines de corne. — Sont de qualité suffisante pour le raccommodage des corsets ; on les change quand elles se cassent ou se courbent : elles sont vendues en paquets de différentes longueurs.

Baleines de plumes. — De 7 mm., sont extrêmement souples, et les corsets qu'elles garnissent sont agréables à porter, mais ils ne sont pas assez rigides pour les personnes fortes.

BALLE (*JEUX DE PLEIN AIR*). — Les balles employées dans les divers jeux sont, suivant les cas, composées de gomme élastique agglomérée (elles sont alors dures, résistantes et rebondissantes), de chiffons, de son, de varech, etc. (en ce cas elles rebondissent très mal).

POUR FAIRE SOI-MÊME des balles solides et suffisamment élastiques : 1° Prendre ou tailler dans un bouchon de liège une petite boule de la grosseur d'une bille un peu forte. ‖ 2° Recouvrir cette boule, de manière que l'épaisseur soit égale dans tous les sens, d'une bande étroite de drap un peu fin, en serrant vigoureusement le drap tout autour de la boule. ‖ 3° Quand la balle a acquis ainsi les 3/4 de sa grosseur définitive, fixer solidement le bout de la bandelette de drap au moyen d'une épingle courte piquée dans la masse. ‖ 4° Entourer la balle ainsi formée d'une couche faite de laine à tricoter croisée en tous sens ; serrer la laine en tirant dessus et veiller à ce qu'elle soit répartie aussi également que possible sur toute la surface de la balle, à laquelle on donnera sa grosseur définitive. ‖ 5° Couvrir la balle au moyen de peau de gant. Pour cela prendre deux vieux gants et couper 2 pièces en forme de 8 plein ; chacune des 2 pièces devra pouvoir recouvrir un peu plus de la moitié de la superficie totale de la balle. Mouiller la peau afin de l'assouplir ; faire servir l'intérieur du gant de couche extérieure à la balle. Fixer sur la balle, au moyen d'épingles piquées dans la masse, une des pièces de peau en lui donnant le plus de tension possible ; fixer de même la seconde pièce qui recouvrira la partie de la balle restée à découvert ; rogner l'excédent de peau et unir les deux parties au moyen d'une couture faite avec un fil écru et très solide.

PRINCIPAUX JEUX DE BALLE. — Pour les jeux modernes où la balle est employée, *V.* articles spéciaux (GOLF, TENNIS, etc.).

BALLE AU MUR. — Les joueurs sont formés en deux camps; disséminés sur le terrain, ils jouent alternativement, mais sans observer d'ordre dans chaque camp ; toute la question est de renvoyer la balle et le joueur le mieux placé joue d'autorité. Le jeu consiste à envoyer une balle contre un mur en la frappant vigoureusement du plat de la main ; la balle, après avoir frappé le mur, retombe sur le sol, rebondit et, avant qu'elle ait touché le sol une seconde fois, est renvoyée contre le mur par un joueur du camp adverse. (La balle peut également être renvoyée à la volée, c.-à-d. avant d'avoir touché le sol une première fois.) Quand un des joueurs manque la balle ou projette celle-ci contre le mur hors des limites fixées le camp adverse marque un point. Le mur doit être élevé (7 à 8 m. environ) ; une ligne y est tracée à environ 1 m. 20 au-dessus du sol ; 2 autres lignes perpendiculaires au sol sont tracées à une distance d'environ 10 m. l'une de l'autre ; pour être valable, la balle doit frapper dans la surface circonscrite par ces diverses lignes ; quelquefois le milieu du mur s'agrémente à une certaine hauteur d'une sorte de cible peinte le joueur qui frappe dans la cible au cours du jeu fait bénéficier son camp d'un nombre de points convenu à l'avance. En prenant pour base ces indications essentielles, des conventions particulières fixeront les détails du jeu : marquage des points, valeur des coups, par exemple. La balle au mur est un jeu fort intéressant et fort sain. Dans les provinces basques, la balle au mur (pelota) constitue une sorte de jeu national : les joueurs (pelotaris) au lieu de se servir de la main pour renvoyer la balle, usent d'une sorte de panier *ad hoc*, effilé et recourbé.

BALLE AU CAMP. — Les joueurs en nombre pair, 8, 10, 12, etc., sont divisés en 2 groupes à peu près d'égale force. Sur le terrain de jeu, un espace est réservé qui servira de camp à l'un des 2 groupes ; de distance en distance, hors du camp, sont tracés 4 ou 5 refuges. Le groupe que le sort a favorisé occupe le camp ; les joueurs du groupe adverse se disséminent sur le terrain de jeu ; un d'entre eux envoie la balle à l'un des joueurs occupant le camp ; celui-ci la reçoit, la frappe d'un coup aussi vigoureux que possible, puis, abandonnant le camp, s'empresse de gagner un des refuges ; si la balle qu'il a ainsi lancée est saisie à la volée par un des joueurs du groupe adverse, ou si encore, avant qu'il n'ait atteint le refuge, un joueur adverse a eu le temps de saisir la balle et de l'en frapper, le groupe occupant le camp abandonne celui-ci où il est remplacé par le groupe adverse. Si au contraire la balle a été projetée au loin et tardivement arrêtée, le joueur habile pourra toucher successivement 1, 2, 3, 4 ou tous les refuges et regagner le camp ; s'il n'a pas le temps de parcourir tous les refuges, il se portera dans l'un d'eux et attendra le coup suivant pour prendre une nouvelle avance. Deux joueurs ne peuvent occuper le même refuge. Les refuges doivent être touchés successivement dans un certain ordre.

BALLE AUX POTS. — Au pied d'un mur, creuser dans le sol un certain nombre des trous, de *pots* (autant que de joueurs) suffisamment grands pour qu'une balle puisse y entrer facilement ; ces pots seront placés, suivant leur nombre, en une, deux, trois ou quatre lignes parallèles à environ 30 cm. les uns des autres et chacun des joueurs aura le sien nettement désigné. ‖ Tracer le *camp* ; envelopper les pots d'une ligne semi-circulaire ayant de 1 m. 50 à 2 m. de rayon, les pots étant au centre. ‖ Tracer à 4 m. environ des pots, une ligne droite qui servira de *but*. — JEU : Le sort désigne parmi les joueurs celui qui servira de *rouleur*, au début. Le rouleur prend la balle et va se placer au but, tandis que tous les autres joueurs sont placés autour des pots et en pied sur la limite du camp. Le rouleur fait rouler la balle en cherchant à la faire tomber dans un pot. S'il réussit, le joueur à qui appartient le pot dans lequel la balle est tombée doit se saisir de celle-ci et la projeter contre un quelconque des autres joueurs qui se sont éparpillés dans toutes les directions. S'il atteint le camarade qu'il a visé, celui-ci marque un mauvais point (une petite pierre dans son pot) et devient rouleur ; si, au contraire, la balle ne touche pas le joueur visé, c'est le lanceur qui marque un point et devient rouleur à son tour. ‖ Nul joueur ne peut rester au camp quand la balle est tombée dans un pot, sauf celui à qui appartient celui-ci. ‖ Le rouleur n'a pas à s'enfuir ; il est inviolable. ‖ Le rouleur qui n'a pas mis la balle dans un quelconque des pots en trois coups suivis, marque un mauvais point. Quand il a 3 mauvais points, son trou est comblé et le sort désigne un nouveau rouleur. ‖ Le lanceur (dans le pot de qui la balle a roulé) n'est pas obligé de lancer la balle immédiatement ; il est libre d'attendre une occasion favorable. ‖ Tout joueur qui a marqué 3 mauvais points (3 pierres dans son trou) est hors de jeu ; son pot est momentanément comblé. Les éliminations se produisent successivement ; reste comme gagnant celui dont le trou n'est pas comblé. Le gagnant a l'avantage de fusiller les perdants : ceux-ci viennent se placer successivement au pied du mur, le dos tourné, après avoir au préalable fait rebondir la balle contre le mur ; là ou la balle s'arrête, se place le vainqueur pour fusiller sa victime qu'il doit, en 3 coups, toucher à telle partie du corps qu'on désigne. S'il ne réussit pas ou s'il touche une autre partie du corps que celle désignée, les rôles sont intervertis et le fusilleur devient fusillé à son tour. — Suivant les régions, le jeu suit plus ou moins fidèlement les règles ci-dessus.

BALLE AU BATON. — Former 2 camps (A et B) comprenant un nombre égal de joueurs (8 à 10 par camp). ‖ Tracer 3 buts : *but principal*, où se tient le camp favorisé par le sort ; *petit but*, à 4 ou 5 m. du principal ; *grand but*, placé entre 15 et 20 m. du principal. — JEU : Les joueurs du camp désigné par le sort (A) étant au but principal, ceux de l'autre camp (B) se disséminent sur le terrain de jeu, sauf un d'entre eux qui va servir de serveur. Le serveur, muni de la balle, se rend au but principal et, là, lance celle-ci à un des joueurs du camp A qui la reçoit d'un coup de bâton, s'efforce de la rejeter le plus loin possible ; cela fait, il abandonne son bâton, gagne le petit but, de là le grand, s'il le peut, et revient finalement au but principal, s'il en a le temps. La balle est ramassée aussitôt que possible par un des joueurs du camp B et projetée contre le joueur du camp A pendant sa course de but à but. S'il est atteint, les camps changent de place ; s'il ne l'est pas, il est remplacé pour le lancement de la balle par un camarade du même camp (A). En un mot, les joueurs du camp A pour garder leur position doivent toujours pouvoir assurer le lancement de la balle, par conséquent leur objectif est de regagner le plus rapidement le but principal ; l'objectif du camp B est, au contraire, d'empêcher leurs adversaires de regagner celui-ci.

BALLE A LA CROSSE. — *V.* CRICKET.

Les jeux décrits ci-dessus sont répandus dans toute la France à peu près ; d'autres sont plus locaux et d'un moindre intérêt.

BALLE A LA RIPOSTE. — Les joueurs, placés en cercle, se renvoient la balle de l'un à l'autre et dans le même sens, à la volée, c.-à-d. sans qu'elle puisse tomber à terre.

BALLE EN POSTURE. — Comme la précédente, mais le joueur maladroit est mis hors de jeu et doit rester dans la position où il a manqué la balle jusqu'à l'achèvement du jeu par l'élimination successive de tous les joueurs, sauf un.

BALLE CAVALIÈRE. — Les joueurs du camp A sont à cheval sur le dos des joueurs du camp B et se jettent la balle de l'un à l'autre ; si la balle tombe sur le sol, les cavaliers quittent leurs montures et s'enfuient précipitamment ; la balle ramassée par un de leurs adversaires est projetée contre un quelconque des fuyards ; s'il est atteint, les rôles sont renversés, sinon la partie recommence, les montures restant montures et les cavaliers cavaliers.

BALLON (*JEUX*). — Le jeu de ballon, fort ancien, a été codifié et est devenu un sport moderne catalogué sous le nom anglais de FOOT-BALL (*V.* ce mot). Quant au ballon dont se servent les enfants, il est l'occasion d'exercices variés dont la pratique n'est soumise à aucune règle précise.

BALLON SPHÉRIQUE (*SPORT AÉRONAUTIQUE*). — Le ballon sphérique, le plus simple des navires aériens et aussi le plus imparfait, existe depuis l'année 1783 (Joseph et Étienne Montgolfier, à Annonay, expérience répétée à Paris, avec un aérostat gonflé à l'hydrogène, par le physicien Charles). Il n'a subi aucune modification essentielle depuis le physicien Charles.

La *force ascensionnelle* d'un ballon, c.-à-d. d'un récipient contenant un gaz plus léger que l'air, est égale à la différence entre la *poussée de bas en haut* (égale au poids du volume d'air déplacé) et le *poids de l'aérostat*. Elle est d'autant plus grande que le gaz que renferme le ballon est plus léger. L'*air* est d'autant plus léger qu'il est plus fortement chauffé, mais jamais sa force ascensionnelle n'est très grande. On emploie de façon pratique le *gaz d'éclairage*, qui pèse, par centimètre cube, 0gr,0007, et l'*hydrogène* dont le poids est de 0gr,000086. Le premier de ces gaz, plus pesant, coûte moins cher ; de plus, l'hydrogène a l'inconvénient de traverser plus facilement l'enveloppe de taffetas ou de caoutchouc qui le contient.

Les gaz sont très sensibles aux changements de température. Le moindre rayon de soleil les dilate et provoque une ascension rapide, la seule interposition d'un nuage suffit à amener une contraction et par suite une descente. La descente est produite : 1° volontairement par la perte d'une partie du gaz, grâce à l'ouverture de la soupape (placée au pôle supérieur du ballon), manœuvrée au moyen de la corde de soupape ; 2° involontairement par les déperditions de gaz, dues aux innombrables trous minuscules de l'enveloppe, par le refroidissement causé par un nuage, par la rencontre d'un courant d'air froid, par le passage au-dessus d'une forêt ou d'un fleuve, par la surcharge provenant de l'humidité, de la condensation de l'air, du brouillard, de la pluie, de la grêle ou de la neige, qui arrive parfois à causer un réel danger.

L'ascension est produite : 1° volontairement en jetant du *lest* (sable fin tamisé contenu dans des sacs) : 2° involontairement par le soleil, qui dilate le gaz, évapore l'humidité. Son action est des plus capricieuses et c'est au lest de venir la compléter. ‖ Une ascension n'a de *durée* qu'autant que l'aéronaute a su ménager son lest. La *distance* dépend uniquement du vent, de sa vitesse, de la constance de sa direction. Un aéronaute expérimenté saura trouver le courant aérien qui le portera et s'y maintenir jusqu'au moment où la direction en sera modifiée.

BREVET DE PILOTE. — Le sport du ballon est régi en France par l'Aéro-Club de France, adhérent à la Fédération aéronautique internationale (Siège : 35, rue François-Ier, à Paris ; organe officiel : la revue bimensuelle l'*Aérophile*). 60 sociétés régionales lui sont affiliées, parmi lesquelles un club féminin, *la Stella*. L'Aéro-Club reçoit des sociétaires moyennant un droit d'entrée de 50 fr. et une cotisation annuelle de 100 fr. Il organise, chaque année, de nombreuses épreuves sportives et les examens, à la suite desquels des brevets de pilote-aéronaute et de pilote de dirigeable sont délivrés par le service de la navigation aérienne (S.-Secrétariat d'État de l'Aéronautique et des Transports aériens). — *V.* MINISTÈRES.

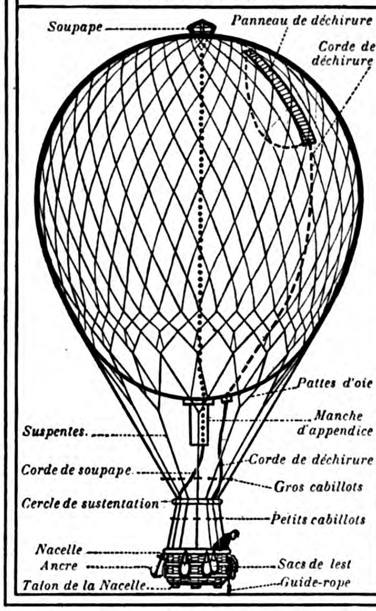
Pour le brevet de pilote-aéronaute, le candidat doit être âgé d'au moins 18 ans, et justifier de 10 ascensions dont une exécutée la nuit et deux autres faites par l'aéronaute seul à bord.

L'armée ayant un service aéronautique dont l'importance est considérable, des sociétés se sont formées, dites *écoles d'aérostation*, pour préparer les jeunes gens aux exigences de son recrutement. — *V.* SAPEURS AÉROSTIERS.

MATÉRIEL AÉROSTATIQUE. — Le *ballon* est une sphère en étoffe imperméable percée de deux trous diamétralement opposés (*orifice de la soupape* en haut, *orifice de l'appendice* en bas). On le confectionne avec les tissus suivants rendus imperméables par une préparation chimique (couche de vernis ou enduit de caoutchouc) : calicot, percale, dont la qualité dominante est le bon marché et la solidité ; soie pongée, importée de Chine, très légère, d'une résistance variable suivant la fabrication, coûteuse ; soie japonaise, très légère, résistante, très coûteuse ; étoffe caoutchoutée, constituée par deux pellicules de caoutchouc alternant avec deux tissus de coton, employée pour les ballons et dirigeables militaires ; soie aluminée, coton aluminé, étoffes sur laquelle on projette de la poudre d'aluminium, qui atténue la dilatation et la condensation des gaz.

L'un des panneaux du ballon est spécialement aménagé

BALLON SPHÉRIQUE



pour pouvoir être déchiré, au cas de nécessité d'atterrissage immédiat, au moyen d'une corde que l'on manœuvre de la nacelle. C'est le *panneau de déchirure*.

Le *filet*, indépendant de l'enveloppe, est constitué par un treillis de cordages. Il se compose d'un *cercle* en bois qui entoure l'orifice de la soupape, de l'*étoile*, cordages partant de ce cercle pour former les sommets des mailles, des *mailles*, en forme de losange. Au-dessous du méridien on diminue le nombre des points d'attache au moyen des *pattes d'oie*, qui permettent, quels que soient les efforts de suspension, une répartition égale de l'effort. Le filet se termine dans certains ballons d'un emploi spécial par trois rangs de pattes d'oie dont le troisième ne comprend que 18 sommets de losanges. De ces 18 pattes d'oie partent les *suspentes* munies de nœuds mobiles dits *cordes de réglage* se terminant par des boucles qui s'engagent dans les *cabillots* du système de suspension.

La suspension sert à relier le filet à la nacelle.

La *nacelle* est un panier de forme carrée ou rectangulaire tressé avec de l'osier ou du rotin. Il importe essentiellement que l'osier ou le rotin ne supporte directement aucun poids et que les cordages de suspension constituent une véritable armature de la vannerie pour tous les efforts de sustentation.

La *soupape*, qui sert à l'évacuation réglée du gaz à la partie supérieure du ballon, exige un mécanisme d'un fonctionnement parfait. Les deux principales sont la soupape Renard et la soupape Besançon.

L'*appendice* est un tube d'étoffe adapté au pôle inférieur du ballon, et par lequel le gaz s'échappe dans l'atmosphère quand la pression elle-même devient trop grande. En temps normal, la manche de l'appendice a ses deux côtés à plat l'un contre l'autre. Dès que le gaz se dilate, il gonfle cette manche qui donne alors communication avec l'air extérieur. Dès qu'il se contracte, la manche se referme automatiquement.

Les *organes d'atterrissage* sont le *guide-rope*, l'*ancre*, le *panneau de déchirure*. Ce dernier se manœuvre de la nacelle au moyen de la corde de déchirure, qui est généralement de couleur rouge et fixée à une sangle rouge. La manœuvre du panneau de déchirure est la manœuvre radicale qui met fin à une ascension ; on ne l'exécute que par vent violent, lorsqu'il y a danger à pratiquer tout autre atterrissage.

Le *guide-rope* est une longue corde, généralement de 120 m., qui est attachée au cercle de suspension et pend au-dessous du ballon. Lorsque le ballon descend, le guide-rope prend contact avec le sol avant lui. La partie qui se trouve à terre n'est plus à la charge du ballon et augmente de son poids la force ascensionnelle de ce dernier ; le guide-rope est ainsi un véritable amortisseur de descente. Néanmoins son emploi devient extrêmement dangereux par vent violent, car il peut s'accrocher au sol et ancrer brusquement le ballon. Par vent modéré, il sert à faire maintenir le ballon par les spectateurs au moment de l'atterrissage.

L'*ancre* au contraire n'est utilisée que par vent violent, pour arrêter le ballon. La plus solide est l'ancre Richard. L'emploi de l'ancre n'est qu'exceptionnel.

CONSEILS PRATIQUES D'ASCENSION. — Comme vêtements à bord du sphérique, la flanelle, qui régularise l'évaporation de la peau et le vêtement de laine. Pour la nuit, une pelisse ou une peau de bête. Avoir toujours un imperméable. Au fond de la nacelle, pour éviter le froid aux pieds, placer une couche de paille. Il existe des vêtements spéciaux

en papier, qui conservent admirablement la chaleur du corps.

Comme alimentation, boissons chaudes, thé, café, potages, bouillon, que l'on conserve dans des bouteilles à double paroi où leur température se maintient pendant 20 heures. Pour les aliments à préparer, employer la marmite Balsan, composée de deux récipients placés l'un dans l'autre. On met dans le plus petit le liquide à chauffer et dans le plus grand de la chaux vive. Il suffit de verser un peu d'eau sur la chaux pour chauffer le petit récipient.

HYGIÈNE. — A une certaine altitude les reins fonctionnent mal, boire des boissons diurétiques, lait, tisanes, eaux minérales. Se prémunir contre le *mal en ballon*. La pression atmosphérique diminue à mesure que l'on s'élève ; d'environ 760 mm. à la surface du sol, elle diminue de 10 mm. par 105 m. d'altitude et n'est plus que de 520 mm. à 3 000 m. Le corps, habitué à la pression normale, éprouve, par suite de ce changement brusque, des malaises. Le cœur bat violemment, les vaisseaux sanguins ne peuvent résister à la tension du sang et se déchirent, des hémorragies et des nausées se déclarent, ainsi qu'une torpeur et des troubles de respiration. Il faut donc *interdire* le voyage en ballon à ceux qui ont soit le cœur en mauvais état, soit une affection de l'appareil respiratoire, soit de l'albuminurie, ou les reins fonctionnant mal. Pour les autres, il est *nécessaire* qu'ils emportent à bord des ballons d'oxygène et des couvertures chaudes qui les protégeront contre le froid des grandes altitudes. L'oxygène, au niveau du sol, entre pour 21 p. 100 dans la composition de l'air, à 5 000 m. pour 10 p. 100. On rétablit les conditions nécessaires à la vie en absorbant de l'oxygène, sinon on est exposé à l'asphyxie. La température est plus rigoureuse à mesure que l'on s'élève ; à 7 000 m. elle oscille entre — 20 et — 30°. En quelques heures on est exposé en ballon à atteindre les régions glaciales. On ne peut le faire sans danger pour la santé qu'au prix des plus grandes précautions d'hygiène.

Avant le départ, le pilote, auquel tous les passagers doivent à bord, dans l'intérêt même de leur sécurité, une obéissance absolue, doit s'assurer de l'arrimage de son ballon, du fonctionnement des soupapes, de l'état des agrès. Il doit exiger de ses passagers leur parole qu'ils n'ont aucune allumette. (L'oubli ou le geste inconscient d'un fumeur peut causer une catastrophe.) Il place lui-même ses sacs de lest, installe ses passagers et monte enfin à son bord.

LE DÉPART. — Lorsque l'équilibre du ballon est fait, le pilote commande à ceux qui le retiennent au sol, en même temps qu'il jette un certain poids de lest *Lâchez tout!* Le ballon s'élève. On est sûr que l'on monte, sans même consulter le baromètre, en voyant apparaître au loin, à la surface du sol, de nouveaux objets.

LE VOYAGE AÉRIEN. — Lorsque le ballon a cessé de monter, il est arrivé à sa *zone d'équilibre*. On navigue alors au baromètre et au lest. Si la hauteur (indiquée par le baromètre) reste la même, le pilote n'a qu'à laisser aller. Si le ballon monte, l'appendice rétablira de lui-même l'équilibre.

Si le ballon descend, le gaz en se contractant diminue de volume, l'enveloppe devient flasque, l'état d'équilibre entre le ballon et l'atmosphère ne peut plus se rétablir et l'atterrissage devient prochain si l'on n'intervient pas. Il faut jeter du lest. Le colonel Renard pose comme règle pratique pour limiter la consommation : « Toutes les fois que le ballon descend de 50 m. jeter un poids déterminé ou unité de lest ». Cette unité dépend naturellement du volume du ballon. Elle est, pratiquement, de 5 kilos pour un aérostat de 1 000 m. cubes. On continue à jeter des unités de lest jusqu'à ce que la descente soit enrayée. Il importe de se préoccuper de trouver un terrain propice à l'atterrissage tandis qu'on possède encore une provision suffisante de lest de réserve (Consulter, pour l'évaluation de ce lest de réserve, les formules du colonel Renard).

LA DESCENTE ET L'ATTERRISSAGE. — Règle ordinaire : que la descente pour l'atterrissage ne soit pas trop brusque. Le colonel Renard la fixait à 2 m. par seconde. Toutefois, une cause quelconque peut obliger à procéder en hâte. On règle la descente en manœuvrant la soupape. Pour juger l'accélération de la descente, l'un des aéronautes prend une montre à secondes et indique chaque minute. L'autre lit sur le baromètre les altitudes correspondantes et juge ainsi de combien le ballon est descendu à la seconde. Si la descente a été trop rapide, on limite l'emploi de la soupape et même au besoin on jette du lest. Diminuer la vitesse de descente lorsqu'on approche du sol. Le guide-rope (sauf par vent violent) y contribue. Jusqu'au moment de l'atterrissage, on naviguera au guide-rope, c.-à-d. en laissant traîner une assez longue partie de la corde sur le sol, en maintenant toutefois la nacelle assez haut au-dessus de la terre pour qu'elle n'entre pas en collision avec des obstacles. Si un obstacle se présente inopinément, il est nécessaire d'avoir une suffisante provision de lest.

Quand le vent est inférieur à 10 m. à la seconde, on atterrit au guide-rope que l'on fait saisir par des habitants. Par un vent violent un tel mode d'atterrissage serait dangereux (d'autant que l'aéronaute est responsable des accidents survenus aux personnes dont il demande l'aide) et on n'a le choix qu'entre l'ancre et le panneau de déchirure. L'ancre est inefficace et dangereuse et son emploi doit être déconseillé. Pour atterrir en ouvrant le panneau de déchirure, veiller avec soin à n'exécuter cette manœuvre radicale qui, en fait, supprime le ballon et livre la nacelle à la pesanteur, qu'à une très faible hauteur au-dessus du sol, 1 ou 2 m., ou même, s'il est possible, au moment où la nacelle effleure le sol. On arrive à proximité de la surface du terrain en manœuvrant la corde de soupape. La pratique seule permet de saisir le moment précis de tirer le panneau de déchirure.

L'atterrissage effectué, on replie le matériel dans la nacelle pour le faire transporter en voiture à la gare la plus proche. Auparavant, lorsqu'on n'a pas atterri à la déchirure, procéder au dégonflement du ballon. Le plus simple est d'actionner le panneau de déchirure, sinon on se sert de la soupape, avec laquelle le ballon se dégonfle très lentement.

LEST. — Prendre du sable de rivière, et non du sable de poussière trop léger qui, par vent vif, se disperse sans tomber assez vite. L'employer enfermé dans de petits sacs de 5, 10 ou 20 kilos et le jeter, suivant les conseils du colonel Renard exposés plus haut, par unité de lest.

LES BAGAGES D'UNE ASCENSION. — 1° Baromètres altimétriques, un baromètre enregistreur, un statoscope, une boussole, une jumelle, une montre, un thermomètre, et (ce qui n'est pas indispensable, mais fort agréable) un appareil photographique.

2° Des cartes au 1/200 000ᵉ ou au 1/80 000ᵉ, un tableau d'assemblage, un décimètre pour mesurer la vitesse de marche, du papier blanc, des crayons.

3° Des couteaux, une pelle pour le lest, un carnet de bord.

DIMENSION DES BALLONS. — Elle est très variable, mais le ballon idéal de sport, celui qui permet les plus longs voyages, est le ballon du type actuel de la coupe internationale Gordon-Bennett, de 2 200 m. c.

INDEMNITÉS D'ATTERRISSAGE. — Il arrive que le propriétaire du terrain où a lieu l'atterrissage réclame une indemnité pour les dégâts causés à ses récoltes. Faire constater le dommage par des témoins sitôt l'atterrissage effectué, et laisser poursuivre, si la demande d'indemnité est déraisonnable.

BALLONNEMENT (*MÉD.*). — Gonflement d'une région de l'organisme, spécialement du ventre par des **gaz** ou des liquides (sang, sérosité, pus, etc.).

On constate : des dimensions exagérées, une résistance fluctuante ou rénitente, un son spécial à la percussion.

Causes du ballonnement : l'aérophagie (déglutition d'air), les affections digestives (*V.* DYSPEPSIES, GASTRITES, ENTÉRITES), l'alimentation (haricots dégageant de l'hydrogène sulfuré).

Il faut : éviter le ballonnement par l'hygiène, le régime, la fuite des causes ; pour guérir : soigner les maladies causes du ballonnement.

BALLOTTAGE. — *V.* ÉLECTIONS.

BALS PUBLICS (*LÉGISL.*). — Les bals publics sont soumis à la surveillance de l'autorité municipale, qui peut même les interdire. Nul ne peut ouvrir un bal public sans en avoir obtenu l'autorisation du Maire ; à Paris, du Préfet de police ; cette permission fixe les jours du bal, l'heure de son commencement et de sa fin. Les entrepreneurs doivent payer la taxe des pauvres, dont la quittance sera, ainsi que l'autorisation du bal, exhibée à toute réquisition des autorités. Ils sont également obligés d'entretenir à leurs frais une garde suffisante pour le maintien du bon ordre. Les danses indécentes sont interdites et exposeraient le coupable à se faire expulser, sans préjudice des poursuites pénales éventuelles. Toute infraction aux règlements sur les bals publics entraîne l'annulation de la permission et les contrevenants peuvent être traduits devant les tribunaux de police. ‖ Les bals privés, même donnés dans un établissement public à l'occasion d'un mariage, échappent à cette réglementation.

BAN (*DROIT ET LÉGISL.*). — **Ban (Rupture de).** — État de l'individu qui, condamné à l'interdiction de séjour (*V.* PEINES), se montre dans les lieux où il lui a été défendu de paraître.

Ban de vendanges. — Règlement de police municipale qui, dans certaines communes, fixe l'époque des vendanges et règle, parfois aussi, les heures auxquelles il est permis d'y travailler. L'infraction au ban de vendanges constitue une contravention de simple police punie d'une amende de 6 à 10 fr. (art. 475, C. pénal). — *V.* MAJORATION.

BANANE (*HYG.*). — Fruit d'une plante des pays chauds, très nutritif, sucré et agréable au goût. Il est défendu aux diabétiques, utile aux albuminuriques et aux amaigris, déprimés, convalescents. On l'a utilisé contre la diarrhée surtout aux colonies : purée bouillie de banane à la dose de 1/2 à 1 kg. par jour avec eau de riz ou limonade lactique. Utilisé aussi comme aliment de régime (enfants, malades) sous forme de compote : Peler, puis partager en quatre, selon la longueur, deux bananes, enlever la fibre noire du milieu, triturer ; puis faire un sirop à l'ébullition 2 ou 3 min. avec : eau 250 gr., et sucre en poudre 3/4 du poids des bananes, sirop dans lequel cuiront 1/4 d'heure les bananes coupées. Enfin, presser le tout à la main dans une mousseline et passer ainsi jusqu'à ce qu'il ne reste rien.

BANDAGES (*MÉD.*). — Moyens classiques ou de fortune pour fixer un pansement, comprimer une région du corps, lui imposer une attitude curative (fractures) ou empêcher l'issue d'organes par des orifices naturels ou artificiels (hernies).

On distingue : des bandages faits avec des pièces de linge (bandages simples et composés) et des bandages mécaniques.

Il faut toujours : en appliquant un bandage, le serrer assez pour qu'il tienne, pas trop pour qu'il gêne ou enflamme, et aux membres le serrer de la pointe au tronc pour éviter la gêne de la circulation.

I. BANDAGES COMPOSÉS. — 1. BANDAGE EN T. — Il est simple, double (fig. 3, 6), triple, etc., selon qu'il a 1, 2, 3, etc., bandes verticales. On distingue : 1° *T des membres*. Ex. : *T double de la main et des doigts*, pour fixer les pansements sur la main et les espaces interdigitaux ou pour empêcher la soudure cicatricielle des doigts en cas de brûlures. Il consiste (fig. 3) en une bande entourant le poignet sur laquelle on coud perpendiculairement, à la distance de 4 à 5 centim. l'une de l'autre, deux bandes étroites, dont l'une passera entre pouce et index, l'autre entre petit doigt et annulaire. — 2° *T de l'aine* : Entourer le bassin de la grande bande (fig. 13) de façon à avoir le côté oblique du triangle en dehors, mener l'autre bande d'arrière en avant autour de la cuisse et l'épingler sur la première devant le nombril. — 3° *T double du crâne* (fig. 6) : la bande de 1 m. (fig. 1) entourera le front et l'occiput, les autres se croiseront en X d'avant arrière sur la tête. — 4° *T de l'oreille* (fig. 7): une bande circulaire comme la précédente, une verticale allant d'une oreille à l'autre en passant sous le menton. — 5° *T double du nez* : Une bande circulaire au front comme les précédents, une circulaire contournant lèvre supérieure, joues et nuque, deux bandes fixées à celle-ci et allant se croiser en haut du nez au front pour passer au crâne et se fixer à la nuque.

2. BANDAGES CARRÉS (fig. 8). — 1° *Carré de la nuque* (fig. 10) : La bande supérieure entoure le front et l'occiput, l'inférieure, la poitrine. — 2° *Carré du sternum* (fig. 9) : Compresse carrée devant la poitrine, une bande cousue au côté supérieur va embrasser le cou, une cousue au bord inférieur entoure la poitrine. — 3° *Carré de l'épaule* : La compresse carrée est appliquée sur l'épaule, puis fixée en bas par une bande entourant le bras, en haut par une bande en bandoulière qui passe sous l'aisselle opposée. — 4° *Carré de la fesse* : La compresse fessière est fixée en bas par une bande autour de la cuisse, en haut autour du bassin.

3. FRONDES (fig. 2). — Ces bandes s'appliquent toujours par leur milieu plein sur la région malade et se fixent par leurs extrémités.

4. LIENS ET LACS (fig. 16). — Pièces de toile, ruban, cuir, caoutchouc avec ou sans boucles aux extrémités et servant à fixer les pansements des appareils. Sans boucle, les liens ou lacs se fixent par des nœuds.

II. BANDAGES SIMPLES. — 1. BANDAGES CIRCULAIRES. — Tours de bande entourant une région en se recouvrant plus ou moins. Ex. : circulaires du front, des doigts, des membres, du bras pour la saignée (fig. 14).

2. BANDAGES OBLIQUES. — Ce sont des circulaires appliqués en oblique par rapport à la verticale de la région. Ex. : obliques du cou, de l'aisselle (fig. 12).

3. BANDAGES SPIRAUX OU ROULÉS. — Tours de bande formant une spire autour de la région où ils s'appliquent, les tours pouvant être imbriqués, contigus, ou écartés. Figures ci-dessous.

4. BANDAGES CROISÉS EN 8 OU SPICAS (fig. 15). — Tours de bandes dont les jets entrecroisés en huit de chiffre représentent une sorte d'épi. Ex. : figures ci-dessous.

5. BANDAGES RÉCURRENTS. — Ils consistent en tours de bande qui, après avoir entouré le moignon, le doublent par le sommet pour l'encapuchonner, chaque jet récurrent étant maintenu par un tour de bande circulaire qui lui passe dessus.

6. BANDAGE FICHU OU TRIANGLE. — S'obtient en pliant par la diagonale un mouchoir, une serviette.

7. BANDAGE CRAVATE. — S'obtient en pliant plusieurs fois sur lui-même dans le sens de sa base un triangle ou fichu.

8. BANDAGE CORDE. — S'obtient en tordant une cravate.

9. BANDAGE ÉCHARPE. — Bandage plein soutenant le membre supérieur et, dans certaines variétés, le fixant contre le tronc. V. figures.

Grande écharpe triangulaire de bras et poitrine, qui maintient le membre au tronc et immobilise le coude ; elle consiste en un bandage plein triangulaire dont la base entoure le tronc et va se nouer derrière, le sommet du triangle étant relevé pour tenir l'avant-bras à angle droit et rejoindre par-dessus l'épaule malade, à l'aide d'un lacs, le circulaire horizontal.

Écharpe de Jean-Louis Petit ; linge carré de 1 m. 20 plié en triangles. Utile en cas de luxations de l'épaule après réduction. Fléchir l'avant-bras

BANDES ET BANDAGES

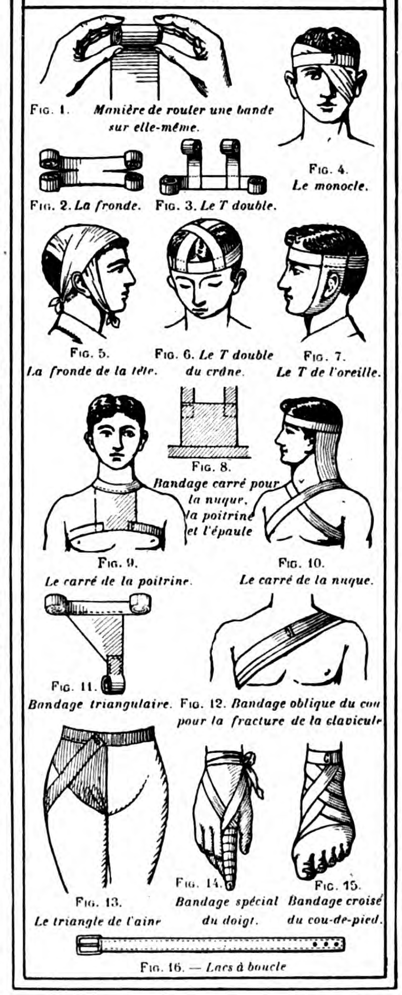


FIG. 1. *Manière de rouler une bande sur elle-même.* — FIG. 2. *La fronde.* — FIG. 3. *Le T double.* — FIG. 4. *Le monocle.* — FIG. 5. *La fronde de la tête.* — FIG. 6. *Le T double du crâne.* — FIG. 7. *Le T de l'oreille.* — FIG. 8. *Bandage carré pour la nuque, la poitrine et l'épaule.* — FIG. 9. *Le carré de la poitrine.* — FIG. 10. *Le carré de la nuque.* — FIG. 11. *Bandage triangulaire.* — FIG. 12. *Bandage oblique du cou pour la fracture de la clavicule.* — FIG. 13. *Le triangle de l'aine.* — FIG. 14. *Bandage spécial du doigt.* — FIG. 15. *Bandage croisé du cou-de-pied.* — FIG. 16. — *Lacs à boucle.*

à angle droit, placer le plein du triangle de façon que la base s'applique un peu en arrière du poignet, son sommet étant tourné vers le coude, conduire alors le chef postérieur entre membre et poitrine sur l'épaule saine et diriger l'autre sur l'épaule malade pour les lier derrière le cou. Saisir isolément le deux angles du sommet et les séparer en les tirant, l'inférieur du côté de la main, le supérieur vers le coude, de manière à étaler complètement ce qui constituait la base du triangle ; puis les porter horizontalement derrière la poitrine pour les lier l'un à l'autre.

Écharpe de Mayer. — Utilisée en cas de fractures de clavicule ; pièce de linge carrée d'environ 90 cm. pliée en triangle, de manière que les 2 sommets ne se correspondent pas. Appliquer la base du triangle autour du tronc au-dessus de l'avant-bras fléchi et en bas les deux extrémités dans le dos ; relever les deux pans du sommet qui pend devant le ventre en les portant entre avant-bras et tronc pour les fixer autour du cou par un lacs qui les prolonge.

Triangle-bonnet du sein pour soutenir les mamelles et y fixer des pansements : triangle de 1 m. de long et de 0 m. 50 de haut ; placer obliquement la base du triangle sous le sein malade, diriger l'extrémité

inférieure sous l'aisselle correspondante, la supérieure sur l'épaule opposée et les réunir derrière le cou ; relever au-devant de la mamelle le sommet du triangle, le porter sur l'épaule et aller le fixer en arrière aux autres chefs.

10. BANDAGE DE CORPS ou plein de la poitrine et de l'abdomen : serviette rectangulaire qui serre tout le tronc et s'épingle, deux bandes la fixent à droite et à gauche par-dessus les épaules d'avant en arrière comme deux bretelles ; à l'abdomen, on fixe les bords inférieurs du bandage par deux bandes sous-cuisses.

III. BANDAGES MÉCANIQUES. — Les orthopédistes et bandagistes en confectionnent de divers modèles : bas lacé, bas à varices, genouillères, ceintures abdominales, etc.

BANDES (*MÉD.*). — Les bandes sont des pièces d'étoffe étroites et longues dont on se sert pour maintenir un pansement ou établir une compression. Leur longueur et leur largeur varient suivant l'usage auquel on les destine et suivant le tissu dont elles sont faites (les bandes de tarlatane sont environ deux fois plus larges que celles de toile). Les extrémités de la bande s'appellent *chefs*, la partie intermédiaire prend le nom de *plein*.

Les dimensions des bandes de toile sont les suivantes : Pour le bandage d'un doigt : 2 cm. de largeur et 1 m. 50 de longueur. — Pour le pied, la main, le bras, 5 cm. de largeur et 1 m. 50 de longueur. — Pour le tronc, la cuisse, la jambe, 7 ou 8 cm. de largeur et 8 m. de longueur.

MANIÈRE DE ROULER UNE BANDE. — Pour rouler une bande, former, avec un des chefs, un petit rouleau serré que l'on maintient solidement par ses extrémités entre le pouce et l'index de la main droite. Veiller à ce que le plein soit du côté de l'opérateur. Placer ce plein à plat entre le pouce et l'index de la main gauche étendue. Faire tourner de la main droite le rouleau sur son axe pendant que le plein glisse dans la main gauche qui le maintient tendu, de façon à obtenir un cylindre très ferme. Ce cylindre prend le nom de globe.

DIVERSES SORTES DE BANDES. — Les *bandes de toile* sont employées pour faire des bandages compressifs et pour maintenir les appareils plâtrés. Elles sont peu utilisées pour les pansements. Les *bandes de gaze* sont presque exclusivement employées dans les hôpitaux et les dispensaires pour fixer les pièces de pansement. Leur avantage est leur extrême bon marché, qui permet de les couper pour défaire le pansement et de les jeter après usage. Elles peuvent être en gaze souple ou en gaze apprêtée. Les premières, très douces, ont l'avantage de se modeler parfaitement sur la partie à bander. Les secondes, que l'on humecte avant de s'en servir, durcissent en séchant et forment un excellent moyen de contention. Les bandes de gaze imprégnées de plâtre à modeler servent à faire des appareils plâtrés.

Les *bandes de crêpe* (Velpeau, Willot, etc.), souples et extensibles, conviennent parfaitement quand on veut faire une compression douce. Peu employées dans les hôpitaux à cause de leur prix élevé et de la difficulté de leur stérilisation après usage, elles sont cependant excellentes pour maintenir les pièces de pansement. Dans le bandage d'un membre atteint de varices, elles tendent à remplacer les bas de caoutchouc. Ces bandes se lavent à l'eau tiède savonneuse, et on les fait sécher en évitant de les allonger. Les *bandes flanelle* donnent de la chaleur et servent à faire une compression douce et uniforme. Les *bandes de caoutchouc* (bande d'Esmarch, bande de Nicaise, bande d'Houzé) sont employées pour faire de la compression indirecte dans les *hémorragies* (*V.* ce mot) et de l'hémostase préventive avant l'opération ou l'amputation d'un membre.

BANQUE (ou Petite Banque) (*JEU DE CARTES ET D'ARGENT*). — Se joue avec 32 cartes. Un banquier donne à un nombre de joueurs indéterminé. L'as est la plus forte carte, les autres viennent dans l'ordre habitué (le dix vient après le valet). Le banquier (chacun l'est à tour de rôle) met en jeu une certaine somme dont le minimum est toujours fixé d'avance, et chaque joueur, sa carte vue, engage un enjeu égal à partie ou totalité de la banque.

Le banquier distribue une carte à chaque joueur, en commençant par la droite, et sans la retourner. Chacun regarde son jeu, et s'il ne trouve pas à son gré la carte qu'il a reçue, il peut en demander une autre et l'échanger, sans la montrer ; il annonce alors la somme qu'il met en jeu contre la banque. Quand tous les enjeux sont misés, le banquier a aussi le droit de changer sa carte, puis il abat. Chacun alors abat à tour de rôle, le banquier paye sur sa masse les enjeux des cartes supérieures à la sienne et il encaisse ceux des cartes inférieures. Lorsqu'il est à égalité avec tel ou tel joueur le coup est nul, indépendamment des autres joueurs.

BANQUE DE FRANCE (*PROFESSION*). — Le personnel de la Banque de France, administration placée sous le contrôle de l'État, jouit des mêmes avantages de sécurité, d'avenir et de retraite que les employés et fonctionnaires publics.

ACCÈS. — Les concours qui ouvrent l'entrée de la Banque de France sont relativement faciles et ils ont le grand avantage d'être accessibles à tous les jeunes gens pourvus d'une instruction suffisante secondaire ou primaire ; par contre, deux clauses spéciales limitent le nombre des candidats : 1° Tout employé doit fournir un cautionnement consistant soit en une action de la banque elle-même, soit en un titre de 130 fr. de rente 3 p. 100 ou de 135 fr. de rente 3 p. 100 amortissable ; 2° la résidence n'est pas garantie. Chaque employé doit être prêt à accepter le poste qui lui est confié en quelque endroit que ce soit.

Tous renseignements relatifs aux concours d'entrée, pièces à produire, etc. seront fournis, sur simple demande, à Paris, à la Banque de France (Personnel), rue de la Vrillière, 1 et 3, en province, dans les succursales.

AVENIR. — L'avenir est des plus sérieux pour les jeunes gens travailleurs et sérieux ; s'ils joignent à ces qualités de l'intelligence et de la perspicacité, ils peuvent espérer obtenir, après 20 ou 25 ans de services, une direction de succursale et, en fin de compte, une belle retraite.

RETRAITE. — La Banque de France se charge elle-même de constituer la caisse de retraite de ses employés ; elle ne prélève pour cela que 2 p. 100 sur le montant de leurs appointements ; après 30 ans de services, la retraite est de droit sans condition d'âge ; elle atteint la moitié du chiffre des derniers appointements et se trouve augmentée encore par une indemnité annuelle qui se monte à environ 15 ou 20 p. 100 du chiffre même de la retraite.

BANQUEROUTE. — I. *Généralités.* — II. *Banqueroute simple.* — III. *Banqueroute frauduleuse.* — IV. *Frais de poursuite.*

I. GÉNÉRALITÉS. — État du commerçant qui, ayant cessé ses paiements et ayant été mis généralement en faillite, s'est rendu coupable d'actes frauduleux ou, seulement, de négligences, imprudences, actes de dissipation.

La banqueroute est simple ou frauduleuse.

II. BANQUEROUTE SIMPLE. — La banqueroute simple est un délit poursuivi devant le Tribunal correctionnel et qui peut entraîner contre son auteur un emprisonnement d'un mois à 2 ans (C. pénal, art. 402).

Elle doit être *obligatoirement* prononcée dans 4 cas : 1° Si les dépenses personnelles du commerçant failli ou les dépenses de sa maison sont jugées excessives ; 2° S'il a consommé de fortes sommes, soit à des opérations *de pur hasard*, soit à des opérations *fictives* de bourse ou sur marchandises ; 3° Si, dans l'intention de retarder sa faillite, il a fait des achats pour revendre *au-dessous du cours* ; si, dans la même intention, il s'est livré à des emprunts, circulation d'effets, ou autres moyens ruineux de se procurer des fonds ; 4° Si, après la cessation de ses paiements, il a payé un créancier au préjudice de la masse (C. de Commerce, art. 585).

Elle est purement *facultative* pour les Tribunaux dans les cas ci-après : 1° Si le commerçant failli a contracté, pour le compte d'autrui, sans recevoir des valeurs en échange, des engagements jugés trop considérables eu égard à sa situation lorsqu'il les a contractés ; 2° S'il est de nouveau déclaré en faillite sans avoir satisfait aux obligations d'un précédent concordat ; 3° Si, étant marié sous le régime dotal ou séparé de biens, il n'a pas fait publier son contrat de mariage conformément à la loi ; 4° Si, *dans les* 15 *jours de la cessation de ses paiements*, il n'en a pas fait la déclaration au Greffe du Tribunal de Commerce, en déposant son bilan, ou encore si (en cas de société) cette déclaration ne contient pas les noms de tous les associés solidaires ; 5° Si, sans empêchement légitime, il ne s'est pas présenté en personne aux syndics dans les cas et délais fixés ou si, après avoir obtenu un sauf-conduit, il ne s'est pas représenté devant la justice ; 6° *S'il n'a pas été tenu de livres et fait exactement inventaire* ; *si ces livres ou inventaires sont incomplets ou irrégulièrement tenus ou s'ils n'offrent pas sa véritable situation active ou passive, sans néanmoins qu'il y ait fraude* (C. Comm., art. 586).

Cette dernière cause de banqueroute simple est la plus fréquente ; aussi, ne saurait-on trop recommander aux commerçants de tenir régulièrement leurs livres de commerce, pour se mettre, en cas de mauvaises affaires, à l'abri d'une condamnation pour banqueroute.

III. BANQUEROUTE FRAUDULEUSE. — La banqueroute frauduleuse est un *crime*, passible des travaux forcés à temps et déféré, par suite, à la Cour d'assises (C. pénal, art. 402).

Doit être déclaré banqueroutier *frauduleux*, le commerçant failli qui a soustrait ses livres, détourné ou dissimulé une partie de son actif, ou qui, soit dans ses écritures, soit par des actes publics ou des engagements sous seings privés, soit par son bilan, se sera *frauduleusement* reconnu débiteur de sommes qu'il ne devait pas (C. Comm., art. 51).

IV. FRAIS DE POURSUITE. — Les frais de poursuite en *banqueroute frauduleuse* ne peuvent, *dans aucun cas*, être mis à la charge de la masse ; mais, si un ou plusieurs créanciers se sont portés parties civiles en leur nom personnel et qu'il y ait acquittement, les frais demeurent à leur charge (C. Comm., art. 592).

S'il s'agit de *banqueroute simple*, il y a lieu de distinguer ; la poursuite est-elle exercée par le Ministère public : les frais ne pourront, dans aucun cas, être mis à la charge de la masse (C. Comm., art 587) ; est-elle exercée par le syndic au nom des créanciers : les frais seront, *en cas d'acquittement*, supportés par la masse ; si la poursuite était engagée par un créancier, c'est lui qui, *en cas d'acquittement*, supporterait seul les frais (C. Comm., art. 588 et 590).

BANQUES (*EMPLOIS FÉMININS*). — La plupart des établissements financiers utilisent aujourd'hui des femmes dans certains de leurs services. Le travail des banques étant surtout un travail de chiffres, par conséquent d'attention et de minutie, ne saurait convenir à certains caractères ou à certains tempéraments ; il demande une certaine passivité intelligente, une réelle tranquillité d'esprit, et toute jeune fille qui ne posséderait pas ces qualités, unies à une grande dextérité dans l'art de calculer, ferait fausse route en se dirigeant de ce côté.

Certaines banques recrutent leur personnel au moyen d'un examen-concours qui a lieu, suivant les besoins du service et les vacances qui se sont produites, 1 ou 2 fois par an ; dans d'autres, les emplois se concèdent, sur titre (certificat d'études primaires, brevets) et sur recommandation ; dans la plupart de ces établissements, sont tout spécialement favorisées, quant à l'admission aux emplois, les veuves, femmes, filles d'employés ou d'anciens employés.

BANQUE DE FRANCE. — L'entrée dans les bureaux de la Banque de France se fait sans concours ni examen préalable ; la plupart des emplois disponibles sont réservés aux plus proches parents des employés de la Banque ; adresser une demande au Gouverneur de la Banque, y mentionner, s'il y a lieu, les liens de parenté qui existent entre la postulante et un employé de l'administration ; accompagner la demande des titres ou diplômes universitaires si l'on en possède ; la faire chaudement appuyer par une personne ayant une influence réelle auprès des personnalités de la banque ; la candidature, si elle est prise en considération, sera portée sur la liste, à la suite de celles qui se sont produites antérieurement ; en ce cas, mettre en mouvement les personnes qui pourraient efficacement intervenir et faire gagner un certain nombre de rangs à la demande qui vous intéresse.

CRÉDIT FONCIER. — Le Crédit Foncier recrute tout son personnel au concours. Quand des vacances dans les emplois tenus par des femmes se sont produites en nombre suffisant, un concours est ouvert pour un nombre d'emplois déterminé ; sont admises à concourir les candidates françaises, âgées de 18 à 30 ans. Adresser la demande d'admission au Gouverneur du Crédit Foncier, l'accompagner de l'expédition authentique de l'acte de naissance, y joindre les titres ou diplômes universitaires. Les candidates admises à concourir sont avisées en temps opportun ; les épreuves du concours sont écrites ; elles portent sur l'*écriture*, qui joue un grand rôle, l'orthographe, la rédaction et le calcul ; l'écriture doit être cursive, fort lisible, et les calculs donnés doivent s'exécuter très rapidement. Les candidates admises à la suite du concours sont, au fur et à mesure des besoins du service et suivant l'ordre de classement, nommées stagiaires ; le stage dure un an.

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE (à Paris, 34 et 36, rue de Provence). — L'entrée a lieu à la suite d'un examen à peu près semblable à celui du Crédit Foncier. Cet examen a lieu 2 fois par an. Demande au directeur ; l'accompagner des titres ou diplômes universitaires, si l'on en possède ; faire valoir les liens de parenté avec des personnes appartenant déjà à l'établissement. De bonnes recommandations peuvent hâter, une fois l'examen subi, la date de l'entrée dans les bureaux.

Dans les autres grandes banques : Crédit Lyonnais, Comptoir d'Escompte, Paris et Pays-Bas, etc., les admissions ont lieu sans examen préalable, mais sur titres et surtout sur recommandations. Indiquons que l'entrée sur recommandation n'implique pas une situation acquise ; la personne recommandée ne sera jamais maintenue en place qu'autant qu'elle est susceptible de rendre à l'administration les services qu'on attend d'elle. Dans ces divers établissements, adresser au directeur une demande d'emploi, dans laquelle on fera valoir les liens de parenté qu'on pourrait avoir avec une des personnes déjà employées, ainsi que les titres universitaires qu'on possède. En cas d'acceptation de la candidature, celle-ci est inscrite à la suite sur une liste *ad hoc* ; mettre en mouvement des influences efficaces pour pouvoir gagner quelques rangs sur ladite liste.

Dans toutes les banques et établissements financiers autres que la Banque de France et le Crédit Foncier, les emplois féminins, bien que garantis à celles qui les occupent quand elles donnent toute satisfaction, ont quelque chose d'aléatoire : les travaux qui les alimentent sont ou peuvent être temporaires ; il s'ensuit que parfois une grande partie des dames employées dans une banque peut être licenciée pour un temps donné, et cela n'est pas sans occasionner un fort préjudice. Il est vrai que la tendance est chaque jour plus contraire à ces congédiements temporaires et que, sans doute, dans un très bref avenir, la situation des femmes dans les banques sera aussi assurée que celle des hommes. ‖ Dans toutes les sociétés de quelque importance, une faible retenue, qui varie suivant les établissements, est faite sur les salaires et versée à la Caisse des Retraites de la maison, qui assure à son personnel, généralement après 30 ans de services, une pension de retraite d'au moins la moitié du chiffre du dernier salaire.

BANS (*RELIG. CATHOL.*). — Publications qui doivent se faire, d'après la loi ecclésiastique, pour les mariages et les ordinations et ont pour but de provoquer de la part des fidèles les informations sur les obstacles légaux au mariage ou à l'ordination projetée.

Bans en cas de mariage. — On doit faire trois bans, c'est-à-dire publier le futur mariage trois dimanches ou jours de fête consécutifs, à l'église paroissiale, au prône : il est maintenant permis de remplacer les bans par l'affichage dans les paroisses très nombreuses des villes. Les bans se publient dans la paroisse où chacun des futurs a son domicile personnel ; en plus, dans la paroisse de leurs parents ou tuteurs, s'ils sont mineurs ; parfois même dans le lieu de leur précédent séjour. On s'adressera, pour les publications de bans, au curé, régulièrement au curé de la future. Les évêques peuvent dispenser des bans et dispensent facilement d'un ou deux bans, moyennant une certaine taxe ; la dispense des trois bans est rare et ne s'accorde que pour de graves raisons.

BAPTÊME (*RELIG. CATHOL.*). — Le premier des sacrements, celui sans lequel on ne peut recevoir les autres. ‖ En cas d'urgence (péril de mort, par exemple), toute personne même non chrétienne (du moment qu'elle a l'intention de faire ce que fait l'Église) peut baptiser. ‖ Pour baptiser, verser de l'*eau naturelle* quelconque sur la tête de la personne à baptiser, en même temps qu'on dit : « Je te baptise au nom du Père et du Fils et du Saint-Esprit ». ‖ Le baptême ne peut pas être renouvelé, mais d'ordinaire on baptise à nouveau, *sous condition*, ceux qui ont été baptisés par un hérétique (protestant) et qui rentrent ensuite dans l'Église.

BAPTÊME SOLENNEL. — Il y en a deux sortes : I. Baptême d'enfant ; II. Baptême d'adulte.

I. BAPTÊME D'ENFANT. — Doit se célébrer le plus tôt possible après la naissance, par un prêtre, dans la paroisse du domicile de la mère, ou si la naissance s'est produite trop loin de cette paroisse, dans celle sur le territoire de laquelle l'événement a eu lieu. Dès la naissance, aviser de celle-ci le curé de la paroisse ; il fixera jour et heure pour le baptême. Au jour fixé, l'enfant est présenté par un parrain ou une marraine ou les deux, mais pas davantage ; parrain et marraine étant la caution du candidat au baptême et devant prendre l'engagement moral d'assurer son éducation chrétienne doivent être nécessairement catholiques. ‖ L'administration solennelle du baptême s'accompagne d'un certain nombre de cérémonies : 1° Présentation à l'église du candidat et profession de foi en son nom par le parrain et la marraine ; 2° Rites du catéchuménat (signe de la croix ; imposition du sel ; imposition des mains ; récitation des exorcismes ; exposition rapide par le célébrant des principales vérités à croire) ; 3° Baptême proprement dit. Récitation par le parrain et la marraine du *Notre Père* et du *Je crois en Dieu*. Onction d'huile sainte sur les épaules et la poitrine du candidat, puis après le baptême à l'eau naturelle, dernière onction par le prêtre, sur le sommet de la tête de l'enfant, avec le Saint-Chrême ou huile parfumée.

II. BAPTÊME DES ADULTES. — Très rare aujourd'hui. S'accompagne de toutes les cérémonies indiquées plus haut pour le baptême des enfants. Mais dans ce cas, bien qu'il aille accompagné de ses parrain et marraine, le candidat au baptême répond lui-même aux questions que lui pose le célébrant, fait lui-même sa profession de foi, déclare lui-même qu'il veut recevoir le baptême ; c'est encore lui qui récite le *Notre Père* et le *Je crois en Dieu* au moment voulu. Les hérétiques et les schismatiques, rentrant dans l'Église, sont baptisés sous condition ; les infidèles (juifs, mahométans, etc.) reçoivent le baptême dans la forme solennelle.

ONDOIEMENT. — Si l'enfant est gravement malade ou si, pour une cause quelconque, le baptême doit être reculé, le prêtre se rend au domicile de la personne à baptiser et l'ondoie. Cette cérémonie confère à l'ondoyé tous les effets du baptême, mais ne dispense pas de la présentation postérieure solennelle à l'église, dans laquelle seront célébrés tous les rites accoutumés, sauf le baptême proprement dit.

L'administration du baptême ne donne pas lieu à la perception de taxes ecclésiastiques obligatoires, sauf en certains pays pour divers accessoires comme la sonnerie des cloches. L'usage est cependant de faire au curé une offrande volontaire. Le baptême est immédiatement enregistré sur un double registre ; les parrain et marraine, ainsi que les parents présents, sont invités à signer. On demandera plus tard en diverses circonstances l'attestation du baptême reçu (acte de baptême), par exemple pour la première communion, pour le mariage, etc.

Baptême (*SAV.-VIVRE*). — A Paris, la cérémonie se fait très simplement ; on n'envoie pas d'invitation ; on prévient quelques parents et amis qu'on retient ensuite à déjeuner

ou à dîner. — Quand la cérémonie est plus pompeuse, le parrain va d'abord chercher la marraine chez elle. Parrain et marraine ont la place d'honneur dans le cortège, passant immédiatement après l'enfant (porté par sa garde) et avant les parents de celui-ci (*V.* PARRAIN). La tenue est la tenue de visite.

BAR (*CUIS.*). — Ce poisson de mer ressemble, pour la forme et la grandeur, à l'aigrefin et au cabillaud, mais il a les écailles beaucoup plus larges. ‖ La chair en est blanche, ferme et d'un goût excellent. ‖ Il faut le faire cuire à l'eau de sel comme le turbot (*V.* TURBOT) et le servir garni de persil frais, ou de tranches de citron entremêlées de crevettes roses. Faire passer une sauce aux crevettes, ou une sauce au beurre.

BARBE (*HYG.*). — Elle doit être gardée longue dans les pays froids ; il faut la couper dans les pays chauds. Pour se raser, n'utiliser qu'un rasoir personnel ainsi qu'un blaireau et un savon personnels, afin d'éviter les infections transmissibles : il est bon d'user de savon glycériné, dont la mousse demeure épaisse longtemps, et d'un rasoir bien aiguisé, afin de n'avoir qu'à effleurer la peau. Après s'être rasé, il est bon de cautériser la peau en appliquant une pierre d'alun polie trempée dans l'eau.

MALADIES DE LA BARBE. — *V.* ACNÉ, FURONCLES, PELADE, TEIGNE.

BARBEAU (*CUIS.*). — Poisson d'eau douce dont la chair a assez bon goût. Rejeter les œufs qui sont un purgatif violent. Faire cuire le barbeau à l'eau de sel avec fines herbes, le servir avec croûtons frits et une sauce un peu relevée ; ou bien le faire cuire au bleu comme la carpe (*V.* CARPE) et le manger froid à l'huile et au vinaigre. On peut aussi le servir grillé avec une sauce au beurre d'anchois ou une sauce blanche aux câpres.

BARBILLON (*CUIS.*). — *V.* BARBEAU. — Le barbillon figure très bien dans une matelote, associé à d'autres poissons tels que la carpe et l'anguille.

BARBUE (*CUIS.*). — Poisson de mer qui a beaucoup de rapports avec le turbot pour la forme et pour la contexture de la chair. Elle est d'un prix moins élevé que le turbot et s'apprête exactement de la même manière (*V.* TURBOT). On peut aussi la cuire au court-bouillon, l'égoutter avec soin, et la servir arrosée de beurre noir.

BARDANE (*HYG.*). — Plante sudorifique utilisée en infusion (20 gr. pour 1 litre d'eau).

BAROMÈTRE. — Instrument servant à mesurer la pression atmosphérique qui, suivant l'altitude où l'on se trouve, augmente ou diminue. Employé, dans l'usage domestique, pour la prévision du temps (*V.* plus loin) et l'indication des altitudes. Fut inventé par Torricelli (XVII[e] s.).

BAROMÈTRE

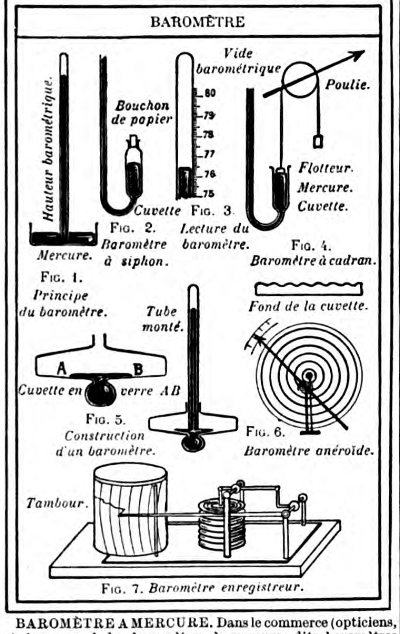


FIG. 1. Principe du baromètre. FIG. 2. Baromètre à siphon. FIG. 3. Lecture du baromètre. FIG. 4. Baromètre à cadran. FIG. 5. Construction d'un baromètre. FIG. 6. Baromètre anéroïde. FIG. 7. Baromètre enregistreur.

BAROMÈTRE A MERCURE. Dans le commerce (opticiens, etc.), on vend des baromètres à mercure, dits baromètres à siphon, dont la cuvette est constituée par un renflement du tube qui est recourbé à son extrémité (fig. 2) et dont l'orifice est bouché pour empêcher les poussières de tomber sur le mercure.

LECTURE DU BAROMÈTRE. — Le tube est placé devant une règle graduée en centimètres. Le zéro doit partir du niveau supérieur de la cuve (*V.* BAROMÈTRE DE PRÉCISION). On regarde à quelle division (centimètre et millimètre) affleure le niveau supérieur du mercure ou *ménisque* (fig. 3). Ex. : on dira de la pression barométrique en un lieu donné, qu'elle est à un instant donné de 76 cm. 5. Quand la pression augmente, l'air étant plus sec, le mercure monte et on dit que le baromètre monte ; quand elle diminue, la colonne mercurielle descend (l'atmosphère est alors chargée de vapeur d'eau).

BAROMÈTRE A MERCURE DE PRÉCISION. — Quand le baromètre descend, le mercure du tube pénètre dans le réservoir, et le niveau de celui-ci change tant soit peu. Comme la graduation est fixe, les lectures sont inexactes. On construit des appareils dont la graduation est rendue indépendante de ces déplacements (Ex. : Baromètre Fortin, à cuvette réglable),

BAROMÈTRE A CADRAN. — Peut se construire avec n'importe quel baromètre à mercure. Placer sur le mercure de la cuvette un petit flotteur constitué par une rondelle de fer (fig. 4). Les mouvements de ce flotteur sont communiqués, par l'intermédiaire d'un fil inextensible, à une petite poulie sur l'axe de laquelle est fixée une aiguille se déplaçant devant un cadran. Un petit contrepoids assure la tension du fil sur la poulie. L'appareil est gradué par comparaison. Le baromètre à mercure, plus précis que les autres appareils, a le grand inconvénient d'être peu transportable et d'être encombrant.

BAROMÈTRE ANÉROIDE. — Plus réduit que le précédent et pouvant être exactement réglé suivant l'altitude du lieu où il est placé. Constitué en principe par une boîte métallique (dont on a ondulé le fond pour en augmenter la surface) et dans laquelle on a fait le vide (fig. 6). La pression atmosphérique a une tendance plus ou moins grande à aplatir cette boîte barométrique. Un système de leviers amplificateurs communique à une aiguille les mouvements de la caisse ; l'appareil est gradué par comparaison avec un baromètre à mercure.

BAROMÈTRE ENREGISTREUR (fig. 7). — Se compose en principe d'une superposition de boîtes barométriques Widi (du baromètre anéroïde). Un système de leviers amplificateurs communique un mouvement à un bras de levier armé d'un style (fig. 7). Ce style se déplace sur une feuille de papier enroulée sur un tambour animé d'un mouvement de rotation que lui communique un mécanisme d'horlogerie.

PRÉVISION DU TEMPS. — On admet généralement qu'une pression de 76 cm. indique le *beau fixe*. Quand le baromètre descend, on peut augurer la pluie ; s'il remonte, le beau temps. Ces prévisions sont aléatoires. Aux appareils de prévision du temps il faut rattacher les hygromètres. — *V.* MÉTÉOROLOGIE.

BAROMÈTRE D'ALTITUDE. — Le mercure du baromètre descend au fur et à mesure qu'on s'élève dans l'atmosphère. On construit des baromètres à cadran et des appareils enregistreurs qui sont gradués en mètres d'altitude (Usages : aéronautique, montagnes, etc.).

NIVELLEMENT BAROMÉTRIQUE. — L'altitude d'un point au-dessus du niveau de la mer est sensiblement proportionnelle au logarithme de la hauteur barométrique en ce point, d'après la formule Altitude = 18 393 $\text{Log}\,\frac{H}{H'}$, H étant la hauteur barométrique au niveau de la mer et H′ cette hauteur au point dont on cherche l'altitude. On a, en supposant qu'en un point au niveau de la mer la hauteur barométrique soit de 762 mm., pour les diverses altitudes au-dessus de ce point, les hauteurs barométriques suivantes·

ALTITUDE.	HAUTEUR BAROMÉTRIQUE.	ALTITUDE.	HAUTEUR BAROMÉTRIQUE.
0 m.	762 mm.	1 147 m.	660 mm.
21 m.	760 mm.	1 269 m.	650 mm.
227 m.	750 mm.	1 393 m.	640 mm.
234 m.	740 mm.	1 519 m.	630 mm.
342 m.	730 mm.	1 647 m.	620 mm.
453 m.	720 mm.	1 777 m.	610 mm.
564 m.	710 mm.	1 909 m.	600 mm.
678 m.	700 mm.	2 043 m.	590 mm.
793 m.	690 mm.	2 180 m.	580 mm.
909 m.	680 mm.	2 318 m.	570 mm.
1027 m.	670 mm.	2 460 m.	560 mm.

BARRES (*JEU DE PLEIN AIR*). — Jeu de plein air, facile à jouer. Le nombre des joueurs est indéterminé. Les combattants se divisent en 2 groupes égaux. Avant le jeu, les 2 plus habiles joueurs désignés par les autres comme chefs de parti, choisissent 1 à 1, à tour de rôle, leurs partenaires (ils tirent au sort à qui choisira le 1[er]). Ce procédé de recrutement assure la répartition à peu près égale des combattants de même force entre les 2 groupes. Aux 2 extrémités opposées de l'emplacement choisi, chaque parti va établir son camp. C'est une bande de terrain de 3 à 5 m. de largeur, ou davantage, selon l'espace dont on dispose, et dont l'accès est très nettement marqué par une ligne tracée sur le sol. Soient les 2 camps I et II. Le sort a désigné le groupe qui engagera la partie en allant *demander barre* à l'autre ; supposons que ce soit le camp I. Alors, tandis que de part et d'autre, les combattants se répartissent sur le front de leur camp de façon à en occuper à peu près toute la ligne, le joueur A du camp I, choisi pour aller *engager*, parce qu'il est réputé bon coureur, se dirige seul vers le camp adverse et vient se placer, un pied sur la ligne frontière de II, le reste du corps en dehors, le jarret tendu et le bras en avant, devant l'adversaire B qu'il a résolu de provoquer. B tend la main au-dessus de la ligne, sans qu'elle dépasse, mais toute prête à saisir le provocateur. A doit y frapper 3 coups successifs et prendre sa course vers son camp. Mais il espace ses coups inégalement, fait plusieurs simulacres avant de se décider à donner le troisième coup et le donne du bout des doigts, il détale alors à toutes jambes, serré de près par B qui s'efforce de le toucher pour le faire prisonnier. Mais le joueur C du camp I s'élance dès que A et B se sont mis en route, au secours de A ; ayant barre sur B parce que parti du camp après lui, il s'efforcera de le toucher. Le joueur C est à son tour inquiété par un joueur D qui se détache du camp II, et ainsi de suite. Pour prendre barre sur un nouveau joueur il faut toujours revenir au camp. Si quelque imprudent se laisse atteindre par un adversaire ayant barre sur lui, celui-ci en le frappant s'écrie : *pris* ; le jeu s'arrête aussitôt et reste un moment suspendu : le prisonnier part en captivité sur le camp ennemi. Il se place à 3 pas de la limite de ce camp : il compte lui-même ces pas et les fait naturellement le plus grands qu'il peut, pour être le plus loin possible de ses ennemis, il se place le bras tendu vers les siens, attendant qu'un de ses camarades, évitant la poursuite des adversaires, parvienne jusqu'à lui et le délivre en le touchant de la main. Sitôt le prisonnier en place, chacun regagne son camp et le jeu se poursuit par une nouvelle provocation. Celui qui a fait un prisonnier (comme celui qui en a délivré un) doit ensuite venir *engager* dans le camp des adversaires (*V.* plus haut) comme au début de la partie. Les prisonniers s'ajoutent aux prisonniers, ils se rangent en une seule file en avant, à partir du premier et se tiennent par la main ; chaque fois que l'un d'eux est atteint par un libérateur, il regagne son camp (suivant d'autres conventions, c'est toute la chaîne qui est délivrée).

Au cours de diverses évolutions de jeu, il arrive qu'un combattant, traversant sans se faire prendre l'espace qui sépare les 2 camps, pénètre dans le camp ennemi, où il ne peut être pris, il a alors le droit de libérer un de ses amis prisonniers ; s'il n'a pas de prisonnier à réclamer, sa prouesse est tout honorifique et il doit réussir à quitter assez lestement le camp adverse sans se faire prendre quand il l'abandonne.

BARTAVELLE (*CHASSE*). — Variété de perdrix rouge qui se trouve dans le midi de la France. Elle est plus grosse que la perdrix rouge ordinaire et, au lieu d'avoir comme elle un collier noir, elle ne porte qu'un simple filet. Se tient généralement dans les montagnes et n'est en plaine qu'à l'époque de la ponte ou en fin octobre quand l'automne est brumeux et si les intempéries durent plusieurs jours de suite.

BAS (*ÉCON. DOM*). — Les bas se font en coton, en fil, en soie ou en laine. Le *coton* de belle qualité fait des bas de longue durée, mais ils manquent de souplesse, d'élasticité et leur teinture s'altère au lavage qui les rend presque toujours très laids. Ils conviennent surtout aux enfants, car ils sont à bon marché, résistants aux genoux et ne rétrécissent pas. ‖ Les *bas de fil* ont plus de brillant mais encore moins de souplesse et sont recherchés seulement pour l'été. ‖ Les *bas de soie* n'ont que l'inconvénient de leur prix élevé, s'ils sont en soie véritable ; s'ils sont en bourre de soie, ce qui est le cas le plus fréquent, ils sont moins chers, mais ils perdent trop de leur éclat et de leur qualité. ‖ On utilise souvent des *mélanges de laine et de coton* pour faire des bas plus chauds que le coton et moins chers que la laine. Mais les deux matières s'usent inégalement ; la laine disparaît peu à peu et, après quelques lavages, il semble que les bas ne soient plus composés que de coton. Ces différents genres de bas sont peu favorables à la marche : ils font facilement des plis gênants ; ils sont froids et durs aux pieds qu'ils ne protègent pas contre la rudesse du cuir ni du sol. ‖ Les *bas de laine* sont les plus favorables à la marche en même temps qu'à la santé. Ceux qui sont vendus à bon marché sont de qualité tout à fait défectueuse ou d'un toucher très rude.

Les bas confectionnés sur des métiers mécaniques (qui produisent plusieurs paires à la fois), ont des coutures sous le pied, en long et en travers et, malgré toute l'apparence que leur donne l'apprêtage, ne sont jamais que des produits de second ordre. C'est la fabrication qui se pratique surtout à Troyes et dans ses environs.

Le bas véritablement *tricoté* n'a aucune couture sous le pied ; il est fait sur de petits métiers rectilignes marchant à la main ; les pieds sont faits un à un avec les renforts nécessaires à la solidité du talon et cette fabrication, depuis l'invention des aiguilles à bascule, a fini par remplacer complètement le tricot aux aiguilles qui ne se fait plus que pour l'usage personnel et en des articles très grossiers. Les bas tricotés au petit métier sont un peu plus chers que les bas confectionnés mécaniquement, la façon étant plus longue, mais ils sont d'un bien meilleur usage, car ce travail exige en général l'emploi de laines retordues et plus résistantes. Il est assez difficile de s'en procurer. Les bas se font surtout en *laines mérinos* provenant de l'Amérique du Sud, et qui sont un peu courtes, mais très moelleuses au toucher ; elles ont l'inconvénient de se feutrer au lavage et l'avantage de devenir presque imperméables quand on serre beaucoup la maille. Les *laines anglaises* sont plus solides et moins rétractiles, mais d'un toucher que beaucoup de personnes supportent difficilement. Elles s'emploient surtout pour les bas de sports et de marine. Les laines des moutons de France sont très appréciées, mais la production en est tout à fait insuffisante pour alimenter l'industrie du tricot.

On fait les jambes de bas à côtes 1 et 1, 2 et 2, 5 et 1, 7 et 1 ; le premier chiffre désigne les mailles à l'endroit, le second les mailles à l'envers. Cette alternance donne une très grande souplesse. Le pied du bas doit toujours être uni, tant pour la durée que pour la facilité du raccommodage. Des diminutions partant du mollet dessinent la cheville, mais les jambes ont une couture derrière, car les métiers rectilignes ne produisent le tissu à côtes qu'à plat. On emploie quelquefois pour la fabrication des bas de petits métiers circulaires, ce qui donne des jambes à côtes sans couture. Mais on ne peut obtenir les diminutions de la cheville que dans certains cas et par des changements de côtes, ce qui fait que ces métiers n'ont guère d'emploi que pour les bas de cyclistes, quelques bas d'enfants et les chaussettes d'hommes.

Le véritable bas de femme, appelé *bas d'estame*, s'obtient avec les petits métiers à la main. Il est en tricot uni et ne porte de couture ni à la jambe, ni au pied. Des diminutions ou des augmentations dans le tricot lui donnent exactement la forme qu'on veut. Le besoin de fabriquer vite et à bon marché, d'une part et, d'autre part, le désir de porter des bas très fins, ont empêché presque partout le développement de cette fabrication sans couture qui reste cependant la plus parfaite.

On augmente la durée des bas de laine en garnissant les talons et la pointe des pieds (voire les genoux pour les bas d'enfants). Pour cela, faufiler à l'envers des bas, en manière de reprises régulières et à points contrariés, de la laine de grosseur convenable. Cette garniture intérieure, au talon, doit dépasser la hauteur du contrefort de la chaussure qui, autrement, pourrait couper les mailles. Les bas doivent être visités et entretenus soigneusement après chaque lavage, reprisés aux trous et renforcés aux clairières. Quand le pied devient trop mauvais alors que la jambe est encore bonne, faire un *rempiétage* ; couper le bas juste au-dessus de la partie mauvaise, effiler les laines qui dépassent pour dégager les mailles et reprendre ces mailles sur les aiguilles à tricoter, puis faire un nouveau pied. En général, les bas gagnent à être rempiétés sur un petit métier rectiligne. On trouve des spécialistes de ce genre de travail qui, ayant des métiers de diverses grosseurs, adaptent des pieds qui ne diffèrent en rien du reste du bas. Lorsque les bas sont trop fins pour être repris sur un petit métier, le seul moyen est de tricoter à part des pieds que l'on remmaille aux jambes au moyen d'une aiguille à laine. C'est ce qu'on appelle, suivant les pays, faire une *renture*, *rentrure* ou *rentrayure*.

Le lavage des bas demande beaucoup de soin : eau savonneuse tiède, ne pas les fouler en les frottant, les passer à l'essoreuse plutôt que les tordre après le rinçage ; enfin les *suspendre par la pointe du pied*, afin qu'en séchant l'eau s'écoule immédiatement vers le haut de la jambe sans séjourner dans le pied qu'elle ferait rétrécir. On peut aussi, et c'est le moyen le plus sûr, les faire sécher en les mettant par paire sur des planchettes appelées *formes*, qu'on fait pour toutes les pointures et que les bonnetiers emploient pour l'apprêtage de leurs marchandises.

Bas à varices. — *V.* VARICES.

BASSE-COUR. — LE SOL. — Le sol de la basse-cour (terrain en plein air et logement) doit être sec. Donc sabler et drainer (*V.* DRAINAGE).

PLANTATIONS. — Merisiers, noyers, marronniers, pommiers pour les arbres à fruit, thuyas, fusains, lauriers du Portugal, lauriers palmes, troènes pour les arbres à feuillage. Proscrire les ifs dont le feuillage est mortel pour les bovins.

LOGEMENTS. — Les logements comprennent : le poulailler, le pigeonnier, le clapier, et le couvoir pour les basses-cours simples, et en outre, pour les basses-cours importantes, les salles d'élevage et d'engraissement.

EXPOSITION. — Exposez les poulaillers, les pigeonniers et les clapiers à l'est ou au midi.

BASSIN (LÉSIONS DU) (*MÉD.*). — FRACTURES : *On constate* : en général un état syncopal comateux qui rend tout l'organisme inerte ; des points douloureux d'élection en avant (pubis), en dessous (périnée), en arrière (sacrum) ; parfois du raccourcissement d'un membre ; le malade urine du sang et retient son urine (vessie rompue) ; de volumineux épanchements de sang peuvent apparaître au bas-ventre et sur les côtés des aines ; des névralgies atroces peuvent coexister. L'évolution est en général mortelle.

Il faut : soigner la vessie et l'urètre s'ils sont rompus, traiter la fracture osseuse par l'immobilisation en gouttière sous la direction d'un médecin.

RELACHEMENT DES SYMPHYSES. — La femme enceinte peut accuser des douleurs en arrière avec irradiations en avant au pubis, surtout à l'acte de se lever d'un siège et à la marche (montée des escaliers). L'accouchement guérira le mal ; le port d'un bandage abdominal soulagera.

BAT. — Il se compose d'un *fût* ou *arçon* assujetti sur le dos de la bête de somme par une sangle sous-ventrière. Deux autres sangles passent sur le poitrail et sur la croupe pour empêcher le bât de glisser en arrière et en avant. Cette selle est recouverte d'un *panneau* terminé à chaque bout par deux planchettes en saillie où sont fixés les crochets destinés à recevoir et amarrer les fardeaux. Quand la bête ne doit porter que des sacs de grains ou de légumes, le bât se compose seulement de deux coussins s'appuyant sur les flancs et laissant entre eux un intervalle pour l'épine dorsale. — *V.* ANE.

BATAILLE (*JEU DE CARTES*). — Le jeu le plus simple ; se joue à 2 avec un jeu de 32 ou 52 cartes, à volonté ; il n'exige d'autre connaissance que celle de la valeur des cartes : l'as est la plus forte, puis vient le roi, la dame, etc., jusqu'au deux (dans le jeu de 52) ; il n'y a pas d'atout. Tirez le donneur à la retourne la plus forte ; mêlez, faites couper et distribuez 1 à 1 toutes les cartes à l'adversaire et à vous-même, jusqu'à la dernière. Les cartes restent tournées, chacun prend son paquet sans en déranger l'ordre, sans les regarder et les tient, tournées toujours, dans sa main gauche. Si ce n'est pas vous qui avez donné, jouez le premier en tirant la carte de dessus et en la retournant sur la table, l'adversaire en fait autant ; la carte la plus forte des 2 l'emporte, et cela continue ainsi jusqu'à ce que toutes les cartes de l'un des joueurs aient passé dans les mains de l'autre qui est le gagnant.

Au cours de la partie, si vous retournez en même temps tous les 2 une même carte (c'est-à-dire la même valeur, sans que la couleur importe), il y a ce qu'on appelle *bataille* : vous laissez ces cartes sur la table, vous en retournez chacun une nouvelle et la plus forte emporte le tout ; il peut arriver que plusieurs batailles se superposent, la règle est la même.

BATEAUX A VAPEUR (*LÉGISL.*). — Aucun bateau à vapeur ne peut naviguer soit en rivière, soit sur mer, sans un *permis de navigation* que délivre le Préfet du département où se trouve le point de départ, aux conditions fixées par les décrets analogues du 9 avril 1883 pour la navigation fluviale, du 1er février 1893 pour la navigation maritime. Se reporter à ces textes, qui intéressent moins le public que les gens de métier, pour connaître les indications que devra porter la demande de permis, et l'enquête à laquelle elle donne lieu (visite et essai du navire, épreuve des chaudières par les soins d'une commission de surveillance locale, prescription concernant les appareils placés à bord). Les mécaniciens et chauffeurs employés doivent avoir passé un examen devant la commission de surveillance s'il s'agit de la navigation fluviale (se reporter à la circulaire du Ministre des Travaux publics du 20 juin 1883), et devant une commission spéciale ne se réunissant que dans certaines villes, quatre fois par an, s'il s'agit de navigation maritime (*V.* l'arrêté du 2 février 1893). Les personnes étrangères au service ne peuvent s'introduire dans la chambre des machines. Les décrets précités contiennent d'autre part des dispositions relatives à la police de la navigation à vapeur : stationnements, marche, éclairage, etc. — *V.* aussi NAVIGATION MARITIME, NAVIGATION INTÉRIEURE, etc.

BATEAUX-OMNIBUS. — *V.* VOITURES PUBLIQUES et PARIS.

BATELLERIE. — Pour l'industrie du transport par bateaux, *V.* MATIÈRES DANGEREUSES, NAVIGATION INTÉRIEURE, NAVIGATION MARITIME, PILOTES.

BATIMENTS (*LÉGISL.*). — *V.* PROPRIÉTÉ, RESPONSABILITÉ, SERVITUDES, VOIRIE. — Le fait d'avoir occasionné la mort ou la blessure des animaux ou bestiaux appartenant à autrui, par la vétusté, la dégradation, le défaut de réparation ou d'entretien de bâtiments, constitue une contravention punie d'une amende de 11 à 15 fr. (C. pénal, art. 479, n° 4). Si les mêmes circonstances occasionnent la mort d'une personne ou lui causent des blessures, le propriétaire des bâtiments peut, dans certains cas, être poursuivi pour homicide ou blessures *par imprudence*.

BATIMENTS AGRICOLES DE LA FERME. — *V.* ABREUVOIRS, BERGERIES, CLAPIERS, ÉCURIES, ÉTABLES, FOSSE A FUMIER, HABITATION RURALE, HANGARS, PORCHERIES, POULAILLERS, REMISES, SERRES.

BATIMENTS CIVILS (*LÉGISL.*). — La direction de tous les travaux des bâtiments civils et palais nationaux (Ministères, Louvre, Palais-Royal, Elysée, etc.), est attribuée au Sous-Secrétariat d'État des Beaux-Arts. La division de l'architecture en est chargée, avec l'assistance du Conseil général des bâtiments civils, qui donne son avis sur tout projet, contrôle les plans, matériaux, peut également être appelé à donner son avis sur les plans d'alignement des villes, etc. Une Commission supérieure des bâtiments civils et des Palais nationaux, comprenant notamment des parlementaires, peut être également consultée sur l'emplacement des bâtiments à construire, leur destination, etc. Les travaux des bâtiments sont régis par le règlement du 18 décembre 1867, modifié par le décret du 18 novembre 1882.

BATTERIE DE CUISINE. — La batterie de cuisine, dans un intérieur modeste, doit comprendre : 4 casseroles cuivre rouge martelé et leurs couvercles, 2 casseroles fer battu, 1 filtre à café (fer-blanc ou terre), 1 bouillotte émaillée, 1 plat à broche, 1 poissonnière étamée, 1 presse-purée, 2 grils, 2 passoires étamées, 1 passe-bouillon, 4 plats à œufs, 1 écumoire à friture (fil de fer), 1 écumoire, 1 cuiller à arroser, 1 batteur à œufs, 1 cuiller à pot, 1 panier à salade, 1 panier à bouteilles, 1 boîte à allumettes, 1 porte-savon, 1 bassine à friture, 1 faitout étamé, 1 moulin à café, 3 couverts métal, 3 couverts fer étamé, 6 cuillers métal, 1 entonnoir, 1 égouttoir, 1 râpe, 1 bidon à essence, 1 boîte à ordures, 1 pelle à poussière, 1 pelle à charbon, 1 seau à charbon, 1 paire de ciseaux, 1 roulette à pâte, 1 couperet, 1 soufflet, 1 pelle, 1 tisonnier, 1 planche à hacher, 1 planche à pâtisserie, 1 couteau à conserves, 1 planche à couteaux, 1 poêle à friture, 1 fontaine-filtre (charbon et amiante), 1 brûloir à café, 1 hachoir mécanique, 1 filet à provisions.

Nous donnons ci-dessous la description d'un certain nombre d'objets dont beaucoup ne sont pas compris dans la nomenclature ci-dessus parce qu'ils ne sont pas indispensables, mais qu'il est néanmoins utile de connaître.

BATTERIE DE CUISINE.

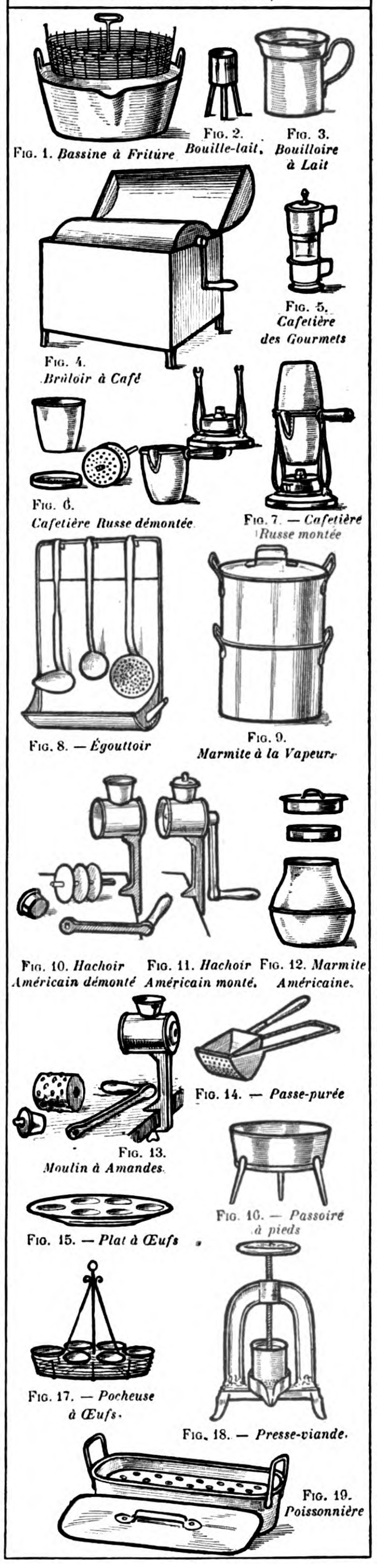


FIG. 1. *Bassine à Friture* — FIG. 2. *Bouille-lait.* — FIG. 3. *Bouilloire à Lait* — FIG. 4. *Brûloir à Café* — FIG. 5. *Cafetière des Gourmets* — FIG. 6. *Cafetière Russe démontée.* — FIG. 7. — *Cafetière Russe montée* — FIG. 8. — *Égouttoir* — FIG. 9. *Marmite à la Vapeur.* — FIG. 10. *Hachoir Américain démonté* — FIG. 11. *Hachoir Américain monté.* — FIG. 12. *Marmite Américaine.* — FIG. 13. *Moulin à Amandes.* — FIG. 14. — *Passe-purée* — FIG. 15. — *Plat à Œufs* — FIG. 16. — *Passoire à pieds* — FIG. 17. — *Pocheuse à Œufs.* — FIG. 18. — *Presse-viande.* — FIG. 19. *Poissonnière*

BASSINE A FRITURE (fig. 1). — Se compose de 2 parties : 1 bassine en tôle noire martelée, 1 grille en fer étamé. Plus pratique que la poêle à frire. Les aliments à frire placés dans la grille, sont plongés avec celle-ci dans la friture bouillante, retirés, égouttés, puis plongés de nouveau dans la friture chaude.

BOUILLE-LAIT (fig. 2). — Simple cylindre de porcelaine (à préférer) ou de fer blanc, monté sur 3 ou 4 pieds, qu'on place dans la casserole remplie du lait qu'on veut faire bouillir. Au moment de l'ébullition, le lait monte dans le cylindre, retombe dans la casserole sans jamais déborder.

BOUILLOIRE A LAIT (fig. 3). — La bouilloire à lait est une sorte de pot fermé par un couvercle muni de trous assez grands ; ce couvercle entre profondément dans le pot (auquel il est fixé par 2 crans d'arrêt), de manière que les bords de celui-ci le dominent de plusieurs centimètres. Le lait monte, passe par les trous du couvercle et retombe dans la bouilloire, sans jamais s'en échapper.

BRULOIR A CAFÉ (fig. 4). — Brûloir cylindrique à capote, tôle forte vernie, avec réchaud à charbon de bois. *Brûloir à café* universel se posant sur n'importe quel feu. — *V.* CAFÉ : *Manière de griller le café.*

CAFETIÈRE DES GOURMETS OU INDIVIDUELLE (fig. 5). — Verre serti de métal, surmonté d'un petit filtre métallique comprenant une grille sur laquelle on pose un disque de flanelle, puis le marc de café. Un couvercle ferme l'appareil qui contient une tasse de café. L'appareil préparé, verser en une seule fois l'eau bouillante, la laisser passer ; on peut vider une seconde fois sur le marc de café.

BATTERIE DE CUISINE.

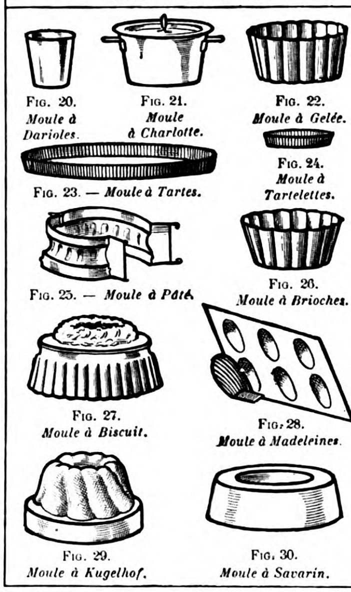


FIG. 20. *Moule à Darioles.* — FIG. 21. *Moule à Charlotte.* — FIG. 22. *Moule à Gelée.* — FIG. 23. — *Moule à Tartes.* — FIG. 24. *Moule à Tartelettes.* — FIG. 25. — *Moule à Pâté* — FIG. 26. *Moule à Brioches.* — FIG. 27. *Moule à Biscuit.* — FIG. 28. *Moule à Madeleines.* — FIG. 29. *Moule à Kugelhof.* — FIG. 30. *Moule à Savarin.*

CAFETIÈRE RUSSE (fig. 7). — Appareil à deux compartiments tronconiques détachables, monté sur armature métallique et pouvant basculer sur un axe central. Ces appareils sont toujours vendus avec une notice explicative du fonctionnement.

Précautions à prendre. — Bien fixer par son cran d'arrêt le couvercle du compartiment où se met la poudre de café, faute de quoi la vapeur et l'eau bouillante s'échapperaient au moment du renversement de l'appareil et causeraient de graves brûlures.

Observations : 1° Mettre dans le réceptacle à cet effet, de l'eau froide et non de l'eau tiède ; 2° Pour empêcher l'eau de passer trop rapidement, mettre sur la grille qui se dévisse un disque de flanelle.

CASSEROLES. — Elles sont de 2 formes : *hautes* (pour mets cuisant à petit feu et à la vapeur) ; *basses* ou sauteuses, pour les mets exigeant une évaporation rapide.

Avantages et inconvénients des différents types de casseroles. — 1° *Cuivre* : Avantages : solide, éclat inaltérable ; inconvénients : assez cher, nettoyage minutieux, chauffage lent, étamages fréquents, risques d'empoisonnement si on y laisse refroidir les mets. — 2° *Nickel* : Avantages : Nettoyage facile, éclat durable ; inconvénients : prix très élevé, chauffage lent. — 3° *Aluminium* : Avantages : chauffage rapide ; inconvénients : assez cher (moins que le nickel, plus que le cuivre) ; éclat facilement altérable (par les sels de soude en particulier). — 4° *Émail* (l'émail rouge supérieur à l'émail bleu, mais plus cher) : Avantages : économique, propre, entretien facile ; inconvénients : craquelures de l'émail et parcelles dans les aliments ; usure rapide ; chauffage lent. Ne pas les employer pour les compotes de fruits et les confitures. — 5° *Fer étamé* : Avantages : bon marché, chauffage rapide, nettoyage facile ; inconvénients : étamages fréquents et coûteux. N'y pas laisser refroidir les aliments (mauvais goût). — 6° *Fer battu* : Avantages : très bon marché, chauffage rapide ; inconvénients : usure rapide, rouille, mauvais goût et coloration désagréable communiqués parfois aux aliments. — 7° *Terre* : avantages : très bon marché. Inconvénients : très fragiles. Goût marqué (on enlève le goût de terre aux casseroles vernissées en y versant avant de s'en servir 1 verre de vinaigre bouillant).

COCOTTES EN FONTE. — Très commodes, mais avant de les employer, les faire chauffer fortement et les frotter intérieurement avec un morceau de lard non salé ; c'est le seul

moyen d'empêcher que ces ustensiles ne noircissent longtemps les mets qu'on y fait cuire.

COUTEAU A BOITES DE CONSERVES. — L'acheter muni d'une rondelle protectrice qui empêche de se blesser.

COUVERTS DE CUISINE. — Éviter ceux en fer ou en étain.

GRILS. — Deux grils sont indispensables : le gril à viande, le gril à poisson. Les grils parisiens à rainures font écouler le jus vers une sorte de réservoir, et évitent ainsi la fumée produite par ce jus tombant sur le feu. Ils ont des bords coupants, dangereux quand ils sont neufs.

Gril en fil de fer : commode pour faire griller les tartines de pain.

HACHOIR AMÉRICAIN (fig. 10 et 11). — Cet appareil se vend avec instruction pour le mode d'emploi. ‖ *Observation* : le démonter après chaque usage et le laver à l'eau chaude additionnée de cristaux de soude.

MARMITE POUR FAIRE CUIRE LES LÉGUMES A LA VAPEUR (fig. 9). — Marmite à double fond, dans laquelle on met d'abord l'eau, puis les légumes posés sur une sorte de grille ; commode pour faire cuire les pommes de terre.

MARMITE AMÉRICAINE (fig. 12). — Appareil dans lequel on cuit la viande au bain-marie pour en extraire le jus concentré et cuit.

MORTIERS DE MARBRE BLANC OU DE MARBRE NOIR. — Les mortiers de marbre sont préférables aux mortiers de porcelaine pour les apprêts culinaires.

MOULES (fig. 20 à 30). — Les formes en sont très nombreuses ; celles que nous reproduisons sont les plus généralement utilisées.

PASSOIRES. — En *fer étamé*, en *émail*, en *nickel*. Il est commode d'avoir 4 passoires à trous de différentes grandeurs pour potages, purées, liquides. Le fer étamé suffit ; les passoires à pied sont très pratiques.

PLANCHE A COUTEAUX. — Planche garnie de peau de buffle, longue de 35 cm. Une planche à couteaux perfectionnée se compose de deux planchettes recouvertes de cuir, et reliées par des charnières ; entre ces planchettes, on glisse le couteau qui est nettoyé des deux côtés à la fois. Répandre sur le cuir de la planche soit de la brique anglaise pulvérisée, soit une poudre spéciale ; frotter la laine de chaque côté ; bien essuyer afin que la poudre ne se dépose pas sur la virole. ‖ A défaut de planche, un bouchon de liège mouillé, enduit de brique anglaise pulvérisée, sert à nettoyer les couteaux ; on frotte la lame avec ce bouchon.

POISSONNIÈRES. — *En cuivre étamé, émail bleu, fer battu étamé* (avec grille et poignée). La poissonnière en fer étamé suffit pour un petit ménage.

Les couvercles des poissonnières en fer étamé peuvent être employés comme planches à servir le poisson quand ils sont enveloppés d'une serviette.

PORTE-SAVON DE CUISINE. — En émail, plus solide qu'en porcelaine, ou en fil de fer galvanisé. Les plus commodes s'accrochent au mur.

PRESSE-VIANDE (fig. 18). — Sert à obtenir le jus à peine cuit. Se compose d'un volant actionnant une vis terminée par une plaque de métal, d'une cuvette de fonte émaillée, d'un récipient percé de trous et mobile.

Emploi. — Mettre une soucoupe sous le bec de l'appareil ; desserrer la vis et remonter la plaque de métal qui la termine, faire cuire la viande à point, de façon que le jus sorte, la couper en petites bouchées et la mettre dans le récipient percé de trous. Serrer la vis le plus possible : le jus s'échappe par les trous du récipient et coule dans la soucoupe. Desserrer la vis, puis la serrer de nouveau ; enlever la viande, en presser d'autre jusqu'à ce que l'on ait obtenu la quantité de jus nécessaire.

Nettoyage. — Laver soigneusement l'appareil à l'eau chaude additionnée de cristaux.

RAFRAICHISSOIR. — *V*. ce mot.

BAUMES (*HYG*.). — Très employés autrefois. On n'utilise plus aujourd'hui que les baumes suivants :

BAUME OPODELDOCH. — Employé en frictions calmantes ; il agit par l'ammoniaque (révulsion) et la volatilisation du camphre (réfrigération).

FORMULE :

Savon animal râpé et desséché	95 gr.
Camphre pulvérisé	75 —
Ammoniaque liquide	30 —
Essence de romarin	20 —
Alcool à 90°	775 —

BAUME DU PÉROU. — Il agit par l'acide cinnamique, l'acide benzoïque et la résine qu'il renferme.

Utilisé (rarement) : *à l'intérieur* pour modifier la muqueuse respiratoire en cas de bronchite chronique (dangereux pour les reins, à proscrire aux albuminuriques et aux enfants), à la dose de 0gr,50 à 2 gr. en potion ou pilules ; — *à l'extérieur* : en glycéré à 2 p. 10 contre la leucoplasie de la langue ; en *pommade* ou en *liniment* à 1 p. 5 contre les démangeaisons ou la gale ; en *mixture* pour inhalations ou pour lotions des mains gercées.

Inhalations :

Baume du Pérou	4 gr.
Menthol	1 —
Teinture de benjoin	60 —
Essence d'eucalyptus	4 —

1 cuillerée à café en un bol d'eau bouillante.

Lotions :

Teinture du Pérou	15 gr.
Glycérine pure	50 —
Salicylate de soude	4 —
Eau de laitue	200 —

BAUME DE TOLU : Utilisé à la fin des bronchites aiguës et dans les bronchites chroniques pour modifier les sécrétions, aider l'expectoration, et comme béchique.

Mode d'emploi. — Pilules, 0gr,50 à 2 gr. ; sirop, 30 à 100 gr. ; teinture, 4 à 10 gr. en potion ; tablettes, à 0gr,05.

Usage externe : teinture en vaporisations, pulvérisations.

BAUME DU COMMANDEUR DE PERMES. — Macération dans 720 gr. d'alcool à 80°, de : 10 gr. de racine d'angélique et 20 gr. de sommités fleuries de millepertuis, à laquelle on ajoute 10 gr. d'aloès, 10 gr. de myrrhe, 10 gr. d'oliban, 60 gr. de baume de tolu, 60 gr. de benjoin. Employé pur ou étendu d'eau pour traiter certains eczémas chroniques.

BAUME DE SOUFRE ANISÉ. — Formule : soufre, 1 gr. ; essence d'anis, 4 gr.

BAUME TRANQUILLE ou huile de jusquiame composée. — Obtenu en faisant chauffer pendant des heures dans l'huile d'olive des feuilles fraîches de belladone, jusquiame, morelle, pavot, stramoine, nicotiane avec des huiles essentielles d'absinthe, d'hysope, de marjolaine, de menthe poivrée, de romarin, de sauge, de thym. Utilisé comme calmant.

BAUME DE FIORAVANTI OU ALCOOLAT DE FIORAVANTI. — C'est l'alcoolat de térébenthine composé.

BAUME NERVAL. — Pommade de moelle de bœuf, huile d'œillette et de muscade, baume de tolu, camphre et un peu d'alcool.

BEAUX-ARTS (ENSEIGNEMENT DES). — Nous indiquons ci-dessous les principales écoles :

ÉCOLE NATIONALE ET SPÉCIALE DES BEAUX-ARTS, Paris, rue Bonaparte, 14. — Section de peinture et gravure (eau-forte, lithographie, taille-douce) ; section de sculpture et gravure en médailles et pierres fines. Section d'architecture, comprend 17 ateliers. Enseignement gratuit pour les élèves et les aspirants, ceux qui préparent leur admission à l'École. *Conditions* : âge : de 15 à 30 ans, extrait de naissance et pièce signée d'un artiste, professeur, attestant que l'on peut suivre les cours. *Examens* : peinture et sculpture, octobre-novembre et avril-mai ; architecture, juillet-août, décembre-janvier, hommes et femmes. Cours oraux pour élèves et personnes autorisées. Examen d'admission : épreuve éliminatoire : figure (dessinée pour les peintres et gravée, modelée pour les sculpteurs), d'après la nature ou l'antique alternativement, puis 5 épreuves : dessin, étude élémentaire d'architecture, dessin perspectif, histoire. L'admission dure six mois, c'est-à-dire jusqu'au prochain examen, sauf médailles obtenues. Pour les architectes, composition d'architecture en 12 h., éliminatoire, puis 7 épreuves : histoire, épure de géométrie, calcul logarithmique, dessin d'une tête, etc., admission définitive. Durée : 6 ans pour arriver au diplôme d'architecte. — *V*. PRIX DE ROME.

ÉCOLE NATIONALE DES BEAUX-ARTS DE LYON, place des Terreaux. Une école préparatoire (âge : 13 ans), à l'École des Beaux-Arts. Age : 15 ans ; concours d'entrée, dessin et oral. Concours en fin d'année pour une bourse qui permet d'envoyer un peintre, sculpteur, graveur, architecte à Paris pendant 3 ans.

AUTRES ÉCOLES NATIONALES DES BEAUX-ARTS : Alger, Dijon, Toulouse.

ÉCOLES RÉGIONALES DES BEAUX-ARTS : Amiens, Clermont-Ferrand, Montpellier, Nancy, Rennes, Rouen, Saint-Étienne, Tours.

ÉCOLES MUNICIPALES DES BEAUX-ARTS : Angers, Avignon, Caen, Grenoble (sculpture), Le Havre, Lille, Poitiers.

Il existe enfin des écoles florissantes sans le secours de l'Etat, à Paris, Bordeaux, Besançon, Marseille, Dunkerque, Tourcoing, Toulon.

Beaux-Arts (protection des). — L'État favorise la culture des Beaux-Arts : 1° En instituant des prix et bourses de voyage décernés à l'occasion du Salon annuel (*V*. EXPOSITIONS, MISSIONS) ; 2° En faisant des commandes et acquisitions d'œuvres d'art, les ouvrages acquis étant répartis entre le Musée du Luxembourg et les musées départementaux, ou destinés à la décoration d'édifices publics ; le paiement se fait par acomptes, d'après le degré d'avancement et sur le rapport des inspecteurs des Beaux-Arts ; 3° En distribuant des encouragements, des secours aux artistes nécessiteux (*V*. SECOURS). L'Etat vient en aide également aux écrivains d'art et compositeurs en leur confiant des missions, en souscrivant à des exemplaires de leurs ouvrages, qui seront répartis entre les bibliothèques. Adresser toutes les demandes de cette nature au Directeur des Beaux-Arts. *V*. ci-dessous.

L'administration a d'autre part organisé l'enseignement des Beaux-Arts, du dessin, de la musique, etc. ‖ L'enseignement des Beaux-Arts est également facilité par l'institution : 1° de nombreux Musées à Paris : *Louvre* : antiquités, sculpture, peinture, marine ; *Luxembourg* : artistes vivants ; *Cluny* : art industriel ; *Versailles* : peinture historique ; *Saint-Germain* : antiquités gallo-romaines ; *Trocadéro* : sculpture comparée ; *Carnavalet* : histoire de Paris ; *Petit-Palais* : beaux-arts ; *Invalides* : armée. etc. Dans les départements, collections plus ou moins importantes de peinture, sculpture, antiquités, marine, etc. On trouvera des renseignements complets relatifs aux jours et heures d'ouverture des Musées dans la collection de l'*Almanach Hachette*, le *Bottin*, et un grand nombre de guides et monographies ; 2° des trois manufactures nationales, destinées à servir de modèles aux industries artistiques : Manufacture de porcelaine de *Sèvres* (formules à la disposition de l'industrie privée ; autorisation ministérielle nécessaire pour l'exécution des commandes) à laquelle sont annexés un musée et une école de céramique ; manufacture des *Gobelins* (tapisserie, ébénisterie, orfèvrerie), à laquelle sont annexées des écoles de dessin et de tapisserie ; manufacture de tapisserie de *Beauvais*, à laquelle sont annexées les mêmes écoles. — *V*. aussi MONUMENTS HISTORIQUES, THÉATRES.

Beaux-Arts (Direction des) (*LÉGISL*.).

GÉNÉRALITÉS. — La Direction des Beaux-Arts (rue de Valois, 3), rattachée au Minist. de l'Instr. publ., groupe tous les services chargés de veiller au développement des différents arts, à la conservation des richesses artistiques et des bâtiments civils. ‖ Cette organisation a souffert de nombreuses modifications et à maintes reprises les services des Beaux-Arts ont fonctionné sous la direction d'un sous-secrétaire d'État. ‖ Le personnel de la Direction des Beaux-Arts est recruté par concours. Cependant un certain nombre de postes d'expéditionnaires et d'agents du service intérieur est réservé aux anciens militaires, conformément à la loi du 21 mars 1905 ; 2° d'un personnel extérieur : inspecteurs des Beaux-Arts et des Théâtres.

RÉPARTITION DES SERVICES ET COMITÉS. — La répartition des bureaux est fréquemment modifiée. Elle est actuellement ainsi comprise :

SERVICES D'ARCHITECTURE. — 1° *Bâtiments civils et palais nationaux*. — Inspection de ces bâtiments, personnel des architectes, inspecteurs, concierges, jardiniers, concessions dans le Grand Palais des Champs-Elysées, service des eaux de Versailles....

2° *Monuments historiques*. — Acquisitions, classement, inspection, personnel des architectes, gardiens, missions, fouilles, moulages....

3° *Liquidation des dépenses et contentieux*. — Cahiers des charges, marchés, etc.

4° *Contrôle des travaux*. — Mémoires, réclamations...

ENSEIGNEMENT ET TRAVAUX D'ART. — 1° *Travaux d'art, expositions*, érection de statues et subventions, commandes et acquisitions d'œuvres d'art, voyages et missions, prix, indemnités et secours, etc.

2° *Enseignement*. — Différentes écoles, souscriptions aux ouvrages d'art, *Manufactures nationales* de Sèvres, etc...

3° *Théâtres, Conservatoire*, Indemnités aux auteurs et artistes dramatiques, encouragements.

Conservation des Palais et du mobilier national.

A la Direction des Beaux-Arts, siègent le *Conseil supérieur des Beaux-Arts*, le *Conseil supérieur de l'Enseignement des Beaux-Arts*, le *Conseil des Musées nationaux*, la *Commission des souscriptions aux ouvrages d'art*, le *Conseil général des Bâtiments civils*, etc.

BEAUVAIS (MANUFACTURE DE). — *V*. BEAUX-ARTS (PROTECTION DES).

BÉCASSE (*CHASSE*). — Elle quitte les pays du Nord au milieu de l'automne et descend vers le Sud, arrive dans la France du Centre et de l'Est dans les premiers jours d'octobre, le plus souvent par vent d'Est ou de Nord-Est et, généralement, durant des nuits chargées de brouillards. Son passage ne dure pas plus de six semaines. Elle aime les fonds boisés et humides où un terreau profond lui permet de trouver en abondance les vers et vermisseaux dont elle se nourrit. Elle a, ainsi, des endroits préférés où elle revient très exactement chaque année. Au passage d'automne, elle vole rapidement et en silence.

EN BATTUE, on en lève parfois. Tirer vite, car cet oiseau surprend par son vol étrange, coupé de crochets. La bécasse traverse généralement la ligne devant le chasseur, non point directement, mais avec une hésitation déconcertante, selon une ligne brisée. Parfois, elle tourne autour du chasseur, revient, puis repasse encore.

AU CUL LEVÉ, elle se lève difficilement. Employer un chien d'arrêt très ordonné et rapportant bien. Bien examiner le pied des cépées où la bécasse cherche surtout les vers. Mais, en raison de sa couleur, elle est très difficile à distinguer. Ce qu'on voit le mieux, c'est sa tête et son long bec ; celui-ci, lorsqu'on la surprend, est enfoncé dans le sol. Souvent elle reste ainsi sans aucun mouvement, comme si elle espérait, par son immobilité, échapper à toutes recherches.

A LA PASSÉE, on profite de l'instant de l'aube ou du crépuscule, durant lequel la bécasse sort en bordure du bois ou rentre sous le couvert. Elle passe en un vol très rapide. C'est en ce cas qu'il est le plus difficile de bien la tirer, en raison du très peu de temps durant lequel elle se découvre.

A LA CROULE. — Elle repasse au printemps pour remonter vers le nord. Elle vole alors par couples, en s'élevant peu, en suivant de préférence les coulées et en criant. A cette époque, presque toutes les femelles ont des œufs dans le ventre et les mâles les poursuivent. On chasse alors à l'affût soit le matin, soit le soir. Leur passée est annoncée d'avance par leurs cris, mais il est nécessaire pourtant de savoir tirer vite.

Bécasse (*CUISINE*). — Les bécasse, bécassine, bécasseau, outarde, rale, *vanneau* sont très estimés. La *bécasse*, pour être à point, doit avoir la peau du ventre *amincie*, un peu *brillante*, laissant arracher les plumes facilement ; mais cette peau ne doit jamais être *ouverte* sur les intestins ; en un mot, éviter une décomposition avancée.

BÉCASSE ROTIE. — Choisir une bécasse faite à point et *grasse*, autant que possible (le gibier maigre est détestable) ; la plumer soigneusement pour éviter de l'écorcher ; allonger la tête le long du corps, couper les ailerons, les retourner sur le dos, et embrocher la bête en travers, sur une brochette. La brochette doit pénétrer par la tête, et traverser les cuisses à la jointure. Attacher la *brochette* à la broche, et la fixer solidement par plusieurs tours de ficelle, qui, en outre, doivent fixer des tranches de lard sur le dos et sur le ventre de l'oiseau. Il ne faut pas craindre de ficeler trop solidement, car la chaleur du feu donne toujours du jeu à ce ficelage. ‖ Lorsque la bête est solidement embrochée, placer la broche devant un feu vif, et la faire rôtir en arrosant souvent. Mettre dans la lèchefrite un *plat émaillé*, ou en métal galvanisé, pour recevoir le jus, parce que le jus qui reste dans la lèchefrite est toujours noirci. Arroser avec un mélange de beurre fondu, de beurre frais et de saindoux *à la royale*. Saler à la fin de la cuisson. D'autre part, faire griller *devant le feu* (et non pas au four) de jolies tranches de pain de la veille ; les enduire de beurre frais, et les placer 5 ou 6 min. avant de servir dans le plat du jus. Avec la pointe d'un couteau, faire tomber sur les rôties (tranches de pain grillé) l'intérieur de la bête et l'étendre soigneusement. Lorsqu'on a débroché la bécasse et enlevé les ficelles, couper la tête et le cou, ouvrir la tête et étendre la cervelle sur les rôties. Servir la bête étendue en long sur l'ensemble des rôties. Ajouter un peu de jus de veau ou de poulet au jus de la bécasse pour le rendre moelleux ; servir avec un citron.

BÉCASSE EN SALMIS. — On peut mettre en salmis des bécasses *mal tuées*, dont les membres ont été brisés par le coup de fusil, mais il faut se garder d'employer des bêtes trop faisandées, parce que, la préparation du salmis développant à l'excès le parfum du gibier, il faut que ce parfum soit *franc*. ‖ Plumer, flamber les oiseaux (il est inutile de les brider), les faire cuire, *à la broche*, si c'est possible, ou dans une daubière très surveillée. Lorsque la cuisson est arrivée à la moitié, les retirer du jus et les découper. Mettre dans une casserole les jolis morceaux, un pour chaque cuisse, 2 pour les ailes, et un pour le croupion. S'arranger pour laisser adhérer aux ailes toute la chair de la poitrine. Recouvrir la casserole, afin que les morceaux restent chauds. ‖ Mettre dans un mortier la tête, le cou, les os et tout l'intérieur de la bécasse, couper ces morceaux en petits fragments. Ajouter 2 ou 3 foies de poules blanchis à l'eau salée, et 1 cervelle de mouton blanchie et cuite également à l'eau salée. Piler fortement, mouiller de temps en temps avec un peu de bouillon, et quand les débris sont arrivés à l'état de *bouillie*, les passer au travers d'une passoire. Mettre cette bouillie dans une casserole avec une cuillerée de beurre frais, faire revenir sans *roussir* pendant 10 min., ajouter une cuillerée d'eau-de-vie, 1/2 verre de bon vin blanc, et autant de bouillon, saler, poivrer au poivre blanc, ajouter encore 2 ou 3 cuillerées de jus de veau, ainsi qu'un peu du jus de la bécasse, et mettre les morceaux tenus au chaud dans cette sauce, où ils doivent mijoter une 1/2 h. sans bouillir. Faire de jolis croûtons frits au beurre fondu, d'une belle couleur dorée.

Servir le salmis bien dressé dans un plat, garni avec les croûtons, et faire passer un jus de citron.

BEC-DE-LIÈVRE (*MÉD. PRAT*.). — Malformation de naissance ; consiste en une fente de la lèvre supérieure qui la fait ressembler à celle d'un lièvre.

Le bec-de-lièvre est : *simple*, quand la fente est unique (le plus souvent à gauche de la ligne médiane), de longueur variable, parfois réduite à une simple encoche ; *double*, quand il existe deux fentes plus ou moins réunies à leur partie inférieure ; *compliqué*, quand il y a coexistence d'autres malformations de la bouche (défaut de soudure des deux maxillaires supérieurs, fissure de la voûte palatine ou du voile du palais, etc.).

Le bec-de-lièvre peut se trouver réalisé accidentellement par une déchirure de la lèvre.

Cette malformation n'a aucune tendance à se réparer spontanément.

Le bec-de-lièvre simple n'a que l'inconvénient d'être disgracieux, s'il est peu accusé ; dans les autres cas il constitue une gêne à l'allaitement du nourrisson, car il rend la succion difficile ; il est en outre une cause d'infections par voie nasale pouvant avoir les conséquences les plus graves ; enfin les cas compliqués constituent de véritables infirmités.

Il faut : de bonne heure consulter un chirurgien qui décidera de l'opportunité ou de l'urgence d'une opération.

BÉCHAMEL (SAUCE). — *V.* Sauces.

BÉCHIQUE. — Remède contre la toux.

Les calmants sensitifs et moteurs sont béchiques. Ex. : l'opium, la morphine, la codéine, l'eau de laurier-cerise, la belladone, les bromures, le chloral, l'antipyrine.

Les résolutifs et les expectorants le sont aussi. Ex. : le tolu, les sirops de Desessartz, de polygala, de capillaire, de coquelicot, de bourgeons de sapin, le benzoate de soude, l'eucalyptus, le benjoin, la térébenthine et la terpine, les ammoniacaux, le kermès, les espèces pectorales*, les espèces béchiques**, les fleurs béchiques (coquelicot, mauve, pas-d'âne, violette, 10 gr. pour 1 l. d'infusion), certains fruits dits fruits béchiques (dattes, jujube, figues, raisins secs), certaines pâtes (guimauve, lichen, réglisse).

* Espèces pectorales ou tisane des 4 fleurs du Codex :

En parties égales. Fleurs de guimauve. Bouillon blanc. Mauve. Violette. Coquelicot. Pied de chat. Tussilage. *Infusion de 30 gr. pour 1 l. d'eau.*

** Espèces béchiques du Codex :

Feuilles de capillaire. Lierre terrestre. Scolopendre.

En parties égales. Véronique. Sommités d'hysope. Capsules de pavot blanc privées de semences. *Infusion de 30 gr. pour 1 l. d'eau.*

BÉGAIEMENT (*MÉD.*). — Répétition involontaire et intermittente irrégulière d'une même syllabe, avec ou sans arrêt de parole. Dû à un mauvais état mental, souvent héréditaire.

On constate, débutant dès l'enfance, les signes de la définition sus-énoncée (Exemple de bégaiement par répétition : Co-co-comment vous po-po-portez-vous ? Exemple de bégaiement par arrêt : Je ne vais... pas mal, et... vous ?), avec disparition de ces signes dans le chant et la voix basse ou si le malade veut s'astreindre à penser lentement, avec pendant la parole aussi des troubles respiratoires (inspirations courtes, expirations convulsives) et troubles de la phonation (tics et crampes des joues, des lèvres, de la langue).

Le bégaiement guérit par la rééducation fonctionnelle (cure de silence, cure de voix chuchotée, syllabation lente, cure de pensée lente).

Remarque. — Les bègues abondent en Normandie, Bretagne et dans le Midi, sont rares dans le Nord, l'Est et le Centre.

BEIGNETS (*CUIS.*). — 1° BEIGNETS DE POMMES. — Choisir des pommes bien saines et de bonne qualité, les peler et couper en tranches minces, les faire macérer pendant 2 h. dans de l'eau-de-vie, avec du sucre et de la cannelle en poudre. Après cela les égoutter, les tremper dans la pâte à beignets (*V.* Pate a beignets), les mettre dans la friture qui ne doit pas être trop chaude, ni le feu trop ardent, de façon que la pomme puisse se cuire convenablement sans que la pâte prenne une couleur trop foncée. A mesure que les beignets sont cuits et retirés de la friture, les égoutter, les saupoudrer de sucre, passer dessus la pelle rougie pour les glacer.

Les beignets d'abricots, d'ananas, d'oranges, de pêches, de poires, etc., se préparent de la même façon ; seulement couper les abricots en 2, les pêches en 2 ou en 4. Tous ces beignets, de même que les beignets de pommes, peuvent être faits sans pâte à frire : tremper simplement les fruits dans la farine, les faire frire ensuite comme il vient d'être dit.

2° BEIGNETS DE BRIOCHE. — Tremper des tranches de brioche dans du lait réduit de moitié, suffisamment sucré et aromatisé avec du zeste de citron, de la vanille ou tout autre arome. Les égoutter, les faire frire, saupoudrer de sucre fin.

3° BEIGNETS A LA CRÈME. — Préparer d'abord la crème. Faire bouillir un litre de lait jusqu'à réduction de la moitié : laisser refroidir, y délayer ensuite 5 ou 6 jaunes d'œufs, 4 ou 5 macarons dont 1 amer, 1 cuillerée de fleurs d'oranger, quelques pralines réduites en poudre. ‖ Dès que cette crème est suffisamment épaisse, ajouter un peu d'écorce de citron finement râpé, la diviser en morceaux d'égale grosseur, faire frire de belle couleur.

4° BEIGNETS DE RIZ. — Couper en tranches rondes le restant d'un gâteau de riz ; tremper ces tranches dans une pâte à frire bien légère ; les faire frire et les glacer en les saupoudrant de sucre fin. Passer la pelle rouge par-dessus pour les dorer.

Les *beignets de crème de riz* sont encore plus délicats. Faire cuire 250 gr. de riz avec de la crème simple, un grain de sel, quelques cuillerée de sucre en poudre. Après 1 h. de cuisson, lorsque le riz est bien sec et réduit en pâte, le broyer, le presser au tamis pour obtenir une purée qui doit être ferme. Chauffer cette purée, la lier avec quelques jaunes d'œufs, l'étaler sur une plaque beurrée, laisser refroidir. Ensuite diviser cette pâte en carrés oblongs, les passer d'abord à la mie de pain ou mieux encore les paner avec des macarons pulvérisés, les tremper dans de l'œuf battu, les paner une seconde fois. Les plonger dans une friture bien chaude, et, lorsque les beignets sont cuits de belle couleur, les glacer avec du sucre vanillé.

5° BEIGNETS SOUFFLÉS. — Prendre une certaine quantité de *pâte à choux* (*V.* ce mot), l'étaler sur un couvercle de casserole. Préparer en même temps une friture bien chaude. Avec le dos de l'écumoire trempée préalablement dans la friture, abattre un morceau de cette pâte à choux gros comme une petite noix, la faire tomber ainsi dans la friture, où en cuisant il se gonfle considérablement. Continuer de la même manière ; lorsque la cuisson de tous les beignets est achevée, saupoudrer de sucre.

La pâte pour les beignets soufflés peut encore être préparée de la manière suivante : mettre dans une casserole : 2 décil. d'eau, 100 gr. de beurre, 50 gr. de sucre et un grain de sel. Dès que le sucre monte, ajouter la farine en procédant comme pour la pâte à choux ordinaire. Dessécher la pâte quelques minutes, la retirer du feu sans la changer de casserole, y incorporer peu à peu 4 jaunes d'œufs et 3 œufs entiers, en la travaillant vivement : y ajouter le quart d'un zeste d'orange et 2 blancs d'œufs fouettés.

6° BEIGNETS SOUFFLÉS A LA GELÉE. — Mettre sur le feu dans une sauteuse de terre, 2 bonnes cuillerées de beurre frais. Quand il est fondu, y incorporer 2 cuillerées de bonne farine, faire épaissir le mélange avec 2 verres de gelée de veau, fondue et chauffée. Tenir la casserole sur un feu très doux, et remuer la pâte avec une cuillère de bois jusqu'à ce qu'elle se détache du fond.

Retirer la casserole du feu, y casser 2 ou 3 œufs, en continuant de battre la pâte. Quand elle est de bonne épaisseur et bien liée, la faire tomber par petites cuillerées sur une planche recouverte de panure. Laisser refroidir et reposer plusieurs heures, ensuite rouler les beignets dans la panure, les faire frire dans une abondante friture de rognon de bœuf, qui doit être très chaude. Eviter que les beignets ne soient trop rapprochés dans la friture, afin que le gonflement se fasse plus facilement. Pour être bon, chaque beignet doit ressembler à une boule de croûte dorée, absolument creuse à l'intérieur.

BELETTE. — Elle détruit des souris et autres petits rongeurs, mais beaucoup plus de poussins, pigeonneaux et lapereaux. Elle les tue et emporte ceux qu'elle ne peut pas dévorer sur place ; elle est également friande d'œufs et comme il est très difficile de la tirer au fusil, on lui tend des pièges que l'on amorce avec un œuf. — *V.* Piégeage, dans l'article Animaux nuisibles (Destruction des).

BELLADONE (*MÉD.*). — Plante médicinale dont les feuilles contiennent le principe actif : atropine (5 p. 1000 environ).

On constate une quadruple action : 1° dilatation de la pupille ; 2° diminution des sécrétions ; 3° accélération du cœur et élévation de la pression sanguine ; 4° calme du système nerveux sensitivo-moteur et excitation des muscles lisses.

Indications. — *Première action* : Utilisée contre l'inflammation de l'iris (iritis) (collyre à 1 p. 200 de sulfate neutre d'atropine, utilisé en gouttes instillées dans l'œil), contre la diminution de la vue dans la cataracte, contre les lésions de la cornée, enfin pour permettre l'examen du fond de l'œil.

Seconde action : Utilisée contre les sueurs excessives (phtisie), la perte de lait, de salive, les vomissements de bile et de suc gastrique, le rhume de cerveau, les catarrhes des bronches.

Troisième action : Utilisée dans la faiblesse et lenteur du pouls des convalescents, des empoisonnés par les champignons (défendu aux malades de l'aorte).

Quatrième action : Utilisée contre l'asthme, le faux-croup, la coqueluche, les toux spasmodiques (quintes), l'épilepsie, l'urticaire et la danse de Saint-Guy, l'incontinence nocturne d'urine, l'occlusion intestinale, les névralgies, les coliques (surtout de plomb), et la constipation opiniâtre. A l'extérieur contre les hémorroïdes et les fissures de l'anus.

Mode d'emploi. — Poudre de feuilles : 0 gr. 05 à 0 gr. 20 (enfant 0 gr. 005 par an d'âge).

Poudre de racines : 0 gr. 02 à 0 gr. 10 (enfant 0 gr. 005 par an d'âge).
Extrait de feuilles : 0 gr. 03 à 0 gr. 10 (enfant : 1 milligr. par an d'âge).
Extrait de racines : 0 gr. 01 à 0 gr. 05 (enfant : 1 milligr. par an d'âge).
Alcoolature de feuilles fraîches : V à XXX gouttes.
Sirop de feuilles : 5 à 20 gr. (enfant : 1 gr. par an d'âge).
Feuilles sèches ; 1 gr. en cigarettes antiasthmatiques.
Feuilles fraîches, servent au baume tranquille et à l'onguent populeum.

Usage externe : Huile à 1 p. 3 ; emplâtre d extrait à 25 p. 100 ; pommade d'extrait à 10 p. 100 ; suppositoires aux doses de l'intérieur.

Mode d'emploi de l'atropine. — *A l'intérieur* : Pilules ou granules en fractions de 1/2 à 1 milligr. par 24 h. (au plus 1 milligr. 1/2 par 24 h.) Jamais à l'enfant au-dessous de 5 ans, de 5 à 10 ans, 1/2 milligr. par 24 h. En injections sous la peau (souvent combinée à la morphine dont elle combat l'action vomitive ou nauséeuse), 1/2 milligr. par injection.

A l'extérieur : collyre (*V.* Belladone, 1re *action*).

Empoisonnements par la belladone ou l'atropine. — *On constate* : sécheresse de la bouche et de la gorge, soif ardente visage rouge congestionné, pupilles dilatées et vue troublée, battements de cœur, délire, peau sèche.

Il faut : laver l'estomac avec du thé, donner de l'alcool, du café fort et chaud, poser des sinapismes aux jambes, donner X à XX gouttes d'ammoniaque dans de l'eau, 1 à 5 gr. d'éther dans de l'eau sucrée, faire la respiration artificielle 2 h. si c'est nécessaire.

BÉNÉFICE. — *V.* Communauté, Société.

Bénéfice d'inventaire. — *V.* Succession.

Bénéfice de division et discussion. — *V.* Obligations.

Bénéfice d'émolument. — *V.* Communauté.

BÉNIT (Pain). — *V.* Pain bénit.

BENJOIN (*MÉD. PRAT.*). — Suc résineux s'utilisant surtout sous forme de *teinture* : 1° en inhalations (1 cuillerée à café dans un bol d'eau bouillante) dans les bronchites ; 2° en applications externes contre les engelures, les crevasses des mains et des seins (10 gr. de teinture pour 400 gr. d'eau bouillie ou d'eau de roses). Peut aussi s'employer en *poudre*, soit pour fumigations (15 gr. de benjoin pulvérisé à projeter sur des charbons ardents), soit pour priser dans le rhume de cerveau (mélange à parties égales de benjoin pulvérisé, de salicylate de bismuth, de sulfate de quinine). Entre enfin dans composition de certaines pommades et cosmétiques.

BENZINE (*ÉC. DOM.*). — Liquide très inflammable retiré du goudron de houille, dissolvant les corps gras. Très employé pour enlever les taches (*V.* Taches). Il est dangereux de s'en servir près d'une lampe.

Empoisonnement par la benzine. — *On constate* : de l'ivresse avec hallucination et convulsions (grave) ou de la gaîté avec maux de tête et fourmillements qui disparaissent au grand air (bénin) ou de l'anémie et des éruptions avec difficultés des mouvements (forme chronique).

Il faut : pour l'éviter, renouveler l'air et ne manipuler la benzine que les mains enduites de glycérine (insoluble dans la benzine) ; pour en guérir, donner : vomitifs stimulants (éther, ammoniaque), XX à XXX gouttes de teinture de belladone.

BERCEAU (*HYG.*). — *V.* Hygiène de l'enfance. — Renseignements pratiques. — Les berceaux se font en fer laqué blanc, en laqué bleu, rose et cuivre ; en cuivre seul ; en bois de Vienne courbé, teinte naturelle, acajou ou noyer, ou laqué. Le bois courbé naturel est joli, propre, aussi hygiénique que le fer, moins coûteux que le cuivre. Choisir un modèle dont le pied, assez lourd, assure la stabilité.

Literie. — Un paillon capitonné (sorte de matelas en forme), en varech pour le fond, un paillon en balle d'avoine, un oreiller en crin blanc arrondi du haut : le tout recouvert en cretonne blanchie ou coutil blanc. Il est bon d'avoir un 2e paillon en balle d'avoine et d'en exposer un à l'air, pendant que l'autre sert. Le varech se remplace avec avantage par du crin blond. Crin et varech se lavent à l'eau tiède additionnée d'alcali.

Garniture. — *a)* Pour éviter que l'enfant ou la nourrice ne se blessent en heurtant le cercle supérieur, le recouvrir à cheval d'un bourrelet plat de 8 cm. de largeur, en cretonne bourrée de crin végétal ; ou d'une bande double de gros molleton de coton. — *b) Filet* : Poser le filet acheté tout fait ou exécuté au *macramé* (*V.* ce mot), en cordelière de coton ou de soie. — *c) Housse* : Le beau piqué blanc est plus pratique que le satin ouaté pour la housse intérieure qui s'appuie contre le filet. Le revers, monté au bord supérieur de la housse et retombant sur l'endroit, est tantôt en piqué festonné ou orné de dentelle, tantôt en linon, en tulle, en étamine, assorti aux rideaux. — *d) Rideaux* ; pour ceux-ci : compter 1 m. 50 de large et 2 fois la hauteur de la flèche au sol, prise en dehors du cercle, plus les ourlets s'il y a lieu ; coudre à l'envers au milieu de la longueur, un biais de calicot double de 5 cm. au moins de large pour enfiler la flèche en fronçant les rideaux. — *e) Couvertures* : Certaines personnes proscrivent les édredons comme malsains. Les couvertures ouatées en soie ou satinette avec housse lingerie brodée, sont commodes, *on leur adjoint* les couvertures en laine au crochet et au tricot, légères, chaudes, faciles à nettoyer.

Transparenter les rideaux de soie, ou de satinette similisée : bleue pour les garçons, rose pour les filles, assortir la nuance du nœud de la flèche. Le blanc qui n'est pas exposé à se faner, s'associe à toutes les teintes d'ameublement.

Berceaux d'osier. — Les berceaux d'osier de toutes formes, peints à l'émail blanc, sont charmants, garnis en mousseline ou gros tulle froncé, sur une simple percaline.

BERGE. — *V.* Propriété.

BERGER (*ÉC. RUR.*). — Le troupeau vaut exactement ce que vaut le berger ; c'est pourquoi l'on ne saurait prendre trop de précautions pour choisir ce dernier. Le berger, étant toujours éloigné de la ferme avec son troupeau, est difficile à surveiller ; il doit être d'une fidélité à toute épreuve et aimer ses moutons et sa profession. Prendre de préférence un berger qui a, depuis son enfance, montré du goût pour cet emploi et qui a déjà servi comme aide-berger. Dès que le troupeau est nombreux (300 ou 400 têtes), donner au berger un aide bien choisi qui, par la suite, sera berger à son tour. En dehors des connaissances pratiques qu'il faut trouver chez un berger, on peut exiger de lui certaines connaissances spéciales des maladies de la race ovine ou tout au moins l'art de discerner à temps les symptômes des maladies que le berger ne peut soigner par lui-même. Il doit savoir aussi calculer, à raison du nombre de têtes, de l'étendue d'un champ ou de l'abondance du fourrage qui s'y trouve, le nombre de journées de nourriture que renferme cet espace pour son troupeau. Le berger doit savoir aussi se faire aider par des chiens au dressage desquels il s'applique et dont il peut tirer grand parti. Pour obtenir des services éclairés, il sera bon d'accorder au berger, en dehors du salaire convenu, une légère part de bénéfices sur la vente des laines, des moutons gras et des agneaux ou sur l'accroissement annuel du troupeau par la fécondité des brebis.

Berger (*JEU DE PLEIN AIR*). — Jeu d'écoliers très simple, qui demande assez d'espace et un nombre indéterminé de joueurs. Le *Berger* ressemble un peu à l'Epervier (*V.* ce mot). Celui que le sort a désigné pour être berger doit attraper tous les autres à la course, 1 à 1 ; la poursuite dure assez longtemps quelquefois, mais le 1er que le berger réussit à prendre devient son chien et l'aide à attraper les autres. Au fur et à mesure qu'ils sont pris, les joueurs sont hors de combat, ils rentrent au bercail, limité par quelques arbres, figuré par un banc, ou tout simplement un coin de la cour. Quand tous sont rentrés, le jeu recommence et c'est d'ordinaire le premier pris, après le chien, qui fera maintenant le berger, car il aura eu le temps de reprendre haleine.

BERGERIES (*ARCHIT.*). — Il faut compter 1 m. superficiel environ par bête à loger. Les crèches et les cuves à eau doivent être mobiles. Le sol sera préférablement en terre battue ou recouvert d'un léger béton. ‖ La porte est la partie délicate de la bergerie, car il faut empêcher les bêtes de s'écraser. ‖ Plusieurs types sont adoptés : 1° la porte très large s'ouvrant sur une façade presque entière de la bergerie ; 2° les portes évidées suivant le profil du ventre des animaux qui, ne trouvant de passage pour leurs pattes, ne peuvent avancer intempestivement ; 3° l'accès de la porte ne peut se faire que par une passerelle ne permettant la sortie que d'une seule bête ; 4° Enfin l'on se contente de munir les pieds droits de la porte de *roulons* qui facilitent le passage. ‖ La hauteur d'une bergerie sous plafond doit être de 3 m. 50 à 4 m. 50, le plafond sera voûté en briques. L'exposition la meilleure est le nord, le mouton craignant la grosse chaleur. Les bergeries doivent être aérées par de nombreuses fenêtres.

Bergeries (*ÉC. RUR.*). — Dans la bergerie, il faut séparer les béliers, les moutons, les mères avec leurs agneaux, les brebis

BERGERIE

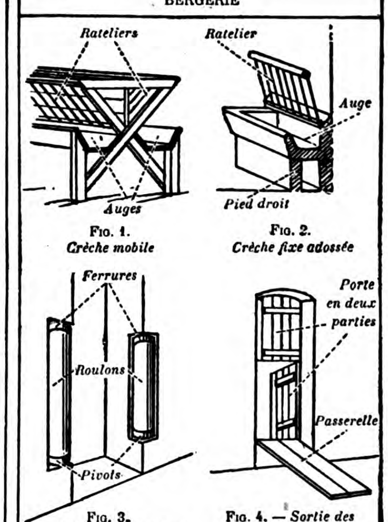


Fig. 1. *Crèche mobile* — Fig. 2. *Crèche fixe adossée* — Fig. 3. *Porte garnie de roulons* — Fig. 4. — *Sortie des animaux sur passerelle*

malades. Éviter les courants d'air froid et en régler la circulation en bouchant, soit au nord, soit au midi, suivant la température et la saison, les ouvertures qui doivent exister dans les murs des étables ; abriter les mères et leurs petits dans l'endroit le plus confortable de l'écurie. La propreté des écuries est essentielle à la santé des moutons et à la qualité de la laine : enlever le fumier légèrement tous les 8 jours en été, tous les 15 jours en hiver. Vider complètement l'écurie tous les 2 mois, balayer le bas des murs, laver les râteliers et les auges. Blanchir les murs à la chaux tous les ans.

Bergeries nationales. — A Rambouillet existe une bergerie nationale consacrée à l'élevage des moutons mérinos et à l'apprentissage des bergers. En Algérie existe aussi un établissement national chargé de fournir à toute la colonie des béliers reproducteurs.

BÉRYL. — On comprend sous ce nom un certain nombre de variétés d'émeraude à colorations indéfinies. — *V.* ÉMERAUDE.

BÉSIGUE ou BÉSY (*JEU DE CARTES*). — Se joue à 2 personnes (plus rarement à 3 ou 4) avec 2 ou 3 jeux de 32 cartes, dont voici la valeur pour les levées : l'As (qui prend toutes les autres cartes), le Dix, le Roi, la Dame, le Valet, le Neuf, le Huit, le Sept. On cherche à faire 1 000, 1 500 ou 2 000 points selon les conventions, grâce à certaines combinaisons de cartes que nous indiquerons, et, aussi, par le compte des brisques (As et Dix) qui suit chaque manche.

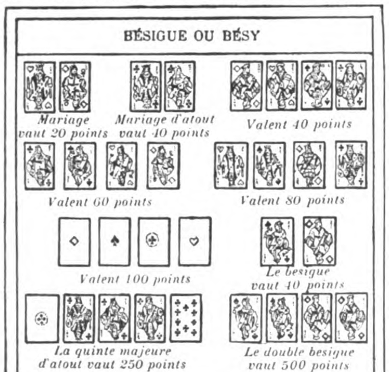
LE JEU. — Tirez la donne à la plus forte carte et, si vous donnez, mêlez, faites couper, distribuez 9 cartes 3 par 3, et retournez la 19e qui sera l'atout ; si c'est un *sept*, vous marquez 10 points, si c'est une autre carte, celui des 2 joueurs qui aura le sept d'atout dans son jeu l'échangera dès sa première levée contre la retourne et marquera 10.

Premier en cartes, — si vous n'avez pas donné, — vous jouez une carte ; votre adversaire ou force, ou coupe, ou file à son gré. S'il vous laisse maître, vous levez et prenez ensuite une carte au talon pour remplacer celle que vous avez jetée, votre adversaire fait de même, vous jouez, il prend ou vous laisse maître, à son gré, en notant qu'en cas de bataille, c'est-à-dire si vous avez joué tous les 2 une même carte, c'est la 1re jouée qui l'emporte sur la 2e. Les cartes qui ont servi aux levées s'amassent devant chacun de vous en un petit tas, tournées à l'envers. Vous continuez ainsi à jouer, et à puiser après chaque levée une carte au talon jusqu'à ce que celui-ci n'en renferme plus aucune. Vous allez maintenant vous battre, avec votre adversaire, chacun ayant 9 cartes en mains, mais vous êtes obligé de surmonter, de fournir de la couleur ou de couper ; celui qui fait la dernière levée marque 10 points, Retournez alors votre petit tas de cartes et procédez au compte respectif de vos brisques (As et Dix) dont chacun vaut 10.

Au cours de la partie, grâce aux cartes successivement puisées, et avant la bataille finale, vous êtes susceptible de former diverses combinaisons dont voici la valeur :

LES COMBINAISONS. —		
	Mariage (Roi et Dame de même couleur)	20 points.
	Mariage d'atout	40 —
	Quatre Valets	40 —
	Quatre Dames	60 —
	Quatre Rois	80 —
	Quatre As	100 —
	Le Bésigue (Dame de Pique et Valet de Carreau)	40 —
	La Quinte majeure d'Atout (As, Dix, Roi, Dame et Valet)	250 —
	Le Double Bésigue (2 Dames de Pique et 2 Valets de Carreau)	500 —

Votre but est donc de vous débarrasser des cartes inutiles de façon à avoir le plus de chances possibles de former des combinaisons, ces chances variant évidemment au fur et à mesure de vos rentrées ; vous devez tâcher aussi de prendre le plus de brisques (as et dix) à l'adversaire.



LES POINTS. — Si vous avez en main des cartes à compter, vous ne pouvez le faire qu'après une levée et avant de puiser à nouveau au talon ; vous annoncez vos points, vous les marquez (soit avec des jetons, des fiches, des marques spéciales), puis vous disposez près de vous, à découvert sur le tapis, les groupes de cartes qui viennent de compter et auxquelles vous pourrez recourir ensuite, selon vos besoins, selon votre jeu, pour les levées. Il peut très bien arriver qu'ainsi vous n'ayez à un certain moment aucune carte en mains, vos neuf cartes étant étalées sur la table pour compter. Ne faites jamais figurer plus d'une fois une même carte, ayant déjà servi, dans une combinaison identique : par exemple un Roi qui aura compté pour un « quatre-vingts » ne pourra plus figurer dans un nouveau « quatre-vingts », mais il prendra très bien place dans un mariage et, s'il est d'atout, dans la quinte majeure ; de même, l'as d'atout qui aura été compris dans un cent d'as ne pourra figurer dans un nouveau cent, mais figurera dans la quinte majeure. Noter que lorsque l'atout est Pique ou Carreau, la dame de pique et le valet de carreau sont particulièrement favorisés puisque, outre les combinaisons normales, quarante de valets ou soixante de dames, ils figurent dans le bésigue (40), dans le double bésigue (500), que la dame de carreau compte encore 40 de mariage d'atout, et que tous les deux peuvent respectivement figurer la quinte majeure (250), selon que l'atout est pique ou carreau.

LES BRISQUES. — Quand le talon est épuisé, on ne compte plus rien ; après la bataille finale vous n'avez plus rien en main, la manche est terminée. Vous retournez vos cartes, comptez vos brisques, ajoutez ce nouveau nombre de points à ceux que vous avez acquis au cours de la partie et vous recommencez une nouvelle manche identique, jusqu'à ce que l'un des joueurs ait atteint le but fixé. Si le compte des brisques vous fait tous les 2 finir, le gagnant sera celui qui avait le moins de brisques puisqu'il lui manquait moins qu'à l'autre pour atteindre le chiffre de points déterminé ; les 2 joueurs étant absolument égaux, c'est celui qui a fait la dernière levée qui gagne.

OBSERVATIONS ET CONSEILS. — Si vous avez à quelque moment moins de 9 cartes en mains ou devant vous, vous devez, quand vient votre tour, en prendre 2 au talon au lieu d'une, mais si vous jouez avec plus de 9 cartes, vous aurez, en faveur de l'adversaire lésé, une amende d'un certain nombre de points, 60, 100, 150, à déterminer d'avance.

N'annoncez qu'une combinaison marquante par levée ; si vous en avez plusieurs en main, choisissez la plus forte ou celle qui libère le mieux votre jeu et renvoyez les autres aux prochaines levées, avant que soit retournée cependant la dernière carte du talon, car dès lors on n'a plus le droit de rien compter et vous pourriez perdre avec un fort beau jeu final.

N'interrogez jamais le talon pour vous rendre compte du nombre des levées qui peuvent rester à faire, et replacez au hasard au milieu du jeu toute carte qu'on en aurait retournée par mégarde.

Dans le cours de la partie, efforcez-vous, au fur et à mesure de vos rentrées (cartes prises au talon), de préparer des combinaisons qui compteront, en gardant les belles cartes, en vous défaisant des autres, mais n'oubliez pas qu'il y a des sacrifices nécessaires et ne désorganisez pas votre jeu pour poursuivre avec entêtement telle ou telle combinaison; veillez aussi aux brisques, à conserver les vôtres, à prendre d'atout celles de l'adversaire, tâchez enfin de vous réserver quelques atouts majeurs pour vous assurer les dernières levées et empêcher ainsi le partenaire de compter ce qu'il aurait en mains, à la dernière minute.

VARIÉTÉS DU BÉSIGUE. — BÉSIGUE BORGNE. — C'est le bésigue ordinaire avec cette différence que l'on ne tourne pas l'atout, c'est le premier mariage annoncé qui le détermine.

BÉSIGUE A TROIS. — Les règles sont identiques à celles du bésigue ordinaire, il se joue avec 3 jeux de 32 cartes : donnez 8 cartes à chacun, tournez la 25e qui est l'atout, marquez 10 si c'est un sept, etc.

Le jeu va toujours de gauche à droite.

BÉSIGUE A QUATRE. — Il se joue comme le bésigue à 2 ; les règles sont les mêmes mais les joueurs s'associent 2 contre 2 pour compter les points, le sort ayant fixé les partenaires.

BÉSIGUE CHINOIS. — Il se joue avec 4 jeux, quelquefois 6, et la partie va en 3000, 5000 ou 6000 points selon les conventions.

Les combinaisons sont les mêmes que celles du bésigue ordinaire, mais, ayant déjà compté, elles comptent à nouveau, à condition de remplacer par une carte identique la carte qui aura été jetée. Par exemple, venant de compter un cent d'as, il vous suffira de jeter un as, de le remplacer par un autre que vous avez en main, pour compter à nouveau : cent ; de même pour le double bésigue ou cinq cents et toutes les autres combinaisons en remplaçant par sa pareille une carte jetée.

On complique quelquefois le jeu d'une nouvelle figure qui s'appelle le *Rubicon*. En ce cas si le gagnant a 3 000 points et que le perdant ait 1 000 ou plus, le gagnant ajoute à ses points 500 points *de queue* ; mais si le gagnant a 3000 et que l'adversaire n'ait que 1 000 points, alors le gagnant ajoute à ses points 1 000 points *de queue*, plus le nombre de points du perdant.

BESTIAUX. — *V.* ABANDON D'ANIMAUX, ANIMAUX, VENTE VICES RÉDHIBITOIRES).

BÉTAIL (MALADIES DU). — *V.* ANIMAUX (POLICE DES).

BÉTON (*ARCHIT.*). — Mélange de mortier de chaux hydraulique ou de ciment avec des pierres de différentes grosseurs. || Le béton est dit *gras* lorsqu'il contient une forte proportion de mortier, *maigre* dans le cas contraire.

Béton armé. — *V.* CIMENT ARMÉ.

BETTERAVE (*CUIS.*). — La meilleure betterave comestible est la ronde rouge ; certaines jaunes sont également tendres, mais les variétés communes sont dures et filandreuses. La betterave est surtout servie en salade, mélangée soit avec de la chicorée, soit avec de la doucette, ou en hors-d'œuvre. Il faut d'abord la faire cuire en entier dans un four chaud, pendant 6 ou 7 h., ensuite on enlève la pelure, et on la coupe en tranches qu'on sert en salade ou confite au vinaigre.

BETTERAVES A LA CRÈME. — Prendre des betteraves cuites, les peler, les couper en filets ou en tranches minces, et les faire cuire tout doucement dans une BÉCHAMEL (*V.* SAUCES). A défaut de béchamel on les saute dans du beurre fin, en ajoutant du sel et une petite cuillerée de farine ; mouiller avec du lait, sans hâter la cuisson et de manière que la sauce soit douce et liée.

BETTERAVES FRITES. — Passer au beurre 1 oignon et 1 gousse d'ail finement hachés ; y joindre des betteraves cuites auparavant et coupées en tranches, les sauter quelques instants. Les saupoudrer d'un peu de farine, ajouter 1 cuillerée de vinaigre, du sel, du poivre, un peu de persil, ne laisser bouillir que 10 min. avant de les servir.

Betterave. — Pour la grande culture, *V.* CULTURES INDUSTRIELLES.

BEURRE (*VIE A LA CAMP.*). — Pour faire du beurre, outre les instruments destinés à la manipulation du lait, procurez-vous une écrémeuse, une baratte et un malaxeur que vous placerez dans votre laiterie, l'écrémeuse dans un coin libre, le malaxeur à proximité. Quant à la baratte, elle est généralement mobile.

D'un autre côté il faut compter de 20 à 25 l. de lait pour faire 1 kg. de beurre.

La fabrication du beurre comporte plusieurs opérations : 1° l'écrémage du lait ; 2° la fermentation de la crème ; 3° le barattage ; 4° le malaxage et la mise en moule.

I. ÉCRÉMAGE. — Du lait étant au repos, en raison de leur plus faible densité, les globules gras montent et se rassemblent à la surface sous forme de *crème*. C'est là *l'écrémage naturel* que vous pratiquerez lorsque vous ne disposerez que de quelques litres de lait dont le traitement ne justifie pas l'achat d'une écrémeuse. Faites alors cet écrémage dans des pots plus larges que hauts, placés au frais.

Recueillez ensuite avec une cuillère la crème rassemblée à la surface. Dès que vous avez 8 à 10 l. de lait à traiter, vous avez intérêt à pratiquer l'*écrémage centrifuge*, plus rapide, qui n'expose pas le lait aux nombreux dangers d'altération et enlève la presque totalité des globules gras du lait (90 à 95 p. 100 contre 65 à 70 p. 100 par l'écrémage naturel).

Soumis dans l'écrémeuse à l'action de la force centrifuge dans un bol tournant à 6000/8000 tours à la minute, le lait voit ses éléments constitutifs se séparer suivant leur densité. Les matières les plus légères se rassemblent au centre de rotation (crème), les matières les plus lourdes (petit-lait) étant projetées à la périphérie contre les parois du bol. Crème et petit-lait sont recueillis séparément dans des conduits placés à cet effet.

Il existe un grand nombre de types d'écrémeuses mues à bras, à manège, ou à moteur. Si l'écrémeuse doit être conduite par n'importe qui, choisissez un système de bol aussi simple que possible. Dans le cas contraire, préférez les appareils à bols cloisonnés plus parfaits.

En outre, se rappeler que l'écrémage ne doit pas durer matin et soir plus d'une demi-heure. Choisissez donc le numéro de force en conséquence.

Pour obtenir un bon écrémage au centrifuge, portez le lait à la température de 30° au bain-marie ou, ce qui est préférable, écrémez aussitôt la traite alors que le lait est encore chaud.

Ce lait étant dans le réservoir placé au-dessus de l'appareil et le montage de toutes les pièces de celui-ci ayant été soigneusement vérifié, actionnez la manivelle de commande d'abord lentement, puis plus vite pour arriver à la vitesse normale de rotation, variable suivant modèles, mais toujours indiquée par les constructeurs (en général 45 à 60 tours de manivelle à la minute, correspondant à 6 ou 8000 tours du bol). A ce moment seulement ouvrez le robinet du réservoir pour commencer l'écrémage. Continuez à tourner très régulièrement. A la fin de l'écrémage pour vider le bol de toute la crème qu'il peut encore contenir, faites passer 2 ou 3 l. de lait écrémé.

Reste à régler votre écrémeuse. Vous avez deux réglages : 1° Votre crémomètre vous indique qu'il reste de la crème dans le petit-lait, l'écrémage est donc imparfait. Dans ce cas, diminuez le débit en fermant un peu le robinet d'arrivée, mais surtout ne faites jamais varier le nombre de tours de manivelle indiqué par le constructeur pas plus que la température du lait qui doit toujours être d'environ 30° ; 2° A volonté vous pouvez obtenir de la crème épaisse, fluide ou claire, en tournant soit à droite, soit à gauche une petite vis (la vis à crème) selon les instructions livrées avec les appareils. Mais souvenez-vous que ce réglage est très délicat, un déplacement d'à peine 1 mm. de la vis suffisant à faire varier de quelques litres le pourcentage de crème. En moyenne vous devez obtenir de 12 à 15 l. de crème par 100 l. de lait traité. Ce réglage une fois obtenu, n'y touchez plus qu'en cas d'extrême besoin.

L'écrémage terminé, démontez l'appareil pour en nettoyer toutes les pièces à l'eau de cristaux bouillante. Rincez à l'eau fraîche et laissez sécher. Ne remontez le tout qu'au moment de vous servir de l'écrémeuse.

II. MATURATION DE LA CRÈME. — La crème ainsi obtenue est dite douce. Barattée immédiatement, elle donne un beurre sans arome, plat.

Pour obtenir un beurre fin, laissez-la fermenter quelques jours. Sous l'action des ferments lactiques, le lactose, ou sucre de lait, se transforme en acide lactique en même temps que des composés particuliers odorants se forment, communiquant un goût spécial (le goût de noisette) très apprécié des consommateurs.

Cette acidification ne doit pas être excessive pour éviter le rancissement et être assez lente pour permettre aux composés aromatiques de se former au maximum.

Placez donc vos pots de crème à la température de 10 à 12° en été et 15 à 16° en hiver, et arrêtez la fermentation dès que, à l'*acidimètre* (*V.* LAIT ; ACIDITÉ), votre crème marque de 55 à 60° Dornic en été et de 60 à 65° en hiver. Pour cela, refroidissez-la et maintenez à une température d'au plus 3 ou 4° en attendant le barattage.

Si vous n'avez pas d'acidimètre, goûtez la crème ; avec un peu d'habitude vous arriverez vite à reconnaître le moment où elle est à point. Elle est bonne à baratter quand, devenant plus compacte et légèrement granuleuse, elle a un petit goût aigrelet, mais agréable et non amer.

Il arrive souvent que la fermentation, trop rapide en été, devient languissante en hiver. Pour éviter cela, mettez en œuvre des crèmes très claires en hiver et très épaisses en été.

III. BARATTAGE. — Consiste à faire subir à la crème fermentée des chocs répétés pour provoquer la réunion des globules gras en une masse homogène : le *beurre*. Le travail s'effectue dans les *barattes* dont il existe une foule de types tous également bons. Certains modèles sont constitués d'un tonnelet mobile en bois, avec ou sans batteur à l'intérieur, tournant autour d'un axe transversal (*barattes rotatives*) ; d'autres, avec batteur intérieur fixe, tournent autour de leur grand axe. Dans d'autres encore, le tonnelet est fixe, alors qu'un batteur intérieur peut être animé d'un mouvement plus ou moins rapide. Il existe enfin des barattes métalliques comprenant un récipient mobile autour d'un axe vertical, largement ouvert et muni, à l'intérieur, d'un batteur fixe et de contrebattes déterminant un fouettage énergique. Choisissez, dans tous ces types, le plus simple et le plus facile à nettoyer, mais n'attachez que peu d'importance au dispositif, peu efficace du reste, qui consiste à placer en un point quelconque une boîte destinée à recevoir soit de la glace, soit de l'eau chaude pour refroidir ou réchauffer la crème en cours de travail.

Tous les modèles précédents se font en toutes grandeurs ; à ce sujet rappelez-vous que vous ne devez jamais remplir la baratte à plus de la moitié de sa capacité. Si donc, par exemple, vous faites 25 l. de crème par semaine, si vous barattez une fois la semaine seulement, une baratte de 50 l. au moins vous est nécessaire. Si vous barattez 2 fois, le modèle de 25 à 30 l. vous suffit.

Au moment de l'emploi, refroidissez la baratte par un lavage à l'eau fraîche en été ou réchauffez-la en hiver avec de l'eau chaude. Puis introduisez la crème, à la température de 14 à 18° suivant la saison, en ajoutant quelques grammes de teinture de rocou si vous désirez obtenir un beurre jaune, peut-être plus marchand. Tournez d'abord lentement. Il se produit un abondant dégagement de gaz. Au bout de 2 ou 3 min. faites échapper ces gaz, qui gêneraient la suite des opérations,

en ouvrant à plusieurs reprises, si c'est nécessaire, le robinet placé à cet effet sur l'un des fonds de la baratte.

Tournez ensuite bien régulièrement à la vitesse indiquée par le constructeur. Dans les conditions normales, le barattage demande 30 à 40 min. En allant plus vite vous obtiendriez moins de beurre. Il arrive qu'en hiver l'opération se prolonge au delà ; il vous suffira, dans ce cas, d'ajouter dans la baratte un seau d'eau tiède pour, au bout de quelques minutes, obtenir la prise du beurre. Vous êtes averti que celui-ci se fait lorsque le son produit par les chocs de la crème devient net et clair. C'est caractéristique. Surveillez alors de près et, lorsque les grains de beurre ont la grosseur d'un grain de millet et sont bien rassemblés, faites écouler le liquide ou *babeurre* sur un tamis de toile fine, pour recueillir les grains entraînés. Remplacez dans la baratte par une égale quantité d'eau propre et tournez quelques tours. Répétez l'opération 2 ou 3 fois jusqu'à ce que l'eau sorte claire. Au cours de ces opérations les grains grossissent et il ne reste plus, au sortir de la baratte, qu'à les agglomérer et rendre la masse homogène par le malaxage.

Pour ces lavages, utilisez en été de l'eau fraîche et en hiver de l'eau tiède; vous évitez ainsi l'obtention soit d'un beurre trop mou (été), soit d'un beurre dur et cassant (hiver).

Le barattage terminé, nettoyez la baratte à l'eau chaude. Brossez, rincez à l'eau fraîche et laissez sécher tous orifices ouverts.

IV. MALAXAGE. — A pour but : 1° de rendre le beurre homogène ; 2° de lui donner la consistance voulue ; 3° de lui enlever l'excès d'eau dont la proportion ne doit pas dépasser 13 à 14 p. 100.

Le malaxage à la main selon la vieille méthode est malpropre, préférez l'emploi des malaxeurs mécaniques permettant de travailler vite et bien. Marchant à pédale, à la main ou au moteur, ils comprennent un rouleau cannelé écrasant le beurre sur une table convexe ou concave. Le beurre porté en mottes sur le malaxeur est retourné au moyen de spatules en bois après le passage du rouleau. Dans quelques appareils ce retournement est opéré par le rouleau lui-même (*fuseau*) ou par des pièces de bois disposées à cet effet (ramasseurs).

Le malaxage exige un certain doigté ; un malaxage trop énergique rend le beurre mou, graisseux, alors qu'insuffisant il laisse trop d'eau dans le beurre. Pour être à point, le beurre coupé avec le couteau de bois ne doit plus présenter de gouttelettes d'eau.

Laissez ensuite raffermir la masse dans l'eau fraîche si c'est nécessaire et mettez en moule.

Nettoyez convenablement l'appareil après l'opération.

Le moulage est excessivement simple. Vous trouverez dans le commerce toutes les catégories possibles de moules dans lesquels vous pouvez choisir celui dont la forme plaît le mieux à votre clientèle. Les plus simples consistent en une boîte en bois et un tampon gravé. Placez dans la boîte un poids déterminé de beurre et pilonnez avec le tampon. Enveloppez ensuite les pains dans du papier imperméable spécial (papier à beurre, sulfurisé).

V. CONSERVATION DU BEURRE. — Un beurre fait dans de bonnes conditions et bien délaité peut se conserver au frais, dans une cave, pendant plusieurs semaines.

Pour une plus longue conservation, malaxez convenablement le beurre après lui avoir ajouté 1 kilogramme de sel pour 15 ou 20 kg.

Placez ensuite le tout bien tassé dans des pots en grès ; recouvrez d'une couche de sel et d'un linge bien propre ; puis fermez hermétiquement. Conservez en lieu frais.

Préparer le beurre salé ou le beurre fondu, au printemps (mai, juin), et en automne (septembre et octobre).

Quand on consomme ce beurre, avoir soin de l'enlever par couches horizontales afin de renouveler chaque fois toute la surface. On peut le conserver ainsi 8 ou 10 jours.

AUTRE PROCÉDÉ pour conserver le beurre frais : le tasser dans des bouteilles à large goulot, bien bouchées. Mettre ces bouteilles au bain-marie dans un chaudron, en les garnissant de foin pour qu'elles ne cassent pas. L'eau du chaudron doit être froide ; la porter presque à l'ébullition, mais la retirer avant qu'elle ait bouilli. Laisser complètement refroidir avant de retirer les bouteilles ; essuyer celles-ci ; les ranger dans un endroit sec et frais ; le beurre se conserve 2 ou 3 mois suivant sa qualité.

BEURRE FONDU. — Ne jamais faire fondre dans un même récipient plus de 20 livres de beurre ni moins de 5 ou 6 livres, et choisir de préférence le mois de septembre pour faire sa provision ; 2 procédés : 1° *fonte au bain-marie* ; 2° *fonte à feu nu*. Quelques personnes mettent, pour 20 livres de beurre, un oignon et demi, une feuille de laurier et demie, un clou de girofle et demi ; d'autres n'ajoutent aucun condiment ; ne mettre ni sel, ni poivre.

1° *Fonte du beurre au bain-marie.* — Mettre de l'eau dans un grand chaudron et, dans ce chaudron, placer un pot de terre contenant le beurre coupé en fragments de 30 à 40 gr. ; avoir soin que les bords du vase de terre dépassent ceux du chaudron, et que l'eau commençant à bouillir ne passe pas sur les bords du vase contenant le beurre. Remuer celui-ci une ou deux fois, puis le laisser fondre et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'il ne fume plus ; on met souvent une planchette sous le pot de terre pour empêcher que le fond ne touche le fond du chaudron et ne chauffe plus vite que le reste. Les substances étrangères contenues dans le beurre se déposent au fond du pot. Retirer avec précaution le chaudron du feu et laisser refroidir quelques instants pour ne pas verser le beurre bouillant dans les pots, ce qui compromettrait la solidité de ceux-ci ; ne pas attendre que le beurre se solidifie. Verser dans des pots de grès légèrement chauffés, contenant seulement 1 ou 2 litres, la partie claire du beurre fondu ; réserver le dépôt pour faire une *galette de plomb* ; couvrir les pots comme il est indiqué ci-dessous.

2° *Fonte du beurre à feu nu.* — Mettre le beurre à même le chaudron de cuivre ou dans une marmite. *Conduire le feu très lentement*, laisser cuire le beurre au maximum trois heures, jusqu'à ce qu'il soit clair sous une couche d'écume. Retirer la chaudière du feu ; laisser reposer une heure, puis, sans attendre que le beurre se solidifie, enlever l'écume, et filtrer la masse claire au travers d'un linge ou d'un tamis fin, verser le beurre dans des vases de grès chauffés au bain-marie ; ne pas employer de vases en poterie vernissée.

D'autres personnes plongent les pots dans une bassine propre remplie d'eau froide ; cette eau fait figer le beurre et permet de le recueillir si l'un des pots vient à casser.

Couvrir les pots lorsque le beurre est parfaitement froid et contracté, ce qui détermine un léger vide entre lui et les parois du vase. Pour garder longtemps le beurre parfaitement sain, faire fondre à part une forte poignée de sel marin dans un demi-verre d'eau fraîche ; passer la solution au travers d'un linge pour enlever toutes les impuretés, et verser la solution salée et limpide sur le beurre bien refroidi, de manière qu'il en soit recouvert à la hauteur d'un demi-centimètre au moins. Les pots sont ensuite bouchés avec des plaques de liège dont la surface en contact avec l'eau salée a été légèrement brûlée avec un fer à repasser chaud ; placer les pots dans un endroit frais et les couvrir encore d'un parchemin ou d'une toile fortement ficelés. Au lieu de filtrer le beurre, quelques personnes se contentent de l'écumer, et de verser par décantation la masse liquide et claire dans les pots. Le résidu est versé dans un autre pot à moitié rempli d'eau chaude ; les parties étrangères se précipitent au fond du pot, et le beurre surnage ; quand il est figé, on l'enlève avec une cuillère et on le met en pot comme le reste.

BEURRE

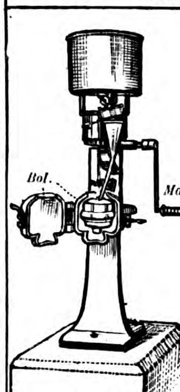


FIG. 1. Écrémeuse centrifuge.



FIG. 2. Baratte usuelle.



FIG. 3. Baratte rotative.

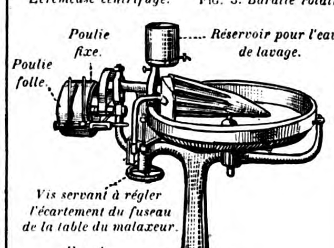


FIG. 4. Malaxeur mécanique.

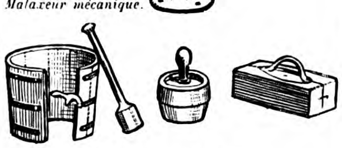


FIG. 5. Moules à beurre.

Si l'un des pots est à moitié plein, il n'y a aucun inconvénient à le remplir plus tard. La chaleur du beurre ajouté fait fondre la surface du beurre contenu dans le pot, et le mélange se fait parfaitement. Le beurre fondu bien préparé peut se conserver pendant un an.

BEURRE SALÉ. — Le beurre qu'on sale doit être très frais ; le laver et le pétrir pour le débarrasser complètement de la caséine et du petit-lait ; faire cette opération dans une sébile de bois ou une terrine ; couvrir le beurre d'eau fraîche ; à l'aide d'une spatule ou d'une cuillère de bois mouillée à l'avance travailler le beurre pour faire pénétrer l'eau dans toutes les parties ; puis faire sortir l'eau, en pressant le beurre par très petites quantités contre les parois du vase avec la cuillère, ou en le réunissant sur un plat à mesure que l'eau s'écoule.

Dosage du sel. — Pour le beurre demi-sel à conserver 8 ou 10 jours, 20 gr. de sel fin et sec par kilo ; 50 à 60 gr. de sel par kilo de beurre, pour le beurre à conserver longtemps (2 ou 3 mois) ; deux manières de procéder : 1° salaison du beurre sur une table ; 2° dans un plat creux.

1° *Sur une table.* — Jeter de l'eau fraîche sur une table bien unie et très propre ; y étendre à l'aide d'un rouleau de bois une portion de beurre de 1 kg, à laquelle on donne la forme d'une galette de 1 centim. d'épaisseur ; saupoudrer la surface avec la moitié du sel pesé à l'avance, sel blanc, pur, finement pulvérisé ; travailler le beurre, l'étendre de nouveau ; le saupoudrer de la seconde moitié du sel ; le travailler. Chaque portion de beurre suffisamment travaillée, formant une pâte bien homogène, est placée dans un vase rempli d'eau fraîche ; quand le beurre doit être repris pour être placé dans les vases où l'on veut le conserver, on l'essuie préalablement avec un linge à peine humide. Employer des pots de grès lavés à l'eau bouillante légèrement salée. Placer au fond du vase une petite quantité de bonne eau-de-vie ou quelques feuilles de laurier, puis tasser le beurre par couches successives jusqu'à 3 ou 4 cm. des bords du vase.

2° *Beurre travaillé dans un plat creux.* — Étendre le beurre sur le fond et les bords du plat à l'aide d'une cuillère de bois mouillée ; le saler et le travailler toujours avec la cuillère mouillée. Faire écouler hors du plat creux l'eau qui se forme par le contact du beurre et du sel.

Si l'on doit transporter le beurre, égaliser la surface des pots et recouvrir leur contenu d'une couche de sel de 2 à 3 cm. d'épaisseur. Dans le cas contraire, couvrir la masse du beurre d'une saumure préparée avec du sel et de l'eau très pure. Au bout de quelques jours, décanter la saumure, presser et fouler le beurre qui a diminué de volume ; remplir le vase, en l'agitant lentement, d'une seconde saumure assez concentrée pour qu'un œuf y surnage. Si l'on doit transporter du beurre ainsi préparé, vider la saumure et la remplacer par une couche de sel entre deux linges bien secs ; arrivé à destination, ôter les linges et remettre de la saumure.

BEURRE PRÉPARÉ POUR LES MARINS, VOYAGES AU LONG COURS, etc. — Réduire en poudre fine deux parties de gros sel, 1 p. de sucre, 1 p. de salpêtre ; bien mélanger ; prendre 60 gr. de cette poudre par kilo de beurre et incorporer dans la masse bien travaillée.

Mettre le beurre en assiettes ou barils de bois en le pressant dans le récipient ; égaliser la surface du beurre et le couvrir d'un linge propre et fin coupé au diamètre intérieur du baril ; recouvrir d'un second linge trempé dans du beurre fondu ; ne pas employer de saumure, mais fermer le passage à l'air en coulant du beurre fondu dans les joints de chaque douve. Ce beurre bien préparé peut être conservé plusieurs mois.

DESSALAGE DU BEURRE. — Il peut être indispensable de dessaler le beurre pour faire certains gâteaux ou certains entremets : placer le beurre à dessaler dans une assiette creuse ou dans une petite terrine, remplie d'eau fraîche, triturer le beurre en l'écrasant avec les dents d'une fourchette ; changer l'eau plusieurs fois en continuant à travailler le beurre de la même façon ; on enlève ainsi la plus grande partie du sel.

POUR RAFRAÎCHIR LE BEURRE RANCE. — Pétrir le beurre dans de l'eau fraîche, puis dans une dissolution légère de bicarbonate de soude (1 cuillère à café par litre d'eau). Laisser tremper le beurre dans cette dissolution de 2 à 6 h. Le rincer à l'eau fraîche. Le placer dans un torchon propre, presser le beurre dans le torchon pour extraire l'eau qu'il contient encore, et mouler à volonté la motte de beurre. Le beurre n'a plus aucun goût, mais il faut le consommer rapidement parce qu'il ne se conserve pas ; on peut aussi le saler pour en prolonger la conservation.

Un autre moyen, moins facile à appliquer, consiste à laver le beurre dans de l'eau de chaux ou dans une eau commune tenant en dissolution de 25 à 30 gr. de chlorure de chaux ; procéder comme ci-dessus.

BEURRE (*ACHAT*). — Les beurres les plus estimés sont ceux qu'on fabrique mécaniquement dans les beurreries industrielles : il est assez difficile de les reconnaître à Paris parce qu'on n'est pas au courant des marques qui arrivent sur le marché, à moins qu'on ne s'adresse à une maison spéciale. En province et à la campagne, il est aisé de s'informer de la beurrerie la plus voisine et des dépositaires qu'elle peut avoir. On reconnaît la qualité du beurre : 1° à l'*apparence* ; 2° à la *dégustation* ; 3° par un *réactif chimique*.

1° *Par l'apparence.* — Le bon beurre est gras, onctueux, d'une couleur jaune pâle uniforme, d'une odeur faible et d'une saveur agréable. Il mousse légèrement en se liquéfiant sur un feu vif, répand une odeur agréable et ne laisse aucun dépôt ; il ne s'émiette pas quand on le coupe, et ne présente ni marbrures, ni gouttelettes de petit-lait. Remarquer qu'en été les beurres margarinés se liquéfient plus facilement que les beurres purs, tandis qu'en hiver, ils sont, au contraire, plus fermes, plus secs que ces derniers.

2° *Par la dégustation.* — Placer sur la langue un petit morceau de beurre qu'on appuie sur le palais. Le *bon beurre* laisse une impression fraîche, agréable, un arrière-goût presque parfumé ; le beurre *médiocre* ne donne aucune sensation de fraîcheur, et la saveur qu'il laisse est peu appréciable. Le *mauvais beurre* donne une sensation chaude, suivie de près d'un goût désagréable. Le beurre mélangé de graisse ne fond pas comme le beurre frais, et se colle au palais.

3° *Par un réactif chimique.* — V. à FALSIFICATIONS : BEURRE *les moyens employés pour analyser le beurre* et se rendre compte de sa pureté

Beurre (*FALSIFICATIONS*). — *V.* FALSIFICATIONS.

Beurre (*HYG.*). — Constitué de 90 p. 100 de graisse pure et d'eau chargée de sucre (lactose) et de caséine. L'usage de margarine n'entraîne aucun trouble, la loi l'interdit parce qu'il y a tromperie. Le beurre peut, comme le lait, transmettre la tuberculose. Il est contre-indiqué en cas d'entérite, de maladies de foie, très utile au diabétique.

Beurre (Remplaçants du). — On remplace le beurre ordinaire par la *margarine* ou *oléo-margarine* et par la *végétaline* ou *cocose*. La margarine est extraite du suif de bœuf ; l'oléo-margarine qui lui ressemble s'extrait de l'huile d'olive ; ces 2 produits servent souvent à falsifier le beurre qui en contient déjà par lui-même et auquel on peut encore en ajouter 10 p. 100 de son poids sans qu'il soit possible de constater absolument la fraude. La loi exige que la margarine soit vendue exempte de toute matière colorante la faisant ressembler à du beurre et que la mention *margarine* ou *oléo-margarine* soit très apparente. Il est défendu également de vendre la margarine dans des locaux affectés aussi à la vente du beurre. || La végétaline ou cocose est extraite de la noix de coco. Ce produit, employé sous les climats tropicaux, se vend maintenant en France ; il est d'un goût agréable, se vend moins cher que le beurre et se conserve plus longtemps.

Beurre de cacao. — *V.* CACAO.

Beurre de homard, d'anchois, d'écrevisse, de crevettes. — *V.* SAUCES.

BIAIS (*COUTURE*). — 2 espèces de biais : 1° *Biais ne s'effilant pas*, en drap à bords ouverts par exemple, qu'il suffit de couper nettement sans en replier les bords ; 2° *Biais d'étoffe s'effilant* qu'il est essentiel de replier. Les premiers sont coupés nettement à l'aide de bons ciseaux ; les seconds ont une largeur *double* de leur dimension une fois terminés, plus 1/2 cm. pour les biais étroits et 1 cm. 5 ou 2 cm. pour les biais larges.

Préparation d'un biais. — Le biais étant taillé, on le replie sur l'un de ses bords ; maintenir ce rempli par un fil de bâti ; préparer une marque en carton ayant la largeur du biais terminé ; la poser sur le bord déjà préparé, et passer un fil de bâti marquant le second bord ; replier sur ce fil et bâtir le rempli. Repasser le biais à l'envers, en posant le fer sans le promener, pour ne pas tendre l'étoffe.

Si les biais doivent être cousus à la machine, il faut les fixer à l'étoffe par deux ou trois fils de bâtis, pour qu'ils ne se déplacent pas sous le pied de biche.

BIBERON. — *V.* ENFANCE (HYGIÈNE DE L').

BIBLIOTHÉCAIRE (*PROFESS.*). — Le bibliothécaire est chargé de classer, de cataloguer et de mettre à la disposition des lecteurs, les livres, chartes, manuscrits, cartes et estampes d'une bibliothèque publique.

BIBLIOTHÈQUES MUNICIPALES NON CLASSÉES, DE PRÊT GRATUIT, etc. — Le bibliothécaire reçoit une indemnité variable prélevée sur les fonds municipaux ou sur ceux de l'association qui soutient l'œuvre.

BIBLIOTHÈQUES MUNICIPALES CLASSÉES. —

Le personnel des bibliothécaires est recruté au concours; les candidats aux postes vacants font généralement un stage dans l'établissement pour lequel ils veulent concourir; ce stage constitue une excellente préparation. Le concours comporte partout des épreuves écrites et orales portant sur des questions de bibliographie, et la réglementation des bibliothèques municipales, la traduction d'un texte latin et de langue étrangère, la rédaction d'un fragment de catalogue. Les bibliothécaires, dans ces établissements, sont des fonctionnaires municipaux, touchant des traitements qui varient avec l'importance de la ville, l'ancienneté des services, etc, Au point de vue de la retraite, ils sont assimilés aux autres fonctionnaires dépendant de la municipalité qui les paye.

BIBLIOTHÈQUES UNIVERSITAIRES. — Les fonctions de bibliothécaire sont données au concours, à la suite d'un stage gratuit préalable. Ce stage d'un an est réduit à 6 mois pour les candidats licenciés, docteurs en droit, en médecine et les archivistes paléographes, diplômés de l'École des Chartes. Les candidats justifiant de 3 ans de service actif dans une bibliothèque municipale classée sont dispensés du stage. Le concours comporte deux épreuves écrites (composition sur une question de bibliographie générale, classement de 15 ouvrages et leur inscription aux différents registres), et des interrogations sur les langues indiquées par le candidat et sur la bibliographie.

BIBLIOTHÈQUES DES MINISTÈRES. — Dans chaque Ministère est installée une bibliothèque composée d'ouvrages intéressant l'administration; ces bibliothèques sont accessibles au personnel du Ministère et aux personnes dûment autorisées.

Dans la plupart des cas, le bibliothécaire appartient aux cadres de l'administration dans laquelle est installée la bibliothèque.

Au Ministère du Commerce, où sont réunis tous les documents relatifs au commerce et à l'industrie dans les différents pays, les bibliothécaires forment un corps spécial recruté au concours.

BIBLIOTHÈQUES PUBLIQUES DE PARIS. — Suivant la bibliothèque, le recrutement des fonctionnaires est un peu différent. A la Bibliothèque Nationale, il n'y a pas d'attachés non payés; un concours est ouvert à de rares intervalles pour le recrutement des stagiaires; il est accessible aux mêmes personnes et comporte les mêmes épreuves et les mêmes matières que le concours pour les postes des bibliothèques universitaires (*V.* plus haut). Les candidats admis à la suite du concours sont nommés stagiaires, Après un an de stage, ils sont titularisés comme sous-bibliothécaires de 4e classe. Les archivistes paléographes et les élèves diplômés de l'École des Langues orientales sont dispensés de l'examen. Les scribes du bureau du catalogue, âgés de 25 ans au moins et de 30 ans au plus, peuvent, après 3 ans de présence audit bureau, être autorisés à concourir.

Dans les 3 autres bibliothèques publiques de Paris, les stagiaires sont remplacés par des attachés non payés. Les sous-bibliothécaires sont recrutés au concours; celui-ci est analogue à tous les points de vue à celui de stagiaire à la Bibliothèque Nationale. Les archivistes paléographes et les élèves diplômés de l'École des Langues orientales sont également dispensés du concours.

BIBLIOTHÈQUES TECHNIQUES. — Il existe, dans un certain nombre d'écoles et édifices de Paris, des bibliothèques techniques ressortissant à l'enseignement donné ou à l'industrie exercée dans l'école ou l'édifice en question. Les bibliothécaires de ces établissements sont recrutés dans le personnel de l'École ou de l'établissement ou parmi les techniciens et archivistes paléographes.

BIBLIOTHÈQUE DE LA VILLE DE PARIS. — Recruteson personnel de la même façon que les bibliothèques publiques de Paris, mais les bibliothécaires ainsi recrutés sont des fonctionnaires municipaux; ils jouissent des mêmes droits et des mêmes avantages que les employés des autres services de la Ville de Paris.

BIBLIOTHÈQUE (COMMENT INSTALLER SA). — Placer sa bibliothèque dans l'endroit le moins bruyant, loin de la rue, sur un jardin, une cour.

Choisir une pièce bien éclairée, sans coins sombres où l'on ne peut voir les titres des livres. Exposée à l'est ou à défaut au nord.

Les meubles ou rayonnages seront adossés à un mur sec. S'il y a des traces d'humidité, étendre une couche d'huile bouillante que l'on recouvre ensuite de feuilles de plomb laminé, c'est le moyen le plus sûr d'éviter sur ses livres la moisissure ou les taches d'humidité, qui encollent les feuillets et les rongent. Autre procédé de badigeonnage à la colle forte:

Eau	1 litre.
Gélatine....................................	500 gr.
Bichromate de potasse......................	50 gr.

Ne jamais mettre les livres directement sur le parquet: mais les faire reposer sur un rayon distant du parquet de 15 à 20 cm. pour éviter la poussière qui s'insinue, l'humidité et les coups de balai malencontreux.

Les livres ont besoin d'air, ne jamais les garder dans un meuble fermé; donc, ni portes, ni vitres, sauf pour quelques livres à reliures très précieuses que l'on doit mettre à l'abri de la poussière et des chocs.

Choisir des rayonnages, et pour le bois s'en tenir aux bois résineux, ennemis des insectes: pin, pitchpin, mélèze, de prix modique.

Si l'on veut plus de luxe, prendre du chêne, acajou, palissandre, ou poirier noirci qui donne l'illusion de l'ébène.

La longueur des tablettes ne doit pas dépasser 1 m. ou 1 m. 25; trop d'intervalle entre les montants risquerait de faire ployer les tablettes sous le poids des livres.

La largeur sera calculée selon que l'on veut avoir un ou deux rangs de livres. Un seul est préférable pour éviter de perpétuels dérangements et rangements et, sans compter la peine que l'on a à retrouver les livres du 2e rang dissimulés derrière les premiers. Épaisseur: 2 cm.

Le rayonnage peut être: 1° à supports fixes; 2° à supports mobiles; 3° à supports hybrides à la fois fixes et mobiles (très incommode et très compliqué à écarter).

1° *Système à tasseaux cloués de distance en distance*, ou à mortaises adaptées directement dans le montant. Ce dernier mode est préférable à celui des tasseaux qui font saillie, tiennent mal souvent et risquent, par des clous qui dépassent, d'érafler les volumes.

2° *Système mobile*. — Le seul pratique. Deux procédés: 1° tasseaux à crémaillères; 2° à clavettes, ou chevilles métalliques qui s'insèrent dans des ouvertures pratiquées le long des montants de distance en distance. Le système à crémaillère, très vanté, très employé, est cher et peu pratique. Il est nécessaire que toutes les dents de ces crémaillères et que les tasseaux qui s'y ajustent soient du même *pas*, exactement d'écartement identique et de même longueur. Neuf, le système fonctionne bien, mais avec le temps, le bois joue, les tasseaux ne tiennent plus tombent. On en revient au système des tasseaux fixes, avec cet inconvénient en plus que les dents sont autant d'aspérités où les couvertures risquent de s'arracher. — 2° Le système à clavettes évite ces dangers. Avoir soin que les 4 clavettes soient exactement de niveau, sans quoi la tablette basculerait. Autant que possible, pour ménager les couvertures, faire dans la tablette une entaille qui permettra à la clavette de s'encastrer solidement dans les bois et l'empêchera de faire saillie.

Ne pas donner à sa bibliothèque une hauteur exagérée pour éviter les grimpades difficiles à l'escabeau.

Si le manque de place oblige à doubler les rangs, employer le dispositif suivant: Mettre 2 tablettes, une toute en profondeur, une autre, moins large, en arrière, mais surélevée de un ou deux crans; cela permettra par-dessus le premier rang de lire les titres du second.

Enfin voici quelques systèmes courants dans le commerce qu'il faut signaler.

Bibliothèque à échelles en fer. — 4 tringles ou montants de fer reliés en eux par un simple croisillon en X de fer. Les montants sont percés de trous dans toute leur hauteur et des tasseaux mobiles entrent dans ces tasseaux. Solide, pratique et très facile à démonter ou à monter. Permet le changement de rayon des volumes.

Système Galante. — Les tasseaux sont remplacés par des coulisses ou coulissants qui permettent d'arrêter le rayon à la hauteur exacte que l'on désire. Avec ce procédé, plus d'aspérité à l'intérieur, et les changements sont faciles à opérer, avantages que ne présente aucun des autres systèmes, parce que l'on peut remonter ou descendre un rayon sans en enlever les volumes.

Bibliothèques tournantes. — Casiers pivotants de toutes tailles pour mettre les livres à portée de la main, surtout dictionnaires, manuels, bottins. Se place où l'on veut puisque le meuble avance sur de petites roulettes et est indispensable pour préparer avec beaucoup de livres un gros travail. Le casier contient de 60 à 80 volumes.

COMMENT ÉTABLIR LES FICHES DES LIVRES D'UNE BIBLIOTHÈQUE. — Tout livre doit être représenté dans le catalogue par une fiche. Le catalogue seul permet de trouver l'ouvrage que l'on cherche, et de sa bonne confection dépendent l'exactitude, la rapidité des travaux.

Voici les règles essentielles pour confectionner de bonnes fiches:

1° En haut de la fiche marquer en grosses lettres le nom de l'auteur qui figure sur le titre de l'ouvrage, ou les noms des auteurs s'il y en a moins de quatre. Les particules nobiliaires dont il est précédé, *de* français ou *von* allemand, se mettent après avec les prénoms. Exceptions: les articles sont considérés comme faisant partie du nom, ainsi: *Du, Des, Le, La.* De même le *La* portugais, *Zum* et *Zur* en allemand, *O', M', Mc, Mac,* en anglais, *Van, ten, ter, tot, de,* en hollandais.

Saint Jérôme... se classe soit à J, soit à S, sauf en cas de trait d'union, Sainte-Beuve. Bernardin de Saint-Pierre se met à Saint-Pierre (Bernardin de). Les prénoms sont mis également après, entre parenthèses. Ils servent à établir le classement des fiches, portant un même nom de famille, comme Gautier (Martin).

2° Après le nom, le titre, tel qu'il est imprimé.

3° Au bas, le nom de lieu, le nom de l'éditeur, la date, le nombre de volumes et le format.

4° A gauche, indiquer, s'il y a lieu, le quantième de l'édition ou du mille, gravures, hors-texte, planches, annotations manuscrites intéressantes, les ex libris, la reliure, avec ses armes.

Mais il arrive que l'auteur n'est pas sur le titre. Voir si son nom ne figure pas dans la préface, dans l'épitre dédicatoire, ou dans le privilège à la fin du volume, ou chercher au premier mot du titre dans un répertoire de Bibliographie. *Barbier*, Dict. des ouvrages anonymes, 4 vol., 1872-1879 [pour la France]; *Placcius*, Theatrum anonymorum et pseudonymorum Hamburgii, 1708 [pour les noms latins]; *Melzi*, Dizionario di opere anonime e pseudonime di scrittori italiani..., 3 vol. 1848-1850 [pour l'Italie], etc.

Si l'on trouve le nom, le restituer et l'écrire en tête de la fiche, mais entre crochets. S'il est impossible de trouver le nom, faire la fiche aux premiers mots du titre même (l'art. *le, la, les* ne compte pas).

Si l'auteur n'est désigné en abrégé que par des lettres, ou par un nom fantaisiste, ou par une périphrase, le livre est pseudonyme. Il faut alors chercher à retrouver le nom vrai dans la Bibliographie de *Quérard*, Les supercheries littéraires (2e éd., 1869-70, 3 vol.). Si on trouve le nom, le restituer et l'écrire entre crochets. Voltaire a beaucoup usé des pseudonymes. Si l'on ne trouve pas, faire comme pour les anonymes.

Il est des cas où le pseudonyme est plus connu que le vrai nom. George Sand, dont le nom vrai est Aurore Dupin, baronne Dudevant; Pierre Loti, au lieu de Julien Viaud; Anatole France, pour Anatole Thibault; laisser les fiches au nom le plus fréquent, quitte à faire un renvoi à l'autre.

Si le nom de lieu et la date ne figurent pas sur l'adresse on met: *s. l. n. d.* (sans lieu ni date).

Le nombre de volumes est utile; si le relieur a réuni 2 vol. en un, l'indiquer ainsi: 2 vol. en 1. Si l'ouvrage fait partie d'une collection que l'on possède au complet, faire une carte au titre général de la collection et une carte à chaque volume qui porte un titre séparé.

Quant au format, il s'établit exactement au moyen de signatures (lettres ou chiffres) placées au bas de la première page de chaque feuille ou cahier pour en indiquer la succession; si l'ouvrage a plusieurs tomes, la signature comporte en plus la tomaison.

Il est difficile de nos jours, où les feuilles d'impression varient de dimensions, de fixer un moyen pratique de s'y reconnaître. Aussi l'usage admet, pour les livres récents, que l'on détermine le format d'après la hauteur en centimètres.

Au delà de 30 cm., in-folio; de 25 à 30 cm., in-4°; de 20 à 25 cm., in-8°; de 17 à 20 cm., in-12°; de 15 à 17 cm., in-16°.

Voici enfin un tableau qui permet de retrouver le format:

ORDRE DES SIGNATURES.			dans in-folio	dans in-4°	dans in-8°	d. in-12 à 1 cah.	d. in-12 à 2 cah.	dans in-18 à 1 cah.	dans in-18 à 2 cah.	dans in-18 à 3. cah.
A, a, ou 1.......	Commence à la page.		1	1	1	1	1	1	1	1
B, b, ou 2	—	—	5	9	17	25	17	37	25	13
C, c, ou 3	—	—	9	17	33	49	25	73	37	25
D, d, ou 4	—	—	13	25	49	73	41	109	61	37
E, e, ou 5........	—	—	17	33	65	97	49	145	73	49
F, f, ou 6	—	—	21	41	81	121	65	181	97	61
G, g, ou 7.......	—	—	25	49	97	145	73	217	109	73
H, h, ou 8	—	—	29	57	113	169	89	253	133	85
I, i, ou 9........	—	—	33	65	129	193	97	289	145	97
J, j, ou 10	—	—	37	73	145	217	113	325	169	109

ORDRE DE CLASSEMENT D'UNE BIBLIOTHÈQUE. — Il n'existe pas de cadre de classement parfait, ceux qu'ont tant de fois présentés les bibliographes sont trop restreints et ne permettent pas de faire entrer les sciences nouvelles, telles que océanographie, aérostatique, etc.

Voici, à titre de modèle, celui que toutefois nous recommandons. Il est emprunté dans ses grandes lignes au cadre de classement des Bibliothèques de l'École Normale Supérieure et de l'Université de Paris (Sorbonne).

BIBLIOGRAPHIE. — Bibliographie générale. — Bibliographie spéciale (bibliothèques). — Bibliographie spéciale (répertoire). — Bibliographies spéciales (collections d'amateurs).

THÉOLOGIE

1° ÉCRITURE. — Textes. — Versions. — Exégèse Ancien Testament. — Exégèse Nouveau Testament. — Rabbin et Langues bibliques.
2° LITURGIE. — Liturgie générale. — Liturgie particulière.
3° CONCILES. — Collections et ouvrages sur les Conciles. — Conciles particuliers.
4° SAINTS PÈRES. — Introduction, généralités. — — Collection de textes. — Pères grecs. — Pères latins.
5° THÉOLOGIENS. — Introduction. — Scolastique. — Dogme. — Morale. — Sacrements. — Sermonnaires. — Catéchistes. — Ascétiques.
6° POLÉMIQUE. — Contre les incrédules. — Contre les hérétiques. — Pour et contre les jansénistes.
7° HISTOIRE ECCLÉSIASTIQUE. — Chronologie et géographie. — Histoire générale. — Histoire hétérodoxe. — Histoire particulière (Église gallicane). — Histoire particulière (Églises étrangères). — Biographie, Vie des Saints. — Biographie, Vie des papes. — Histoirs des Ordres Religieux. — Jésuites. — Histoire des Sectes hétérodoxes.
8° DROIT CANON. — Collection. — Droit canon français. Recueils.

SCIENCES

1° DICTIONNAIRES ET ENCYCLOPÉDIES — Encyclopédie et expositions universelles. — Institut.
2° SCIENCES PHILOSOPHIQUES. — Histoire de la Philosophie. — Traités généraux. — Logique. — Métaphysique. — Morale. — Esthétique générale.
3° SCIENCES POLITIQUES ET GOUVERNEMENTALES. — Politique. — Économie politique. — Éducation. — Instruction publique.
4° SCIENCES NATURELLES. — Dictionnaires et ouvrages généraux. — Minéralogie. — Botanique. — Zoologie. — Agriculture, jardinage, paléontologie. — Océanographie. — Anthropologie.
5° SCIENCES MÉDICALES. — Dictionnaires et ouvrages généraux. — Anatomie et Physiologie. — Médecine. — — Chirurgie. — Pharmacie. — Vétérinaire.
6° SCIENCES OCCULTES. — Philosophie occulte. — Alchimie. — Astrologie. — Magnétisme.
7° SCIENCES PHYSIQUES. — Généralités. — Physique. — Chimie.
8° MATHÉMATIQUES PURES ET APPLIQUÉES. — Dictionnaires et traités généraux. — Mathématiques élémentaires. — Mathématiques transcendantes. — Mathématiques appliquées. — Mécanique. — Astronomie. — Optique et dioptrique. — Marine et Navigation. — Art de la guerre. — Ponts et Chaussées. — Jeux de calcul et combinaison. — Aéronautique.
9° BEAUX-ARTS. — Introduction et généralités. — Architecture. — Peinture. — Gravure. — Sculpture. — Musique. — Exercices gymnastiques.
10° ARTS INDUSTRIELS. — Dictionnaires. — Traités particuliers.
11° JOURNAUX SCIENTIFIQUES et collections académiques. — Mélanges.

LITTÉRATURE

1° PHILOLOGIE. — Philologie générale et comparée. — Orientale. — Orientale sémitique. — Celtique. — Grecque. — Latine. — Française. — Française patois: dialectes. — Italienne. — Espagnole. — Anglaise. — Germanique. — Slave. — Portugaise. — Critique verbale.
2° HISTOIRE LITTÉRAIRE. — La France. — Espagne. — Allemagne. — Angleterre. — Italie. — Pays scandinaves. — Pays slaves. — Orient.
3° TRAITÉS DIDACTIQUES. — Art de rhétorique, etc.
4° LITTÉRATURE DU MOYEN AGE. — Collections. — Littérature XIIIe siècle. — XIVe siècle. — XVe siècle.
5° LITTÉRATURE GRECQUE. — Collection textes et traductions. — Grammairiens. — Poètes épiques-didactiques, etc. — Théâtre. — Orateurs. — Philosophes. — Ouvrages techniques. — Genres divers romanciers, etc. — Historiens. — Littérature grecque moderne.
6° LITTÉRATURE LATINE (Mêmes subdivisions).
7° LITTÉRATURE FRANÇAISE. — Collections. — Poètes. — Théâtre. — Orateurs. — Romans et contes. — Genres divers (dialogues, lettres). — Polygraphes.
8° LITTÉRATURES ÉTRANGÈRES:
Anglaise. Coll. Poètes. — Prosateurs, Romans. — Théâtre.
Germanique. Italienne. Slave. Scandinave. Orientale. — Avec les mêmes subdvisions qu'en littérature anglaise.

HISTOIRE

1° HISTOIRE UNIVERSELLE. — Chronologie. — Généralités.
2° HISTOIRE ANCIENNE. — Histoire générale de l'Antiquité. — Histoire particulière des peuples de l'Europe et des peuples orientaux ((Juifs, Égyptiens, etc.). — — Histoire des Grecs. — Histoire des Romains et peuples conquis. — Histoire byzantine.
3° HISTOIRE MODERNE DE L'EUROPE (excepté la France). — Généralités. — Italie. — Espagne. — Portugal. — Orient de l'Europe. — États slaves (Russie, Pologne, etc.). — États scandinaves (Suède, Norvège, etc.). — Autriche avec Prusse, Saxe et Allemagne. — Pays-Bas et Hollande. — Angleterre.
4° HISTOIRE DE FRANCE. — Collection. — Histoire générale. — Des origines aux Carolingiens. — Premiers Capétiens et Premiers Valois. — Deuxièmes Valois. — Bourbons. — Révolution. — Empire et Restauration. — Histoire contemporaine. — Histoire des provinces. — Histoires municipales. — Institutions françaises. — Administration des Finances. — Colonies. — Enseignement.
5° HISTOIRE DE LA TERRE. — Asie. — Afrique. — Amérique.
6° HISTOIRE, BIOGRAPHIE générale et particulière.
7° VOYAGES ET GÉOGRAPHIE. — Atlas. — Géographie générale. — Voyages en Europe. — En Asie. — En Afrique. — En Amérique. — En Océanie. — de circumnavigation.
8° HISTOIRE, LÉGISLATION. — Questions générales. — Législation des Grecs. — Des Romains. — Droit français ancien. — Droit français moderne. — Droit étranger. — Droit des gens et diplomatie.
9° ARCHÉOLOGIE. — Dictionnaires. — Archéologie orientale. — Grecque. — Romaine. — Épigraphie. — Numismatique. — Mythologie. — Monuments figurés. — Moyen Age. — Chevalerie. — Héraldique. — Paléographie.
10° JOURNAUX ET RECUEILS LITTÉRAIRES ET HISTORIQUES français. — Journaux étrangers. — Collections académiques. — Recueil de mélanges.

Bibliothèque Nationale (abrév. **B. N.**), rue de Richelieu, 58. Collection la plus belle sinon la plus riche du monde.

Carte d'entrée (nécess. pour la *salle de travail*, les *manuscrits*, les *estampes*, les *médailles* et *antiques*: non nécessaire pour la *salle publique* et pour *visiter* seulement les médailles et antiques), délivrée au Secrétariat (à droite, grande cour) après demande écrite adressée à M. l'administrateur. Indi-

quer nom, prénoms, domicile, titres universitaires ou autres, profession, but précis du travail, la ou les sections où l'on désire travailler. Durée : 6 mois. On peut obtenir des cartes de 1 jour ou 1 semaine. Pour les étrangers, recommandation nécessaire du Consul ou Ambassadeur. Dépôt obligatoire des cannes et parapluies à l'entrée, gratuit. Buvette, restaurant à l'entrée de la salle de travail.

Division générale. — 4 départements : I. Imprimés et cartes et collect. géographiques (avec salle spéciale ouverte et formalités semblables) ; II. Manuscrits ; III. Estampes ; IV. Médailles et antiques.

I. IMPRIMÉS. — 3 millions de volumes. 2 salles de lecture : 1. Salle publique ouverte *sans formalité*, aux lecteurs âgés d'au moins 16 ans, tous les jours de 9 h. à 4, 5, 6 h., selon la saison, dimanche de 9 h. à 4 h. ; entrée rue de Richelieu, au nord de l'entrée principale. — 2. Salle de travail (344 places), ouverte aux mêmes heures, sauf dimanche et jours de fête et les 15 jours précédant Pâques. Présenter sa carte (*V.* plus haut) au gardien qui remet un *bulletin personnel* (carton jaune) : y indiquer nom, adresse et n° de la place choisie (inscrit sur la table) — pour les livres de la Réserve, se mettre aux tables portant indication Réserve — et le remettre au bureau des Bibliothécaires. — Demander communication des livres sur bulletins verts ou blancs, selon que l'on est placé à droite ou à gauche. Inscrire exactement auteur, titre du livre, son année, et format, et mettre la cote si possible d'après les catalogues (*V.* plus bas). 1 ouvrage par bulletin et pas plus de 10 bulletins à la même séance. Le surveillant apporte les livres à votre place ou répond : en lecture, absent, à la reliure. Rendre les livres au bureau ; en échange, le bibliothécaire remettra le bulletin personnel vérifié, à rendre à la sortie. Si l'on a avec soi un portefeuille ou un livre, le montrer et demander en même temps un *laissez-passer* ; il y a des encriers, il n'y a pas de porte-plume.

On peut faire réserver ses livres en communication pour le lendemain en prévenant le surveillant lors de la restitution et en insérant dans le livre une fiche (nom, adresse, titre) à cet effet. On peut également en faire préparer d'autres à l'aide d'un bulletin rose spécial à déposer dans une boîte à la sortie, ou envoyer par la poste la veille au soir (2 seulement à la fois).

Tables spéciales près du bureau pour la lecture des revues récentes.

Catalogues. — Casier 1 et 2 : 1. Répertoire par mots typiques, périodes 1882-1894 et 1894 à nos jours. 2. Répertoires par auteurs, éditeurs, traducteurs. Mêmes périodes. Une série alphabétique auteurs (catal. général), dos rouge de A à H. Pour les livres antérieurs, demander au bureau.

Dans les casiers L et M, catal. divers de la B. N. : Histoire de France, d'Italie, Factions, Médecine et catal. des différentes collections. — Les livres des casiers peuvent être consultés sans bulletins. Auteurs principaux, manuels, encyclopédies, dictionnaires, etc. ; les remettre soi-même en place.

II. MANUSCRITS. — Au 1er étage, carte nécessaire. Ouvert de 10 h. à 4 h. ; pas de bulletin personnel ; remplir le bulletin de demande donné au bureau près de l'entrée et le porter au fond, aux surveillants. On apporte le livre à la place. Défense de décalquer. Le manuscrit doit être placé sur un petit pupitre. On peut faire réserver. Le rendre au fond.

Catalogues, dans la salle, à la libre disposition. Pour photographier, autorisation spéciale après demande écrite ; dire nom et adresse du photographe, le jour et l'heure seront choisis par l'administrateur. Dépôt obligatoire d'une épreuve.

III. ESTAMPES. — Mêmes heures ; carte.

IV. MÉDAILLES ET ANTIQUES. — Pour visiter, lundi et jeudi, de 10 h. à 4 h. : pour travailler (carte, etc.), mardi, mercredi, vendredi, samedi, de 10 h. à 4 h.

Bibliothèques publiques. — I. *Bibliothèques par noms de villes (sauf Paris).* — II. *Les grandes bibliothèques de Paris.* — III. *Bibliothèques de Paris par ordre alphabétique* (renseignements pratiques).

I BIBLIOTHÈQUES DÉPARTEMENTALES. — AGEN. — *Bibliothèque municipale,* t. l. j. non fériés, de midi à 5 h. — *Archives départementales et communales* : fonds de Raymond, fonds Bellecombe, Chartes.

AIX. — *Bib. de l'Université* : thèses universitaires France et étranger. — *B. municipale* (B. Mejanes), t. l. j., lundi excepté, de 1 h. à 4 h. et de 8 h. à 10 h (du 16 oct. au 3 mars) ; de 9 h. à 11 h. et de 2 h. à 5 h. (du 16 août au 15 oct.). — Au palais de Justice, Archives : juridiction, Ancien Régime et Tribunaux révolutionnaires. Notice, p. Rouart (1831).

ALBI (Tarn). — *Bib. municipale,* t. l. j. non fériés, de 10 h. à midi et de 2 h. à 5 h., fermé septembre : fonds Caraven-Cachin (cat. p. P. Masson) (1905), incunables et XVIe siècle (cat. p. Portal) (1892). — *Bib. Rochegude,* avenue Gambetta, mardi, jeudi, samedi, de 9 h. à 11 h. et de 2 h. à 4 h. — *Arch. départementales* : fonds Carrère (cat. p. Jolibois), fonds Sarrasy (cat. p. Ch. Portal).

ALENÇON. — *Bib. municipale,* rue du Collège, t. l. j. non fériés, de midi à 5 h. été, 4 h. hiver ; dim. de 9 h. 1/2 à 11 h. 1/2 ; fermée lundi et 1er août 15 sept. ; cat. (1905) p. E. Richard ; fonds La Sicotière. — *Arch. départementales* : Sceaux de Normandie (invent. p. G. Demay).

ALGER. — *Bibl. nationale,* rue de l'État-Major, 10, t. l. j. non fériés, de 1 h à 6 h., fermée du 1er août au 1er octobre : manuscrits arabes. — *Bibl. municipale* et annexe à Mustapha, t. l. j. non fériés, de 9 h. à 11 h. et de 2 h. 1/2 à 5 h., le soir, de 8 h. à 10 h., du 15 oct. au 15 mai, fermée août-sept. ; cat. (1880). — *Bibl. universitaire* : thèses universitaires France et étranger. — *Archiv. algériennes et Bibl. du Gouvernement général,* 15 oct. au 15 juin, de 8 h. à 11 h., et de 2 h. à 5 h. 1/2 ; du 15 juin au 15 oct., de 7 h. 1/2 à 11 h. et de 3 h. à 5 h. : Archiv. de l'ancien consulat de France, cat. par A. Devoux (1865) ; Archiv. espagnoles, cat. par G. Jacquemont (1894).

AMIENS. — *Bibl. municipale,* rue de la République, de 1 h. à 6 h., de 8 h. à 10 h. soir hiver ; de 1 h. à 6 h. en été, fermée 10 j. à Pâques, 15 derniers jours septembre (cat. méthodique, par J. Garnier) : Fonds Cozette, fonds du Comte Charles de l'Escalopier (cat. par J. Delion). — *Bibl. de la Société des Antiquaires de Picardie* (au Musée) : ouvrages relatifs aux dép. Aisne, Nord, Oise, Pas-de-Calais, Seine-Inférieure et Somme (cat. publiés). — *Arch. départementales,* rue de la République, 71 : plans terriers avant 1790, Sceaux Artois et Picardie.

ANGERS. — *Bibl. municipale,* rue du Musée, 10 ; t. l. j., de 10 h. à 4 h., sauf lundi ; catal. p. A. Lemarchand (1871-1875). — *Arch. départementales,* mairie, Tribunal de Commerce et greffe de la Cour d'appel : Archives de l'hôpital St-Jean.

ANGOULÊME. — *Bibl. municipale,* au Palais de Justice, t. l. j. non fériés de 1 h. à 4 h., d'oct. à Pâques, de 2 h. à 5 h., Pâques-août, fermée mercredi et août-sept. : fonds Charentais.

ARRAS. — *Bibl. municipale,* installée depuis la guerre, dans le palais St-Wast, a eu cruellement à souffrir des bombardements. Les neuf dixièmes de ses richesses ont été anéantis. — *Bibl. de l'Académie d'Arras. Arch. départementales* : registres de l'abbaye de Saint-Bertin à Saint-Omer.

AUCH. — *Bibl. municipale,* place des Carmélites, t. l. j. non fériés, de 10 h. à midi et de 2 h. à 5 h., du 1er août au 15 nov., 10 h. à midi et de 2 h. à 6 h. du 15 novembre au 31 mars; fermé lundi et août-sept.

AUXERRE. — *Bibl. municipale,* place de l'Ancien Palais de Justice, dim., mardi, jeudi, de midi à 4 h., fermée août-sept. ; catal. section histoire, p. Quantin et Molard (1890). — *Bibl. de la Société des Sciences historiques et naturelles* : Collection de Chastellux. — *Arch. départementales* ; documents révolutionnaires.

AVIGNON. — *Bibl. municipale et Musée Calvet,* rue Joseph-Vernet, 65, t. l. j., de 9 h. à midi et de 2 h. à 4 h. en hiver ; de 10 h. à midi et de 2 h. à 5 h. en été, fermée 15 j. à Pâques et août-sept. ; notice p. F. Digonnet (1900).

BEAUVAIS. — *Bibl. municipale,* jeudi, dimanche, de 1 h. à 4 h. en hiver et de 1 h. à 5 h. en été, mercredi, vendredi et samedi, de 8 h. à 9 h. soir, fermée septembre ; catal. par M. et J. Tremblay et suppléments. Collect. Bucquet-aux-Cousteaux (p. le Dr V. Leblond) (1906) Notice p. Quignon (1904). — *Archives départementales,* fonds de pièces judiciaires au Palais de Justice.

BESANÇON. — *Bibl. municipale,* rue de la Bibliothèque, t. l. j. non fériés de 9 h. 1/2 à 11 h. 1/2 et de 1 h. à 4 h. du 15 oct. à Pâques ; de 9 h. 1/2 à 11 h. 1/2 et de 1 h. 1/2 à 5 h. de Pâques au 1er août, fermée du 1er août au 15 oct. et 15 j. à Pâques : incunables, manuscrits, estampes, médailles ; cat. incunables, p. A. Castan (1893) ; catal. des richesses d'art, par A. Castan (dans Inv. des Richesses d'art, Province, Monuments civils, tome II, p. 215). — *Bibl. universitaire,* de 9 h. à midi et de 3 h. à 7 h. : thèses universitaires, collections locales. — *Archiv. départementales,* rue des Archives : Chartes, notice p. J. Gauthier (1871). — *Bibl. de l'Académie de Besançon* ; notice p. le chanoine Suchet (1897).

BORDEAUX. — *Bibl. municipale,* t. l. j. non fériés, de 8 h. matin à 10 h. soir du 1er sept. au 31 mai, de 7 h. du matin à 4 h. du soir du 1er juin au 31 août. Catal. avec notice (1830-1856). Histoire p. R. Céleste (1892) ; en dépôt, B. de la Soc. des Archives hist. de la Gironde et Bibl. de la Soc. archéol. de Bordeaux. — *Bibl. universitaire ;* Thèses universitaires. — *Bibl. de la Chambre de Commerce,* catal. en 2 v. Notice p. H. Durand (1884). — *Arch. départementales, — communales, des notaires, — de la marine.*

BOURG-EN-BRESSE. — *Bibl. municipale,* mardi, de 3 h. à 5 h.

BOURGES. — *Bibl. municipale,* t. l. j. non fériés, de midi à 4 h., fermée 8 jours à Pâques et 15 août au 30 sept. — *Bibl. de la Société des Antiquaires du Centre ;* Catal. p. Roger, dans les Mém. de la Soc. des Ant., XXVII (1903).

BREST. — *Bibl. municipale* rue de Traverse, t. l. j., de 10 h. à 6 h. juin à septembre, et de 10 h. à 5 h. et de 7 h. à 10 h. soir octobre à mai, fermée lundi et août : catal. p. A. Marion, P.-L. Tissot et J.-B. Boyer (1880-1893). — *Bibl. de l'Ecole de Santé de la Marine,* t. l. j. non fériés, de 8 h. à 4 h. et de 7 h. à 9 h. soir. — *Bibl. du Port,* Grande-Rue, 81, t. l. j. non fériés, de 11 h. à 4 h. et de 7 h. à 9 h. soir ; catal. datant de l'an VII avec suppléments.

CAEN. — *Bibl. municipale,* t. l. j. non fériés, de 10 h. à 4 h. du 1er oct. au 31 mai et de 10 h. à 5 h. du 1er juin au 30 sept., fermée 15 août au 10 oct. : Incunables et médailles. Collect. relative à la musique. Catal. dans Bulletin Soc. des Beaux-Arts de Caen, IV, 1868 ; collect. relative aux Beaux-Arts, cat. p. Lavalley (1876). — *Collection Mancel,* à l'Hôtel de Ville, mardi, de midi à 4 h., fermée du 15 août au 10 octobre : manuscrits, tableaux, gravures, émaux, porcelaines. — *Bibl. universitaire.* Thèses universitaires. — *Bibl. de la Chambre de Commerce,* rue des Carmes, 44, t. l. j. non fériés, de 9 h. à 11 h. et de 2 h. à 5 h.. — *Arch. départementales,* les arch. de la Marine sont à Honfleur. Chartes et actes normands ou anglo-normands. Sceaux de Normandie, invent. par Demay.

CHALONS-SUR-MARNE. — *Bibl. municipale,* t. l. j. non fériés, excepté mercredi, de midi à 5 h., fermée en septembre : manuscrits, fonds Garinet ; catal. en 5 vol. (1894-1905).

CHAMBÉRY. — *Bibl. municipale,* boulevard du Musée, 6, t. l. j. non fériés de 9 h. à midi et de 2 h. à 5 h., fermée en septembre ; catal. méthodique, p. F. Perpéchon (1901). — *Bibl. de l'Acad. des Sciences, Lettres et Arts de Savoie.*

CHANTILLY (Oise). — *Bibl. du château,* du 15 avril au 14 octobre, autorisation à demander par écrit au conservateur : but du travail : Manuscrits à miniatures, livres du XVIe siècle, illustrés, archives des Condé, reliures, collection d'histoire, belles-lettres, arts, etc. Portraits de Carmontelle, catal. des imprimés avant le XVIe siècle, p. L. Delisle (1905) ; catal. des mss., p. le duc d'Aumale et G. Macon (1900) ; catal. des livres, p. G. Macon (en cours). Cf. Picot (E.), le cat. du Cabinet des Livres (1890). — *Collection Spoelberth de Lovenjoul,* non publique, ouvert, jeudi, vendredi, samedi de 9 h. à midi, et de 2 h. à 5 h., sauf jours fériés. Autorisation à demander par écrit au conservateur en indiquant le but des recherches, fermée 30 déc. au 15 janv. et 31 juillet au 1er septembre. Six travailleurs à la fois sont admis. Pas de prêt, voir le règlement très spécial affiché. — Manuscrits et articles de journaux, livres, etc., se rapportant aux romantiques Balzac, Gautier, Sainte-Beuve, George Sand Alfred de Musset. Beaucoup d'inédits. Cat. p. G. Vicaire en préparation..

CHARTRES. — *Bibl. municipale,* lundi, jeudi, vendredi, de 1 h. à 4 h du 1er oct. au 31 mars ; de 1 h. à 4 h. 1/2 du 1er avril au 31 juillet, fermée en août-septembre ; guide par l'abbé Langlois. — *Bibl. de la Soc archéol. d'Eure-et-Loir,* jeudi, de 1 h. à 4 h. : guide p. l'abbé Langlois — *Arch. départementales* : registres des notaires du Comté de Dunois (1369-1676), diplômes royaux anciens cartulaires.

CLERMONT-FERRAND. — *Bibl. municipale et universitaire,* t. l. j. non fériés, de 9 h. à 11 h. 1/2 et de 2 h. à 6 h., excepté vendredi soir du 16 oct. au 31 juillet ; en outre, de 7 h. 1/2 à 10 h. soir, 16 oct. au 15 avril, mardi et vendredi ; de 9 h. à 11 h. 1/2, 16 août au 15 oct., fermée du 1er au 15 août : livres relatifs à l'Auvergne ; catal. général, p. E. Vimont ; mss., thèses universitaires.

COMPIÈGNE. — *Bibl. municipale* 1) Hôtel de Ville, jeudi, de 1 à 4 h. samedi, de 10 h. à midi ; hiver, lundi, mardi, mercredi, de 7 h. 1/2 à 9 h. 1/2 soir : collec. numismatique de M. Hoffmann (catal. p. Ch. Froehner (1900). — 2) Ancien Hotel-Dieu, mardi, de 1 h. à 4 h. : vendredi, de 10 h. à midi, fermée en août-septembre. — *Bibl. de la Soc. historique,* livres, cartes plans, collect. Alexandre Sorel ; catal. p. L. Plessier (1904).

DIJON. — *Bibl. municipale,* rue Chabot-Charny, t. l. j. non fériés, de 10 h. à 5 h., en outre, le soir de 7 h. 1/2 à 9 h. 1/2, du (10 nov. à Pâques, fermée 15 jours à Pâques et du 15 au 30 septembre : incunables, cat. p. M. Pellechet (1886), estampes, manuscrits cisterciens du XIIe siècle. Médailles. — *Bibl. universitaire,* thèses universitaires. — *Arch. départementales de la Côte-d'Or* ; les fonds municipaux sont à Beaune.

DOUAI. — *Bibl. municipale,* rue Fortier, 6, t. l. j. non fériés, de 9 h. à midi et de 2 h. à 4 h., ou 5 h. selon la saison, fermée 15 j. à Pâques : incunables ; manuscrits hagiographiques latins ; catal. p. A. Poncelet, dans Analecta Bollandiana, XX (1901) : Médailles, estampes, sceaux. Catal. des imprimés p. abbé Dehaines (1869-1897).

FONTAINEBLEAU. — *Bibl. municipale,* t. l. j. non fériés, de 2 h. à 6 h. du 1er mai au 1er nov., mardi, jeudi, samedi, de 1 h. à 4 h. du 1er nov. au 30 avril. — *Bibl. du château* : annexée à la Bibliothèque nationale de Paris, non publique, pour y conserver le double des périodiques.

GRENOBLE. — *Bibl. municipale,* place de Verdun, t. l. j. non fériés de 9 h. à 4 h., fermée lundi et août-sept. : manuscrits, incunables, médailles et antiques ; catal. p. E. Maignien (1899) ; fonds sur le Dauphiné, catal. p. E. Maignien (1906) ; notice p. E. Maignien (1882). — *Bibl. universitaire,* thèses universitaires. — *Bibl. de l'Ecole de Médecine et de Pharmacie.* — *Arch. départementales* : Sceaux du Dauphiné, documents révolutionnaires.

GRIGNON (S.-et-O.). — *Bibl. de l'Ecole nationale d'Agriculture* ouverte aux élèves de l'Ecole et personnes autorisées ; collect. exclusivement agricole (chimie, physique, géologie, etc.).

LE HAVRE. — *Bibl. municipale,* rue Ancelot, 2, t. l. j. non fériés, de 9 h. à midi et 2 h. à 5 h., 8 h. à 10 h. du soir, fermée 40 jours à Pâques et du 10 août au 1er septembre : manuscrits, notice p. L. Braquehais (1890).

LAON. — *Bibl. municipale,* rue du Bourg, 9, t. l. j. non fériés, de 1 h. à 5 h. du 1er mars au 31 août, de 1 h. à 2 h. du 16 au 30 sept., de 1 h. à 4 h. du 1er oct. au 1er mars, fermée du 1er au 15 sept. — Manuscrits à miniatures. Etude sur ces mss. p. E. Fleury (2 vol. 1863).

LILLE. — *Bibl. municipale,* t. l. j. non fériés, de 9 h. matin à 10 h. soir, la réserve de 9 h. à midi et de 2 h. à 5 h. : mss. catal. général (1839-1879) ; collect. H.-J. Desmazières, catal. p. Ch. Pacile (1867) ; collection du Marquis de Godefroy de Méniglaise, catal. en 1 vol. (1895). — *Bibl. universitaire,* de 10 h. à midi et de 2 h. à 6 h. : collect. livres russes : bibl. poétique de A. Angellier. — *Bibl. de la Société de géographie,* rue de l'Hôpital-Militaire, 116 : catal. (1899). — *Arch. départementales du Nord* ; diplômes des rois carolingiens et premiers Capétiens ; Sceaux de Flandre (invent. p. Demay, 1873).

LIMOGES. — *Bibl. municipale,* place de l'Ancienne-Comédie, t. l. j. non fériés de 10 h. à 4 h., dimanche de 9 h. à midi, fermée août-sept., sauf samedi de 10 h. à 4 h. : Mss. catal. p. E. Guibert, 2 suppléments par C. Lemayrie et B. Mayeras ; catal. général, p. E. Ruben (1858-1863). — *Bibl. de la Soc. archéol. d'hist. du Limousin* (musée Adrien Dubouché) : ouvrages et figures, cartes et plans relatifs au Limousin, livres liturgiques. Mss. Codet de Boisse (catal. p. Touyeras 1905) catal. général p. A. Leroux (s. d.). — *Archiv. départementales* ; Sceaux du Limousin, documents révolutionnaires, arch. hospitalières.

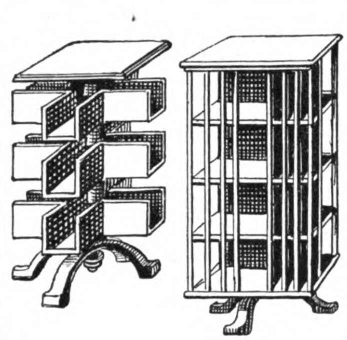
LYON. — *Bibl. municipale,* rue Gentil, 27, t. l. j., de 10 h. à midi ; de 2 h. à 6 h. du 1er juin au 31 octobre, de midi à 5 h. et de 7 h. à 10 h. soir du 1er nov. au 31 mai, fermée du 1er au 20 août. : Mss. catal. p. Molinier, Desvernay et Guigues, mss. concernant le Beaujolais. Catal. sections Histoire, Belles-Lettres, Théâtre, p. A.-F. Delanoine ; collect. lyonnaise de M. Coste, catal. p. A. Vingtrinier (1853). — *Bibl. municipale du Palais des Arts,* place des Terreaux, t. l. j. non fériés, de 10 h. à 5 h., fermée du 21 août au 9 sept., catal. p. J.-B. Montalcon (1844), étude sur la Bibl. p. L. Charvet (1878). — *Bibl. de la Chambre de Commerce,* au Palais du Commerce, lundi, mardi, mercredi, samedi, de 1 h. à 4 h. — *Bibl. de l'Ecole nationale vétérinaire.* — *Bibl. du Musée historique des Tissus,* au Palais du Commerce, mardi, mercredi, vendredi et samedi, de 11 h. à 4 h., et de 8 h. à 10 h. soir, du 1er oct. au 30 juin. — *Bibl. universitaire,* thèses universitaires. — *Arch. départementales du Rhône* ; fonds des collèges de la Trinité et de Notre-Dame, bailliage et maîtrise, Eaux et Forêts. Ct. Arch. de Lyon, p. L. Niepce (1875). — *Arch. communales,* à l'Hôtel de Ville : registres paroissiaux, Tableau dressé p. E. Favier (1889).

LE MANS. — *Bibl. municipale,* t. l. j. non fériés, excepté mercredi de 9 h. à 4 h., fermée du 15 août au 15 sept. : catal. p. F. Guérin (1879-1892). Bibl. géologique de M. Albert Guillier : Ouvrages imprimés au Mans et à la Flèche depuis le XVIe s. ; B. du Dr Eloi Demazy : ouvrages relatifs à la province du Maine. — *Bibl. de la Société d'agriculture, Sciences et Arts de la Sarthe* ; catal. p. L. Brière (1877-1881).

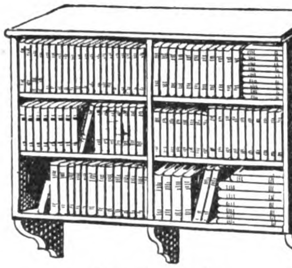
MARSEILLE. — *Bibl. municipale* t. l. j. non fériés, de 9 h. à midi et de 2 h. à 5 h., de 8 h. à 10 h. soir : catal. général p. J.-B. Reynier (1861-1869) ; — *Bibl. de l'Université.* Annexe de la B. de l'Univ. d'Aix (méd. et pharmacie seulement). — *Arch. départementale des Bouches-du-Rhône : Arch. de la Chambre de Commerce.*

METZ. — *Bibl. municipale,* dans l'ancienne église des Carmes T. l. j. non fériés, de 10 à 16 h. ; le samedi, de 10 à 13 h.

BIBLIOTHÈQUES



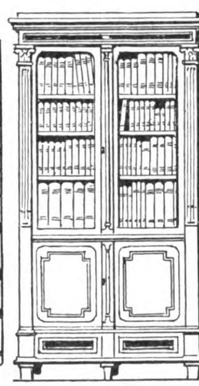
Bibliothèques tournantes.



Bibliothèque étagère



Bibliothèque interchangeable.



Bibliothèque Restauration



Bibliothèque Henri II.

MONTPELLIER. — *Bibl. municipale*, au musée Fabre, t. l. j. non fériés : de 1 h. à 5 h., et de 7 h. 1/2 à 9 h. 1/2 en hiver, de 1 h. à 6 h. en été, fermée jeudi et de sept. à octobre ; catal. général, p. L. Gaudin, 1875-1902. Collect. de l'abbé J.-B. Flottes, du Dr A.-C. Fages, de Saint-Albin, Reynaud, de Ch. de Vallat ; médailles et objets d'art, don du Dr C. Cavalier (catal. p. E. Bonnet et G. d'Albenas (1898) ; notice par L. Léotard (1867). — *Bibl. universitaire* : mss. à l'école de médecine ; thèses universitaires. — *Bibl. de l'École nationale d'Agriculture*. — *Bibl. de la Société archéologique* : mss. catal. p. E. Bonnet (1897). — *Bibl. de l'Académie des Sciences et des Lettres*, catal. (1901). — *Arch. départementales de l'Hérault* : papiers de l'évêché de Saint-Pons (1746), inv. p. J. Sahuc ; instructions de Guillaume Durand ; arch. révolutionnaires. — *Arch. municipales* : Chartes, cartulaire montpellierain des rois d'Aragon.

NANCY. — *Bibl. municipale*, rue Stanislas, 43, t. l. j. non fériés, de 9 h. matin à 10 h. soir, du 1er oct. au 31 juillet, et de 9 h. à midi, du 1er août au 1er oct., fermée 10 j. à Pâques : Incunables et mss. catal. p. Favier (1883). Fonds lorrain. — *Bibl. universitaire* : Thèses. — *Bibl. de l'École nationale des Eaux et Forêts* ; *Bibl. de la Société d'archéologie lorraine*, catal. p. F. Favier, dans les Mémoires de la Soc., XV (1887). — *Arch. départementales de Meurthe-et-Moselle*, inv. p. H. Lepage (1864) : documents antérieurs à 1901 ; inv. p. Duvernoy (1907).

NANTES. — *Bibl. municipale*, rue Gambetta, t. l. j. de 11 h. à 4 h. du 1er oct. au 31 mars, et de 11 h. à 5 h., 1er août au 30 sept., fermée 1er lundi chaque mois : catal méthodique, par Em. Pehant (1859-1897), collect. Dugast-Matifeux, mss., catal. p. J. Rousse, Giraud-Mangin et R. Blanchard (1901-1903). — *Musée-Bibliothèque Dobrée*, catal. p. P. de Lisle du Dreneuc (1905), autographes, chartes, mss., estampes, catal. p. L. Deltiel (1906). — *Arch. départementales de la Loire-Inférieure*, quai Ceineray et place de l'Oratoire : les fonds de la Chambre des Comptes de Bretagne, des sénéchaussées de Guérande et Nantes sont à la Chambre de Commerce.

NIMES. — *Bibl. municipale*, t. l. j. non fériés : catal. p. J.-E. Thomas de Lavernede (1836), supplément p. A. et Ch. Liotard (1861) ; legs Gide et Tessier Rolland (catal. p. E. Paulhan, 1892) legs, E. Sabatier (catal. p J. Simon, 1899). — *Arch. départementale du Gard* : mss. hébreux.

ORLÉANS. — *Bibl. municipale*, r. Guillaume-Prousteau, 2, t. l. j., 10 h. à midi et de 1 h. à 4 h., fermée 1er lundi chaque mois et août et sept., sauf mercredi, de 2 h. à 4 h. : catal. histoire, mss. et incunables, p. Ch. Cuissard (1895 et 1905). — *Bibl. de la Soc. d'agriculture, Sciences et Arts*, catal. des mss. p. P. Charpentier dans Mémoires de la Soc., 1886. — *Arch. départementales du Loiret*.

PAU. — *Bibl. municipale*, à la Halle Neuve t. l. j. sauf dimanche et lundi de 9 h. à 4 h. et en hiver de 8 h. à 10 h. du soir ; catal. dans la notice p. L. Soulice (1886-1900), fonds d'histoire locale. La Bibl. du château est réunie à la Bibl. municipale. — *Arch. départementales des Basses-Pyrénées* : arch. d'Henri IV et de l'ancien comte de Périgord. Sceaux. — Cf. G. Bosole de Lagrèze, le Trésor de Pau (1851).

POITIERS. — *Bibliothèque municipale*, t. l. j. sauf dimanche, de 1 h. à 5 h., fermée 15 j à Pâques et en août-sept. ; mss. incunables ; catal. p. A.-F. Lièvre (1895) ; Mss. de Dom Fonteneau, catal. p. Redet (1839 et 1855). — *Bibl. universitaire* : thèses universitaires.

REIMS. — *Bibl. municipale*, t. l. j. sauf lundi, de 10 h. à 4 h, fermée 10 j. à Pâques et du 15 août au 10 octobre : catal. des imprimés, p. G. Coumeux et H. Jadart (1890-1900) : livres liturgiques anciens, reliures et ex-libris des bibliophiles rémois ; — *Bibl. de l'Ecole de Médecine et de Pharmacie* ; mss., catal. p. Loriquet ; — *Archiv. communales*, archiv. révolutionnaires, arch. administratives, p. Varin (coll. Doc. Inédits). — *Bibl. et Arch. de l'Académie de Reims*, mss. Collection Tarbé, catal. p. Demaison inv. p. H. Jadart (1886).

RENNES. — *Bibl. municipale*, t. l. j. non fériés, de 11 h. à 4 h. et de 8 h. à 10 h. soir, avril et mai ; de 11 h. à 5 h. de juin à octobre, et de 11 h. à 4 h. et de 7 h. à 10 h. de nov. à mars ; catal. p. D. Maillet (1823-1843) ; mss., catal. p. Vétault. — *Bibl. universitaire* : manuscrits, thèses universitaires. — *Bibl. de l'Ecole nationale d'Agriculture* : *Arch. départementales d'Ille-et-Vilaine*, place Saint-Melaine : registres paroissiaux anciens de Bretagne. Cartographie.

LA ROCHELLE. — *Bibl. municipale*, lundi, jeudi, samedi, de midi à 4 h. du 10 oct. au 1er mars, de midi à 5 h. du 1er mars au 1er août, fermée en août-sept. ; mss. : catal. p. L. Leleyant (1878), supplément par G. Musset (1893-1905).

ROUEN. — *Bibl. municipale*, rue de la Bibliothèque, t. l. j. non fériés, lundi excepté, de 10 h. à midi de 1 h. 1/2 à 5 h., et le soir d'octobre à juin de 7 h. 1/2 à 10 h. ; dimanche, de 1 1/2 à 5 h., fermée en août ; mss. estampes médailles, mss. hagiographiques, catal. p. Poncelet (Analecta, Bollandiana) (1904). XXIII : collection Leber, estampes, dessins, cartes à jouer : catal. général, p. Licquet et A. Pottier (1830-1833). *Arch. départementales de la Seine-Inférieure* : Sceaux de Normandie, inv. p. Demay.

SAINT-ETIENNE. — *B. municipale*, Palais des Arts, t. l. j. non fériés, de 9 h. à midi et de 4 h. à 10 h., dimanche de 10 h à midi et de 2 h. à 6 h., fermée lundi avant l'Ascension au lundi de Pentecôte et du 17 août au 17 sept. : catal. p. J.-B. Galley (1885) ; livres sur le Forez et provinces limitrophes, fonds de L. Chaleyer, bibliophile forézien. — *Bib. de l'Ecole des Mines* : *Arch. départementales de la Loire*, notice p. J. de Fréminville (1897).

SÈVRES. — *Bibl. et Arch. de la Manufacture*, t. l. j., de 9 h. à 11 h. 1/2 et de 1 h. à 5 h., autorisation de l'administration nécessaire : arch. hist., porcelaine, modèles, devis dessins ; hist. p. E. Bourgeois, 1905.

SOISSONS. — *B. municipale*, t. l. j. non fériés, de midi à 4 h., fermée mercredi et du 25 août au 1er oct. : mss. à miniatures, étude p. Ed. Fleury

STRASBOURG. — *Bibl. universitaire et régionale*, av. de la Liberté, T. l. j. non fériés de 10 à 16 h.

TOULON. — *Bibl. municipale*, rue de la République, 47, t. l. j. non fériés, de 2 h. à 5 h., fermée août-sept. : mss., médailles.

TOULOUSE. — *Bibl. municipale*, rue Lakanal, 1, et rue Gambetta, 1 t. l. j. non fériés, excepté lundi matin, de 9 h. à 11 h. et de 1 h. à 5 h., fermée 15 août au 15 octobre : incunables, catal. p. Desbarreaux-Bernard (1878) ; mss., catal. p. Molinier et Massip. ; histoire p. E. Lapierre. — *Bibl. universitaire* : 1) Droit et Lettres, rue de l'Université 2, de 9 h. à 11 h. et de 2 h. à 6 h. : catal. et supplément (1880-1889). 2) Médecine et Sciences, allée Saint-Michel, de 9 h à 11 h. et de 1 h. 1/2 à 5 h. 1/2. — *Bibl. de l'Ecole vétérinaire* ; *Arch. départementales de la Haute-Garonne* : fonds des trésoriers, documents révolutionnaires au Palais de Justice.

TOURS. — *Bibl. municipale*, à l'ancien hôtel de ville, t. l. j. non fériés, de 10 h. à 11 h. 1/2 et de 1 h. à 5 h., du 1er avril au 14 août de 10 h. à 4 h. du 1er oct. au 31 mars ; catal. méthodique (1891-1895). Mss. — *Arch. départementales* d'Indre-et-Loire : notice p. L. de Grandmaison (1855).

TROYES. — *Bibl. municipale*, rue Saint-Loup t. l. j. non fériés, de 1 h. à 4 h., fermée mercredi, la semaine de Pâques et du 20 août au 1er oct. ; catal. p. E. Socard et Det (1875-1893) : ouvrages sur Troyes et le département de l'Aube ; collect. Carteron sur la médecine à Troyes et sur l'hist. de la Champagne (catal. p. L. Pigeotte) ; collect. de J.-A. Millard. — *Arch. départementales de l'Aube* : fonds de Saxe.

VERSAILLES. — *Bibl. municipale*, rue Gambetta, 15, t. l. j. non fériés de midi à 5 h., dimanche, de midi à 4 h., fermée du 15 août au 1er oct., livres relatifs à Versailles, catal. (1876), objets d'art, estampes, mss., catal. p. Delerot et Taphanel.

II. LES GRANDES BIBLIOTHÈQUES DE PARIS (BIBLIOTHÈQUES GÉNÉRALES). — BIBLIOTHÈQUE DE L'ARSENAL, rue de Sully, 1. — Ouverte t. l. j. non fériés, de 10 h. à 4 h., sauf du 15 au 31 août ; librement pour la communication des imprimés : pas de catalogue, demander au bureau. Pour les livres rares, anciens poëtes français et livres du XVIe s. et manuscrits (très nombreux à miniatures), que l'on communique seulement à la Réserve, demander autorisation à l'administrateur. Très riche en estampes, dessins et cartes, voir le catal. de G. Schefer (1894-1905). Curieuses Archives de la Bastille (demande spéciale pour les consulter), *V.* catal. p. F. Funck-Brentano (1892-1894). fonds riche en journaux anciens et rares. C'est là que l'on conserve le 2e exemplaire de tous les journaux (le 1er étant à la B. N.) : demander la veille pour avoir communication à cause du temps que demandent les recherches ; un catal. des journaux conservés à l'Arsenal a paru (*Bull. des Bibl. et des Arch.*, 1, p. 184-248, et 11, p. 65-68). Pour les manuscrits consulter le catal. p. Henry Merlin (1885-1899). Autorisation de photographier accordée par les conservateurs sur demande écrite. Peu fréquentée ; très silencieuse.

BIBL. MAZARINE, au palais de l'Institut, quai Conti. — Publique t. l. j. non fériés, de 11 h. à 4 h. (du 15 oct. au 14 février), à 5 h. (du 15 févr. au 14 oct.) ; fermée du 15 au 30 septembre. Pas d'autorisation nécessaire, même pour la réserve et les manuscrits, prendre à l'entrée un bulletin ; y inscrire les titres et auteurs des livres demandés, mettre nom et adresse et déposer au bureau. Ne pas oublier de reprendre son bulletin en restituant les volumes, pour le contrôle de la sortie.

Autorisation de photographier les manuscrits ou imprimés, accordée sur demande écrite qu'on dépose sur le bureau, de préférence vers 11 h. Le prêt des livres est consenti aux membres des trois enseignements sur présentation de leurs pièces.

Historique de la bibliothèque p. A. Franhlin (1901, • éd.), catal. des manuscrits, par A. Molinier (1885-1892) ; invent. des manuscrits grecs, par Omont ; catal. des incunables, p. P. Marais et Dufresne de Saint-Léon (1893) avec supplément (1898).

Surtout riche en ouvrages anciens, indispensable à consulter pour les livres des XVIe et XVIIe siècles. Incunables.

BIBL. SAINTE-GENEVIÈVE, place du Panthéon, 8. — Ouverte t. l. j. non fériés, de 10 h. à 3 h. et de 6 h. à 10 h., sans autorisation. Une table est réservée à gauche aux dames et pour les séances du soir exceptionnellement ; une autorisation leur est nécessaire ; fermée du mercredi avant Pâques au mardi de Pâques, et du 1er au 15 sept. Salle spéciale, en bas, à droite, pour la réserve (livres à gravures, incunables, estampes, ouvrages précieux) et les manuscrits, ouverte de 10 h. à 3 h. aux personnes munies d'une carte délivrée par l'Administrateur. Ecrire une demande en spécifiant but du travail et livres que l'on veut consulter.

Pour photographier, autorisation nécessaire, mêmes démarches.

Prendre un bulletin à l'entrée et prendre soin de ne pas l'égarer puisqu'il faut le rendre à la sortie, même si l'on ne s'en est pas servi ou si l'on n'a pas eu des livres en communication. Ecrire le titre et l'auteur de l'ouvrage (un livre par division du bulletin), prendre la note d'après les catalogues qui sont à gauche et en entrant. Catal. par noms d'auteur, sur fiches, et catal. par matières ou sujets le long des balustrades. Si l'on ne trouve pas demander au bureau. Avant de donner son bulletin au surveillant, le faire viser au bureau, suivre le surveillant, qui vous remettra les livres ; il ne les porte pas à votre place. Rendre livre et bulletin à la sortie, au gardien ; si l'on a une serviette, la montrer. Livres anciens de théologie. Collection moderne d'érudition et de sciences (manuels et livres courants pour la préparation aux examens : médecine, P. C. N., licences, droit, histoire. Revues courantes commodes à consulter. Dict. Larrousse à la disposition des lecteurs. Manuscrits, incunables, cartes et plans ; collect. Ferdinand David (livres sur l'Espagne, le Portugal et l'Amérique latine). Catal. abrégé p. Poirée et Lamouroux (1891), trois suppléments (1890-1902) ; catal. des incunables, p. Daunou (1892), des manuscrits, p. Kohier (1894-1896) ; quelques manuscrits normands, catal. p. E. Deville (1904-1906).

Fonds spécial scandinave, dans une annexe, ouvert mardi et vendredi, de midi à 4 h., catal. p. Ch. Mortet (1904).

Le prêt est consenti sur présentation des pièces aux membres de l'Enseignement : faire une demande à l'administrateur. Livres usuels, revues et raretés exclus du prêt.

BIBL. DE L'UNIVERSITÉ, à la Sorbonne, entrée par la cour d'honneur, rue de la Sorbonne. — Réservée aux membres de l'Enseignement (supérieur, secondaire et primaire), professeurs chargés de cours, etc., étudiants immatriculés. Le conservateur peut autoriser, par exception, les travailleurs qui auraient des recherches à faire pour lesquelles la Sorbonne seule posséderait livres utiles. Ouvert t. l. j. non fériés de 10 h. à midi, de 2 h. à 6, et de 8 h à 10 h. soir, sur présentation de la carte d'étudiant (lettres, sciences, médecine, droit, etc.) ; en août, réservé aux candidats de l'agrégation, ouverture exceptionnelle en septembre, de 2 h. à 5 h. et en octobre de 10 h. à midi et de 2 h. à 5 h.

Tables spéciales pour les livres de la Réserve et revues ou ouvrages en fascicule au fond à droite ; un catal. sur fiche (abrégé) sur la 1re table en entrant. Des livres courants : manuels, dictionnaires, auteurs latins, grecs, français ; collect. d'hist. ou de sciences sont dans la salle à la libre disposition des lecteurs ; les remettre soi-même en place. Pour les autres livres, prendre un bulletin blanc près de la porte et indiquer titre et auteur, le remettre à un des deux guichets : 1, livres de lettres, histoire, géographie ; 2, livres de sciences, théologie et langues vivantes, philosophie et beaux arts. Attendre que le surveillant vous les remette : on ne porte pas à votre place ; rapporter l'ouvrage aux mêmes guichets en partant ; si l'on a une serviette, la montrer ouverte à la porte.

Le catalogue complet alphabétique sur fiches se trouve dans un couloir longeant la salle ; demander autorisation pour le consulter.

Prêt consenti aux étudiants immatriculés à la Faculté (Lettres ou Sciences seulement), demande d'autorisation lettre au conservateur visée par le secrétaire de la Faculté à déposer au Bureau du prêt, ouvert de 2 h. à 5 h., escalier B, 1er étage, demander la veille pour le lendemain. On garde les livres à la disposition des emprunteurs, 3 j. seulement après la demande. Bulletin vert de prêt à domicile : 1 ouvrage par bulletin et pas plus de 2 bulletins. Livres courants, dictionnaires, manuels, raretés, exclus du prêt. Durée : 15 j., renouvelables sur présentation ; tout livre détérioré sera remplacé aux frais de l'emprunteur ; tout retard dans la restitution expose à la suppression du prêt. Riche Bibliothèque la mieux choisie et la plus considérable au point de vue érudition ; toutes les dissertations ou thèses des Universités allemandes, suisses, américaines depuis 1882 ; tous les programmes des établissements secondaires d'Allemagne et d'Autriche, depuis 1887 ; toutes les thèses françaises de doctorat, depuis l'origine ; près de 3 000 périodiques savants français ou étrangers ; catal. p. V. Mortet (1905) ; collect. de livres sur l'Université (une partie des archives anciennes) : fonds Beljame (livres sur Shakespeare) ; fonds Eug. Manuel (poésie contemporaine). Réserve : éditions princeps des classiques et auteurs des XVIe, XVIIe et XVIIIe s., incunables et manuscrits ; catal. p. E. Chatelain (1892-1905), catal. de la Réserve, XVe s. (livres de 1500 à 1540), p. Ch. Beaulieu (1911).

Sont dépendantes de la Sorbonne : la Bibl. Gaston-Paris, la Bibl. de l'Ecole Pratique des Hautes-Etudes.

Sont placées dans les bâtiments de la Sorbonne, mais en sont indépendantes, la Bibl. Albert-Dumont, la Bibl. Victor-Cousin, la Bibl. Raoul-Aubry.

BIBL. GASTON-PARIS. — Déposée à l'Ecole Pratique des Hautes-Etudes (escalier, 1er étage), ouverte toute l'année aux membres de la Société Gaston-Paris aux heures (variables) où il n'y a pas de cours ; les étudiants de l'Université peuvent les consulter dans la salle de lecture de la bibliothèque. Prêt à domicile aux mêmes conditions : faire inscrire les livres au bureau du prêt de la bibliothèque de l'Université. Prêts en province ou à l'étranger sur demande du secrétaire de la Société, frais d'envoi et de retour à la charge de l'emprunteur ; durée : 1 mois. Collect. pour les langues romanes, livres, brochures et revues, le folklore, catal. p. L. Barreau Dinigo (1912).

BIBL. VICTOR-COUSIN. — Entrée par la porte au fond à gauche dans la grande salle de lecture de la bibliothèque de l'Université. Autorisation du bibliothécaire : écrire. Les livres peuvent être consultés dans la salle de lecture de la bibliothèque de la Sorbonne en les demandant d'avance. Ouverte : mardi, jeudi, vendredi, de 2 h. à 6 h. Manuscrits de Cousin et correspondances de Cousin et ses contemporains. Registres des sections de Paris (1790-1795) ; invent. p. F. Chambon (1907). Livres de philosophie, éditions des XVIIe et XVIIIe s., surtout Pascal, Racine, La Fontaine, etc. Belles reliures. Pas de prêt.

BIBL. ALBERT-DUMONT — Escalier C, 2e étage. Réservée aux boursiers de l'Université et l'agrégation. Livres de référence et de programme ; ouverte de 9 h. 1/2 à midi et de 1 h. 1/2 à 6 h. Pas de prêt.

BIBL. RAOUL-AUBRY. — Collection de planches et livres et brochures sur la musique du Moyen Age et la chanson populaire. Lecture sur place seulement avec autorisation du conservateur des collections de la Faculté des Lettres.

BIBL. DE L'ECOLE DES HAUTES-ETUDES. — Réservée aux élèves de l'école. Collections d'auteurs latins et grecs. Manuels ; ouvrages de référence ; collect. d'assyriologie, égyptologie et de langues celtiques ; carte d'auditeur inscrit à un cours nécessaire.

III. BIBLIOTHÈQUES PUBLIQUES (PARIS). — On trouvera ici les *Bibliothèques de Paris* classées par ordre de matières.

La spécialité est indiquée entre [] seulement lorsque le titre de la Bibl. ne la désigne pas implicitement.

AGRICULTURE. — Bibl. de l'Institut national agronomique. — Bibl. de la Société des Agriculteurs, rue d'Athènes, 8, t. l. j. non fériés, de 9 h. 1/2 à 11 h. 1/2 et de 2 h. à 5 h. — Bibl. de la Société nationale d'Agriculture, rue de Bellechasse, 28, t. l. j. non fériés, de midi à 4 h. Carte. — Bibl. de la Société nationale d'Horticulture.

ART. — Bibl. de l'École spéciale d'Architecture. — Bibl. de l'École nationale des Beaux-Arts. — Bibl. de l'Union centrale des Arts décoratifs. — Bibl. du Musée Guimet, place d'Iéna, t. l. j. non fériés, sauf lundi, de 12 h. à 4 h. [art. d'Extrême-Orient]. — Bibl. de l'Ecole des Arts décoratifs. — Bibl. du Musée du Louvre. — Bibl. du Musée du Trocadéro [archéologie ; sculpture comparée]. — Bibl. du Musée de Saint-Germain-en-Laye. — Bibl. du Muséum d'histoire naturelle [collect. de dessins dite des vélins]. — Bibl. de la manufacture de Sèvres (aux Bibl. des départements). — Bibl. de la Manufacture des Gobelins. — Bibl. de la Société des Antiquaires de France [archéologie]. — Bibl. des monuments historiques (direction des Beaux-Arts, rue de Valois, 3) [reproductions photographiques]. — Bibl. Forney. — Bibl. d'Art et d'Archéologie. — Cabinet des Estampes à la B. N.

ART INDUSTRIEL. — Bibl. du conservatoire national des Arts et Métiers (Brevets d'industries). — Bibl. de l'Ecole centrale des Arts et Manufactures. — Bibl. de l'Ecole supérieure d'Electricité [usines électriques]. — Bibl. de l'Ecole nationale supérieure des Mines [construction des chemins de fer]. — Bibl. de l'Ecole nationale des Ponts et Chaussées [mécanique appliquée]. — Bibl. de la Société des Ingénieurs civils.

BIBLIOGRAPHIE. — Bibl. du Cercle de la Librairie.

COLONIES. — Bibl. de l'Ecole coloniale. — Bibl. du Ministère des Colonies — Bibl. de l'Office colonial.

DROIT. — Bibl. de la Faculté de Droit. — Bibl. du Comité de législation étrangère [300 législations étrangères]. — Bibl. des Avocats. — Bibl. de la Chambre de Commerce [droit commercial]. — Bibl. de la Chambre des Députés [tiers de jurisprudence et de documents officiels). — Bibl. de la Chambre des Notaires. — Bibl. du Conseil d'Etat (droit et jurisprudence). — Bibl. du Conseil municipal [droit administratif]. — Bibl. de la Cour de Cassation. — Bibl. de la Cour des Comptes. — Bibl. de l'Institut catholique [Bibl. générale de droit]. — Bibl. du Musée social [sciences administratives et économiques]. — Bibl. Sainte-Geneviève [généralités et manuels]. — Bibl. de la Préfecture de la Seine [documents officiels français et étrangers]. — Bibl. du Sénat [jurisprudence]. — Bibl. de la Société de législation comparée (droit. international). — Bibl. de la Société de statistique [documents de statistique]

GÉOGRAPHIE. — Bibl. du dépôt des cartes et plans de la marine. — Bibl. de l'Ecole coloniale [photographies]. — Bibl. de l'Ecole d'application du Génie maritime [cartes]. — Bibl. de l'Ecole spéciale des Langues orientales vivantes [cartes]. — Bibl. de l'Ecole Polytechnique [cartes nombreuses]. — Bibl. de l'Ecole nationale des Ponts et Chaussées [cartes et ouvrages d'art]. — Bibl. du Ministère des Affaires Etrangères [publications officielles, délimitations de territoires]. — Bibl. et Arch. du Ministère des Colonies. — Bibl. du Ministère de la Marine. — Bibl. de l'Office colonial. — Bibl. de la Société de Géographie. — Bibl. du sous-secrétariat des Postes et Télégraphes [cartes]. — B. Nationale. Collections géographiques.

HISTOIRE. — Bibl. de l'Arsenal. — Bibl. de la Chambre des Députés [revue française]. — Bibl. du Conseil d'Etat [mémoires historiques]. — Bibl. de l'Ecole des Chartes [histoire du Moyen Age]. — Bibl. de l'Ecole coloniale [histoire des colonies]. — Bibl. de l'Ecole Normale Supérieure [fonds sur 1870 et commune]. — Bibl. de l'Ecole Polytechnique [généralités et stratégie]. — Bibl. de l'Institut de France fonds Chantelauze, Godefroy, Larrey, histoire de France]. — Bibl. et Arch. du Ministère des Affaires étrangères, fonds Barth (histoire de l'Alsace) [instructions aux ambassadeurs ; lettres]. — Bibl. et Arch. du Ministère des Colonies. — Bibl. et Arch. du Ministère de la Guerre. — Bibl. du Ministère de la Marine. — Bibl. du Musée pédagogique [histoire de l'instruction en France]. — Bibl. de l'office colonial [photos et livres sur les colonies]. — Bibl. de la Préfecture de police [hist. de la police, du Châtelet, du Parlement]. — Bibl. du Sénat (Collect. Pixérécourt, Révolution française]. — Bibl. de la Société de géographie [voyages]. — Bibl. de la Société de l'histoire du Protestantisme. — Bibl. Thiers. Musée Saint-Georges dépend de l'Institut [histoire moderne].

HISTOIRE DE PARIS. — Bibl. du Conseil municipal [hist. de la ville]. — Bibl. et Arch. de l'Assistance publique [hôpitaux parisiens]. — Bibl. de la Comédie-Française [théâtre à Paris]. — Bibl. de l'Académie de Médecine [histoire de l'Ancienne Faculté de médecine]. — Bibl. de l'Ecole de Pharmacie [Archives de la corporation des Apothicaires]. — Bibl. de la Préfecture de police [Le Châtelet et le Parlement de Paris, registres des prisons]. — Arch. du départ de la Seine et de la Ville de Paris [documents officiels]. — Bibl. du Sénat. — Bibl. de la Société de l'hist. de Paris [riche fonds parisien]. — Bibl. et Arch. du Théâtre National de l'Opéra [histoire théâtrale]. — Bibl. de l'Université de Paris [cote H. F. par]. — Bibl. historique de la Ville de Paris [tout ce qui intéresse Paris, mœurs, histoire, habitants, particularités, s'y trouve réuni].

LINGUISTIQUE. — Bibl. de l'Alliance israélite [fonds hébreu]. — Bibl. du Collège de France [fonds égyptien, assyrien et sanscrit]. — Bibl. de l'Ecole des Chartes [Philologie]. — Bibl. de l'Ecole coloniale [langues orientales]. — Bibl. de l'Ecole spéciale des Langues orientales vivantes [japonais, sanscrit, arménien, russe, annamite, etc.]. — Bibl. de l'Imprimerie nationale [collect. complète des caractères orientaux, chinois, arménien, abyssin, arabe, siamois, japonais]. — Bibl. et Arch. du Ministère des Colonies [langues d'Extrême-Orient]. — Bibl. du Musée de Cluny [mss. hébreux]. — Bibl. du Musée du Louvre [mss. grecs et papyrus grecs]. — Bibl. polonaise [fonds polonais, brochures et revues]. — Bibl. de l'Université de Paris [fonds égyptien, assyrien, philologie classique grecque, latine, allemande, hongroise, etc.]. — Bibl. de l'Association pour l'encouragement des Etudes grecques (siège à la Faculté des Lettres à la Sorbonne). — Bibl. Sainte-Geneviève [fonds scandinave].

LITTÉRATURE ET ÉRUDITION. — Bibl. de l'Arsenal [poésie et théâtre français]. — Bibl. de la Chambre des Députés [mss. Jean-Jacques Rousseau]. — Bibl. de l'Ecole des Chartes [érudition médiévale]. — Bibl. de l'École Normale Supérieure [littérature générale]. — Bibl. de l'Institut de France [livres présentés aux prix de l'Académie, publications savantes du monde entier, périodiques, discours académiques]. — Bibl. Mazarine [livres anciens]. — Bibl. du Musée pédagogique [livres d'enseignement] — Bibl. de l'Université de Paris [fonds latin et grec très riche].

MÉDECINE. — Bibl. de l'Académie de Médecine. — Bibl. et Arch. de l'Assistance publique [histoire des hôpitaux et généralités]. — Bibl. de l'Ecole de Pharmacie [sciences chimiques et biologiques]. — Bibl. de la Faculté de Médecine. — Bibl. de l'Institut Pasteur [microbiologie et sérothérapie]. — Bibl. du Muséum d'histoire naturelle [sciences biologiques]. — Bibl. de l'Hôpital Saint-Louis, rue Bichat, 40 (réservée aux étudiants en médecine et médecins, la plus riche de Paris et du monde au point de vue dermatologique). — Bibl. de la Société d'Anthropologie.

MUSIQUE ET THÉATRE. — Bibl. de la Comédie-Française [collec. théâtrale, fonds moliéresque]. — Bibl. du Conservatoire national de musique et de déclamation [partitions]. — Bibl. et Arch du Théâtre national de l'Opéra. — Bibl. de l'Arsenal [pièces de théâtre moderne]. — Bibl. Raoul-Aubry [en dépôt à la Faculté des Lettres de la Sorbonne, musique et folklore].

PÉDAGOGIE. — Bibl. du Musée pédagogique. — Bibl. de l'Université de Paris.

PHILOSOPHIE. — Bibl. Victor-Cousin [philosophie ancienne et moderne]. — Bibl. de la Société positiviste, rue Monsieur-le-Prince, 10 [Biblie d'Aug. Comte et ouvrages sur le Positivisme]. — Bibl. Swedenborgienne, rue Thouin, 12 [œuvres de Swendenborg. Sciences psychiques et occultes].

SCIENCES PHYSIQUES ET CHIMIQUES. — Bibl. de l'Académie de Médecine [sciences chimiques]. — Bibl. du Bureau des Longitudes. — Bibl. du Conservatoire national des Arts et Métiers [sciences industrielles]. — Bibl. de l'Ecole centrale des Arts et Manufactures [sciences industrielles]. — Bibl. de l'Ecole supérieure d'électricité. — Bibl. de l'Ecole nationale supérieure des Mines [hydraulique, machines métallurgiques]. — Bibl. de l'Ecole Normale Supérieure [sciences physiques et chimiques]. — Bibl. de l'Ecole de Pharmacie [sciences chimiques]. — Bibl. de l'Ecole nationale des Ponts-et-Chaussées [mécanique appliquée, topométrie]. — Bibl. de l'Institut Pasteur [chimie biologique]. — Bibl. de l'Observatoire.

SCIENCES NATURELLES. — Bibl. de l'Institut national agronomique. — Bibl. du Muséum d'Histoire naturelle [dessins]. — Bibl. de la Société d'Anthropologie. — Bibl. de l'Institut de France [mss. des fonds Cuiser et fonds Delessert (botanique), fonds Daubrée (géologie)].

BICYCLETTE. — ORGANES PRINCIPAUX. — La bicyclette se compose :

1° D'un CADRE, fait de tubes d'acier résistant à raccords invisibles, établi pour supporter 90 kilos ; le cycliste dépassant ce poids demandera un cadre renforcé. La hauteur du cadre doit être proportionnée à la hauteur d'entre-jambes (prise du sol à l'intersection des jambes ; cette hauteur diminuée de 15 à 20 cm. donne la hauteur du cadre à demander). Les cadres se font en trois hauteurs : 53, 58 et 63 cm. Le cadre comporte une *fourche* avant qui s'adapte au moyeu de la roue avant, une *fourche* arrière qui s'adapte au moyeu de la roue arrière. Le cadre est nickelé et émaillé, afin de ne donner aucune prise à l'humidité ; en cas d'usure, faire renickeler et rémailler.

2° D'ORGANES DE TRANSMISSION : a) *pédalier* (pédale, manivelle, axe du pédalier, billes de roulement, roue dentée) : — b) *chaîne*, composée de mailles avec goupille d'assemblage ; — c) *moyeu* de la roue arrière (motrice) qui comporte un *pignon à dents* sur lequel s'adapte la chaîne de transmission.

3° De deux ROUES, dont la jante supporte le pneumatique (*V.* PNEUMATIQUE).

4° Du GUIDON.

5° Des FREINS, commandés par des poignées fixées au guidon, et serrant sur la jante des roues avant ou arrière. (Le frein arrière est indispensable.) Les meilleurs freins sont ceux à patins serrant latéralement sur la jante. Certains freins se complètent d'une poignée à ralentisseur, pour obtenir l'arrêt progressif au lieu de l'arrêt immédiat.

6° De la SELLE, fixée sur le cadre par la tige de selle ; elle

doit être plutôt dure, sans ressorts comprimés et pourvue d'un système de tension l'inclinant vers l'avant.

Changement de vitesses. — Le changement de vitesses est un organe qui permet de modifier instantanément en cours de route le développement de la bicyclette suivant l'effort à produire. Le moyen du changement de vitesses comprend deux ou trois vitesses. Pour passer de l'une à l'autre on agit sur un petit levier de commande fixé soit au guidon, soit sur le tube horizontal du cadre. Ne recourir, en route, au changement de vitesses qu'en cas d'absolue nécessité.

D'autres systèmes, au lieu de modifier le développement, permettent d'actionner les organes de transmission en sens inverse du mouvement habituel (la jambe fonctionne d'avant en arrière et son effort musculaire est ainsi plus complètement utilisé). C'est le rétropédalage. Pratique dans les montées où il diminue la fatigue.

Le système de rétropédalage le plus simple consiste en un enroulement particulier de la chaîne, qui passe à l'arrière sur deux pignons au lieu d'un. On obtient ainsi deux vitesses, l'une avec le pédalage direct, l'autre avec le rétro-pédalage. Un petit galet suffit à renverser le mouvement de la chaîne, et le passage d'une vitesse à l'autre se fait de façon absolument automatique en renversant le mouvement des pédales.

ROUE LIBRE. — La roue arrière est dite libre quand elle possède un dispositif lui permettant d'être ou de ne pas être actionnée par les pédales, à la volonté du cycliste. Avantageuse dans les descentes, mais nécessite l'emploi des freins.

MULTIPLICATION ET DÉVELOPPEMENT. — 1° *Multiplication.* Rapport du nombre de dents que possède la roue dentée du pédalier, à celui que possède la roue dentée du pignon. — 2° *Développement.* Espace parcouru à chaque coup de pédale. Pour obtenir le développement : a) Diviser le nombre de dents de la roue dentée du pédalier par le nombre de dents du pignon ; b) multiplier le chiffre ainsi obtenu par 3,1416, et le produit par le diamètre de la roue motrice. Ex. : Roue dentée du pédalier : 28 dents ; pignon : 9 dents ; rapport 28 : 9 = 3,1 ; la roue motrice ayant 70 cm. de diamètre, multiplier 3,1 par 3,1416 et le produit par 0,70. La bicyclette aura un développement de 6^m,82. Approprier le développement à la vigueur du cycliste et à la nature de la route. A une route accidentée convient un faible développement (4^m,50 à 5^m,25 dans les pays normalement accidentés ; de 5^m,50 à 6^m,50 dans les pays complètement plats). Les développements généralement adoptés sont 4^m,80, 5^m,25 et 5^m,80.

POIDS. — Une bicyclette de travail ou de tourisme ne doit pas être trop légère : de 12 à 14 kilos.

ACHAT. — Eviter l'achat de marques inconnues ; s'adresser autant que possible à des maisons anciennes garantissant leurs produits.

Se méfier des bicyclettes à bas prix ; le bon marché est obtenu au détriment de la solidité.

La bicyclette permet de se déplacer à une vitesse environ 3 fois supérieure à la marche normale. Ne pas chercher, dans le tourisme, à dépasser 12 à 15 km., à l'heure.

L'APPRENTISSAGE. — Le faire sur une route large, en terrain plat, et non encombrée par la circulation ; commencer avec une machine basse de selle permettant lorsqu'on est assis de reposer les pieds sur le sol quand on étend les jambes ; on évite la crainte.

Le *professeur* doit être patient, agile et robuste. Une fois l'élève en selle, le professeur tiendra la bicyclette, sous la selle de la main droite, par le guidon de la main gauche. Ne pas pousser ; laisser l'élève produire son effort ; pour faire perdre à celui-ci la mauvaise habitude de serrer convulsivement le guidon, secouer la direction de temps à autre. Quand l'élève a acquis le sens de la direction, ne plus soutenir la bicyclette que par la selle.

L'élève doit pédaler vigoureusement et régulièrement (le mouvement maintient l'équilibre), regarder à quelques mètres en avant, jamais sa machine, tenir le guidon très légèrement.

On peut parfaitement apprendre soi-même sans aucun professeur.

Dès le début, prendre l'habitude de veiller à la position de la selle, qui doit être bien assujettie par les écrous et placée de telle sorte que la jambe du cycliste étant allongée son talon soit dans l'axe du pédalier : en outre, elle doit être éloignée du guidon, suffisamment pour que le corps soit légèrement penché en avant. Eviter les guidons bas qui obligent à trop s'incliner. Régler la hauteur du guidon d'après la position de la selle.

La partie la plus large de la chaussure doit reposer sur l'axe de la pédale : en action, quand la pédale est en haut, la pointe du pied doit s'élever, le talon s'abaisse ; la position est inverse quand la pédale est en bas. Le pied doit toujours toucher la pédale.

HYGIÈNE. — Porter desvêtements souples (en laine de préférence), des chaussures larges ; marcher toujours à une vitesse modérée.

ENTRETIEN. — Pour nettoyer une bicyclette, la retourner, les roues en l'air, en lui donnant pour bases la selle et le guidon ; la surface d'appui ne doit pas être dure ; ce seront du bois, du gazon, des chiffons.

MACHINE NEUVE. — Enlever les huiles et les graisses figées à l'aide d'éther ou de sulfure de carbone ; puis quand le cambouis est dissous, injecter dans les roulements une faible quantité d'huile, à l'aide de la burette. Chaque fois qu'on injecte un produit quelconque (graisse, huile) dans les roulements, faire tourner le pédalier de façon que le produit injecté pénètre partout.

NETTOYAGE SIMPLE. — Après chaque usage, enlever la boue à l'aide d'une éponge humectée, essuyer avec un chiffon sec ; passer sur les parties nickelées ou émaillées un chiffon imbibé de pétrole. La poussière s'enlève, en époussetant d'abord, puis en passant un chiffon sec.

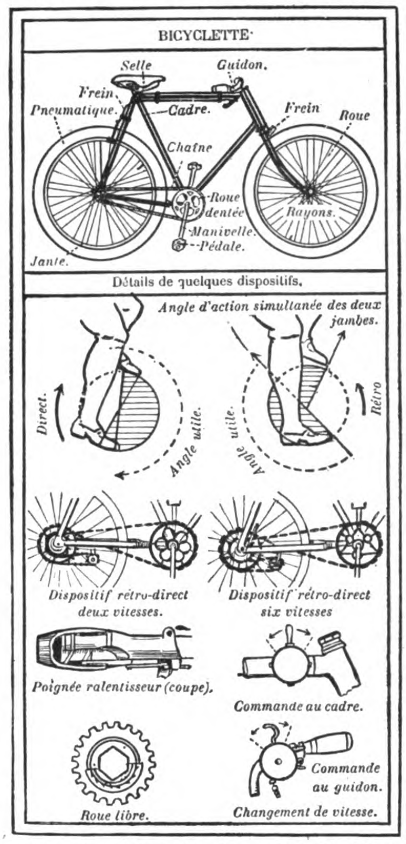
NETTOYAGE MENSUEL. — Enlever la chaîne (en dévissant le petit écrou placé entre 2 des chaînons) ; la tremper dans du pétrole, la suspendre à un clou et la nettoyer avec un chiffon ou une brosse à dents jusqu'à ce qu'il ne reste plus la moindre saleté entre les chaînons. Ne jamais graisser la chaîne, sinon il se forme du cambouis ; la manipuler avec délicatesse, sinon des chaînons peuvent se fausser.

Avec une brosse spéciale, enlever la boue desséchée et la poussière ; se fixer au moindre recoin ; où la brosse spéciale ne pénètre pas, employer une brosse à dents.

Pour nettoyer les essieux, les boîtes à billes, y introduire avec un graisseur du pétrole à fortes doses ; faire tourner les roues ; le pétrole versé sortira noir ; renouveler la dose jusqu'à ce que le pétrole sorte clair.

Avec une éponge ou un linge imbibé de pétrole, laver les parties vernies ou nickelées de la bicyclette ; les essuyer avec un chiffon sec et souple ; passer une couche de vaseline ordinaire, passer de nouveau un linge sec, mais sans trop appuyer de façon qu'une couche de vaseline très mince recouvre et protège la machine ; cette couche sera telle qu'elle se sente au toucher, sans toutefois graisser les doigts.

Replacer la chaîne ; vérifier si aucun écrou n'est desserré



Détails de quelques dispositifs.

et si les roues marchent bien ; faire rouler la bicyclette une demi-heure pour éliminer le pétrole qui a servi au nettoyage ; puis graisser.

Pour *graisser* : Huile fine d'armurier, huile de pied de mouton ou huile spéciale vendue par les marchands de bicyclettes.

Pour enlever les taches de rouille : se servir de glycérine, ou couper en deux un oignon. en frotter les parties qui se rouillent et les essuyer ensuite ; ou encore de *terre pourrie* (chez les marchands de couleurs et de produits chimiques) ; la mêler à de l'huile douce sur un chiffon, elle absorbe, pour peu que l'on frotte vigoureusement, toute la rouille. ‖ Nettoyer les poignées de liège du guidon avec un morceau de flanelle imbibé d'alcool.

Remplacer tout écrou usé. Réparation provisoire : entourer le pas de vis de l'écrou de papier souple ou de peau fine.

Lubrifiant pour la chaîne. — Mélange composé par moitié de plombagine et de vaseline ; dissoudre au feu doux, en enduire complètement la chaîne avec une brosse, puis lorsque le mélange s'est refroidi, essuyer avec soin. Pour assouplir la chaîne, la démonter, la chauffer, la saupoudrer de savon en poussière (Ne pas employer d'huile).

Une selle détendue reprend sa rigidité dès qu'on la mouille à l'éponge plusieurs jours de suite. Soins aux pneus et réparations (*V.* PNEUMATIQUES). Contre les clous, installer au travers de la fourche, à quelques millimètres du caoutchouc, un fil de fer solide. Il arrache au passage le clou qui s'est introduit dans l'enveloppe de caoutchouc du pneumatique.

BAGAGES. — N'attacher au guidon que le manteau ou le caoutchouc roulé et tenu par des courroies ; les autres bagages entre les tubes du cadre, les objets les plus lourds au fond du sac en toile caoutchoutée.

SACOCHE. — Doit contenir : clé anglaise, tournevis, burette et chiffons ; on l'attache généralement sous la selle. ‖ Fixer la pompe à un des tubes du cadre.

LE CYCLISTE ET LA LOI. — SIGNAL AVERTISSEUR. — Toute bicyclette doit être munie d'un appareil sonore avertisseur dont le son puisse être entendu à 80 m. De la chute du jour au lever du soleil, elle doit être pourvue à l'avant d'une lanterne allumée, à l'arrière d'un feu rouge.

PLAQUE. — La bicyclette doit porter : 1° une plaque indiquant le nom et le domicile du propriétaire, ainsi qu'un numéro d'ordre si le propriétaire est loueur de bicyclettes ; 2° une autre plaque, bien apparente, fixée sur le tube de direction, qui est fournie chaque année par l'administration des contributions indirectes, contre paiement de la taxe annuelle de 5 fr. qu'on acquitte chez les receveurs-buralistes, qui inscrivent sur un registre le nom et l'adresse du cycliste auquel la plaque est fournie. En cas de perte ou de vol de ladite plaque, ce registre fait foi qu'on a acheté une plaque et évite une contravention, mais ne dispense pas d'en acheter une nouvelle.

CIRCULATION. — Le cycliste doit prendre une allure modérée dans la traversée des agglomérations, aux croisements de voies publiques. En cas d'embarras de circulation, il doit descendre de bicyclette et tenir sa machine à la main. Il doit prendre la droite lorsqu'il croise voitures, chevaux ou bicyclettes et prendre leur gauche pour les dépasser. Il les en avertit dans ce cas au moyen de son appareil sonore, trompe ou sifflet. Les conducteurs de voitures ou cavaliers doivent alors lui laisser un espace libre de 1 m. 50.

Sur les trottoirs et contre-allées réservées aux piétons, la circulation des bicyclettes est interdite, sauf lorsqu'elles sont conduites à la main.

CONTRAVENTION. — Toute contravention est constatée par un procès-verbal et déférée aux tribunaux compétents. Les sous-préfets, maires, officiers de gendarmerie, ingénieurs et agents des ponts-et-chaussées, les agents-voyers, les commissaires de police, les gardes-champêtres et tous officiers de police judiciaire sont chargés de l'exécution de l'arrêté préfectoral.

GARAGE. — Le garage est responsable de la machine qu'on lui confie. Par contre, lorsqu'on remise sa bicyclette, il n'y a pas contrat de dépôt, et il faut prouver que le vol est dû à une négligence de concierge, dont le propriétaire est alors rendu responsable. Le locataire a toujours droit, à moins que le contraire ne soit stipulé dans son acte de location, à monter sa bicyclette chez lui par le grand escalier.

POURSUITES. — La vérification de la plaque d'une bicyclette peut être effectuée, par tous les agents ayant qualité de dresser des procès-verbaux en matière de police de roulage, soit sur la voie publique, soit dans les établissements ouverts au public Les bicyclettes sans plaque peuvent être confisquées à moins que le contrevenant ne fournisse une caution (personnalité notoirement solvable acceptant la responsabilité civile des poursuites) ou une somme égale à l'amende encourue et aux frais, c.-à-d. de 15 à 20 fr. (*V.* MAJORATION) ; quand l'identité du contrevenant est dûment établie et sa solvabilité reconnue, l'agent peut se contenter de saisir l'objet par description en le laissant à son propriétaire.

Les CYCLISTES ÉTRANGERS, dont le séjour ne dépasse pas 3 mois, doivent se munir d'un permis de circulation timbré à 2 fr. délivré par le bureau des douanes à leur entrée en France. Lorsque leur séjour se prolonge, ils sont soumis à la taxe française et tenus de se procurer la plaque de contrôle. (Pour la législation, *V.* VÉLOCIPÈDES.)

BIEN DE FAMILLE (*DROIT*). — Le *bien de famille*, c'est ce qui sert à l'*habitation familiale*, ce qui assure à l'homme son *chez soi*, d'où le nom américain *Homestead* donné à l'institution, consacrée et organisée en France par la loi du 12 juillet 1909.

I. QUELS IMMEUBLES PEUVENT CONSTITUER UN BIEN DE FAMILLE ? — Le bien de famille doit comprendre nécessairement une *maison* ou portion divise de maison, *occupée par la famille* et, facultativement, des terres attenantes ou voisines *exploitées par la famille* ; il peut être situé à la ville ou à la campagne.

La valeur du bien de famille ne doit pas, *lors de sa constitution*, dépasser un certain chiffre, y compris les cheptels et immeubles par destination ; mais le bénéfice de la constitution reste acquis si le chiffre limite ne se trouve dépassé que par suite d'une *plus-value* postérieure. S'il valait moins que le chiffre autorisé lors de sa fondation, il pourra être porté à celui-ci au moyen d'acquisitions, qui sont soumises aux mêmes conditions et formalités que la fondation. La constitution d'un bien de famille ne peut pas porter sur un immeuble qui est grevé, soit d'un privilège, soit d'une hypothèque *conventionnelle* ou *judiciaire* lorsque les créanciers ont pris inscription avant la constitution ou, *au plus tard*, pendant les 2 mois que dure l'affichage à la justice de paix (*V.* ci-après). Au contraire, les hypothèques *légales*, même inscrites avant ce délai de 2 mois, ne font pas obstacle à la constitution du bien de famille et conservent leur effet : celles qui naîtraient postérieurement peuvent même être valablement inscrites ; toutefois le droit de poursuite qui résulte de ces hypothèques ne peut être exercé tant que le bien conserve son affectation.

Le bien de famille ne peut pas être établi sur un immeuble *indivis* (1/2 ou 1/4 par exemple), mais il peut comprendre une portion *divise*, c.-à-d. partagée ou délimitée, pourvu qu'elle soit désignée de façon précise.

II. QUI PEUT FONDER UN BIEN DE FAMILLE ? — Les étrangers peuvent, comme les Français, bénéficier des avantages de la loi nouvelle, pourvu qu'ils aient été autorisés, depuis moins de 5 ans, à établir leur domicile en France.

1er *cas* : *Le constituant doit profiter de la création du bien de famille.* — Ceux qui peuvent fonder un bien de famille à leur profit et au profit de leur famille sont :

1° Toute personne *mariée* (mari ou femme). Le mari peut faire la constitution sur ses biens personnels, sur ceux de la communauté, et même sur les biens de sa femme, *dont il a l'administration*, mais seulement, dans ce cas, avec le consentement de celle-ci.

La constitution peut être faite par la femme, sans autorisation du mari ni de justice, mais elle ne porte que sur les biens *dont la femme a l'administration.*

2° Tout *aïeul* ou *aïeule*, qui recueille ses petits-enfants orphelins de père et de mère ou moralement abandonnés, suivant les distinctions faites ci-dessus, selon que la constitution émane de l'*homme* ou de la *femme.*

3° Tout époux veuf ou divorcé s'il existe des enfants mineurs ; la constitution ne peut comprendre dans ce cas que les biens *personnels* du constituant.

4° Le père ou la mère, *sans descendants légitimes*, d'un enfant naturel reconnu ou d'un enfant adopté.

2e *cas* : *La constitution est faite au profit exclusif de tiers.* — Toute personne capable de disposer peut fonder un bien de famille au profit exclusif de parent ou d'amis, *pourvu que ceux-ci réunissent eux-mêmes les conditions requises par la loi pour pouvoir le constituer.*

III. FORMALITÉS. — INSCRIPTION DES PRIVILÈGES ET HYPOTHÈQUES ; OPPOSITIONS. — La constitution d'un bien de famille résulte : d'une déclaration *par acte notarié*, d'une *donation* ou d'un *testament*. L'acte constitutif doit contenir, *notamment*, la description *détaillée* de l'immeuble avec l'estimation de sa valeur, les nom, prénoms, profession et domicile du constituant et, s'il y a lieu, du bénéficiaire de la constitution. Il reste affiché pendant 2 mois par extrait sommaire à la justice de paix et à la mairie de la commune où les biens sont situés ; un avis est, en outre, inséré par deux fois, à 15 jours d'intervalle, dans un journal du département recevant les annonces légales.

Lorsque la constitution résulte d'un testament qui ne contient pas toutes les indications requises, le bénéficiaire est tenu de les produire, par déclaration faite devant notaire, *dans le mois* qui suit l'ouverture du testament.

Pendant le délai de 2 mois réservé à l'affichage, les privilèges et les hypothèques garantissant les créances antérieures à la constitution du bien pourront être inscrits. Les créanciers chirographaires devront, dans le même délai, former opposition en l'étude du notaire rédacteur de l'acte.

A l'expiration du délai de 2 mois, l'acte est soumis avec toutes les pièces justificatives à l'homologation du Juge de Paix, qui ne la prononcera qu'après s'être assuré que toutes les conditions légales sont remplies.

L'acte de constitution du bien de famille doit, *à peine de nullité*, être transcrit au bureau des hypothèques *dans le mois qui suit son homologation.*

IV. Régime du bien de famille. — a) *Insaisissabilité.* — A partir de la transcription, le bien de famille, ainsi que ses fruits, sont insaisissables, même en cas de faillite ou de liquidation judiciaire ; il n'est fait exception qu'en faveur des créanciers antérieurs à la constitution qui auraient pris inscription dans le délai indiqué plus haut et à qui, pour cette raison, la constitution n'est pas opposable.

Les fruits peuvent cependant être saisis pour le paiement : 1° des condamnations en *matière pénale* ; 2° des impôts et primes d'assurance contre l'incendie afférents au bien ; 3° des dettes alimentaires.

Le propriétaire ne peut pas renoncer à l'*insaisissabilité* du bien de famille ; elle subsiste, même après la dissolution du mariage sans enfant au profit de l'époux survivant, s'il est propriétaire du bien, et aussi dans le cas où l'indivision est maintenue.

b) *Incapacité d'hypothéquer.* — Le bien de famille ne peut être hypothéqué, sauf ce qui a été dit relativement aux hypothèques légales.

c) *Restrictions à la capacité d'aliéner.* — Si le propriétaire du bien de famille est *marié*, il ne peut aliéner le bien de famille ou renoncer à sa constitution qu'avec le consentement de sa femme *donné devant le Juge de Paix* ; s'il a des enfants mineurs, il lui faudra, dans ce cas, obtenir l'autorisation du conseil de famille, qui ne l'accordera que s'il estime l'opération avantageuse : sa décision est sans appel.

d) *Maintien d'indivision.* — S'il existe des enfants mineurs au moment du décès de l'époux propriétaire de *tout ou partie* du bien, le Juge de Paix peut, soit à la requête du conjoint survivant, du tuteur ou d'un enfant majeur, soit à la demande du conseil de famille, ordonner la prolongation de l'indivision jusqu'à la majorité du plus jeune ; il peut, en même temps, allouer, s'il y a lieu, une indemnité, à raison de l'ajournement du partage, aux héritiers qui sont ou deviennent majeurs et qui ne profitent pas de l'habitation. La demande à fin de maintien d'indivision se forme par déclaration au greffe de la justice de paix du canton où le bien est situé.

e) *Attribution au conjoint survivant.* — Le survivant des époux, s'il est co-propriétaire du bien et s'il habite la maison, a la faculté de réclamer devant le Juge de Paix l'attribution *intégrale* du bien sur estimation, à l'exclusion des héritiers. Ce droit s'ouvre à son profit : 1° au décès de son conjoint si tous les descendants sont majeurs ou, lorsqu'il y a des mineurs, si la demande en maintien d'indivision a été rejetée ; 2° à la majorité des enfants, lorsque l'indivision a été maintenue.

f) *Compétence.* — Le Tribunal civil statue sur toutes les demandes relatives à la validité de la constitution, de la renonciation à la constitution, de l'aliénation totale ou partielle du bien de famille. L'affaire est jugée comme en matière sommaire. Si le jugement modifie ou annule la constitution, il est mentionné, au bureau des hypothèques, en marge de la transcription de la décision qui a homologué ladite constitution.

g) *Enregistrement.* — La constitution du bien de famille donne lieu à la perception d'un droit fixe de 3 fr. 75, seulement dans le cas où elle forme l'*objet unique* d'un acte notarié.

La transcription ne donne ouverture à aucun droit au profit du trésor. — *V.* Habitations a bon marché.

BIENFAISANCE. — La richesse et l'aisance ne sont pas données pour la jouissance égoïste, mais elles créent un devoir à l'égard des indigents. ‖ La bienfaisance doit être discrète, sans ostentation ni hypocrisie : joyeuse, charitable enfin, c.-à-d. fondée sur un véritable amour. Il faut donc donner non seulement de son argent, mais aussi de son temps, et non seulement de son temps, mais surtout de sa personne. Il faut aimer les pauvres, honorer la pauvreté, chercher à *comprendre* les besoins des indigents : alors, suivant les cas, on s'apercevra que ce dont le pauvre a besoin, c'est de telle aide en nature plutôt que de telle somme d'argent, de tel adoucissement, superflu en apparence, plutôt que de tel secours réputé nécessaire, de telle somme donnée ou prêtée d'un coup, et lui permettant de reprendre courage, plutôt que d'une série d'aumônes partielles, qui souvent n'ont d'autre résultat que de faire perdre à l'indigent le goût du travail. Mais toujours ce dont le pauvre a besoin, c'est d'une parole compatissante et d'une sincère affection. ‖ Ainsi la bienfaisance doit être individuelle ; les sociétés et les groupements, loin de mettre le riche à l'abri du spectacle de la pauvreté et de rendre l'aumône impersonnelle et administrative, doivent au contraire viser avant tout à faciliter le contact direct avec les indigents, tout en permettant, par l'effet de l'union et de la coopération des efforts, des moyens matériels plus puissants, et un plus facile discernement de la véritable indigence.

En principe, ne faites pas l'aumône dans la rue ; l'aumône au premier venu va, la plupart du temps, à un vicieux et à un simulateur ; les quelques pièces de monnaie que beaucoup distribuent ainsi par négligence et par paresse, plutôt que par vraie charité, trouveraient ailleurs un emploi beaucoup plus utile.

Beaucoup d'œuvres de bienfaisance, pour réunir les fonds qui leur sont nécessaires, organisent, avec la collaboration des dames patronnesses qui les soutiennent, des *ventes de charité*. C'est une concession, souvent nécessaire, à l'égoïsme de beaucoup de gens, qui donnent ainsi par convenance mondaine ce qu'on n'aurait pu obtenir de leur compassion ; mais c'est parfois un abus, qui charge à l'excès le budget de maintes personnes occupant une certaine situation sociale, et qui, tout en les contraignant à une charité forcée, les empêche de consacrer à des œuvres plus importantes les sommes qu'il faudrait. En pratique, se limiter aux œuvres vraiment utiles, à l'exclusion de toutes les autres, soit qu'on ait soi-même à organiser des ventes, soit qu'il s'agisse seulement d'accepter un billet. Proscrire absolument le *bal de charité*, dont le nom seul est une dérision.

On ne saurait trop recommander aux personnes qui disposent d'une certaine liberté les *visites de charité*. C'est la vraie forme de la bienfaisance. Habituez vos enfants, de très bonne heure, à avoir pitié des malheureux, à sacrifier un bonbon ou un gâteau pour donner quelques sous à un indigent, et parfois à donner leurs jouets à un enfant pauvre. Plus tard ils iront visiter les pauvres à domicile ; certaines œuvres de bienfaisance — et au premier rang la conférence de Saint-Vincent de Paul — les aideront admirablement.

Faites donc deux parts dans votre budget de bienfaisance, l'une pour les œuvres que vous voulez soutenir, l'autre pour les pauvres que vous visiterez et aiderez individuellement. Cette part disponible vous permettra de faire par vous-même un bien que les établissements, œuvres ou sociétés charitables, absorbés par un objet unique, ne sauraient faire, et sans lequel la bienfaisance la plus large demeure incomplète. Et ne vous occupez pas de trop d'œuvres et de trop de familles à la fois. Mieux vaut une action moins étendue et plus efficace.

Bienfaisance (*LÉGIS.*) **(Bureaux de).** — La condition essentielle pour recevoir des secours permanents du Bureau de bienfaisance est d'avoir depuis un an dans la commune son domicile de secours (*V.* la définition de ce domicile à l'article : Assistance médicale). S'adresser en pareil cas directement au maire. Le secours est modique, mais il aide à traverser une période difficile ; d'ailleurs, il ne constitue qu'un des modes d'assistance, complété particulièrement par le service d'assistance médicale. ‖ Les ressources du Bureau de bienfaisance comprennent : les produits des dons et legs, tout legs fait *aux pauvres*, les revenus des biens qui lui ont été attribués ou qu'il a acquis à titre onéreux, les subventions communales, une part du droit sur les spectacles, bals (*V.* Droit des Pauvres, Théatre), le tiers du produit des concessions dans les cimetières. Avant d'autoriser la création d'un bureau de bienfaisance, on exige qu'il soit pourvu d'une dotation suffisante pour assurer sa stabilité.

A Paris, les bureaux de bienfaisance sont soumis à une réglementation spéciale. Chaque arrondissement possède un bureau, chargé, sous l'autorité du Directeur de l'Assistance publique, du service des secours à domicile. Les bureaux de bienfaisance préparent la liste des *indigents*, qui est définitivement arrêtée par le Directeur de l'Assistance publique. Cette liste comprend les personnes de nationalité française, domiciliées à Paris depuis 3 ans au moins, ne pouvant, par suite de leur âge ou d'une infirmité, subvenir à leurs besoins, et, dans les mêmes conditions, les femmes veuves, séparées, ayant charge de famille. Sous peine de se voir supprimer les secours annuels, les indigents doivent déclarer la quotité de secours permanents qu'ils reçoivent d'autres institutions charitables. Sont en outre secourus *temporairement* à titre de *nécessiteux* les malades ou invalides ne pouvant momentanément subvenir à leurs besoins, ou qui, étant inscrits comme indigents, ont besoin de secours exceptionnels. Les administrateurs assurent, chacun dans la circonscription qui leur est confiée, la distribution des secours, presque toujours en argent. Les indigents inscrits pour secours permanents reçoivent des cartes, l'une constatant leur identité, l'autre servant aux paiements mensuels. Pour toucher son secours, l'indigent déposera sa carte à la mairie à date fixe ; cette carte, dûment visée, lui sera remise à la fin du mois par l'intermédiaire des administrateurs et commissaires. Les nécessiteux reçoivent des secours variables, sur bons détachés d'un livret à souche et à eux adressés par les soins du bureau de bienfaisance ; ces bons ne sont valables que pendant un mois. Il existe peu de secours en nature ; cependant, en hiver, des bons de charbon sont distribués. Pour recevoir un secours à titre d'indigent ou de nécessiteux, s'adresser au Maire de l'arrondissement. D'autre part, le Préfet de la Seine et le Directeur de l'Assistance publique ont à leur disposition des sommes à distribuer comme secours exceptionnels (leur écrire, en leur exposant le cas).

BIENS (*DROIT*). — Les biens, choses qui peuvent faire l'objet d'une appropriation, sont mobiliers ou immobiliers. On dit encore d'eux qu'ils sont corporels (tombant sous les sens : une maison, un terrain) ou incorporels (un droit de créance, par ex.).

Les biens peuvent appartenir, soit à des particuliers, soit à des personnes civiles ou morales ; ceux appartenant à des personnes morales (Etat, départements, communes) dépendent du domaine public ou du domaine privé.

BIÈRE (*FABRICATION*). — La fabrication de la bière pour la vente exige un matériel important et de gros capitaux. Voici un procédé qui permettra d'obtenir à la ferme une bière de ménage très appréciée. Acheter du malt tout préparé qu'on trouve dans le commerce. Pour 1 hectolitre de bière se procurer : 15 kg. de malt, 700 gr. de houblon et 250 gr. de levure de bière.

1° Dans une chaudière, faire bouillir, pendant 2 h., 30 litres d'eau dans laquelle on a jeté le houblon. — 2° Passer ensuite au tamis sur un récipient pour séparer les cônes du liquide. — 3° Dans une cuve de 1 hl. 1/2 environ munie d'un robinet protégé par un paquet de paille, formant tamis, maintenu en place par une grosse pierre, établir un double fond perforé sur lequel on dépose le malt. — 4° Sur ce malt verser 30 litres d'eau chaude prête à bouillir et laisser en contact sans remuer. — 5° Faire bouillir 40 autres litres d'eau et verser bouillante sur le malt qui a déjà reçu de l'eau. — 6° Par le robinet, soutirer le liquide total qu'on mélange avec l'eau houblonnée. Laisser refroidir. — 7° Quand la température est descendue à 17 ou 18°, mettre en tonneau dans un fût de 110 l. environ en tamisant à travers un linge ou un tamis fin. — Quand ce tonneau est à moitié plein, ajouter 200 à 250 gr. de levure de bière délayée dans une petite quantité de bière. Verser ensuite le reste du liquide. — A 15° de température, la fermentation dure 5 ou 6 j. Si de l'écume s'échappe par le trou de bonde, la recueillir en dessous dans un récipient ; c'est de la levure qui pourra servir plus tard. 10 à 12 j. après le commencement de l'opération, coller au blanc d'œuf ou à l'ichtyocolle comme pour le vin. *V.* Vins (Collage des) et fermer le trou de bonde avec une bonde serrée. Une quinzaine après, la bière est éclaircie, on peut la mettre en bouteilles bien bouchées et conservées en cave fraîche pour consommer au fur et à mesure des besoins.

Au contact de l'air ou dans un endroit chaud, la bière s'évente et devient imbuvable.

Bière (*HYG.*). — Usage de la bière. — On peut boire 1 bouteille par repas, une trop grande quantité dilate l'estomac et, par le haschich du houblon, stupéfie et rend hébété ; une quantité normale nourrit et rafraîchit.

Bières médicinales. — *Au quinquina* : 30 gr. en macération en 1 l. de bière forte ; prendre de 50 à 100 gr. par jour.

Antiscorbutique : 30 gr. de feuilles de cochléaria fraîche, 60 gr. de racines de raifort fraîches, 30 gr. de bourgeons de sapin, 2 l. de bière forte ; prendre de 50 à 100 gr. par jour.

Bière (*IMPOTS*). — *V.* Boissons (Impot sur les).

BIGAMIE (*DROIT*). — On appelle ainsi la situation d'une personne qui, déjà mariée, contracte un nouveau mariage à une époque où le premier n'était pas encore dissous.

La bigamie constitue un crime passible des travaux forcés à temps ; l'officier de l'état civil qui prête son ministère au second mariage, *en connaissant l'existence du précédent*, est considéré comme complice et encourtl a même peine que l'auteur principal (C. pénal, art. 340).

Si le 1er *mariage* était nul, il n'y aurait pas bigamie. Dans le cas où l'inculpé invoque cette nullité, il doit être sursis à statuer sur la poursuite criminelle, jusqu'à ce que cette question de nullité ait été résolue par la juridiction compétente.

BILAN. — *V.* Banqueroute, Faillite, Liquidation judiciaire.

BILBOQUET (*JEUX*). — Jeu d'adresse très en honneur en France à la cour de Henri III, de Charles IX, et même sous Louis XV. Le bilboquet est ordinairement fait en bois, surtout en buis et quelquefois en ivoire ; il est formé de 2 pièces : 1° une boule percée d'un trou conique de part en part ; 2° un bâton tourné ou manche, pointu à l'une de ses extrémités et présentant de l'autre, une partie concave en forme de petite coupe. Ces 2 pièces sont réunies par un cordon souple et solide ; le cordon qui a été passé dans la boule par l'ouverture la plus grande et arrêté d'un fort nœud à l'issue de la plus petite vient s'attacher au milieu du manche.

Il existe des bilboquets de toute taille, depuis les minuscules jouets d'enfants jusqu'aux instruments gigantesques des acrobates ; il y a seulement certaines proportions à observer entre le volume de la sphère, la force du manche et la longueur de la corde de suspension.

Tenez le bâtonnet dans la main droite à peu près verticalement ; la boule oscille au bout de la corde, placez-la avec l'autre main dans une position bien perpendiculaire, dès qu'elle ne bouge plus, donnez une impulsion telle à l'appareil que, décrivant une courbe en avant, la bille revienne s'enfiler par sa grande ouverture dans le bout pointu du bâtonnet ; un autre tour d'adresse consiste à recevoir la boule dans la petite coupe inférieure que vous lui présentez en retournant rapidement le manche.

Pour plus de facilité, avant de lancer la bille, tordez le cordon en le pinçant de la main gauche ; vous imprimez ainsi à la sphère un vif mouvement de rotation sur elle-même grâce auquel elle risque moins de s'écarter du plan vertical où vous la lancez ; c'est l'artifice des débutants.

On trouve aussi une sorte de bilboquet horizontal (palada) qui se compose d'un petit bambou souple et effilé semblable à un manche de fouet, mais de dimension plus réduite ; le bout le plus gros forme le manche, l'autre, beaucoup plus flexible, porte à son extrémité un anneau parfois métallique, très souvent formé par le bois lui-même qui a été replié en ovale. Au milieu de la baguette est attachée une fine cordelette qui tient en suspension un palet ou une boule ovoïde en bois, en métal ou en celluloïd.

Tenant le manche de la main droite, mais horizontalement, donnez-lui une impulsion telle que le palet, lancé en l'air comme la boule d'un bilboquet, vienne s'engager dans le petit anneau qui est juste assez grand pour le retenir sans le laisser passer.

BILE (*MED.*). — Liquide verdâtre, visqueux, amer, sécrété par le foie ; dans l'intervalle des digestions s'accumule dans la vésicule biliaire d'où il est déversé dans l'intestin.

Sert à la digestion des graisses qu'elle émulsionne, élimine de l'organisme divers produits toxiques, combat dans une certaine mesure les fermentations intestinales, donne aux matières fécales leur coloration.

Il est des cas où la bile, ne pouvant s'écouler dans l'intestin, passe dans le sang en partie : on assiste alors à l'évolution de l'*ictère* ou *jaunisse* (*V.* ce mot). Certains de ses éléments peuvent se mêler également au liquide sanguin d'une façon permanente, héréditaire parfois, (cholémie) ; cela n'occasionne souvent que des troubles légers, peut même laisser les sujets qui en sont atteints en parfaite santé, et nécessite seulement quelques précautions hygéniques (*V.* Hygiène (Méd.) : Hygiène des cholémiques).

Il peut se former dans la bile des calculs qui s'accumulent dans la vésicule biliaire et peuvent occasionner des coliques hépatiques (*V.* Coliques).

BILLARD (JEU DE). — I. *Position normale du joueur.* — II. *Le carambolage et les effets.* — III. *La partie.*

Le *billard* doit être parfaitement horizontal et plan, muni de bandes uniformément élastiques et recouvert d'un tapis sans taches ni reprises. Les 3 *billes* doivent être en ivoire ou en celluloïd mêlé de poudre d'ivoire, parfaitement rondes et calibrées, sans marques blanches qui s'écaillent et ne rendent pas au choc ; elles doivent avoir 5 cent. de diamètre, peser chacune environ 150 gr. et posséder toutes les trois même grosseur, même poids et même élasticité. On pousse les billes au moyen d'une *queue* munie au petit bout d'un *procédé* que l'on frotte de *craie* (blanc de billard) pour l'empêcher de glisser sur la bille. Les meilleures queues sont en bois de frêne, légères du petit bout, pesantes du gros bout.

I. POSITION NORMALE DU JOUEUR. — Le joueur pose les 4 doigts de la main gauche sur le tapis, ainsi que la paume, en relevant un peu le milieu de la main. Faire glisser la queue entre l'os de l'index et le pouce qui se relève pour l'empêcher de tomber quand elle pousse la bille. Se placer ainsi bien en face de sa bille, en pointant à l'endroit où on veut la frapper, puis regarder le but à atteindre et pousser la bille quand on a rectifié sa position, mais avec un effort de l'avant-bras et non de l'épaule. Ne pas relever la main dès que la bille est poussée pour ne pas altérer par ce mouvement immédiat la portée du coup qu'on a donné. Lorsque la bille est placée de telle façon que le joueur ne peut l'atteindre en prenant la position indiquée, il peut se servir de la queue en jouant par le gros bout dont il frappe la bille, sans l'appuyer sur la main gauche.

II. LE CARAMBOLAGE ET LES EFFETS. — Le carambolage consiste à toucher avec sa bille les deux autres billes, d'un seul coup de queue, directement ou à l'aide des bandes élastiques du billard. Ce problème, si simple à première vue, est cependant des plus compliqués, et le jeu du carambolage

demande une très grande pratique et une sûreté de main particulière. Il faut étudier le *choc des billes sur les bandes* et le *choc des billes sur les billes*. Pour étudier le choc des billes sur les bandes, pousser sa bille, de la mouche collée au milieu du dernier tiers du billard, vers a bande du haut, assez fort pour qu'elle touche cette bande et redescende jusqu'à la main du joueur ; on expérimente ainsi la force de l'élasticité et on se rend compte de ce qu'on peut en attendre. De ce même point, pousser la bille un peu au-dessus du milieu de la bande de gauche ; on la verra frapper la bande suivant un certain angle et s'en éloigner suivant un autre angle égal au premier : l'*angle de réflexion* se trouvant égal à l'*angle d'incidence quand l'élasticité des bandes est excellente*, et *quand l'impulsion donnée à la bille n'étant pas trop violente*, la bande n'est pas empêchée par la loi d'inertie de *rendre* le choc reçu (fig. 1).

Il faut donc supposer que les conditions du billard et du coup joué sont normales et que les angles que la bille décrira peuvent être calculés d'avance par un coup d'œil, en tenant compte à l'occasion que si le coup est joué *très violemment, l'angle de réflexion sera plus petit que l'angle d'incidence* et qu'il sera, au contraire, *plus grand si le coup est joué avec beaucoup de douceur*. La pratique seule peut renseigner efficacement sur ce point. Nous supposons que ces coups à la bande ont été joués en frappant la bille au milieu. Si, au lieu de la frapper au milieu, on la frappe à droite ou à gauche, on obtient des déviations de la ligne que suit la bille après avoir été repoussée par la bande. Pour constater ces *effets* et les mesurer, placer la bille sur la mouche du milieu en bas du billard et la pousser vers le point A en la frappant au milieu, plutôt en tête qu'en bas. La bille reviendra sur la mouche. Recommencer en la frappant à gauche : la bille redescendra vers la bande de gauche ; elle redescendra vers la bande de droite si on l'a frappée à droite et cela d'autant plus qu'elle aura été touchée plus sur le côté. La façon dont on touche la bille modifie donc l'angle de réflexion (fig. 3).

Le choc des billes sur les billes donne lieu à plusieurs observations : Quand on touche à *bille pleine*, c'est-à-dire quand il y a collision complète entre la bille poussée et la bille atteinte, la bille poussée s'arrête et l'autre roule avec une force sensiblement égale à l'impulsion de la première bille et dans la même direction. Si l'on touche la bille *demi-pleine* à droite ou à gauche, on l'envoie vers la gauche ou vers la droite dans une direction qu'on peut prévoir d'après la place du choc. La bille jouée s'écarte du côté où elle a touché l'autre bille, dans la mesure où elle l'a touchée. Si la bille a *été touchée fin*, l'effet de déviation, sur l'une comme sur l'autre, est beaucoup moins grand. On se sert de cette modification de la direction de la bille jouée pour la diriger de la 1re sur la 2e et réussir ainsi le *carambolage*. Mais dans la plupart des coups, il faut faire intervenir aussi, soit l'effet, soit les bandes, soit l'un et l'autre. On a vu que l'effet modifie l'angle de réflexion sur les bandes : il modifie de même la direction que prend, après le choc d'une bille, la bille jouée (fig. 4). Quand le joueur ne peut pas, même avec de l'effet, faire aller sa bille directement d'une bille à l'autre, il se sert des bandes ; il touche une bille, puis une ou plusieurs bandes qui l'amènent à la seconde bille. Il peut même avoir avantage, dans certains cas, à jouer *bande première*, c'est-à-dire à toucher avant toute bille, une ou plusieurs bandes.

Coulé et rétro. — Certains carambolages exigent que la bille soit poussée d'autre façon ; pour *couler la bille*, c'est-à-dire frapper en plein la 1re bille sur laquelle on tire et que la bille jouée semble *couler* à sa suite, il faut frapper la *bille en tête*. Au contraire, pour faire revenir la bille en arrière, pour faire ce qu'on appelle un *effet rétrograde*, frapper la bille très bas, tout près du tapis et toucher l'autre bille en plein. Pour tous les effets à obtenir, tenir la queue peu serrée, de façon qu'elle file un peu avec la bille en la forçant à prendre un mouvement de rotation sur elle-même. Jouer plutôt à coups moelleux, le bras près du corps, l'épaule ne prenant aucune part à la détente du bras. Jouer sans hâte et pousser la bille seulement quand on a bien décidé quel coup on veut tenter.

La série. — Quand on a assez l'habitude du billard pour réussir un certain nombre de carambolages, il faut chercher à se rendre compte, avant de jouer chaque coup, sur quels points du billard les 3 billes se rendront, une fois le coup joué. Prévoir cela et jouer de façon à les rassembler en position favorable, c'est tout le secret des *séries* ; c'est aussi la difficulté la plus grande, car elle complique le calcul des forces et des effets et nécessite souvent qu'un coup facile à faire directement soit joué indirectement pour ménager le coup suivant. Observer d'abord les diverses sortes de coups (ils se classent un peu par catégories) et remarquer pour chaque catégorie vers quels points les billes tendent à se diriger, une fois le coup joué avec une force normale ; voir quelle est celle des deux billes adverses qu'il faudrait heurter plus fort pour la rapprocher de l'autre et tenter, à chaque fois, de le faire mais sans pour cela manquer le carambolage, car ce serait *livrer du jeu* à l'adversaire qui profiterait pour lui-même du groupage des billes. On peut éviter ce danger dans une certaine mesure en jouant de préférence sur la bille rouge, car si la bille jouée, va, après avoir touché la blanche, *mourir* auprès de la rouge, on livre alors à l'adversaire un coup très facile appelé *lunettes*. Un moyen souvent employé pour se *donner du jeu* est de frapper fort la première bille, de façon à lui faire *doubler le billard*, c'est-à-dire à la faire monter et redescendre, ou à lui en faire faire le tour par 3 ou 4 bandes ; ainsi la bille adverse revient, la bille jouée a amorti sa propre impulsion et vient caramboler doucement, les 3 billes se trouvent réunies pour le coup suivant. Cette façon de jouer offre le grand avantage de ne faire rouler autour du billard qu'une bille à la fois et d'éviter *les contres*.

Le contre. — On appelle *contre* la rencontre inopinée de deux billes dont l'une, après avoir touché une bande, revient heurter l'autre et déranger le résultat attendu par le joueur. Quand le contre est inévitable et qu'on ne peut non plus l'utiliser pour le carambolage, il faut jouer le coup d'une autre façon, soit par bandes premières, soit par effets rétrogrades, soit par *massé*.

Le massé. — Le massé est le coup le plus difficile à réussir au billard, d'abord parce qu'on en calcule mal les effets à moins d'une très grande pratique et ensuite parce qu'on risque, en jouant ce coup, de déchirer le tapis. Mais, pour réussir de grandes séries de carambolage, il est indispensable de s'en servir. Pour faire un massé, il faut tenir la queue presque verticalement au-dessus de la bille et la frapper d'un coup très ferme *mais pas trop sec*, de façon à lui faire décrire une courbe de petit rayon au moment où elle part. Le massé est quelquefois la seule façon dont on puisse jouer une bille *collée* sur la bande. Or le groupage des billes s'opère naturellement dans les angles du billard où le joueur est souvent gêné par les bandes ou la proximité des autres billes ; la position nécessitée par le massé le met à même de jouer n'importe quel coup. Mais le massé présente un autre avantage plus grand encore : c'est de pouvoir faire tous les carambolages dans lesquels, les trois billes étant en ligne droite ou à peu près, le joueur, qui est à un bout de la ligne, se trouve *masqué*. Grâce à un massé, la bille du joueur décrit une courbe en frôlant la première bille et vient toucher la seconde. Ces massés, joués doucement, déplacent à peine les billes et le jeu reste toujours groupé. ‖ Après un certain nombre de petits coups de bande, d'effets ou de massés dans le même angle (et cela suivant l'habileté du joueur), la position des billes oblige à reprendre le jeu en plein billard ; deux ou trois carambolages doivent suffire alors à grouper à nouveau les billes dans une position favorable à une nouvelle série de petits coups massés. A vrai dire, le jeu en plein billard offre plus d'intérêt que le jeu très groupé ; l'incertitude du carambolage éveille l'attention et sa réussite fait mieux valoir l'adresse et le coup d'œil du joueur ; le jeu par massés est d'une monotonie toute scientifique et le joueur qui ne semble rien risquer décourage les partenaires et les spectateurs.

BILLARD

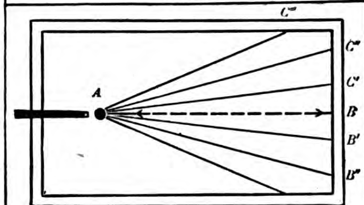


Fig. 1. — *La bille frappée pleine et en tête va en B et revient passer par son point de départ (A); frappée plus ou moins à droite ou à gauche, elle prendra une des directions B', B'', B''', etc... ou C', C'', C''', etc...*

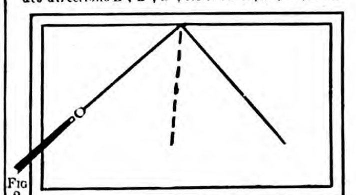


Fig. 2. *En frappant la bille pleine, aucun effet ne se produit. (L'angle de réflexion est égal à l'angle d'incidence.)*

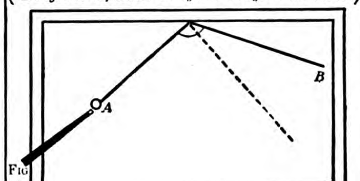


Fig. 3. *En frappant la bille en A, l'effet se produit en B (L'effet modifie l'angle de réflexion.)*

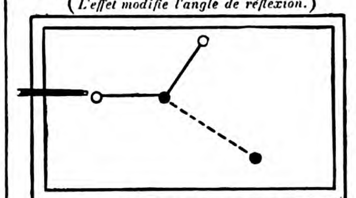


Fig. 4. — *En frappant sa propre bille en bas et à gauche et en touchant fin à gauche la bille sur laquelle on tire, on est dévié à gauche; la bille touchée s'échappe à droite.*

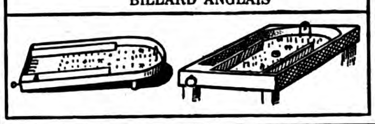
III. LA PARTIE. — La *partie de carambolage* est la plus pratiquée et la plus simple dans ses règles. On la joue à deux joueurs avec deux billes blanches et une rouge, chacun des joueurs conservant la même bille blanche tout le temps de la partie : *tirer le billard* pour savoir quel est celui qui jouera le premier : pour cela placer une bille sur une mouche d'en bas et la pousser de façon à lui faire toucher la bande d'en haut et à la faire redescendre aussi près que possible de la bande d'en bas ; celui dont la bille s'arrête le plus près peut jouer le premier ou faire jouer son adversaire. Placer alors la rouge sur la mouche d'en haut, les blanches sur les mouches d'en bas et jouer sur la rouge, ou sur une bande avant la rouge. Le joueur continue à jouer tant qu'il réussit les carambolages. Quand il manque un carambolage, son adversaire *prend la main* à son tour. Le joueur qui *queute* perd son droit de continuer (on appelle queuter en général, tout mauvais coup de queue, soit que celle-ci glisse sur la bille, soit qu'elle la pousse, etc.). Quand deux billes se touchent, on relève les trois billes et on les remet à la place qu'elles occupaient au premier coup de la partie. Le nombre des carambolages à effectuer pour gagner la partie est fixé, avant de commencer, suivant la force des joueurs : 25, 50, 100 ou au delà. Quand il y a une notable différence de force entre deux joueurs, le plus fort cherche à rétablir l'équilibre des chances en *rendant des points* à son adversaire, soit 10 points sur 25, par exemple : le joueur qui reçoit les 10 points les marque et compte 11 à son premier carambolage. Après chaque partie, c'est le perdant qui a le choix de jouer le premier ou de faire jouer l'adversaire. Quand on joue à plusieurs, chacun pour son compte, chaque joueur joue à son tour, prenant la main quand celui qui le précède a manqué le carambolage et jouant avec la bille blanche qui ne vient pas d'être jouée. Quand on joue à 4, associés 2 à 2, le joueur qui tient la main continue tant que son adversaire n'a pas de carambolage ; si son adversaire carambole, *il est tué*, et passe la main à son associé.

La bricole. — On appelle *jouer la bricole*, toucher une bande avant de toucher une bille et il se joue des parties de bricole où la règle veut que tous les coups soient joués de cette façon ; un carambolage fait autrement que par une bricole ne compte pas et la main passe. Beaucoup d'autres parties se jouent avec des règlements divers et des différences quant au nombre de joueurs ou au nombre de billes : ce sont en général des coutumes locales, auxquelles on s'habitue très vite quand on connaît bien les lois du carambolage. Actuellement les billards n'ayant plus de *blouses* (sortes de poches existant au nombre de 6, une à chaque angle et au milieu des grandes bandes des anciens billards et dans lesquelles on cherchait à faire tomber l'adversaire)c, ertaines parties telles que le *casin* ne se pratiquent plus ou ont été tout à fait modifiées.

La poule. — La plus fréquente des parties, après le carambolage, est la *poule* qui se joue de différentes façons avec 1, 2 ou plusieurs quilles, avec 2 ou 3 boules. Le nombre de joueurs est indifférent et la place de chacun d'eux est désignée par le sort. Les fautes des joueurs sont payées par eux suivant un tarif établi d'avance ; ce jeu supporte toutes les modifications qu'on veut lui donner, mais c'est *la poule au bouchon* qui peut servir de type à ce genre de parties. Après avoir tiré au sort, la partie commence comme la partie de carambolage, sauf qu'on a posé sur la mouche du milieu du billard un bouchon bien d'aplomb sur lequel chaque joueur a posé son *entrée de jeu*, 0 fr. 10 par exemple. Il s'agit, pour gagner la mise déposée sur le bouchon, de faire le carambolage des trois billes et, du même coup, d'abattre avec une bille adverse le bouchon et la mise. Il faut, de plus, que la bille abattant le bouchon ait, auparavant, touché une bande. Toutes les fautes commises contre ces règles coûtent une amende que le joueur dépose sur le bouchon : en général, *manquer de touche* (ne toucher aucune bille) se paie 0 fr. 05, abattre le bouchon directement coûte 0 fr. 10. Pour augmenter la difficulté et grossir l'enjeu en multipliant les amendes, il est d'usage de placer deux quilles, une sur la mouche du haut, l'autre sur la mouche du bas et il est interdit de les faire tomber de quelque manière que ce soit, sous peine d'une amende de 0 fr. 05 par quille. Jouer avant son tour est passible d'une amende, de même que faire sauter une bille hors du billard. La partie de poule au bouchon peut se prolonger aussi longtemps que le veulent les joueurs qui, du reste, peuvent se retirer de la partie quand bon leur semble.

Billard anglais (*JEUX DE SALON*). — Le billard anglais consiste en un petit tableau portatif rectangulaire dont la surface garnie de rebords ou bandes est terminée à sa partie supérieure en demi-cercle : on le pose sur une table, en exhaussant légèrement la partie semi-circulaire. A droite et à gauche, à une petite distance de la bande et parallèlement à elle monte un deuxième rebord qui forme de chaque côté du tableau une sorte de couloir ; l'un de ces couloirs est libre et découvert, permettant d'y pousser une bille d'ivoire au moyen d'une petite queue, l'autre est muni en bas d'une espèce de système à ressort qu'actionne un anneau et grâce auquel on peut lancer la bille, selon le mode de tir préféré par le joueur. Le tableau central, sauf en sa partie supérieure, est garni d'un entrecroisement compliqué de clous verticaux, de tiges métalliques courbées en ponts et en arceaux entre lesquels roule la bille, se heurtant et tombant de l'un à l'autre ; ces clous et ces arceaux sont disposés de manière à livrer juste passage à la bille en protégeant dans une certaine mesure les abords des cupules ou godets régulièrement disposés sur le jeu et dont la valeur varie : 20, 30, 40, 50, etc. Certains arcs aussi sont pourvus de chiffres dont le joueur porte la valeur numérique à son compte lorsque sa bille les a traversés. Enfin la partie inférieure du tableau est divisée en 10 compartiments numérotés de 0 à 9 et dans lesquels, en fin de course, vient s'engager la boule qui ne s'est pas casée en chemin.

BILLARD ANGLAIS



Le jeu. — Le joueur se place devant la bande du bas, à droite ou à gauche, selon qu'il se sert de la petite queue ou du système à ressort ; pour tirer d'une façon comme de l'autre, il doit calculer avec soin la force d'impulsion qu'il imprime à la bille, car si elle est trop faible, celle-ci ne pourra arriver à gravir le plan incliné. Si, au contraire, le coup est trop fort, la bille dépasse le but et, remontant toute la hauteur du billard, elle traverse sans s'y arrêter l'espace circulaire pour venir s'engager dans le couloir opposé, sans résultat également.

Chacun jouant à son tour un seul coup et additionnant au fur et à mesure les points qu'il a faits, le gagnant est celui qui atteint le premier le total dont on est convenu d'avance.

Billard Nicolas (*JEUX DE SALON*). — Jeu amusant et simple qui peut se jouer à 2, 4, 6 joueurs. Il comporte une table de forme arrondie, des poires en caoutchouc ou souffleurs (1 par joueur), placées au-dessus de godets percés dans la table et 1 bille en liège. Le jeu consiste à envoyer, en soufflant avec la poire, la bille rouler dans un des godets adverses, et à protéger en même temps, son propre godet. Chaque fois que la bille tombe dans un godet, le joueur chargé de défen-

BILLARD NICOLAS



dre celui-ci marque un point à son désavantage. Le 1er perdant est donc celui qui atteint le plus rapidement le chiffre convenu d'avance.

BILLES (*JEUX D'ENFANTS*). — Généralités. — Les billes avec lesquelles jouent les écoliers sont de petites boules en pierre ou en terre argileuse durcie, en marbre, en verre, ou en agate, celles-ci ayant naturellement une valeur plus considérable que celles-là.

Termes techniques. — *Caler*. — Le joueur peut, selon les conventions ou la tolérance de son adversaire, lancer sa bille en la faisant simplement rouler ou bien la *caler*, c.-à-d. la placer entre le pouce et l'index repliés et la projeter en détendant le pouce comme un ressort.

Preu. — Etre preu (abréviation de premier), c'est commencer le jeu, ce qui est un avantage ; pour désigner le premier on trace une ligne de but, et chacun s'étant tour à tour placé à une même distance, lance une bille vers le but ; celui qui en approche le plus est le « preu » ; le rang des suivants est déterminé par la position de leurs billes respectives.

Trimer. — Le trimeur est celui qui, désigné par le sort ou sa maladresse, joue seul contre les autres qu'il voit ligués et s'acharnant sur sa bille, jusqu'à ce qu'un autre le remplace enfin dans ce rôle ingrat. Dans divers jeux de société, il y a de même un trimeur, c'est le patient des *quatre coins*, du *colin-maillard* ou de la *main-chaude*.

La bloquette. — La *bloquette* se joue à plusieurs, mais, le plus souvent, à 2 joueurs. On creuse dans la terre au pied d'un mur ou d'un arbre une petite cuvette profonde de 5 à 6 cm. On trace ensuite un but à distance convenable. Les joueurs, à chaque coup, se font des propositions mutuelles sur le nombre de billes qu'ils veulent risquer. Le terme consacré est : *mis* et l'on dit *mis de* 2, de 4, de 6, de 8 (toujours un nombre pair). Les adversaires, étant d'accord, prennent chacun le même nombre de billes. Celui qui joue le premier se place au but et les lance dans la bloquette. Si elles y entrent toutes, l'autre doit lui en payer autant qu'il en a jetées ; si aucune n'est entrée dans le trou, il les perd toutes et l'adversaire ramasse l'enjeu. Si les billes lancées se trouvent en nombre pair et dans la bloquette et hors de la bloquette, il les conserve, mais si, au contraire, il y a dehors et dedans un nombre impair, son adversaire ramasse tout ce qui est dehors. Chacun bloque à son tour et l'enjeu peut varier à chaque nouveau coup.

Le cercle. — Le *cercle* ou *triangle* est le plus classique des jeux de billes ; il admet un nombre indéterminé de joueurs.

Sur un sol aussi uni que possible, on trace avec la pointe d'un couteau un cercle ou un triangle de moyenne grandeur et dont la dimension varie (entre 25 cm. et 50 cm. de diamètre), avec le nombre des joueurs. C'est là que, avant le jeu, chacun dépose sa mise, c.-à-d. un même nombre de billes (en évitant qu'elles se touchent). A 3 ou 4 m. on établit la ligne de but. On procède alors au classement (*V.* plus haut, *preu*). Le jeu commence ; chacun doit chercher à faire sortir du cercle le plus de billes possible, car elles deviennent sa propriété ; mais il ne peut jouer qu'en calant (*V.* plus haut ce mot), c.-à-d. en tenant sa bille entre le pouce et l'index. C'est du but que les joueurs jouent tous leur 1er coup, chacun à son tour, tous les autres coups dans le cours de la partie, étant joués de la place même où la bille du joueur s'est arrêtée au coup précédent. Le joueur dont la bille est atteinte par celle d'un adversaire perd sa place et doit aller tirer de la ligne de but, il est même mis hors du jeu, on le dit *tué*, ou *mort* si l'adversaire a déjà des prises. Chacun s'approprie la ou les billes qu'il a réussi à faire sortir du cercle, mais si sa propre bille, celle avec laquelle il joue, reste enfermée dans les limites du cercle, il rend ce qu'il aurait gagné à ce coup, c'est-à-dire la ou les billes qu'il vient de faire sortir, et retourne jouer, à son tour, du but. Si sa bille reste dans le cercle sans en faire sortir aucune autre, le joueur est déclaré mort et ne joue plus, à moins qu'un autre charitablement, — mais très rarement d'ailleurs, sinon quand on joue en camps associés — ne le délivre en frappant sa bille, en ce cas il dépose une unité au jeu et va tirer du but. La partie est terminée quand le cercle est dégarni, on la continue quelquefois par une *poursuite* (*V.* plus loin). Alors les adversaires, partiellement vainqueurs, visent alternativement les uns sur les autres, chacun cherchant à toucher la bille de l'autre jusqu'à ce que la plupart ayant été atteints et mis hors de jeu en rendant leurs prises, la lutte s'établisse entre les 2 derniers joueurs et se termine par la défaite de l'un d'eux. Le vainqueur se trouve ainsi en possession de toutes les billes du cercle.

Le pont. — Dans un morceau de bois sont creusées un certain nombre d'arcades symétriques, hautes de 2 ou 3 cm., de manière à laisser librement passer une bille. Chaque arche porte son numéro inscrit au faîte, les plus forts numéros étant toujours aux extrémités. On trace la ligne du but à 1 m. 50 ou 2 m. environ du pont ; près de celui-ci se tient le joueur qui prend (à son tour) le rôle de payeur : il paie à celui dont la bille passe sous une arche, le nombre de billes représenté par le numéro de cette arche, il ramasse au contraire toutes celles qui passent à droite ou à gauche du pont, ou se heurtent à une de ses piles.

Le pot ou poque. — On creuse en plein terrain un petit trou rond peu profond et peu évasé, c'est le pot ou la poque. A quelque distance (1 m. 50, 2 m. ou même plus), on trace la ligne du but. Le nombre des joueurs n'est pas déterminé, on fixe leur rang comme d'ordinaire (*V.* plus haut).

Le jeu commence : le 1er coup se joue, pour chacun, du but même. Il s'agit d'envoyer sa bille le plus près possible du pot ou mieux dans le pot lui-même ; pour ce 1er coup seulement, on peut jouer en faisant rouler sa bille ; dans le reste de la partie on est obligé de *caler*. S'il réussit, le joueur marque 10 ; sinon il reste en place et le joueur suivant lance sa bille. Le joueur peut, à son gré, tirer au pot ou tirer sur une bille étrangère pour l'envoyer loin ; il marque 10 points aussi s'il la touche. Le même joueur continue de jouer tant qu'il fait des points sans interruption. Hors ce cas, chacun joue à son tour.

Il y a 3 points, 30, 70, 100, qu'on ne peut obtenir qu'en mettant sa bille dans le pot et non en frappant celle d'un adversaire. Celui qui enfreint cette règle perd tous les points qu'il avait déjà conquis. Tout joueur qui atteint 110 points gagne et se retire du jeu, la partie se poursuit entre les autres, le dernier restant perd. Ou bien il paie l'enjeu convenu ou bien il trime (*V.* ce mot), c.-à.-d. qu'il continue le jeu, tandis que les autres s'unissent pour l'empêcher d'atteindre le pot.

La poursuite. — Le plus simple des jeux de billes (2 joueurs). L'un d'eux, que le sort désigne pour commencer, jette sa bille à une certaine distance, l'autre la vise avec la sienne et cherche à la toucher ; s'il l'atteint, il compte 10 ou, selon les conventions, reçoit une bille de son adversaire, et continue de jouer en comptant 10 de plus ou en recevant 1 bille, chaque fois qu'il touche l'autre. S'il manque son coup, l'adversaire joue à son tour, dans les mêmes conditions. Chacun lance sa bille de l'endroit même où elle s'est arrêtée au coup précédent. A chaque choc, donc, le tireur adroit reçoit une bille, ou compte 10 et le premier qui atteint 100 ainsi reçoit du perdant l'enjeu convenu.

La *poursuite* se joue souvent avec des billes plus grosses que les billes ordinaires et qu'on appelle calots, boulets ou boulons ; on les lance en les faisant rouler, mais quand on se sert des petites billes ordinaires on est tenu de jouer en *calant*.

Le serpent. — On trace sur le sol une sorte de grand serpent enroulé, et se repliant 2 fois sur lui-même. L'œil est représenté par un pot de quelques centimètres de profondeur. Le nombre des joueurs est indéterminé. Partant de la queue A du serpent et lançant leur bille à tour de rôle, ils doivent faire en sorte qu'elle reste toujours dans l'intérieur de la figure. Tout joueur dont la bille est jetée hors du serpent ou s'arrête sur le contour ou ne franchit pas sans s'y arrêter les croisements P et P' appelés *ponts*, est obligé de recommencer et retourne à la queue où il jouera à son tour. Le 1er qui réussit à mettre sa bille dans le pot placé à la tête gagne la partie dont on a fixé l'enjeu commun à tous.

BILLES (JEUX D'ENFANTS)

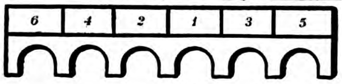


Fig. 1. — *Le pont.*

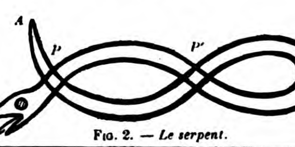


Fig. 2. — *Le serpent.*

La tapette. — On y joue le plus souvent à 2 ; le nombre des joueurs est cependant illimité, mais chacun doit être muni d'un nombre égal de billes. Choisir une portion de mur qui n'offre pas de trop grandes aspérités, puis établir — au sort, ou autrement — le classement des joueurs (celui qui joue le dernier est le plus favorisé). Le jeu commence : placé à une distance déterminée, le 1er jette une de ses billes contre le mur, elle rebondit, roule un instant sur le sol et s'y arrête, on l'y laisse ; le 2e lance à son tour sa bille en calculant le choc, de telle manière qu'en quittant le mur elle ait chance de rencontrer en roulant, sur son passage, celle de l'adversaire, s'il y réussit dès le 1er coup, le joueur heureux ramasse les 2 billes, et c'est à lui maintenant de jouer le 1er. S'il ne réussit pas, la partie se poursuit. Si le nombre des billes que chacun doit jouer est épuisé sans qu'aucun ait encore gagné, celui dont c'est le tour prend sur le terrain la bille la plus éloignée et joue avec elle. Tout le jeu appartient en définitive à celui qui est parvenu à toucher ainsi l'une des billes.

Le tirer. — Un joueur propose aux autres de leur faire tirer comme enjeu une bille plus grosse ou une bille de marbre ou d'agate : il la place à terre près d'un mur, d'une marche d'escalier, d'un tronc d'arbre. Ceux qui veulent prendre part au jeu doivent se placer sur une ligne de but, suffisamment éloignée. De là ils lancent successivement et à tour de rôle une ou plusieurs billes ordinaires dont ils s'efforcent de toucher celle qui leur est proposée ; s'ils y réussissent, elle est à eux ; sinon, et à mesure, le provocateur qui est placé auprès de son enjeu ramasse toutes les billes qui manquent le but.

La trime. — On y joue d'ordinaire avec des billes un peu plus grosses que les billes ordinaires. On creuse en plein terrain un trou comme pour la bloquette et l'on trace à une certaine distance, 4 ou 5 m., la ligne de but. On commence par désigner le joueur qui trimera le 1er, celui dont la bille se trouve la plus éloignée du but lorsque chacun a tiré. Le « preu » est donc ici celui qui trimera le dernier. Le trimeur placé au but tâche de là d'envoyer sa bille dans le trou ; s'il y réussit, le trimeur suivant le remplace : sinon, comme il arrive le plus fréquemment, chaque joueur à tour de rôle, et selon l'ordre, vient prendre place au pot même et lance sa bille contre celle du trimeur, de façon à le repousser le plus loin possible. Quand son tour vient, le patient joue alors de la place où sa bille a été renvoyée et cherche à envoyer sa bille dans le pot ; dès qu'il y parvient, le voilà délivré, il est remplacé par le suivant, c.-à-d. celui qui occupait le dernier rang après lui.

BILLET (*DROIT*). — On appelle ainsi toute reconnaissance de dette, avec promesse de paiement, souscrite en la forme sous-seings privés. — *V.* Acte.

BILLET A ORDRE. — Le billet à ordre constitue une promesse de paiement. Voici la formule la plus courante (nous engageons nos lecteurs à ne pas s'en écarter) :

(*Paris*), le... Bon pour francs.
A (fin *décembre prochain*), je paierai à M. X..., demeurant à..., ou à son ordre, la somme de (*en toutes lettres*) francs, valeur reçue (*en marchandises, espèces, etc.*). (*Signature.*)

Si le signataire n'a pas établi lui-même le billet à ordre, il fera précéder sa signature des mots : *Bon pour la somme de* (en toutes lettres) *francs*. Le billet à ordre doit être écrit sur papier au timbre proportionnel. ‖ Droit d'enregistrement (à ne verser qu'en cas de protêt) : 0 fr. 50 pour 100 fr. ‖ Un billet à ordre sans cause ou dont la cause est illicite est nul ; la nullité n'est toutefois pas opposable au tiers porteur de bonne foi. ‖ Le billet à ordre n'est considéré comme effet de commerce que s'il est souscrit par un commerçant ou à l'occasion d'une opération commerciale (*V.* Acte de commerce, Compétence). ‖ Si, par suite de l'absence d'une des mentions indispensables (date, somme, nom du bénéficiaire, époque du paiement, valeur), le billet à ordre est nul, il peut valoir à titre de simple promesse, s'il renferme toutes les mentions exigées pour la validité des reconnaissances de dettes ou obligations en général. ‖ Le billet à ordre peut être endossé (*V.* Endos), avalisé (*V.* Aval), protesté (*V.* Lettre de change) ou prescrit (5 ans, s'il est commercial ; prescription de droit commun, s'il ne l'est pas. *V.* Prescription).

BILLET AU PORTEUR. — C'est un billet à ordre sans nom de bénéficiaire, payable au porteur et qui devient propriété de son détenteur par une simple tradition ou remise. Très peu usité.

BILLET DE BANQUE. — Titre émis par une banque qui s'engage à rembourser la somme inscrite sur le billet au porteur et à vue en monnaie d'or ou d'argent.

Peuvent émettre des billets de banque : en France continentale, la Banque de France ; en Algérie, la Banque d'Algérie ; dans les colonies, certaines banques coloniales.

Les billets de banque sont imprescriptibles, c.-à-d. qu'ils sont toujours remboursables, quelle que soit la date d'émission, aux guichets de la Banque de France et de ses succursales.

Les billets de banque existant actuellement sont de 1 000, 500, 100, 50, 20, 10 et 5 fr.

En cas de perte ou de vol d'un billet de banque, il n'est pas possible de faire opposition. En cas de destruction totale, le propriétaire pourrait, en fournissant des preuves certaines, en obtenir le remboursement (le cas a été jugé pour des billets de la Banque d'Algérie perdus dans un naufrage). En cas d'altération, le billet ne perd pas sa valeur s'il est reconnaissable : mais si les numéros du billet avaient disparu, la Banque pourrait exiger en garantie le dépôt de valeurs.

Les billets de la Banque de France ont *cours légal*, c.-à-d. qu'en France, ils ne sauraient être refusés lorsqu'ils sont offerts en payement ; toute convention contraire contenue dans un contrat serait nulle de plein droit. Mais, en temps normal, le porteur peut immédiatement les convertir aux guichets de la Banque de France en or ou en argent. Il peut en être autrement en cas de guerre ou de crise ; dans ce cas, une loi peut autoriser la banque à ne plus rembourser les billets, qui doivent cependant toujours être acceptés en paiement ; on dit alors qu'il y a *cours forcé*.

La loi punit des travaux forcés à perpétuité la contrefaçon des billets, et même l'usage des faux billets, c.-à-d. la tentative, suivie ou non d'effet, d'écouler des billets contrefaits. Elle punit même d'une amende de 16 à 2 000 fr. (*V.* Majoration) et d'un emprisonnement de 5 j. à 6 mois la fabrication, la vente, le colportage et la distribution d'imprimés ayant avec les billets une ressemblance qui pourrait faciliter l'acceptation de ces imprimés au lieu et place des billets imités. Cette disposition peut notamment s'appliquer à certains imprimés distribués dans un but de réclame.

BILLOT A PATÉE (*BASSE-COUR*). — Cylindre de bois (hauteur : 4 cm., diamètre : 5 cm.), surmonté d'une tige de bois de 6 cm. qu'on entoure de pâtée molle destinée à l'alimentation des poussins.

BISCOTTES. — Tranches de pain au lait qui sont desséchées au four et que l'on conserve en boîtes pour tremper des potages légers. Quand la pâte à pain est bien pétrie avec le lait (et sucrée si l'on veut), la laisser lever et la faire cuire au four. Puis la couper en carrés sur des plaques de tôle, remettre au four un peu avant d'en retirer le pain et laisser colorer et dessécher. ‖ On fait aussi un gâteau à thé appelé *biscotte* ou *pain d'anis* : mélanger 5 jaunes d'œufs avec 125 gr. de sucre en poudre ; fouetter en neige bien dure les 5 blancs, les mêler aux jaunes en ajoutant 15 ou 20 gr. d'anis étoilé et 125 gr. de fleur de farine. Le tout bien amalgamé donne une pâte légère : la verser dans une boîte en papier et la mettre au four 3/4 d'heure. Quand la biscotte est froide, la retirer du papier, la couper en morceaux et la remettre sécher au four.

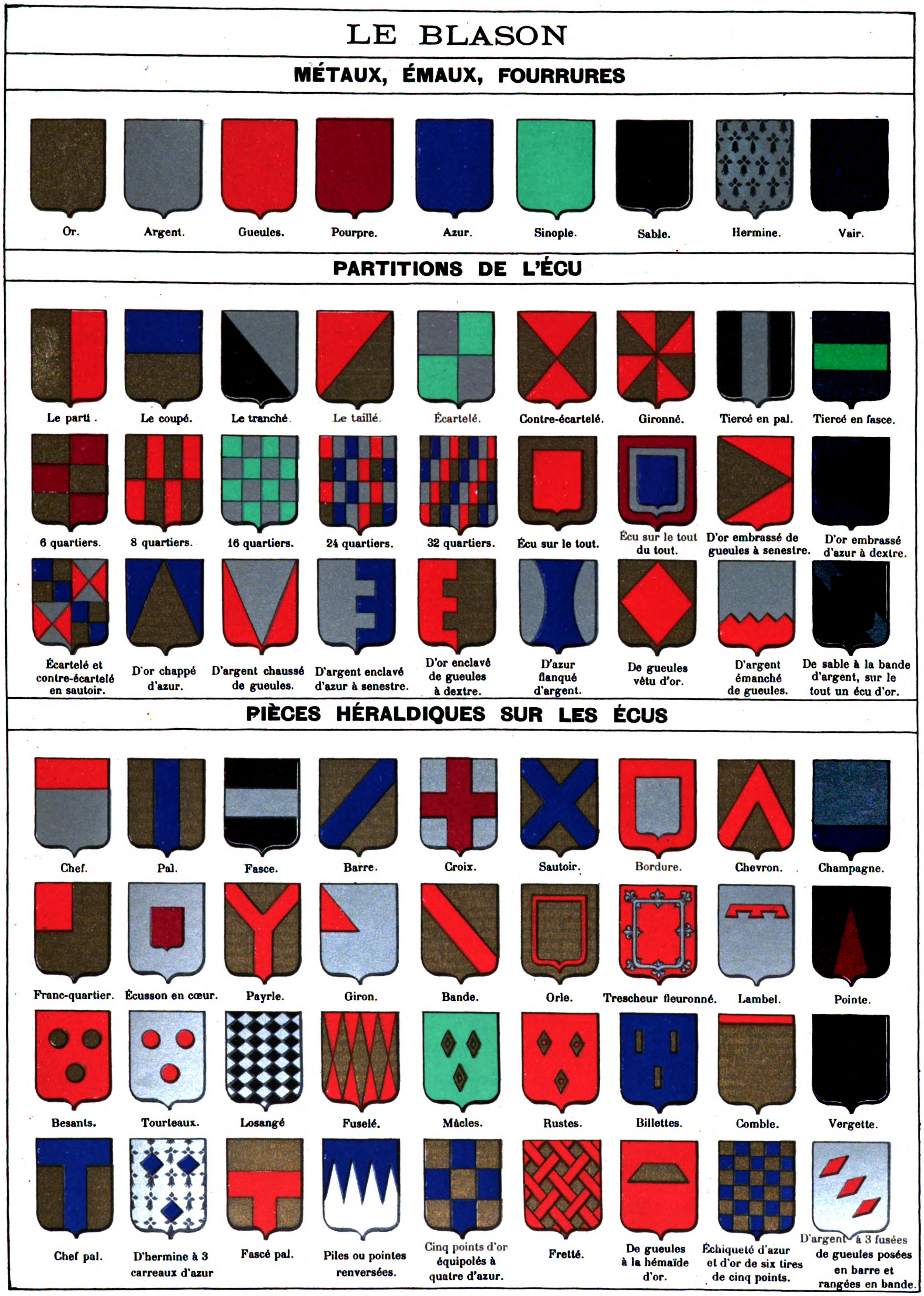
BISCUITS. — I. *Pâte à biscuits*. — II. *Biscuits à la cuillère*. — III. *Biscuits de Reims*. — IV. *Biscuits de Savoie*. — V. *Biscuits de mer*.

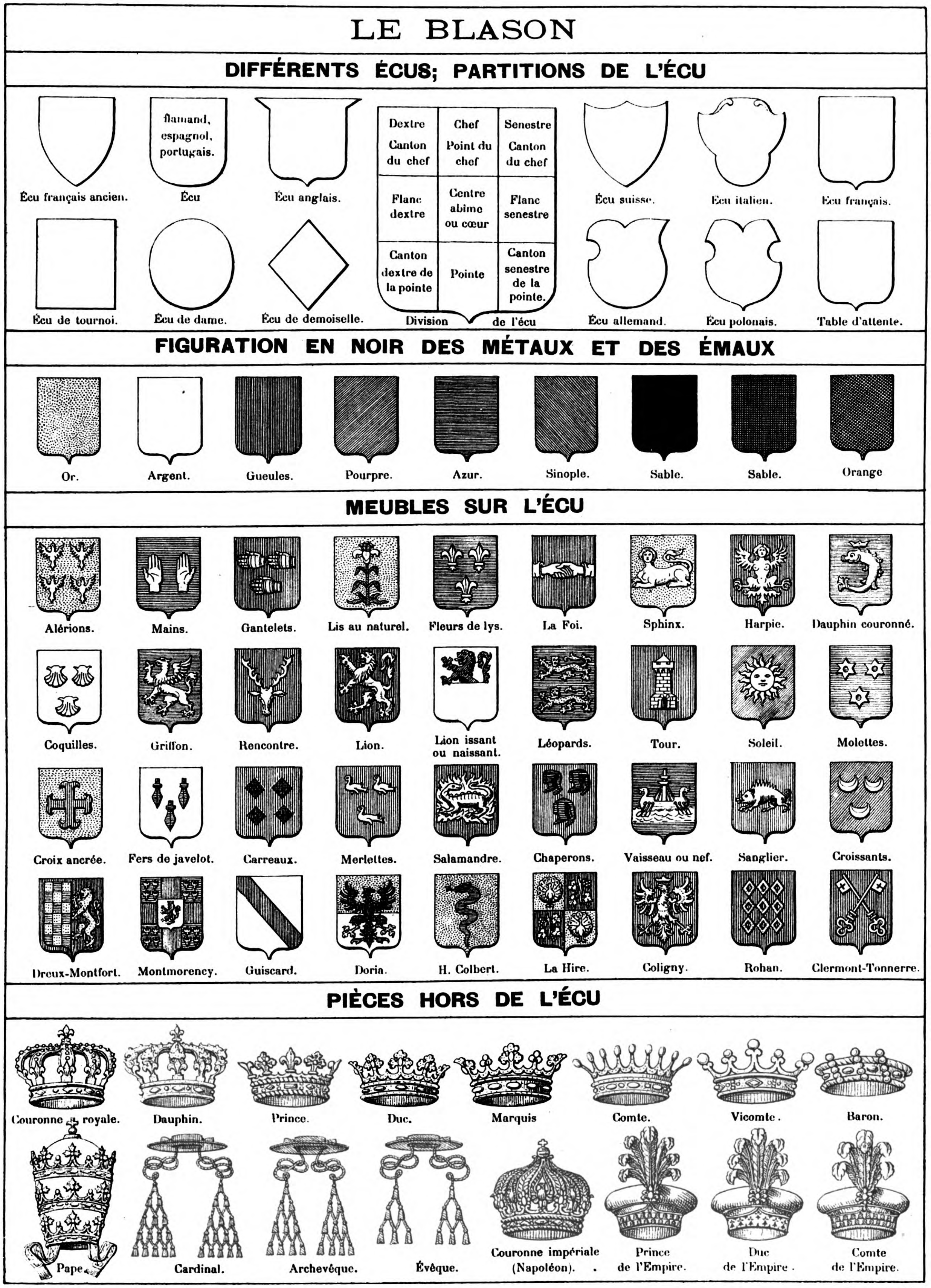
I. PATE A BISCUIT. — Casser 12 œufs, séparer avec soin les blancs des jaunes. Mettre les jaunes dans une terrine avec 500 gr. de sucre en poudre, un peu de vanille, le zeste d'un demi-citron râpé, de l'eau de fleurs d'oranger ou tout autre aromate : battre le tout avec une cuillère de bois jusqu'à ce qu'on ait obtenu une pâte parfaitement liée et presque blanche. Cette opération demande à peu près 30 min. A ce moment fouetter les blancs pour les faire monter en neige très ferme : les mêler avec les jaunes et incorporer enfin dans ce mélange 350 gr. de fleur de froment ou de fécule de pomme de terre.

II. BISCUITS A LA CUILLÈRE. — Verser sur une feuille de papier, par cuillerées, une certaine quantité de pâte à biscuit. Saupoudrer très légèrement de sucre fin. ‖ Mettre au four : 10 min. de cuisson suffisent.

III. BISCUITS DE REIMS. — Préparer une pâte avec 250 gr. de farine, 150 gr. de sucre blanc et 5 œufs. Mélanger d'abord le sucre et les œufs, en ajoutant peu à peu les œufs au sucre, ensuite dans ce premier mélange incorporer doucement la farine, de manière à obtenir une pâte douce et unie. Diviser cette pâte en morceaux, les déposer dans des moules légèrement beurrés, mettre ces moules dans un four à une chaleur plus modérée que pour la pâtisserie ordinaire. Dès que la pâte commence à monter, la comprimer légèrement au moyen d'une pelle de bois dont on appuie la partie plate sur la surface des biscuits.

IV. BISCUITS DE SAVOIE. — Beurrer légèrement un moule de fer-blanc ou de cuivre, le saupoudrer de sucre en poudre, le remplir à moitié de pâte à biscuit et le mettre au four, la chaleur étant à peu près celle qu'a le four au moment où l'on en retire le pain. Le temps pendant lequel doit cuire le biscuit est subordonné à la grosseur de celui-ci : pour juger de son degré de cuisson, il suffit d'y faire pénétrer une paille et la résistance plus ou moins grande qu'on éprouvera sera un indice suffisant. ‖ Le retirer du feu, le laisser un peu refroidir dans le moule, l'en faire sortir en le renversant sur un plat. On peut le glacer en faisant un mélange de sucre en


LE BLASON
MÉTAUX, ÉMAUX, FOURRURES
Or.
Argent.
Gueules.
Pourpre.
Azur.
Sinople.
Sable.
Hermine.
Vair.
PARTITIONS DE L'ÉCU
Le parti.
Le coupé.
Le tranché.
Le taillé.
Écartelé.
Contre-écartelé.
Gironné.
Tiercé en pal.
Tiercé en fasce.
6 quartiers.
8 quartiers.
16 quartiers.
24 quartiers.
32 quartiers.
Écu sur le tout.
Écu sur le tout du tout.
D'or embrassé de gueules à senestre.
D'or embrassé d'azur à dextre.
Écartelé et contre-écartelé en sautoir.
D'or chappé d'azur.
D'argent chaussé de gueules.
D'argent enclavé d'azur à senestre.
D'or enclavé de gueules à dextre.
D'azur flanqué d'argent.
De gueules vêtu d'or.
D'argent émanché de gueules.
De sable à la bande d'argent, sur le tout un écu d'or.
PIÈCES HÉRALDIQUES SUR LES ÉCUS
Chef.
Pal.
Fasce.
Barre.
Croix.
Sautoir.
Bordure.
Chevron.
Champagne.
Franc-quartier.
Écusson en cœur.
Payrle.
Giron.
Bande.
Orle.
Trescheur fleuronné.
Lambel.
Pointe.
Besants.
Tourteaux.
Losangé
Fuselé.
Mâcles.
Rustes.
Billettes.
Comble.
Vergette.
Chef pal.
D'hermine à 3 carreaux d'azur
Fascé pal.
Piles ou pointes renversées.
Cinq points d'or équipolés à quatre d'azur.
Fretté.
De gueules à la hémaïde d'or.
Échiqueté d'azur et d'or de six tires de cinq points.
D'argent à 3 fusées de gueules posées en barre et rangées en bande.


LE BLASON
DIFFÉRENTS ÉCUS; PARTITIONS DE L'ÉCU
Écu français ancien.
flamand, espagnol, portugais.
Écu
Écu anglais.
Dextre
Chef
Senestre
Canton du chef
Point du chef
Canton du chef
Flanc dextre
Centre abîme ou cœur
Flanc senestre
Canton dextre de la pointe
Pointe
Canton senestre de la pointe.
Division de l'écu
Écu suisse.
Écu italien.
Écu français.
Écu de tournoi.
Écu de dame.
Écu de demoiselle.
Écu allemand.
Écu polonais.
Table d'attente.
FIGURATION EN NOIR DES MÉTAUX ET DES ÉMAUX
Or.
Argent.
Gueules.
Pourpre.
Azur.
Sinople.
Sable.
Sable.
Orange
MEUBLES SUR L'ÉCU
Alérions.
Mains.
Gantelets.
Lis au naturel.
Fleurs de lys.
La Foi.
Sphinx.
Harpie.
Dauphin couronné.
Coquilles.
Griffon.
Rencontre.
Lion.
Lion issant ou naissant.
Léopards.
Tour.
Soleil.
Molettes.
Croix ancrée.
Fers de javelot.
Carreaux.
Merlettes.
Salamandre.
Chaperons.
Vaisseau ou nef.
Sanglier.
Croissants.
Dreux-Montfort.
Montmorency.
Guiscard.
Doria.
H. Colbert.
La Hire.
Coligny.
Rohan.
Clermont-Tonnerre.
PIÈCES HORS DE L'ÉCU
Couronne royale.
Dauphin.
Prince.
Duc.
Marquis
Comte.
Vicomte.
Baron.
Pape.
Cardinal.
Archevêque.
Évêque.
Couronne impériale (Napoléon).
Prince de l'Empire.
Duc de l'Empire.
Comte de l'Empire.

poudre et de blanc d'œuf, y ajouter le jus de la moitié d'un citron, le tout bien battu. A défaut de four, il est assez facile de faire cuire ce biscuit, en plaçant le moule au milieu de cendres bien chaudes d'un foyer, et en couvrant d'un couvercle de fer chargé de cendres chaudes avec addition de quelques braises.

V. BISCUITS DE MER. — Ce biscuit remplace le pain dans les voyages au long cours. Prendre 5 kg. de farine de froment, 1 kg. de levain ; brasser ce mélange de manière à obtenir une pâte très ferme, diviser ensuite cette pâte en gâteaux, les biller et les piquer, les mettre pendant 1 h. dans un four modérément chauffé. Afin de prévenir toute altération, les passer une seconde fois au four : il faut, de temps en temps, les exposer à l'air et les faire sécher.

BISMUTH (*MÉD.*). — CARBONATE : Utilisé exclusivement en cosmétiques.

SOUS-NITRATE : *Utilisé à l'intérieur* : contre l'ulcère de l'estomac, en lait de bismuth (10 à 20 gr. dans 150 gr. d'eau tiède à prendre d'un trait), pour panser l'estomac ; contre la diarrhée (les selles deviennent noires et sans odeur). *Doses* : de 5 à 8 gr. par jour en poudre, cachets, potion (enfants : 0 gr. 25 par année d'âge).

Utilisé à l'extérieur : en poudre, pommades, glycérolé (poudres à priser, pansements de l'herpès, du zona, des lésions superficielles de la peau).

SALICYLATE : Agit en dégageant de l'acide salicylique comme antiseptique intestinal (autres effets, *V.* SOUS-NITRATE) ; sert aussi à l'extérieur contre les sueurs des pieds ou mains. *Doses* : de 1 à 4 gr. par jour (enfants : 0 gr. 20 par année d'âge).

BITUME. — Utile pour les enduits contre l'humidité, pour isoler les parquets des rez-de-chaussée et pour rendre les terrasses imperméables. Il est bon de ne pas l'appliquer directement sur les poutres ou planches des terrasses qui peuvent se disjoindre et le faire craquer. Recouvrir d'abord le plancher avec du mortier et étendre ensuite le bitume.

BIZET. — Pigeon sauvage bleu ardoisé, à croupion blanc, et dont les ailes portent 2 barres noires. Il niche uniquement dans les rochers et crevasses de falaises. Croisé avec nos races domestiques, il donne des rejetons féconds. Quand on l'a capturé jeune, il vit et se nourrit comme les autres pigeons ; on devra toutefois le garder en volière, sinon il s'échappe.

BLANC (*DROIT*). — Les livres de commerce doivent être tenus sans aucun blanc ; il en est de même des polices d'assurances maritimes (*V.* ASSURANCES). Il faut éviter, aussi, de laisser, dans les actes en général, des blancs dont on pourrait, par la suite, abuser ou qui en altéreraient la valeur.

BLANCHISSAGE. — BLANCHISSAGE A LA MAISON. — Le blanchissage à la maison est surtout économique parce qu'il prolonge la durée du linge, qui n'est pas usé par l'emploi du chlore et de l'eau de Javel si souvent employés par les blanchisseurs dans les grandes villes. A la campagne et quand on habite une maison au lieu d'un appartement, il est facile d'organiser une buanderie et de prendre régulièrement une ou deux femmes qui viennent faire la lessive chaque semaine ou tous les 15 j. || Lorsque ces femmes de journée emportent le linge soit au lavoir pour le couler et le rincer, soit à la rivière pour le rincer, il faut compter le linge avec le même soin qu'en le donnant au blanchisseur, car il risque tout autant de s'égarer. Quelques personnes font encore faire la lessive tous les mois, tous les trois mois ; c'est une exception. A la ville, quand on n'a pas de buanderie, on peut faire un triage du linge, faire laver à la maison, par exemple, le linge des enfants et le linge fin, et donner au blanchisseur les draps, torchons, serviettes de toilette et de table et le linge de corps le plus solide. || Une combinaison assez économique consiste à faire rapporter le linge par le blanchisseur sans qu'il soit repassé, ce qui diminue de moitié le prix du blanchissage, et ce qui permet d'examiner le linge avec soin pour le raccommoder s'il y a lieu. || Les draps, les torchons, les serviettes de toilette et de table sont rendus pliés, prêts à être placés dans l'armoire ; les taies d'oreiller, chemises, pantalons, jupons, etc., doivent être repassés à la maison.

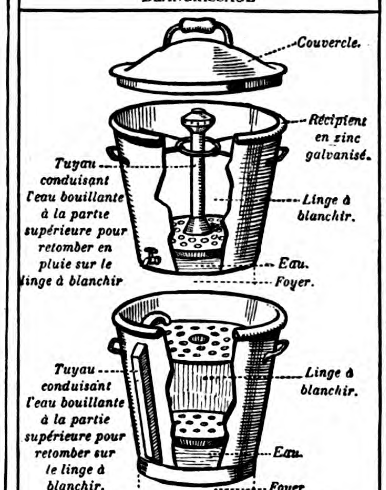
LINGE DONNÉ AU BLANCHISSEUR. — Beaucoup de blanchisseurs ne prennent le linge que tous les 10 jours, au lieu de le prendre toutes les semaines ; ils remettent, au commencement de l'année, une carte portant les dates où ils viendront, parce que les jours de fête changent quelquefois la régularité du service. || Compter très exactement le linge, au besoin, devant le blanchisseur, l'inscrire sur 2 carnets, dont l'un est remis avec le linge, l'autre conservé à la maison comme double. || Ne pas déchirer les pages des carnets, parce que ceux-ci n'auraient plus la même valeur en cas de contestation. || Reconnaître avec soin le linge que le blanchisseur rapporte : ne pas accepter qu'il donne en échange une pièce de linge presque semblable à celle qu'il a perdue. On a le droit de faire payer en argent les objets égarés. || Il est bon de payer comptant les notes de blanchissage, en faisant certifier l'acquit sur le carnet, mais en laissant toujours une note en retard, de façon à pouvoir retenir le prix d'un objet perdu. || Veiller à ce que le blanchisseur ne déchire ou n'abîme pas le linge, soit par maladresse, soit par l'emploi de produits chimiques ; pour cela, examiner le linge à la sortie et à la rentrée ; appeler l'attention du blanchisseur sur le linge particulièrement délicat ou usagé. || Il est utile de garder le double du carnet de blanchissage : 1° pour le cas où le blanchisseur égarerait le sien ou en falsifierait les chiffres ; 2° pour vérifier, au besoin, dans la semaine, l'inventaire du linge : le nombre des objets rangés dans l'armoire à linge, joint à celui que porte le livre, doit, le jour du blanchissage, former le total que porte l'inventaire en regard de cet objet ; si l'on faisait cette vérification pendant la semaine, il faudrait tenir compte des objets mis au raccommodage ou déposés dans la corbeille à linge sale. || Il est bon de débattre à l'avance le prix du blanchissage et du repassage de chaque pièce de linge ; on l'inscrit aux premières pages du carnet ; on peut ainsi marquer, à l'égard de chaque liste, le prix à payer et faire soi-même l'addition en prenant le temps voulu, au lieu d'être obligé de vérifier à la hâte l'addition du blanchisseur.

Avoir soin, quand on a un malade contagieux, de ne donner au blanchisseur que du linge soigneusement désinfecté (bouilli pendant 1/4 d'heure).

BLANCHISSAGE A LA MAISON. — Il se fait par divers procédés, soit avec l'ancienne lessive à la cendre, soit à l'aide de lessiveuses plus ou moins perfectionnées, les unes à vapeur, les autres à courant d'eau continu. || Quel que soit le système employé, il faut : 1° trier le linge, pour mettre de côté le linge de couleur, les bas, le linge fin, le linge très sale comme les torchons, le linge de maison, draps, nappes, serviettes de toilette et de table. || 2° Faire tremper le linge à l'*eau froide* et au savon pendant 3 ou 4 heures au minimum pour le linge fin, et 12 h. au moins pour le gros linge : il serait bon de savonner les taches avant le trempage. || *Ne jamais faire tremper le linge de couleur, ni les bas noirs* ; l'eau chaude, employée à la place d'eau froide, fixerait les taches de blanc d'œuf, de vin rouge, de sang et de transpiration, en résumé toutes les taches faites avec une matière albumineuse qu'elle coagulerait. || D'autres personnes emploient pour le trempage, au lieu d'eau de savon, une dissolution de cristaux de soude. Compter au moins 60 gr. de cristaux pour 4 l. d'eau et 2 kg. de linge ; s'assurer qu'il ne reste pas de trace après le trempage ; dans le cas contraire, savonner le linge pour les enlever, car le linge doit toujours être *essangé* (*V.* ESSANGEAGE), avant d'être mis à la lessive.

LES LESSIVEUSES sont de différents systèmes : La *lessiveuse à la vapeur* est composée d'un récipient en zinc galvanisé, avec un couvercle de même métal. || La partie inférieure, contenant de l'eau, est fermée par un disque de bois percé d'un trou central ; dans ce trou, placer un bâton de bois. || Un cercle de zinc entre dans la lessiveuse et porte des coulants dans lesquels passent des bâtons plus minces que le bâton central. || Ces bâtons servent à ménager des trous, des espèces de cheminées pour le passage de la vapeur. || Disposer le linge

BLANCHISSAGE



Deux types de lessiveuse de ménage (Coupe).

en le dépliant pour le mettre dans la lessiveuse, et commencer par le linge le plus gros pour finir par le linge fin ; quand il ne reste que les mouchoirs, enlever les bâtons, poser les mouchoirs sur les trous, mais sans les enfoncer, ce qui empêcherait le libre passage de la vapeur. || Faire bouillir 1/2 h. à partir du moment où la vapeur commence à s'échapper du couvercle. || Retirer la lessiveuse du feu, et la laisser refroidir sans la découvrir avant de rincer le linge, à moins qu'on ne soit trop pressé de terminer la lessive.

MISE AU VERGER DU LINGE.— En Belgique et dans certaines provinces du Nord, on met le linge au verger, c.-à-d. on l'étend au grand air, sur le gazon, après l'avoir essangé. On l'arrose à mesure qu'il sèche, autant que possible avec de l'eau de pluie bien claire, on le retourne des 2 côtés : ne pas l'étendre sous les arbres à cause des insectes ou des oiseaux qui pourraient le tacher. || Le linge, ainsi placé à l'humidité et au soleil, devient très blanc, et ce procédé suffit pour faire disparaître certaines taches très tenaces, par exemple les taches de vin rouge. || Suivant l'état de propreté du linge et les usages auxquels il a servi, on le lessive ensuite, ou on se contente de le rincer.

LAVAGE, RINÇAGE, MISE AU BLEU DU LINGE (SOINS A PRENDRE POUR). — En lavant le linge, avoir soin de frotter surtout les endroits les plus ternis de chaque pièce, les cols et les poignets des chemises, les encolures et les emmanchures des corsages, les fonds et les jambes des pantalons d'enfants, les ceintures et le bas des jupons, le milieu des tabliers, etc. || Laver les bas d'abord à l'envers, surtout pour le pied et le talon, puis à l'endroit. || On peut frotter le linge sur une planche : éviter de se servir de la brosse qui l'abîme.

Rinçage. — Le meilleur rinçage est celui qu'on fait à l'eau courante ou à l'eau de pluie, soit dans une rivière, soit dans une cuve de ciment où l'eau se renouvelle sans cesse. || Quand on rince à la maison, dans une petite cuisine, rincer à plusieurs eaux claires pour enlever tout le savon. || Tordre le linge dans le sens de la chaîne, c'est-à-dire des lisières ; cependant si la trame est plus grosse que la chaîne, ce qui arrive à certains tissus, on tordrait dans le sens de la trame.

Mise au bleu. — Acheter des boules d'indigo de bonne qualité, placer une ou deux boules dans un petit sac de flanelle, et plonger ce sac dans l'eau en le pressant avec la main jusqu'à ce qu'on ait obtenu la teinte souhaitée. || Mettre d'abord au bleu le vieux linge ou le linge de toile qui s'imprègne moins que le linge neuf ou le linge de coton. || Ne pas laisser le linge dans l'eau bleuie, mais retirer chaque pièce après l'y avoir plongée, la tordre fortement et la mettre à sécher tout de suite. || Pour le séchage, les fils de fer galvanisés tendus en plein air sont plus pratiques que les cordes. Les couvertures de coton ou de laine doivent être enveloppées et roulées dans un drap ou dans un linge épais.

SÉCHAGE A LA MAISON. — Si le linge sèche à la cuisine, il faut l'étendre seulement le soir, en le laissant dans une terrine depuis le moment où il est rincé (avoir soin qu'il n'y ait pas de linge de couleur empilé pouvant tacher le linge blanc). — Le linge, étendu près du fourneau où cuisent les aliments, contracte une très mauvaise odeur, surtout quand on fait une friture. || Les draps, torchons, nappes, serviettes de toilette et de table, quand ils ne doivent pas être repassés, sont pliés à demi secs, et empilés sur une table pour en effacer les plis. Les draps, étirés dans le sens de l'ourlet, sont pliés par la lisière ; même chose pour les torchons ; les serviettes sont pliées en trois. || Le linge étant mis sur une table, on le charge de poids assez lourds, posés sur une planche ; il reste ainsi 10 ou 12 h., puis on l'étend de nouveau, sans le déplier, pour le faire sécher ; il est alors aussi ferme et aussi lisse que s'il avait été repassé, et on le plie suivant les dimensions qu'il doit avoir pour être rangé dans les armoires.

LINGE DE COULEUR (BLANCHISSAGE DU). — Laver toujours le linge de couleur à l'eau froide, et *ne jamais le laisser tremper* ; ne pas laver dans la même eau du linge de différentes teintes ; une fois le linge lavé, le rincer et l'étendre immédiatement ; ne jamais empiler dans une terrine du linge de couleur mouillé. || Les robes de toile seront roulées dans un drap au lieu d'être étendues sur un fil de fer. Le linge de couleur doit être séché à l'ombre.

HYGIÈNE. — *Il faut, pour éviter les maladies contagieuses* : 1° ne manipuler que du linge désinfecté et en tout cas après ébullition prolongée à plus de 100° (la lessive ou solution de carbonate de potasse et de soude fait bouillir l'eau à 102° à la dose de 1 p. 100 ; l'eau de Javel (hypochlorite de potasse) constitue un bon désinfectant, même à faible dose : solution à $1/30^e$ et il ne détériore pas les tissus s'ils sont bien rincés ensuite) ; 2° ne pas jeter à la rivière les eaux résiduelles de lavage ; 3° éviter le plus possible le contact du linge qu'on manipule (surtout ne pas le porter à dos, mais en brouette).

BLANCS. — BLANC DE MEUDON ou BLANC D'ESPAGNE. — Sorte de craie employée pour frotter l'argenterie, nettoyer les vitres (en mettre un peu dans l'eau et laisser sécher sur la vitre avant d'essuyer), faire de la détrempe et fabriquer du mastic en mélangeant le blanc en poudre fine avec de l'huile de lin.

BLANC DE CHAUX. — Lait de chaux pour blanchir les murs. — *V.* BADIGEON.

BLANC DE BILLARD. — *V.* BILLARD.

BLANC D'ARGENT ou CÉRUSE. — Préparé à l'huile de lin, il s'emploie pour peindre en blanc les boiseries, persiennes, etc. Employer de préférence les peintures émail vendues sous les noms de ripolin, bengaline et autres ; elles sont plus résistantes à l'action atmosphérique.

BLANC DE CHAMPIGNONS. — *V.* CHAMPIGNONS.

BLANC DE BALEINE ou SPERMACETI. — Substance grasse retirée du crâne des cachalots. Elle est soluble dans l'alcool et s'emploie avantageusement pour faire des pommades cosmétiques et le cold-cream (blanc de baleine, 60 gr. + cire blanche, 30 gr. + huile d'amandes douces, 215 gr. + eau de rose, 60 gr. + teinture de benjoin, 15 gr. + huile volatile de roses, X gouttes).

BLANC DU ROSIER ou MEUNIER. — Taches blanches qui envahissent le dessus des feuilles des rosiers et autres arbustes. Arracher les feuilles malades et transplanter les arbustes dans un terrain neuf.

BLANC DES RACINES. — Maladie qui atteint, surtout au printemps, les racines des rosiers et, en été, celles des poiriers et des pêchers. Chez ces 2 dernières espèces, la maladie est si rapide qu'on ne la voit jamais assez tôt et que l'arbre meurt avant qu'on puisse y porter remède. (Pour ne pas développer ce blanc des racines, éviter aux arbres fruitiers les grands arrosages.) Pour les rosiers, on les sauve quelquefois en les arrachant dès qu'on soupçonne l'existence du mal : couper les racines atteintes, laver et brosser les autres à grande eau et replanter dans un sol nouveau.

BLANC D'ŒUF (*ÉCON. DOM.*). — D'un usage constant dans l'économie domestique pour les pâtisseries ; en poids, compter que le blanc d'œuf pèse deux fois plus que le jaune et qu'un blanc atteint généralement de 30 à 35 gr. Les propriétés du blanc d'œuf sont dues à l'*albumine*, dont il est composé et qui, outre les préparations culinaires, permet de l'employer à la clarification des sirops et au collage des vins : fouetter le blanc d'œuf dans un peu d'eau et le verser, en le mélangeant, dans le liquide qu'on veut clarifier ; le blanc se coagule peu après, ramassant ainsi les matières insolubles qui troublaient la transparence du liquide. Le blanc remonte alors à la surface sous forme d'écume. Dans diverses occasions, il remplace les vernis ou entre dans leur composition. || En pharmacie, le blanc d'œuf sert à préparer l'*eau albumineuse* : délayer 4 blancs dans un litre d'eau et s'en servir dans les cas de gastrite et d'entérite.

BLANC-SEING. — *V.* ABUS DE CONFIANCE.

BLANQUETTE. (*CUIS.*). — *V.* SAUCES.

BLASON (LE). — Au général, c'est la science qui traite des armoiries, pièces, meubles, supports, devises, etc., figurant sur un écu ou l'accompagnant. Au particulier, le blason, c'est l'écu lui-même.

ÉCU. — L'écu français se compose d'un quadrilatère de 7 parties de largeur sur 8 de hauteur, dont le côté inférieur, la pointe, a été modifié en forme d'accolade. La forme des écus varie avec les pays ; en France même, l'écusson des dames et demoiselles était ovale ou en forme de losange. La surface de l'écu s'appelle *champ* de l'écu. Quand le champ est d'un seul émail, sans aucune pièce héraldique ou meuble qui en interrompe l'unité, on appelle l'écu *table d'attente*. De haut en bas, la table d'attente se divise en 3 parties : le chef, le centre, la pointe ; de gauche à droite, elle admet également 3 divisions : côté dextre, centre, côté sénestre ; l'anomalie qui semble exister dans le fait d'appeler dextre le côté gauche et sénestre le côté droit de l'écu a son explication : l'écu représente un bouclier, destiné à protéger le corps humain ; il a donc la même symétrie que lui. Les 9 divisions théoriques de l'écu ont chacune un nom particulier. — *V.* figure.

Des armoiries sont dites *pleines* quand le champ de l'écu est d'un seul et même émail ; dans le cas contraire, elles sont *divisées*. Les divisions de l'écu s'appellent *partitions*.

PARTITIONS. — Les quatre grandes partitions sont le *Party*, le *Coupé*, le *Tranché* et le *Taillé*. Viennent ensuite des partitions de second ordre : l'écu parti et coupé à la fois est *écartelé* ; taillé et tranché, il est *contre-écartelé* ; s'il est en même temps écartelé et contre-écartelé, il est dit *gironné*. L'écu peut encore se diviser en tranches : il est *tiercé en pal*, *tiercé en bande* ; parti et tiercé en bande, on le dit *à six quartiers* ; les divisions par quartiers peuvent atteindre le nombre de 32 ; le blason peut encore être écartelé et contre-écartelé en sautoir, chappé, chaussé, embrassé à dextre ou à sénestre, enclavé, flanqué, vêtu, émanché, dextré, sénestré etc.

On trouve fréquemment, dans les armoiries, un écu complet placé au centre d'un écu plus grand qu'il masque en partie ; on dit alors de ce second écu qu'il est *sur le tout*;

quelquefois ce second écu en porte lui-même un autre dans les mêmes conditions ; ce troisième écu est dit ***sur le tout du tout***.

Les couleurs employées dans les écus français sont au nombre de huit · *Deux métaux*: l'***Or***, symbole de la foi, de la générosité, et l'***Argent***, symbole de l'innocence, de la beauté ; *quatre émaux* : le ***Gueules*** (rouge) symbolise la charité et le courage, l'***Azur*** (bleu), la tempérance et la douceur, le ***Sinople*** (vert), l'espérance, et le ***Sable*** (noir), la prudence ; *deux fourrures* : l'***Hermine*** et le ***Vair*** ; on use également, bien que rarement, le *contre-hermine* et le *contre* ou *menu vair* ; d'autres émaux, comme le *pourpre*, l'*orangé*, etc., ne sont pas employés dans les armoiries françaises.

En gravure, l'or s'exprime par un pointillé, l'argent par un écu vide ou blanc, le gueules par des hachures perpendiculaires de chef à pointe, l'azur, par des hachures transversales de flanc à flanc, le sinople, par des diagonales de dextre (canton chef) à sénestre (canton pointe), le sable par un champ noir ou quadrillé verticalement et horizontalement, l'hermine par des mouchetures noires en forme de croix à pointe inférieure élargie sur un fond blanc, le vair, par des rangées de clochettes opposées les unes aux autres et aux couleurs formant échiquier ; le contre-hermine s'exprime par les mouchetures de l'hermine, mais en blanc sur fond noir, et dans le contre-vair, les clochettes opposées sont de même couleur. Le *vair* proprement dit est toujours argent et azur. En cas contraire, la fourrure s'appelle *vairé*.

Une grande règle détermine l'emploi des couleurs dans les armoiries. On ne peut poser un métal sur un métal, un émail sur un émail, ou une fourrure sur une fourrure. Les armes composées en violation de cette règle sont dites *fausses* ou *à enquerre*.

Le blason comporte des figures placées : A) sur le champ de l'écu ; B) hors de l'écu.

A) FIGURES PLACÉES SUR LE CHAMP DE L'ÉCU. — Elles sont de deux sortes : 1° Les *pièces héraldiques* qui se subdivisent elles-mêmes en pièces *honorables*, *moins honorables* et *ordinaires* ; 2° Les *meubles*, dans lesquels sont comprises : *a*) *les figures naturelles* : l'homme et les parties du corps humain ; les animaux : lion, cheval, cerf, aigle, loup, etc. ; les végétaux : arbres, fleurs, feuilles, etc. ; *b*) les *figures artificielles* : soleil, lune, étoiles, châteaux, ponts, tours, montagnes, fleuves, armes, pièces du vêtement, etc. ; *c*) les *figures de fantaisie* : chimères, dragons, harpies, hydres, licornes, salamandres, sirènes, etc.

Pièces héraldiques. — Les pièces occupant les grandes places du blason sont dites *honorables* ; elles sont au nombre de 12 ; en voici la liste avec leur valeur représentative indiquée entre parenthèses : *chef* (casque), *pal* (lance), *fasce* (ceinture), *bande* (baudrier), *barre* (écharpe), *croix* (croix, signe de foi), *sautoir* (épée), *bordure* (cotte d'armes), *chevron* (éperon), *champagne*, *franc-quartier*, *écusson en cœur* (significations controversées) ; les pièces moins honorables, au nombre de 8, sont : le *payrle*, le *canton*, le *giron*, l'*orle*, le *trescheur*, le *lambel*, la *pointe*, la *pile*. Viennent ensuite, et en nombre indéfini, ce qu'on appelle les pièces ordinaires : *besant*, *tourteau*, *losange*, *fusée*, *macle*, *ruste*, *billette*, *roc d'échiquier*, *rais d'escarboucle* etc. Les 12 pièces honorables occupent en principe, à l'exception du franc-quartier qui en occupe un quart, le tiers de l'écu. Quand ces pièces, bien qu'occupant la même position, n'ont pas leur dimension normale, elles sont dites diminuées et prennent alors un nom différent : *comble* (chef réduit au 9e de l'écu), *vergette* (pal réduit de moitié ou des 2 tiers), *divise* (fasce réduite au 9e de l'écu), *cotice* (bande réduite des 2/3), *etaie* (chevron réduit des 2/3), *filet* (s'applique à toutes les pièces honorables réduites à leur plus simple épaisseur), etc.

Meubles. — Le mot *meuble* s'applique à toute pièce qui, n'étant pas héraldique, figure sur l'écu. Ces pièces sont à l'infini ; les unes représentent l'homme ou des parties du corps ; quand la couleur de la chair est indiquée avec son ton normal, on dit de la figure qu'elle est *de carnation* ; d'autres représentent des animaux soit entiers, soit en partie ; ils sont *rampants* quand ils sont représentés dressés sur les pattes de derrière, *passants*, quand ils semblent traverser le champ du blason à allure naturelle, *courants*, quand ils semblent courir, *issants*, quand ils paraissent sortir d'une des pièces de l'écusson, *lampassés*, quand ils montrent leur langue d'un émail autre que celui du corps, *armés* quand ce sont les griffes dont l'émail diffère, *couronnés*, *accroupis*, etc. D'autres meubles représentent encore des végétaux, des fleurs (fleurs de lis, par exemple), etc. ; quand la couleur de la pièce ainsi représentée imite la nature, on dit qu'elle est *au naturel*. On voit figurer en outre, sur un grand nombre de blasons, des étoiles, des astres, le soleil, la lune, des montagnes, etc., puis enfin toute une série d'animaux chimériques, depuis l'*amphiptère*, serpent ailé qui figure au blason des Camoëns, jusqu'au *phénix*, sur son bûcher qu'on nomme *immortalité*.

Origine des figures. — Les pièces héraldiques tirent leur origine soit des différentes parties de l'armure, soit de figures géométriques simples ornant primitivement les boucliers ; les sources d'où sont tirés les meubles sont au contraire à l'infini. Beaucoup d'entre eux proviennent des sobriquets, des surnoms sous lesquels les chevaliers cachaient, au moyen âge, leur véritable personnalité. Ils se faisaient appeler l'un chevalier de l'Etoile, l'autre de la Rose, ou du Lion, etc. ; les signes distinctifs qu'ils avaient choisis et fait représenter sur leurs boucliers restèrent dans leurs armoiries, quand celles-ci devinrent héréditaires ; d'autres fois, ces figures sont comme la marque d'une vertu, d'une qualité, qui distingua plus particulièrement le premier maître du blason ; souvent encore ces figures proviennent de similitudes entre le nom du propriétaire et celui de l'objet représenté.

B) PIÈCES HORS DE L'ÉCU. — Elles sont nombreuses et de diverses sortes, mais toutes font partie intégrante des armoiries. Les unes sont placées au-dessus de l'écu, comme sont les heaumes, casques, cimiers, couronnes, toques, mortiers, chapeaux, lambrequins, bourrelets, cris de guerre, pavillons ; d'autres sont au-dessous : devises, décorations ; d'autres sur les côtés : supports, tenants ; d'autres enfin sont censées placées derrière les armoiries à qui elles servent de cadre : tels sont les manteaux.

Heaume ou *casque*. — Placé au-dessus de l'écu, il indique, suivant sa position, sa structure, la hiérarchie nobiliaire du possesseur des armoiries : placé de face, tout en or, les visières grandes ouvertes, il marque la souveraineté ; dans la même position, mais d'argent plaqué d'or et les visières un peu moins ouvertes, il indique un prince ; les heaumes des ducs sont grillés à 11 grilles, ceux des marquis à 9, des comtes et vicomtes à 7, des barons à 5, des simples gentilshommes à 3 ; ceux des nouveaux anoblis sont à visières entr'ouvertes mais sans grilles et ceux des bâtards sont en acier, à visières complètement fermées. Le heaume peut être surmonté d'une *couronne*, depuis celle marquant la dignité impériale jusqu'au simple cercle en métal indiquant le dernier degré de la noblesse ; les heaumes sont souvent agrémentés de *cimiers*, tels que chimères au vol éployé, ailes, etc., de *lambrequins*, rubans flottants qui ne sont autre chose qu'un simple ornement attaché à un *bourrelet* reposant sur le casque comme une couronne.

Pour certains dignitaires, le heaume est remplacé par un *mortier*, marque de hautes fonctions judiciaires ; le mortier est de toile d'or pour les connétables, de velours noir agrémenté d'un nombre de cordons dorés variant avec la catégorie du titulaire, pour les Présidents au Parlement, Présidents de Chambres, etc. Pour les hauts dignitaires ecclésiastiques, le mortier est remplacé par un vaste chapeau qui s'étend comme un dais au-dessus des armoiries ; de la coiffe s'échappe une cordelière dont les deux extrémités, que termine un système de houppes, encadrent le reste du blason ; pour les cardinaux, le chapeau et la cordelière sont rouges ; les houppes de chaque côté sont au nombre de 15 en 5 rangs, composés progressivement de une jusqu'à 5 houppes ; pour les archevêques et les évêques, chapeau, cordelière et houppes sont verts, les dernières à 4 rangs pour les archevêques, à 3 pour les évêques ; pour les abbés mitrés, le chapeau est noir, ainsi que la cordelière et les houppes qui sont à 2 rangs : enfin les prieurs et les abbesses indiquent leur dignité par un chapelet entourant leurs armes.

Toques.— Sous l'Empire, des toques à plumes substituèrent, pour la nouvelle noblesse, les casques et les couronnes de l'ancienne ; l'usage n'en a pas prévalu.

Les *supports*, placés à dextre et à sénestre de l'écu et en dehors de lui, sont généralement deux animaux comme licornes, lions, etc. Ils supportent et gardent les armoiries : quand les supports ont une figure humaine en tout ou en partie, anges, centaures, sirènes, etc., on les appelle des *tenants*.

DEVISES. CRIS DE GUERRE. — Le cri de guerre : *Montjoie et Saint Denis*, *Dieu le veult*, etc., est inscrit sur une banderole flottant au-dessus des armoiries ; la *devise*, qui a la plupart du temps pour origine un jeu de mots (Ex. : *Fluctuat nec mergitur*, qualifiant le bateau toujours flottant des armes de Paris ; *Suis le lion qui ne mord point, sinon quand l'ennemi le poinct*, s'appliquant aux armes de Lyon, etc.), s'inscrit sur une banderole placée sous l'écu. La règle pour le placement de la devise est d'ailleurs très fréquemment violée.

La devise comporte parfois une figure et une inscription ; dans ce cas, la figure est dite corps de la devise, l'inscription en étant l'âme. Ex. : La salamandre de François Ier et l'inscription qui l'accompagne : *Nutrisco et extinguo*. « Je nourris et j'éteins. » Une figure humaine ne peut jamais servir de corps à une devise.

Manteau, *dais*, *pavillon*. — L'ensemble des armoiries des très hauts personnages : rois, princes et ducs, est adossé en général à une draperie rouge (pour les souverains) ou bleue (pour les ducs), doublée d'hermine ; c'est le *manteau* ; avec la couronne impériale, royale ou ducale qui le termine en chef, il constitue le *dais* ou *pavillon*.

Armoiries. — Les armoiries trouvent leur origine dans les figures emblématiques qui étaient représentées sur les boucliers et grâce auxquelles les guerriers se distinguaient pendant la mêlée. C'est au cours du XIIe siècle que ces figures devinrent héréditaires.

On cite dix-huit catégories d'armoiries (classées non d'après la nature des blasons, mais d'après celle du possesseur des armoiries), depuis celles de souveraineté, appartenant aux rois, empereurs, etc., jusqu'à celles de communautés, villes, dignités, etc., en passant par toutes celles de la famille (légitimes, *pleines* pour les aînés, *brisées*, c'est-à-dire augmentées d'une pièce accessoire, pour les puînés, les cadets et les bâtards, *substituées*, *testamentaires*, *d'alliance*, etc.) ; parmi ces catégories figurent les *armoiries parlantes*, qui sont celles rappelant, par certaines pièces entrant dans leur composition, le nom de leur propriétaire.

DU CHOIX D'UN BLASON. — Chacun, à notre époque, est libre de se composer et d'adopter un blason, pourvu que les armoiries choisies n'appartiennent à personne ; dans le cas contraire, on s'exposerait à une action en usurpation de propriété de la part du véritable propriétaire. Les armoiries n'ont de valeur qu'autant qu'elles peuvent se prouver par des titres authentiques ou une possession d'état certaine. Elles ne sont soumises à aucune sorte d'impôt.

Il est assez difficile de se composer des armoiries, sans violer quelqu'une des règles de l'art héraldique, et surtout sans se livrer à quelque involontaire usurpation. En cas de nécessité, adressez-vous à un héraldiste de profession, en lui fournissant toutes indications qui lui permettront de mener sa tâche à bonne fin. Si les armoiries que vous désirez faire établir doivent venir à l'appui d'un titre de noblesse qui vous a été récemment concédé, vous indiquerez le fait qui a motivé cette faveur, puis avec votre nom, celui d'une terre que vous possédez, de la ville dont vous êtes originaire, la profession ou le métier que vous exercez, etc. Muni de ces éléments, un homme habile aura tôt fait de vous composer un blason irréprochable et parlant.

ARBRE GÉNÉALOGIQUE. — Tableau qui reproduit la filiation régulière d'une famille ; tous les arbres généalogiques sont établis sur le modèle fourni par l'arbre du patriarche Jessé, ancêtre de Jésus. A la base du tronc, le nom du plus ancien ancêtre connu et le blason de la famille ; le tronc est réservé aux aînés des générations successives: à eux est transmis sans altérations le blason familial ; aux branches de droite (par rapport à celui qui regarde), les cadets, à celles de gauche, les puinés ; ces branches dérivées portent, elles aussi, le blason, mais *brisé*, c'est-à-dire modifié par l'adjonction d'une nouvelle pièce ; au blason familial sont souvent accolés d'autres blasons ; ce sont ceux des alliances.

L'arbre généalogique, dont l'établissement est facile, devrait être d'un usage général dans toutes les classes sociales ; il permet de se rendre compte, en un moment, de l'histoire complète d'une famille et facilite bien souvent la solution de problèmes intéressants.

LECTURE DU BLASON. — La lecture d'un blason va du simple au composé ; les blasons primitifs sont faciles à déchiffrer, car leur composition n'implique aucune complication. Pour lire, on cherche d'abord le champ, c'est-à-dire le fond de l'écu, puis les partitions, les pièces héraldiques, les meubles. Pour lire l'écu Guiscard, transmis directement, depuis 1250 environ, sans aucune altération, on dira : d'argent (c'est le champ dominant, le mot champ étant toujours sous-entendu) à la bande de gueules.

Les armes des Doria de France et d'Italie se liront : coupé d'or et d'argent, à l'aigle éployée de sable, membrée, becquée et couronnée de gueules.

Certaines armoiries sont sinon difficiles, du moins longues à lire et à déchiffrer à cause du grand nombre de leurs partitions qui constituent chacune un blason dans le blason ; citons parmi elles les armes de la maison de Lorraine.

BLEU. — Le bleu qu'on emploie généralement pour azurer le linge est un oxyde de cobalt qui est vendu en boules ou en pastilles. On peut en préparer un soi-même facilement. Faire bouillir pendant 1 heure, dans 1 l. d'eau, 60 gr. de bois de campêche, ajouter 60 gr. d'alun purifié et 6 gr. de poudre fine d'indigo soluble. Laisser bouillir encore quelques minutes, filtrer et conserver ce liquide pour s'en servir étendu d'eau comme les autres bleus. ‖ Quand on passe au bleu une certaine quantité de linge, il faut de temps à autre renforcer le bleu en ajoutant à l'eau une petite quantité de couleur ; autrement elle pâlit peu à peu et les derniers morceaux de linge ne sont plus azurés, surtout si c'est du coton et du linge neuf qui retiennent beaucoup plus de particules d'indigo. Le bleu doit être parfaitement dissous et étendu dans l'eau de rinçage ; il ne faut en laisser échapper aucune parcelle et il faut tordre le linge avec soin pour éviter que le bleu, séjournant dans certaines parties ou s'égouttant difficilement, laisse des traces plus foncées. Les tissus-éponges et autres étoffes épaisses conservent souvent des marbrures bleues si on ne les fait pas sécher à plat après les avoir tordus.

BŒUF (*BOUCH.*). — I. *Conformation*. — II. *Engraissement*. — III. *Races*.

I. CONFORMATION. — Le bœuf de boucherie doit être jeune (il est à point selon les races dès l'âge de 26 à 30 mois, il ne doit pas dépasser 6 à 7 ans), bien en chair et gras sans excès. Tête petite. Cornage bien planté et symétrique. Encolure courte et peu musclée, cage thoracique et squelette peu développés. Membres courts et grêles. Epaules écartées, dos et reins larges et plats, hanches effacées et noyées sous les muscles, cuisses opulentes et massives. Bref, la conformation musculaire idéale serait celle du cheval ou du lièvre : beaucoup de cuisse, de rein ; pas de col ni d'épaule. En effet, chez le bœuf comme chez tous les vertébrés, les muscles *propulseurs* (cuisses) sont plus développés que les muscles *récepteurs* (épaules). Les premiers, étant donné leur fonction de supporter tout le poids du corps, et de le mouvoir, sont plus riches en matières azotées et en phosphates ; le sang y circule plus abondamment : leur proportion, par rapport aux os, est de 5 parties sur 6. Les seconds, au contraire, sont entrecroisés de tendons et de ligaments ; ils contiennent 1/3 d'os et par conséquent valent moins.

II. ENGRAISSEMENT. — L'alimentation la plus économique pour le bœuf est le *pâturage* ; l'engraissement dans les prairies ou embouches demande pour des sujets sains 4 à 6 mois. Les meilleurs pâturages sont la Normandie, la Nièvre, la Vendée, le Charolais. On obtient l'engraissement parfait en 3 mois dans les étables, à une température de 15°, dans une demi-obscurité, par des fourrages, des farineux, des betteraves, pommes de terre, tourteaux, farine de lin, maïs, etc. Un bœuf bien en chair rend 55 p. 100 de viande nette et un bœuf à point de bonne construction peut rendre 68 p. 100. Le taureau gras atteint jusqu'à 75 p. 100. La vache est équivalente au bœuf, et quelquefois d'un rendement supérieur.

III. RACES. — L'infusion des races de *Durham* et de *Schwitz*, et même de bœufs *hollandais*, a perfectionné nos races, au point de les rendre supérieures à toutes les autres. Jusqu'à présent, la race *normande* pour la finesse et le goût savoureux, et la race *limousine* pour la construction, la saveur et surtout la précocité, tiennent le premier rang. Viennent ensuite, à qualités équivalentes : les *Nivernais*, les *Salers*, les *Charolais*, les *Vendéens* ou *Maraîchins*, les *Choletais*, les *Garonnais* et les *Comtois*.

Nous donnons ci-dessous la liste des principaux morceaux du bœuf et leur mode d'emploi.

Bœuf (*CUISINE*). — *Pot-au-feu*. — *Bœuf rôti*. — *Bœuf grillé*. — *Bœuf braisé*. — *Garnitures*. — *Côte ou entrecôte de bœuf*. — *Bœuf à l'étuvée*. — *Bœuf à la mode*. — *Bœuf en gelée*. — *Bœuf en daube*.— *Bœuf en galantine*. — *Bœuf salé*. — *Abats de bœuf : langue, cervelle, palais, foie, rognons, queue*.

POT-AU-FEU. — Choisir un joli *carré de tranche*; le *gîte à la noix* et la *culotte* sont aussi très bons pour le pot-au-feu. Viennent ensuite le *paleron*, les *plats de côtes*, le *gîte de devant*, le *talon de collier*, la *bavette pannette d'aloyau* (ce dernier morceau est excellent, mais de forme très plate). 1 kg. 500 de viande pour 3 l. 1/2 d'eau donnent à peu près 2 l. 1/2 de bouillon. Joindre 1 kg. d'os frais, dont un morceau rempli de moelle et enfermé dans un petit sac de mousseline. L'*ustensile* par excellence est la marmite émaillée.

PRÉPARATION. — Placer la marmite sur le feu après y avoir mis les os, bien lavés, sans la viande et 3 l. 1/2 d'eau. Dès que l'ébullition commence, *écumer*, avec une *écumoire émaillée*, qui est préférable à celle de fer battu. Tout le temps que dure l'écumage (10 à 15 min.), maintenir un fort bouillonnement. Pour faciliter l'écumage, jeter quelques gouttes d'eau froide sur le liquide bouillant.

Lorsqu'il n'y a plus d'écume, abaisser le feu de façon que le *bouillonnement* se transforme en *frémissement*. Il est essentiel d'avoir pendant plusieurs heures une ébullition lente et régulière, pour obtenir une limpidité parfaite. Il faut aussi laisser toujours une issue à la vapeur. Laisser cuire environ 3 h., puis ajouter la viande. Augmenter l'ébullition. Ecumer de nouveau ; après l'écumage, ramener l'ébullition au *frémissement* pendant 3 autres heures. 1 h. environ après le second écumage, ajouter les légumes : environ 150 gr. de carottes, 110 gr. de poireaux, 100 gr. de navets, le céleri, le panais, le chou, les oignons sont facultatifs ; le chou altère la limpidité du bouillon. Une tomate entière (elle ne doit pas tomber en purée) ajoute de la couleur et du goût. Le goût trop prononcé du persil, du cerfeuil, du serpolet, du girofle altère la finesse du bouillon. Réunir tous les légumes en 2 ou 3 petits paquets solidement attachés. Le procédé décrit ici donne un bouillon excellent et un bouilli juteux et succulent. Avant de servir, passer le bouillon dans une passoire habillée de mousseline. Pour dégraisser, plonger la mousseline de la passoire dans l'eau froide, toute la graisse y restera attachée. Ne pas dégraisser le bouillon que l'on veut conserver. Le mettre au frais dans une terrine de porcelaine. Pas de coloration artificielle. Si par accident le bouillon a perdu sa limpidité, le clarifier à l'aide de quelques gouttes d'eau froide jetées dans le liquide en ébullition. Si ce moyen reste sans effet, employer 2 blancs d'œufs battus en neige avec la coquille des œufs, retirer aussitôt la marmite du feu et laisser reposer 20 min. avant de filtrer.

BŒUF ROTI. — Les morceaux bons pour le rôtissage sont : 1° le *filet* ; 2° le *faux-filet* ; 3° l'*aloyau* (réunion du filet et du faux-filet) ; 4° le *romsteck* (bas du filet) ; 5° la *langue*.

FILET, FAUX-FILET ROTI. — Enlever soigneusement les peaux, le gras, les tendons et les nerfs (à l'aide d'un petit couteau pointu, très affilé). Attacher autour du filet deux minces tranches de lard. Tenir la ficelle un peu lâche. Enfoncer la broche dans la longueur du filet et la fixer au moyen des brochettes de traverse. Commencer par un feu vif, et le diminuer peu à peu en arrivant à la cuisson. Si on doit le servir seul, le laisser un peu saignant ; si on doit le garnir d'une jardinière ou d'une purée, le laisser cuire un peu plus. L'aloyau

LE BOEUF DE BOUCHERIE.

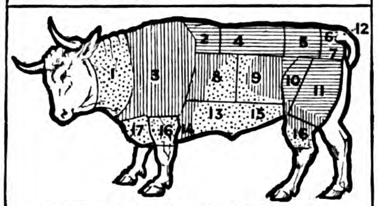


FIG. 1. — *Catégories du bœuf de boucherie.*

1ère *Qualité.* 2me *Qualité.* 3me *Qualité.*

1. — *Collier.*
2. — *Talon de paleron*
3. — *Paleron.*
4. — *Entrecôtes.*
5. — *Faux-filet.*
6. — *Romsteck.*
7. — *Culotte.*
8. — *Plate-côte couverte.*
9. — *Plate-côte-bavette.*
10. — *Tranche grasse.*
11. — *Gîte à la noix.*
12. — *Queue.*
13. — *Gros bout de poitrine*
14. — *Poitrine.*
15. — *Flanchet.*
16. — *Gîtes de jambe.*
17. — *Gros bout*

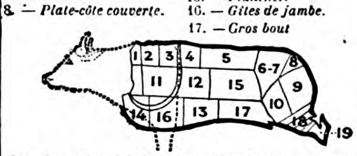


FIG. 2. — *Moitié de bœuf sans l'épaule (face externe).*

1. — *Surlonge.*
2. — *Basses-côtes.*
3. — *Entrecôtes.*
4. — *Côte à rôtir.*
5. — *Aloyau faux-filet.*

6 et 7. *Romsteck et aiguillette*

8. — *Culotte.*
9. — *Gîte à la noix.*
10. — *Tranche grasse.*
11. — *Plate-côte découverte*
12. — *Plate-côte couverte.*
13. — *Plate-côte bavette.*
14. — *Gros bout de poitrine*
15. — *Milieu de poitrine.*
16. — *Tendons.*
17. — *Flanchet.*
18. — *Gîtes de jambe.*
19. — *Crosses.*

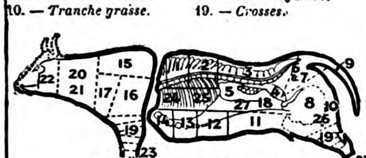


FIG. 3. — *Moitié de bœuf (face interne).*

1. — *Basses-côtes.*
2. — *Train de côtes.*
3. — *Aloyau.*
4. — *Filet.*
5. — *Rognon.*
6. — *Romsteck.*
7. — *Culotte.*
8. — *Tende de tranche.*
9. — *Queue.*
10. — *Gîte de jambe.*
11. — *Flanchet.*
12. — *Tendrons.*
13. — *Milieu de poitrine.*
14. — *Gros bout de poitrine*
15. — *Talon de paleron.*
16. — *Macreuse.*
17. — *Jumeau.*
18. — *Plate-côte bavette.*
19. — *Gîtes.*
20. — *Veine maigre.*
21. — *Veine grasse*
22. — *Joue.*
23. — *Crosse.*
24. — *Plate-côte découverte*
25. — *Plate-côte couverte.*
26. — *Tranche.*
27. — *Bavette.*

et le romsteck demandent un feu plus modéré. Dégraisser le jus avant de le servir (les saucières à double récipient sont les plus pratiques). — Voici une autre façon de préparer le filet de bœuf : ôter la graisse et la peau sur le dessus seulement, piquer de lard fin. Laisser la graisse et les parties nerveuses qui se trouvent sur les côtés, afin que le filet se trouve garanti pendant la cuisson et qu'il conserve son jus. Faire ensuite mariner le filet dans un assaisonnement composé de poivre et de sel, du jus d'un citron, de thym, de laurier, de persil, 2 oignons coupés en tranches, de quelques clous de girofle et d'un peu d'huile, et après avoir laissé le filet dans cet assaisonnement pendant 8 ou 10 h., le mettre à la broche. Envelopper d'un papier huilé ou graissé la partie piquée, faire saisir, et cuire ce rôti à bon feu. Enlever le papier un peu avant que le filet soit arrivé au terme de sa cuisson pour lui faire prendre un peu de couleur ; on reconnaît qu'il est cuit à point par une certaine résistance qui se fait sentir sous la pression du doigt. Servir soit simplement avec son jus, soit avec une sauce mise à part et composée du jus qu'il a rendu, d'échalotes hachées, d'un peu de vinaigre ou de jus de citron, de sel et de poivre. On peut aussi le servir avec telle autre sauce ou telle garniture qu'on préférera.

BŒUF GRILLE. — La viande grillée a sur les viandes rôties l'avantage d'une cuisson rapide. Leur valeur nutritive est à peu près la même. Ne cuire sur le gril que les morceaux de première catégorie : filet, faux-filet, romsteck, entrecôte, filet mignon. La culotte, la tranche donnent des biftecks durs et secs.

BIFTECK. — Le bifteck le plus fin est pris dans le milieu du filet ; il faut une épaisseur de 3 cm. environ pour avoir un bifteck juteux ; à 4 cm., le bifteck se transforme en châteaubriand. Les biftecks pris dans le faux-filet doivent être cuits rapidement : une cuisson lente les dessèche. Enlever le gras extérieur et le nerf qui est au-dessous du gras, inciser les bords tout autour, afin qu'ils ne se recroquevillent pas sous l'action du feu. Un morceau excellent est le filet mignon. Un bifteck de 200 gr. environ suffit pour 2 personnes.

Préparation. — 1° Battre et aplatir la viande avec le côté plat du couperet ; 2° arroser les deux côtés avec de bonne huile d'olive (sans goût de fruit), ou huile blanche, ou avec du beurre frais à demi fondu ; 3° placer le bifteck sur le gril *déjà chaud*, afin de le surprendre, et un peu penché, pour éviter que la graisse ne tombe dans le feu. Retourner au bout de 2 ou 3 min., suivant l'épaisseur, saler chaque côté *quand il est cuit*, et servir dans un plat chaud sur une sauce maître-d'hôtel, ou beurre d'anchois, ou tomate (*V.* SAUCES). — Degré de cuisson : s'écarter de la teinte *violette* trop crue, autant que de la *grise* trop cuite.

SAUTÉS. — *Filet sauté.* — Mettre environ 15 ou 20 gr. de beurre dans une casserole de terre ou un plat émaillé (jamais dans la poêle). Placer sur le beurre la tranche de filet. Faire cuire à feu vif pendant 3 ou 4 min., retourner le filet et finir la cuisson de l'autre côté en 3 ou 4 min. Saler et poivrer légèrement. Ajouter quelques cuillerées d'une fine sauce au jus, préparée à l'avance, et déjà garnie de champignons, d'olives, etc. Toutes les garnitures peuvent être ajoutées au filet sauté. Avec une purée, la sauce est inutile.

BŒUF BRAISÉ. — GÉNÉRALITÉS. — La viande braisée se prépare lentement dans un récipient hermétiquement clos et avec une petite quantité de liquide. Ce liquide, soumis à une faible ébullition, s'évapore lentement et attendrit peu à peu la viande qu'il baigne. L'évaporation finale, provoquée, lorsque la cuisson est au degré voulu, par une ouverture du couvercle, amène un roussissement glacé de la pièce de bœuf et un jus onctueux.

Dans l'*étuvée*, la viande étant d'abord rissolée, avec les condiments gras, beurre, graisse, lard, n'est baignée de liquide et ne commence à cuire que lorsqu'elle a pris couleur. Donc le braisé cuit dans un jus blanc ; l'étuvé dans un jus déjà roussi.

PRÉPARATION. — Prendre un morceau de 1 kg. 500 à 2 kg. de tranche de gîte ou de culotte (*V.* tableau p. 96). La viande peut être employée au naturel ; toutefois, il est préférable de la mariner quelques heures à l'huile d'olive ou au vin blanc. Ficeler le morceau sans serrer, pour laisser du jeu au premier gonflement.

Ustensiles. — Choisir une *cocote* ou *daubière* en fonte galvanisée plutôt qu'en cuivre ou en fonte émaillée : l'émail craque au moment du roussissement et le cuivre est trop mince pour les cuissons lentes. Mettre dans la daubière une cuillerée de beurre, une de saindoux, 2 tranches de lard, et le morceau de viande avec ses os ; commencer la cuisson sur un feu modéré. Au bout de 20 ou 30 min., la viande a pris une teinte blanchâtre et a rendu son eau ; ajouter alors une cuillerée de cognac, 1/2 verre de vin blanc sec de bonne qualité (ni trop doux, ni trop acide) ; saler, poivrer, ajouter un bouquet pas trop accentué, recouvrir la daubière et continuer la cuisson lentement, en retournant le bœuf de temps en temps. Au bout de 3 h. environ, la viande est cuite. On découvre la daubière, on enlève la ficelle et on laisse peu à peu évaporer le liquide et roussir la viande : c'est l'affaire de 15 min. environ. Surveiller avec soin le roussissement : un coup de feu en trop suffit pour faire manquer le braisé. Retirer à peu près la moitié de la graisse qui entoure le bœuf, et *mouiller* lentement avec du bouillon ou de l'eau. Le liquide employé doit être chaud, pour faciliter la formation du jus. On transformera ce *jus* en *coulis*, en y ajoutant une petite quantité de bonne sauce rousse, passée à la passoire fine. Un peu de tomate, un peu de moutarde donnent du montant à la sauce.

Le bœuf braisé, une fois enveloppé de sa sauce, peut attendre 15 min., 30 min. même avant d'être servi ; chaque fois que la sauce a tendance à se séparer, y verser une cuillerée de bouillon chaud.

GARNITURES. — *V.* SAUCES ET LÉGUMES. On peut servir avec le bœuf les garnitures suivantes :

1° CHAMPIGNONS ET OLIVES. — Eplucher les champignons, les mettre à baigner dans une eau légèrement vinaigrée (pour les empêcher de noircir), les faire sauter au beurre ou à la graisse de rôti, jamais de saindoux. Les laisser dorer sans les trop cuire et les mettre dans la sauce 15 min. avant de servir. Laisser baigner les olives 1 h. au moins à l'eau froide ; ensuite enlever les noyaux, essuyer dans un linge sec et ajouter les olives à la sauce 10 min. avant de servir.

2° FINANCIÈRE. — On ajoute aux champignons et aux olives (*V.* plus haut) une garniture composée de rondelles de truffes, crêtes et rognons de coq, petites quenelles, le tout lié par la sauce rousse, très légère. La financière ne doit pas séjourner sur le feu.

3° ITALIENNE (à l'). — Entourer le bœuf braisé de macaroni ou de nouilles (*V.* PATES).

4° JARDINIÈRE. — Garniture composée de petits morceaux de légumes variés cuits simplement à l'eau salée, ou encore au bouillon, ou mieux encore légèrement sautés au beurre. Dans ce cas, la sauce est inutile. On peut même retirer une partie du jus pour d'autres apprêts.

5° PORTUGAISE (à la). — Garniture composée de tomates entières ou de sauce tomate.

L'*Allemande* est une litière de choux cuits au bouillon ou au beurre.

La *Bordelaise*, mélange de cèpes, tomates, ail et fines herbes.

La *Provençale*, mélange de fonds d'artichauts, aubergines en morceaux, tomates.

L'*Anglaise* est une sauce faite avec des condiments forts, cornichons, pickles, poivre de Cayenne, etc.

La *Créole*, une litière de riz au kari.

La *Printanière*, un mélange de petits pois et de haricots verts.

La *sauce madère*, constituée par le vin de ce nom.

La *parmentière*, faite avec des pommes de terre.

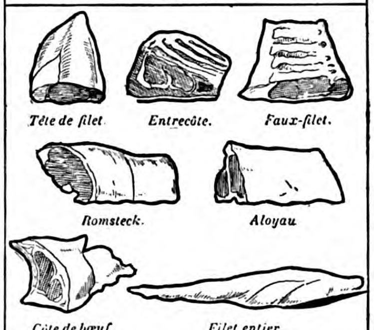
Restent encore les litières d'oseille, de chicorée, de carottes, etc. Ces quelques préparations se subdivisent à l'infini et peuvent s'adapter à presque toutes les viandes, veau, mouton, agneau, porc.

FILET AU MADÈRE. — Laisser mariner dans un bain de madère et de vin blanc sec ordinaire en quantités égales pendant 2 ou 3 h. Procéder ensuite comme il est dit ci-dessus (*V.* BŒUF BRAISÉ), mais ne pas laisser cuire plus de 1 h. 1/2.

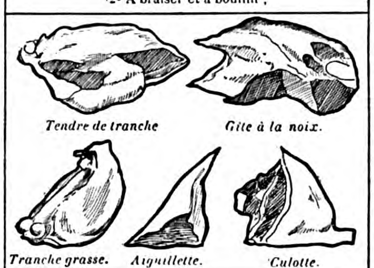
COTE OU ENTRECOTE DE BŒUF. — Piquer l'entrecôte de gros lardons comme pour le bœuf à la mode. Après l'avoir ficelé, le mettre dans une braisière ou une casserole avec 4 carottes, 6 oignons, dont 1 piqué de 2 clous de girofle, un bouquet garni, 2 pieds de veau ou quelques couennes de lard. Mouiller avec du bouillon en quantité suffisante pour que la côte en soit couverte, et laisser mijoter le tout sur un feu modéré pendant 3 ou 4 h. Dresser alors la côte sur un plat ; dégraisser la sauce aussitôt la cuisson, passer au

LE BOEUF DE BOUCHERIE.
Aspect des principaux morceaux

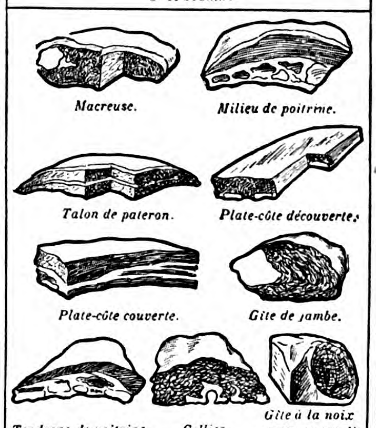
1° A rôtir ;



2° A braiser et à bouillir ;



3° A bouillir.



tamis de soie, la faire réduire de moitié, et finir comme il a été dit pour le bœuf à la mode ; ou bien remettre la côte dans la casserole pour la faire tomber à glace avec sa cuisson, et servir sur une garniture quelconque.

BŒUF A L'ETUVEE. — Peut, à volonté, être mariné à l'huile ou employé au naturel. On emploie les mêmes morceaux que pour le braisé. Pour 2 kg. de bœuf, couper en petits dés 150 gr. de jambon gras, procéder comme pour le braisé, seulement, dès le début, laisser prendre couleur *à découvert*. Quand le roussissement est achevé (ne pas laisser trop roussir), ajouter peu à peu un verre d'eau chaude, puis un verre de vin blanc, du sel, du poivre, un bouquet et du jambon. Couvrir la daubière. Laisser cuire *à petit feu* 3 ou 4 h. selon la grosseur du morceau. Vers la fin, donner une ouverture au couvercle pour l'évaporation du jus qui serait en trop ; ajouter une très petite quantité de sauce tomate pour lier le jus. La tomate peut être remplacée par une sauce piquante et des morceaux de cornichons.

BŒUF A LA MODE. — Choisir de préférence une belle tranche de la culotte (1 kg. 500 au moins). Les divers morceaux du cuisseau ou de l'épaule conviennent pour ce plat. Prendre 100 gr. de lard que l'on découpe en filets de 1 cm., l'assaisonner si l'on veut avec poivre, sel, thym, laurier, persil haché très fin et mouiller d'un peu d'huile d'olive.

Durée de cuisson des morceaux du bœuf.

Catégories	Désignation et nomenclature.		Rôtir. Poids minimum.	Rôtir. Temps.	Griller. Poids minimum	Griller. Temps.	Braiser. Poids minimum	Braiser. Temps.	Bouillir. Poids minimum.	Bouillir. Temps.	Ragoûts. Poids minimum.	Ragoûts. Temps.	Légumes.
			Adaptations culinaires. Temps nécessaire à la cuisson et quantités minima à employer pour										
			kilogr.		kilogr.		kilogr.		kilogr.		kilogr.		
1re	Aloyau.	Filet	1 »	30 min.	0,150	8 min.	»	»	»	»	»	»	*Champignons, purées d'épinards, d'oseille, de salades diverses, de marrons, de pommes de terre, d'oignons. Salsifis, raves, cardons, haricots verts, carottes nouvelles, choux-fleurs, choux de Bruxelles, nouilles, pâtes alimentaires, pommes de terre sautées ou frites, pommes nouvelles sautées.*
		Faux-Filet	2 »	1 h.	0,500	15 min.	»	»	»	»	»	»	
		Romsteck	1,500	45 min.	0,500	15 min.	»	»	»	»	»	»	
		Côte d'aloyau et Pièce d'aloyau	3 »	1 h. 1/2	»	»	»	»	»	»	»	»	
	Train.	Côte anglaise avec ses os	2 »	1 h. 1/4	»	»	»	»	»	»	»	»	
		Entrecôtes désossés	1,500	45 min.	0,500	15 min.	»	»	»	»	»	»	
		Basses-Côtes ou Côte charbonneuse	»	»	»	»	2 »	2 h.	»	»	»	»	
		Tranche	2 »	1 h.	0,150	8 min.	2 »	2 h.	2 »	2 h.	»	»	
	Cuisse ou globe.	Gîte à la noix	»	»	»	»	»	»	2 »	3 h.	»	»	
		Tranche grasse	2 »	1 h.	0,150	8 min.	»	»	»	»	»		
		Culotte	»	»	»	»	2 »	2 h.	2 »	3 h.	»	»	
		Aiguillette baronne	1 »	35 min.	»	»	1 »	1 h.	»	»	»	»	
2e	Épaule ou paleron.	1er Talon ou Persillé	0,750	25 min.	0,150	8 min.	»	»	»	»	»	»	*Les lentilles, les haricots de toutes sortes accompagnent fort bien les pièces de bœuf salées ou fumées. Les tomates s'utilisent en sauces.*
		Macreuse	»	»	»	»	1 »	2 h.	1 »	3 h.	»	»	
		Derrière ou Talon de Paleron	»	»	»	»	»	»	1 »	3 h.	»	»	
		Jumeaux et Griffe	»	»	»	»	1 »	2 h.	1 »	3 h.	»	»	
	Plat de cotes.	Boîte à moelle	»	»	»	»	»	»	1,500	4 h.	»	»	
		Découvert	»	»	»	»	»	»	1,500	2 h.	»	»	
		Couvert	»	»	»	»	»	»	1,500	2 h. 1/2	»	»	
		Dessus de Côtes	»	»	»	»	»	»	1 »	2 h.	»	»	
		Milieu de Poitrine	»	»	»	»	»	»	2 »	3 h. 1/2	»	»	
		Bavettes hampes onglets	0,750	20 min.	0,150	8 min.	1 »	1 h.	»	»	»	»	
3e		Plat de côtes bavette	»	»	»	»	»	»	1 »	3 h.	1 »	4 h.	*Les viandes bouillies en pot-au-feu se servent avec les légumes du bouillon : poireaux, carottes, navets, etc. On peut les accompagner de choux ou de purées de pommes de terre.*
		Surlonge	»	»	»	»	»	»	1 »	2 h.	1 »	4 h.	
		Tendrons de Poitrine	»	»	»	»	»	»	1 »	3 h.	1 »	4 h.	
		Gros bout de Poitrine	»	»	»	»	»	»	2 »	5 h.	»	»	
		Gîtes de jambes nourrices	»	»	»	»	»	»	1 »	6 h.	»	»	
		1re Boîte à moelle	»	»	»	»	»	»	1.500	6 h	»	»	
		Flanchet	»	»	»	»	»	»	1.500	5 h.	1 »	4 h.	
		Queue entière	»	»	»	»	»	»	1,500	6 h.	1,500	5 h.	
		Collier ou 2e Talon (veine maigre)	»	»	»	»	1 »	3 h.	»	»	1 »	4 h.	
		Collier (veine grasse)	»	»	»	»	1 »	3 h.	»	»	1 »	4 h.	
4e		Salière	»	»	»	»	»	»	1 »	6 h.	»	»	*Les ragoûts de bœuf se font au vin sous le nom de « Bourguignon » et sont cuits avec des pommes de terre.*
		Charollaises	»	»	»	»	»	»	1 »	6 h.	»	»	
		Bas de gîtes	»	»	»	»	»	»	1 »	6 h.	»	»	
		Joues	»	»	»	»	»	»	1 »	6 h.	»	»	
		Langue	»	»	»	»	1 »	5 h.	1 »	6 h.	»	»	

Puis en piquer le morceau de bœuf de part en part, à l'aide d'un couteau pointu.

Mettre dans une daubière le bœuf ainsi préparé, avec un verre d'eau, un verre de bouillon, un demi-verre de vin blanc, une cuillerée d'eau-de-vie, sel, poivre et un ou deux pieds de veau. Il faut que le pied de veau soit très frais, d'un blanc rosé. (Il aura été mis pendant quelques heures dans l'eau froide vinaigrée.) Placer la daubière sur un bon feu. A l'ébullition, écumer soigneusement. *Ralentir le feu* ; ajouter 300 ou 400 gr. de carottes taillées en long, 2 ou 3 oignons, dont 1 piqué de 2 ou 3 clous de girofle, un bouquet garni On peut, suivant les goûts, modifier la quantité et l'espèce des légumes. Faire cuire à *petit feu et bien couvert* pendant 4 h. 1/2. Retourner 2 ou 3 fois. Après ce temps on retire le bœuf ainsi que les carottes (tenir au chaud), on dégraisse la sauce, on la fait réduire si elle est trop abondante et, dans le cas où l'on ne se propose pas de servir le bœuf froid, on ajoute si l'on veut une cuillerée d'espagnole (*V.* SAUCES) et quelques petits oignons cuits à part et sautés. Servir dans un plat chaud en plaçant la viande au centre et les carottes en garniture. On peut servir les pieds de veau avec le bœuf, ou les réserver pour les accommoder en sauce piquante ou en beignets. Le jus doit être d'un roux pâle ayant la consistance d'un coulis légèrement gélatineux. On en relève le goût en ajoutant du poivre, de la moutarde, du vinaigre (très peu), même un peu de kari.

BŒUF EN GELÉE. — Matériaux pour une pièce de bœuf en gelée, pouvant durer 2 ou 3 jours dans un ménage de 5 ou 6 personnes (étant servie une fois par jour). 1° Un morceau de *tranche* ou de *gîte tendre* de 2 kg. 500 environ, sans *séparation* et de contexture entrelardée ; 2° 2 pieds de veau qu'on fera dégorger 5 ou 6 h. dans une eau froide très légèrement vinaigrée. Ne pas enlever le gras s'il y en a, ficeler le morceau, lui donner une forme allongée, ne pas serrer la ficelle.

PRÉPARATION. — Mettre au fond d'une daubière une forte cuillerée de beurre frais ou fondu ou salé, une cuillerée de graisse blanche ou saindoux, les *parures* ou *déchets* de la viande, un peu de lard, et la viande par-dessus. Placer la daubière sur un feu assez vif. Laisser roussir en retournant le bœuf dans tous les sens. Ajouter de temps en temps quelques cuillerées d'eau chaude pour éviter que la teinte *dorée* d'un joli roux tourne au *brun*, ce qui donnerait de l'amertume au jus. Lorsque le morceau de viande est d'un joli roux, verser tout autour et peu à peu plusieurs verres d'eau très chaude, un verre de vin blanc, une cuillerée de cognac, saler, laisser bouillir pendant quelques minutes. Retirer alors le morceau de bœuf, mettre au fond de la daubière les deux pieds de veau coupés chacun en quatre morceaux, remettre le bœuf par-dessus, et ajouter de l'eau chaude jusqu'au bord de la daubière. Laisser bouillir, écumer et ralentir le feu jusqu'au *frémissement*, comme pour le pot-au-feu. Après avoir écumé, ajouter quelques morceaux de carottes, un bouquet et du *poivre en grains*. Tenir la daubière couverte, en laissant une petite ouverture par laquelle la vapeur s'échappera. Laisser bouillir doucement, de temps en temps retourner le morceau de viande et enlever les parcelles d'écume qui reviennent vers les bords. Au bout de 3 h. environ, la viande doit être cuite. La retirer alors, la mettre dans un plat creux et profond ou dans un moule cannelé en attendant que la gelée soit prête. Laisser continuer la cuisson pendant 3 autres heures, enlever du bouillon les pieds de veau qui doivent être complètement détachés de leurs os.

Goûter le bouillon, ajouter du sel s'il le faut, ainsi qu'une petite cuillerée de vinaigre qui doit bouillir quelques minutes dans le bouillon. Ensuite laisser reposer pendant 20 min., et enfin passer le liquide dans une passoire habillée de mousseline. Une fois passé, le liquide doit être versé jusqu'au bord dans le plat qui contient le bœuf. Il est bon d'en avoir de reste que l'on conserve dans une terrine pour l'ajouter le lendemain autour du morceau de bœuf. Mettre le tout au frais pendant 24 h. Il faut que le liquide se coagule et forme une gelée ferme et transparente couleur de vieille eau-de-vie. Le limpidité et la couleur doivent être obtenues uniquement par la *régularité de l'ébullition* et la surveillance du roussissement. Avant de servir, enlever l'épaisse couche de graisse qui s'est formée au-dessus de la gelée pendant le refroidissement. Cette graisse peut être utilisée comme la graisse de rôti ; pour cela, la faire bouillir et la passer dans une passoire fine en la retirant du feu. On aura eu soin de retirer les carottes aussitôt cuites, le temps de cuisson varie avec la saison. Après chaque repas, la gelée doit être replacée au frais.

BŒUF EN DAUBE. — Couper la viande en morceaux carrés qu'on fait roussir au beurre et qu'on met ensuite dans une grande marmite en terre, pêle-mêle avec des morceaux de pieds de veau ou de porc, des lardons, des carottes, etc. Verser là-dessus jusqu'au bord de la marmite de l'eau mélangée de 1/6e de vin blanc, d'un peu de vinaigre, d'eau-de-vie, de sel et de poivre. Fermer la marmite et laisser cuire 6 h. au moins dans un four à chaleur modérée. Retirer alors les morceaux de viande, les arranger dans un plat creux avec des carottes, verser dessus le bouillon resté dans la marmite, et laisser geler une nuit dans la cave. Ce mets, lorsqu'il a été bien assaisonné et qu'il a cuit lentement, est tendre et savoureux. Toutefois il est peu élégant.

BŒUF EN GALANTINE. — Prendre : 1° un morceau de bœuf de 2e ou 3e catégorie (tranche, gîte, épaule) de 2 kg. environ ; 2° 500 gr. de jambon maigre (il s'emploie généralement cru, mais on peut aussi se servir de jambon cuit) ; 3° 250 gr. de lard gras ; 4° un gros pied de veau et 1 kg. de jarret de veau, pris un peu haut de façon qu'il y ait plus de chair que d'os ; 5° enfin un morceau de *crépine* (sorte de membrane qui se trouve à l'intérieur de l'animal, entre l'estomac et les intestins). Couper le bœuf en tranches de 4 ou 5 cm. de largeur, sur une épaisseur de 2 cm., le jambon et le lard en bandes de 1 ou 2 cm. Etendre la crépine sur la planche à hacher recouverte d'un linge blanc, et la frotter à l'extérieur de jus de citron pour l'empêcher de noircir.

Ranger sur la crépine en couches alternées le bœuf, le jambon, le lard et, si l'on veut, quelques morceaux de truffes. A chaque couche de viande, semer du sel fin, en tenant compte de ce que le jambon est déjà salé. Donner à l'ensemble une forme oblongue. Envelopper dans la crépine en cousant les bords de la membrane. Ensuite envelopper et coudre le tout dans un morceau de mousseline, et enfin l'entourer de 5 ou 6 tours de lacet de coton blanc (le lacet ne coupe pas l'enveloppe de la viande, comme ferait la ficelle). Mettre une cuillerée de beurre, 2 de saindoux ou de graisse rendue par les rôtis, ainsi que les morceaux de jarret de veau, les débris et les parures du bœuf, qu'il faut faire roussir avec soin, sur un feu assez ardent. Retourner chaque morceau dans tous les sens, ajouter souvent de l'eau chaude. Il faut au moins 20 min. pour le roussissement, et une surveillance ininterrompue. Quand la couleur est à point, ajouter peu à peu d'abord un verre d'eau chaude, puis un verre de vin blanc, le pied de veau coupé en morceaux, et qu'on a préalablement fait dégorger 5 ou 6 fois dans l'eau froide légèrement vinaigrée, ensuite la galantine et enfin de l'eau jusqu'au bord de la daubière, de façon que tout baigne dans le liquide. Laisser bouillir ; écumer ; ajouter ensuite quelques carottes, un bouquet, une tomate, du poivre *en grains*, et, si l'on veut, quelques oignons, un peu d'ail, de l'échalote, etc. Ramener alors l'ébullition au *frémissement*. Enlever les légumes aussitôt qu'ils sont cuits, sans cela ils s'écraseraient et troubleraient la gelée. Retourner la galantine 2 ou 3 fois pendant la cuisson, la retirer au bout de 3 h. ou 3 h. 1/2, la laisser enveloppée mais non ficelée jusqu'à complet refroidissement et la mettre en presse sous un poids de 3 ou 4 kg. afin que les diverses viandes dont elle est composée forment un ensemble absolument compact. Laisser cuire la gelée encore 2 ou 3 h., toujours très lentement, goûter, passer au travers d'une passoire habillée de mousseline. Laisser refroidir la gelée pendant près de 2 h. avant de la verser sur la galantine qui a été dépouillée de son enveloppe de mousseline et placée dans un plat cannelé formant moule. Il vaut mieux se servir d'un plat en terre que d'un moule en métal. Placer la galantine à la cave pendant une nuit au moins. Au moment de servir, renverser sur un plat, mais d'abord enlever la graisse qui est montée à la surface de la gelée, passer légèrement la pointe d'un couteau à 1 cm. de profondeur autour du moule de façon à détacher les bords de la gelée, ensuite placer une petite plaque de métal absolument plate sur le moule, maintenir solidement avec la main gauche, tandis qu'avec la main droite on retourne et on enlève le moule. On peut décorer les bords du plat avec des rondelles de truffes, des olives farcies, de petits morceaux d'œufs durs, de carottes, de betteraves cuites, etc.

BŒUF SALÉ. — Choisir un morceau de culotte, ou de filet mignon très frais (le sel ne s'incorporant parfaitement qu'à la viande fraîche). Le frotter dans tous les sens avec un mélange de salpêtre et de sel mi-fin (1 partie de salpêtre pour 5 de sel). Faire ce frottage avec la main, 2 fois en 5 ou 6 heures. Ensuite placer le bœuf sur une couche de gros sel dans une terrine en terre vernissée (ou, ce qui vaut mieux, en grosse porcelaine ; jamais dans un ustensile de métal ou d'émail). Ajouter du sel jusqu'au bord de la terrine, quelques carottes crues, du laurier, du thym, etc. Fermer la terrine avec couvercle bien adapté, la placer au frais, et laisser macérer le bœuf dans le sel pendant 12 ou 15 jours. Au moment d'employer le bœuf, le laver à l'eau fraîche, l'envelopper dans une barde de lard, le coudre dans un linge de mousseline, et le faire cuire à l'eau lentement, comme un pot-au-feu, mais avec beaucoup moins d'eau. Laisser refroidir dans le bouillon et n'enlever l'enveloppe qu'au moment de servir. Le bœuf salé s'emploie aussi braisé, ou bien cuit avec des pieds de veau : dans ces 2 cas il faut d'abord le faire baigner quelques heures dans l'eau froide, pour enlever le sel.

LANGUE. — Au pot-au-feu, avec sauces piquante, tomate, Robert, etc. ; au gratin ; en papillottes ; rôtie ; braisée ; à la choucroute ; à l'écarlate.

Après en avoir ôté le cornet, la faire blanchir à l'eau bouillante ou griller sur des charbons ardents pour enlever la peau. La piquer de lardons, la mettre dans le pot-au-feu et la laisser cuire. Au moment de la dresser sur le plat, la fendre en long sans la séparer et la servir avec une sauce piquante ou tomate ou ravigote, ou Robert, etc. (*V.* SAUCES). On peut encore la servir *au gratin* en la coupant en tranches qu'on fait cuire doucement dans un plat avec feu dessus et dessous, arrosée de beurre fondu et de bouillon, et garnie d'une farce faite avec persil, ciboule, échalotes, estragon, câpres, anchois, mie de pain.

En papillotes, c.-à-d. coupée en morceaux après qu'elle a été braisée, chaque morceau étant assaisonné de fines herbes, enveloppé dans un papier huilé avec bardes de lard, et mis sur le gril pendant quelques minutes.

LANGUE ROTIE. — Avant d'être embrochée, doit être blanchie à l'eau bouillante, dépouillée de sa peau, enveloppée d'une barde de lard. 1/2 h. de cuisson avec arrosage fréquent suffit pour une langue de 3 ou 4 livres. Servir avec une sauce piquante, tomate, au madère, etc.

LANGUE BRAISÉE. — Faire dégorger la langue dans l'eau froide pendant 5 ou 6 h., ensuite la plonger dans l'eau bouillante pour enlever la peau, et la mettre dans une daubière avec quelques morceaux de lard, un bouquet garni, carottes, oignons, sel, poivre, un verre de vin blanc, 2 de bouillon, une cuillerée d'eau-de-vie. Fermer hermétiquement la daubière et laisser cuire lentement 3 ou 4 h. Vers la fin de la cuisson, enlever le couvercle pour que le jus prenne de la couleur. Ce jus doit avoir l'aspect d'un coulis ; s'il est trop clair, y ajouter quelques cuillerées de sauce rousse. Dégraisser avant de servir.

LANGUE A LA CHOUCROUTE. — Il faut que la langue ait passé 12 ou 15 jours dans le sel ; la faire tremper dans l'eau fraîche pendant 2 h. ; la faire cuire lentement dans une mar-

mite d'eau ; enlever la peau blanche, et servir chaude sur une garniture de choucroute.

LANGUE A L'ÉCARLATE. — Après l'avoir parée et dépouillée de sa peau, on la frotte avec du poivre et une petite quantité de salpêtre : puis on la met dans un vase en terre, bien entourée de sel blanc, auquel on ajoute quelques clous de girofle, du thym et du laurier. On la laisse dans cette saumure pendant 12 ou 15 jours, en ayant le soin d'ajouter du sel pour remplacer celui qui s'est fondu. On l'enferme alors dans un boyau et on la suspend dans la cheminée où elle doit rester 3 ou 4 jours pour se fumer. Quand on veut l'employer, il faut d'abord la faire dégorger pendant 2 h. dans l'eau fraîche ; ensuite on la fait cuire dans une marmite avec de l'eau, des oignons, quelques clous de girofle, du thym et du laurier ; on la laisse refroidir dans sa cuisson et, après qu'elle a été bien égouttée, on la sert froide et on la coupe en tranches comme du saucisson.

Si l'on ne veut pas faire fumer la langue, procéder de la façon suivante : la langue une fois retirée du sel, la laver à plusieurs eaux et faire cuire comme un pot-au-feu pendant 2 ou 3 h., suivant la grosseur. La cuisson est suffisante lorsque l'aiguille à brider entre sans peine dans la langue. Retirer la langue, enlever la peau ; entourer la langue d'une mince barde de lard gras (que l'on fixe par quelques points) et l'enfermer dans une baudruche de porc. Remettre la langue dans le bouillon et laisser bouillir 15 min. Laisser refroidir dans le bouillon. Le lendemain, après avoir retiré la langue du bouillon, on l'essuie avec soin et si on veut lui donner une couleur rouge on la badigeonne avec une décoction d'orcanète.

CERVELLE DE BŒUF. — Se prépare comme la cervelle de veau. — *V.* VEAU.

PALAIS DE BŒUF. — Le passer d'abord à l'eau bouillante, puis le ratisser pour enlever la peau, enfin le laver avec soin dans l'eau fraîche. Le mettre alors dans une casserole avec une cuillerée de farine, un bouquet garni, un oignon piqué de 3 clous de girofle et quelques débris de gras de lard. Le faire cuire à petit feu pendant 6 ou 7 h. Une fois cuit, l'éponger sur un linge et l'accommoder ensuite comme le gras double à la mode de Caen ou de Lyon, et avec telle sauce qu'on préférera.

Le palais de bœuf peut encore s'apprêter : en croquettes, qui se font de la même façon que les *croquettes de volailles* (*V.* ce mot) ; à la béchamel, dans un vol-au-vent, à l'allemande, etc.

FOIE. — Couper en petits morceaux, enlever les peaux du foie, faire sauter à grand feu pendant 5 min. dans une casserole où l'on a mis une cuillerée de beurre, une de graisse et la même quantité de petits dés de jambon ou de lard maigre. Préparer dans une casserole à part un léger roux, avec 2/3 de bouillon et 1/3 de vin blanc (on peut employer du vin rouge : la sauce est moins jolie), un bouquet garni, du poivre et du sel ; passer la sauce et la verser sur les morceaux de foie qui devront mijoter dans cette sauce pendant 30 min. sans arriver à l'ébullition. Avant de servir, ajouter une cuillerée de jus, un morceau de beurre frais et quelques gouttes de citron. Si l'on veut ajouter des champignons, il faut les passer au beurre jusqu'à ce qu'ils ne rendent plus d'eau. Quant aux croûtons, ne les faire qu'au dernier moment et en garnir le tour du plat, en évitant qu'ils se ramollissent dans la sauce. Si on les prépare trop à l'avance, ils prennent un goût de beurre fort désagréable. On prépare de même les rognons, mais ils doivent à peine bouillir dans la sauce : une ébullition prolongée les racornit.

ROGNONS DE BŒUF SAUTÉS. — Les couper en 2 ou en 4 morceaux, et, après avoir enlevé soigneusement la chair blanche et dure qui s'y trouve, les émincer, et les jeter dans une casserole d'eau presque bouillante avec une légère pincée de sel et les y laisser quelques minutes. Les égoutter alors, les éponger sur une serviette, et les mettre dans la poêle ou dans un plat à sauter avec un morceau de beurre. Il faut les sauter à grand feu afin qu'ils ne perdent pas leur jus. Quand ils sont à moitié sautés, ajouter un peu d'échalotes et de persil hachés, finir de les sauter, puis les lier avec une demi-cuillerée à bouche de farine. Les mouiller avec un verre de vin blanc ou de vin de Champagne qu'on aura tenu en ébullition, les assaisonner de poivre et de sel et les laisser frémir sur le feu, mais point bouillir. Au moment de servir, ajouter un petit morceau de beurre frais et le jus d'un demi-citron.

QUEUE DE BŒUF. — 1° EN HOCHEPOT. — La couper en 2 ou 3 parties et la faire dégorger dans l'eau pendant 2 ou 3 h. Ensuite, après l'avoir blanchie, la braiser pendant 3 h., comme le bœuf à la mode. On peut encore, sans la faire dégorger ni blanchir, la mettre dans une casserole et la mouiller d'un peu de jus ou de bouillon avec 2 oignons, dont 1 piqué de 2 clous de girofle, 3 carottes et un bouquet garni. Faire cuire à petit feu, et dresser sur le plat, garnir de laitues braisées ainsi que de carottes cuites et proprement parées, et verser sur le tout le jus qu'on aura fait réduire. On glace les queues et les légumes.

2° A LA SAINTE-MENEHOULD. — Une fois qu'on l'a fait cuire comme il est indiqué ci-dessus, la laisser refroidir, la tremper dans de l'œuf battu, et, après l'avoir passée 2 fois à la mie de pain, la mettre dans une friture modérément chaude pour lui faire prendre couleur. Servir avec une rémoulade. — *V.* GRAS-DOUBLE, HACHIS RESTES DE BŒUF.

Bœuf (*ART VÉTÉR.*). — *V.* BOVINS.

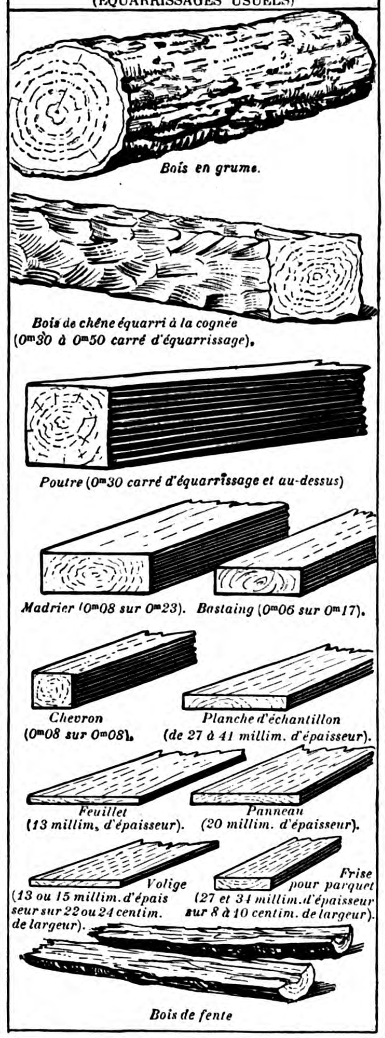
BOIS DE CONSTRUCTION. — I. *Équarrissages usuels.* — II. *Essences diverses et leurs usages.* — III. *Conservation des bois.*

I. ÉQUARRISSAGES USUELS. — Le commerce offre les bois sous plusieurs désignations : 1° les *bois en grume*, c.-à-d. avec leur écorce, les pilotis, par exemple ; 2° les *bois équarris* à la cognée, pouvant être *ordinaires*, pour le chêne d'équarrissage inférieur à 0 m. 30 carré, ou de *qualité*, ou d'*arrivages* divers, et pouvant aller jusqu'à 0 m. 50 carré d'équarrissage ; au-dessus, c'est le *gros bois* ; 3° les *bois de fente* ou fendus et éclatés au coin, dans le sens des fibres, fournissent principalement le bois de chauffage, les merrains, les lattes de diverses essences ; 4° enfin les *bois de sciage* appelés *poutres* lorsqu'ils ont plus de 0 m. 30 carré d'équarrissage. Au-dessous il faut connaître le *madrier* donnant 8 cm. sur 23, le *bastaing* donnant 6 cm. sur 17, et le *chevron* donnant 8 cm. sur 8. Les *planches* prises dans les madriers et ayant 23 cm. de largeur sont dites d'*échantillon* quand elles ont 27, 34, 41 mm. d'épaisseur, *feuillets*, quand elles ont 13 mm. d'épaisseur et *panneaux* quand elles ont 20 mm. d'épaisseur.

Ces dimensions, basées sur les anciennes mesures (pieds, pouces, lignes), varient quelque peu suivant l'essence des bois : sapin, chêne, peuplier, ou leur provenance, Champagne, Nord (c.-à-d. Norvège et Finlande), Hongrie, Lorraine. Les *voliges* de 13 ou 15 mm. d'épaisseur sur 22 ou 24 cm. de large servent de dessous à différentes couvertures. Les *frises* pour parquets ont 27 et 34 mm. d'épaisseur sur 8 à 10 cm. de largeur.

II. ESSENCES DIVERSES ET LEURS USAGES. — Suivant leurs essences, les bois sont dits : bois *durs* : chêne, orme, hêtre, noyer, charme, châtaignier ; bois *tendres* ou bois *blancs* : peuplier, aune, érable, tilleul ; bois *résineux* : sapin, pin, pitchpin. Les bois par excellence sont le chêne, le sapin, le mélèze et le hêtre pour la charpente et la menuiserie. Cette dernière utilise aussi le peuplier ou grisard et le pitchpin pour les parquets. L'acajou, le citronnier, le cyprès, l'ébène, l'érable, le buis, le cèdre, le noyer et le thuya sont rangés parmi les bois précieux et employés surtout en ébénisterie. On trouvera à la planche « Marbres et bois » des types des principales essences, envisagées les unes sous le rapport de leur utilisation (pl. en couleurs), les autres sous celui de leur aspect naturel (pl. en noir).

BOIS DE CONSTRUCTION (ÉQUARRISSAGES USUELS)



III. CONSERVATION DES BOIS. — GOUDRON. — Le principal agent de destruction des bois est la fermentation de la sève qui y est restée. On obtient la conservation par une *dessiccation* de 3 à 4 ans à l'air libre ou par le *flottage*, qui dissout la sève. L'*étuve* produit plus rapidement le même effet que la dessiccation ; enfin par *injection* de substances antiseptiques : sulfate de cuivre (1/50e), chlorure de zinc (1/25e), sublimé (1/50e), créosote. On protège les pieux plantés en terre en en *carbonisant* superficiellement la pointe. ‖ Quant aux bois de charpente et de menuiserie, il faut soigneusement les peindre à l'huile. Les bois à l'abri de l'humidité et aérés, fermes de combles, hangars, se conservent très bien, leur dessiccation se faisant naturellement. Il n'en est pas de même des bois scellés dans les maçonneries, recouverts d'enduits et lattis en plâtre, dont la destruction plus ou moins rapide est fatale. — *V.* GOUDRON, PEINTURE.

BOISSONS (*CUIS.*). — Nous donnons ici les procédés de fabrication d'un certain nombre de boissons qui ne peuvent se classer parmi les catégories connues. On trouvera sur les boissons d'usage courant des explications plus complètes et des recettes aux mots : BIÈRE, CAFÉ, CIDRE, CRÈMES, EAUX-DE-VIE, KÉFIR, LAIT, LIQUEURS, POIRÉ, RATAFIAS, SIROPS, THÉ, VINS.

Ci-dessous, et à la suite des recettes des boissons de ménage, vont des renseignements sur la préparation des boissons dites « américaines ».

BOISSONS DE FRUITS. — Choisir un fût en très bon état, d'une contenance de 50 l. environ et assez largement ouvert à la bonde (bonde carrée autant que possible). Ramasser poires et pommes tombées ou piquées, les couper en 4, en ne gardant que les parties saines, et en remplir le tonneau au 1/3. Ajouter 3 kg. de sucre brut, 1 l. alcool à 85° et remplir d'eau ; 15 jours après, on a une boisson douce et pétillante. Quand le fût est vide au 1/5e, remettre d'autres fruits tombés et ajouter 1/5e du sucre et de l'alcool incorporés la première fois, remplir avec de l'eau, laisser reposer 15 jours et utiliser le liquide. On peut renouveler plusieurs fois ainsi.

Autre procédé. — Dans un tonneau en bon état, d'une contenance de 125 à 150 l. et défoncé d'un côté, faire un mélange de 15 kg. de groseilles, cerises, cassis et framboises, qu'on foule et écrase ; ajouter 100 l. d'eau dans laquelle on a fait fondre à froid 15 kg. de sucre et 75 gr. de sel ; laisser fermenter ; le tonneau sera recouvert de son fond ou d'une toile. La fermentation terminée, soutirer et y incorporer, suivant la force que l'on veut obtenir, de 4 à 6 l. d'alcool à 85°. Utiliser ce liquide après 4 ou 5 mois de repos. Cette boisson, assez capiteuse, vaut un très bon vin.

Autre procédé, pour boisson moins forte. — Prendre un tonneau bien propre de 125 à 150 l., en ôter un des fonds et y fouler et écraser en les mélangeant 15 kg. de groseilles, 15 kg. de cassis, 15 kg. de cerises avec noyaux et queues. Y verser 2 l. de baies de genièvre bouillies dans 3 l. d'eau sucrée avec 500 gr. de miel, après un commencement de fermentation. Y incorporer, au fur et à mesure de la fermentation et en plusieurs fois, 100 l. d'eau. Le tonneau rempli, le fermer. La fermentation complètement terminée, soutirer, ajouter un litre d'alcool à 85° et coller. Cette boisson constitue un vin très doux.

VIN DE GROSEILLES. — Prendre un tonneau défoncé, y mettre, mélangées et fortement écrasées, 40 kg. de groseilles et 10 kg. de framboises, verser dessus 15 kg. de sucre fondu dans de l'eau chaude, puis compléter à 100 l. avec de l'eau de pluie. Faire un bon et fort brassage pendant lequel on incorpore 125 gr. de levure de bière délayée dans un peu d'eau. Laisser fermenter 4 ou 5 jours, puis passer la boisson au tamis. Presser fortement le marc ; ajouter au vin bien clair 4 l. d'alcool à 85° et mettre en petits fûts en laissant la bonde ouverte pendant une dizaine de jours, afin de permettre aux gaz de la fermentation de se dégager.

BOISSON DE CERISES AIGRES. — Pour 100 l. d'eau de pluie, prendre 25 kg. de cerises aigres, 12 kg. de sucre et 2 l. d'eau-de-vie et procéder comme il vient d'être dit.

BOISSON DE CERISES DOUCES. — Pour la boisson de cerises douces, ajouter aux quantités ci-dessus indiquées : 100 gr. de crème de tartre en poudre et 20 gr. d'acide borique.

Afin de donner un bouquet à ces deux dernières boissons, verser dans chacune d'elles 20 gr. d'iris en poudre.

VIN DE COINGS. — Dans une très grande bassine, mettre, coupés en 4 et sans les pépins, autant de coings que la bassine peut contenir de litres d'eau. Ne mettre les fruits que quand l'eau est bouillante et la maintenir ainsi une bonne 1/2 heure. Retirer alors du feu et laisser au repos pendant 4 h. Retirer les fruits et les tordre fortement dans un linge, afin d'en exprimer tout le jus. Mêler à l'eau de cuisson le jus ainsi obtenu, après y avoir fait dissoudre 125 gr. de sucre et 1 gr. de sel par litre de boisson à faire. La boisson terminée, la mettre en petits fûts, en ajoutant un peu de levure de bière, un peu de cannelle, quelques clous de girofle, puis laisser fermenter 15 j. à 3 semaines au plus. On peut consommer à ce moment, mais conservée en fûts 5 ou 6 mois, cette boisson mise en bouteilles constitue une délicieuse boisson pétillante et sucrée. Pour corser, ajouter 1 l. ou 2 d'alcool à 85°.

VIN D'ABRICOTS, DE PÊCHES, DE PRUNES. — Se préparent tous trois dans les proportions suivantes : Prendre un grand fût ou mieux une grande cuve pouvant contenir 250 l. Préparer 100 l. d'eau de pluie. Peser 30 kg. d'abricots sans leurs noyaux et les mettre dans le fût ou la cuve. Dans le tiers de l'eau préparée, faire dissoudre 25 kg. de sucre, puis la verser sur les fruits. 3 h. après, décanter cette première eau. Réduire alors les abricots en pulpe et la mêler au restant de l'eau dans laquelle on aura fait fondre 75 gr. de sel, 50 gr. d'acide borique et 250 gr. de bitartrate de potasse. Après un bon brassage, incorporer la première eau sucrée et brasser fortement le tout. Laisser fermenter 3 semaines environ. La fermentation terminée, soutirer et exprimer le marc, mettre cette boisson en petits fûts après y avoir versé la valeur d'un litre d'alcool à 85°. Consommer au bout de 3 ou 4 mois cette boisson délicieusement parfumée.

Toutes ces boissons de haut goût, malheureusement trop peu connues et employées, constituent des ressources inappréciables tant par leur saveur que par leur prix réellement très avantageux.

Un mélange de cormes, de mûres et de prunelles, en parties égales, macéré dans 2 ou 3 fois son volume d'eau, forme une excellente boisson. Attendre pour l'utiliser que quelques semaines aient passé sur cette infusion. Passer au tamis et mettre en bouteilles ou petits fûts.

BOISSONS DIVERSES. — BICHOF FROID. — Faire infuser le zeste d'un citron dans un verre de bon kirsch. 4 h. après, alors qu'il en a bien pris l'arome, le passer à travers un linge très fin et le verser dans 2 l. de vin blanc ou rouge, après y avoir fait fondre 500 gr. de sucre. La boisson préparée, la servir à la glace, ou avec des morceaux de glace en y ajoutant du kirsch et du sucre en conséquence.

BICHOF CHAUD. — Prendre 4 oranges amères, les couper en 4, en fendre l'écorce puis les faire griller sur un feu de charbon pas trop vif. Verser 4 bouteilles de fort vin blanc dans un pot en terre et y jeter les quartiers d'oranges chauds et grillés ; laisser infuser une nuit sur les cendres chaudes, en ayant soin de tenir le vase bien clos. Passer ensuite le mélange à travers un linge en ajoutant 1 kg. de sucre. Un peu de muscade et de cannelle rendront la boisson particulièrement agréable.

VINAIGRE FRAMBOISÉ. — Prendre un grand bocal de verre, le remplir, en tassant un peu, de framboises bien mûres. Y verser ce qu'il peut tenir de vinaigre. Au bout de 2 ou 3 mois, le tirer à clair, le mettre en petites bouteilles. Une cuillerée à café dans un verre d'eau sucrée forme un délicieux breuvage.

VIN CHAUD. — Faire chauffer du vin rouge ; aromatiser avec plus ou moins de cannelle en bâtons, selon le goût ; sucrer au premier bouillon ; retirer du feu et servir bouillant dans des verres à pied.

LIMONADE. — Prendre 2 citrons, en enlever le zeste et le mettre dans un grand saladier, en exprimer très fortement le

jus, ajouter 2 l. d'eau, laisser infuser 10 min., sucrer à volonté. Dès le sucre bien fondu, servir. On peut faire sa limonade en grande carafe puis plonger celle-ci dans la glace.

ORANGEADE. — Prendre 4 oranges, en enlever le zeste et procéder comme pour la limonade.

ESSENCE D'ORANGEADE. — Au lieu de perdre les écorces de l'orange, en enlever chaque fois le zeste et le mettre dans l'alcool. Laisser macérer 2 mois au moins. Filtrer et mettre en bouteilles. Pour les soirées, quelques gouttes dans un verre d'eau sucrée fournissent un excellent breu-Opérer de même avec les citrons.

GROG. — Remplir aux 2/3 un grand verre avec de l'eau chaude, sucrer au goût. Ajouter une tranche de citron et remplir le verre avec de la bonne eau-de-vie.

PUNCH. — Dans un grand vase, mettre le zeste d'un citron, une petite cuillerée de thé, y verser 1 l. d'eau bouillante et couvrir. L'infusion faite, la filtrer ; y ajouter 350 gr. de sucre ; le sucre fondu, y verser 1/2 l. de rhum, 1/2 l. d'eau-de-vie. Verser chaud dans les verres.

Autre procédé. — Préparer d'abord une infusion de 20 gr. de très bon thé avec un demi-litre d'eau bouillante. Pendant ce temps, couper en tranches très minces la moitié d'un gros citron bien juteux, en garnir le fond d'un saladier suffisamment grand et ajouter par-dessus 250 gr. de sucre en morceaux. Ceci fait, verser le thé très chaud. Sans perdre de temps et avec beaucoup de précaution, pour ne pas que les liquides se mêlent, ajouter un bon 1/2 l. de vieux rhum. Dès que la liqueur est un peu échauffée, l'enflammer et laisser brûler jusqu'à ce que le liquide soit près de s'éteindre. Mélanger alors les liquides avec précaution, afin que tous ces éléments se répartissent uniformément. Servir et boire chaud.

BOISSON CRÉOLE. — Choisir de préférence un ananas frais, parce que plus juteux, le peler, l'écraser et le presser très fortement dans un linge, afin d'en extraire tout le jus. Prendre un citron, l'exprimer à fond, le passer afin de ne pas avoir de pépins. Dans un récipient en porcelaine, verser le jus de l'ananas, du citron, y ajouter 1/2 litre de lait, un peu de sucre. Le mélange bien fait, mettre le récipient dans un seau rempli de glace et l'y laisser une heure. Servir cette délicieuse boisson glacée dans des verres en y ajoutant un peu de glace pilée.

LIMONADE CUITE. — Prendre quelques beaux citrons, les peler, en mettre la peau dans un grand saladier, puis couper la chair en tranches très fines que l'on verse dans l'eau bouillante, l'y laisser bouillir deux ou trois minutes, passer cette eau et la verser sur les peaux. Après quelques minutes, ajouter du sucre suivant le goût et verser encore chaud, mais non bouillant, dans des verres contenant une tranche fraîche de citron. Ajouter, si on le désire, une cuillerée à café de rhum ou d'eau-de-vie.

LIMONADE DE MENTHE A LA RUSSE. — Mettre dans un grand verre quelques sommités de menthe fraîche, une cuillerée à bouche de sucre en poudre, 2 petits verres de bonne eau-de-vie, achever de remplir avec de la glace pilée. Dès que celle-ci est fondue, filtrer et servir après avoir ajouté une fine tranche d'ananas.

PUNCH SPUNGATO. — Couper le zeste de 3 citrons dans un saladier, puis y jeter de l'eau bouillante, faire fondre 250 gr. de sucre. Laisser infuser jusqu'à refroidissement. Ajouter alors le jus de 3 citrons, passer le tout au tamis serré et verser dans une sorbetière pour glacer tout en remuant pour faire mousser. Au moment de servir, et tout en continuant le mélange, y ajouter un verre de rhum et un verre de marasquin.

BICHOF A L'ANGLAISE. — Faire cuire au petit lissé 1 kg. de sucre et y faire infuser pendant 4 h. le zeste de 2 oranges et de 2 citrons, 5 gr. de cannelle, 5 gr. de clous de girofle, 2 gr. de vanille, le jus d'une orange et d'un citron. Passer ensuite au tamis de soie et faire glacer dans une sorbetière. Dès que le mélange commence à prendre, ajouter une bouteille de champagne et bien travailler le mélange pendant au moins 20 min. Servir dans des verres à sorbets.

PUNCH TARTARE. — Faire cuire 750 gr. de sucre au petit lissé, puis y incorporer le zeste de 2 citrons et le jus de 8 citrons fortement pressés, ajouter enfin 1/2 l. d'eau. Le mélange bien fait, le passer au tamis et le mettre dans une sorbetière. Dès qu'il est pris et au moment de servir, battre 3 blancs d'œufs en neige, les verser dans la sorbetière en même temps qu'un bon verre de rhum, bien travailler le tout et servir dans des verres à sorbets.

BAVAROISES. — Faire une légère infusion de thé, la bien sucrer en y ajoutant de l'eau de fleur d'oranger. 1° au lait : moitié infusion, moitié lait ; 2° au chocolat : faire fondre à feu doux et sans bouillir autant de tablettes de chocolat et de verres de lait que de bavaroises à préparer, en ajoutant 40 gr. de sucre par unité. Agiter avec un moussoir, servir brûlant.

HYPOCRAS. — Par bouteille de vin rouge ou blanc, faire macérer 350 gr. de sucre cassé avec peu de cannelle, de poivron, de gingembre en tranches, deux feuilles de macis, 10 clous de girofle, une pomme (de reinette de préférence), coupée en tranches. Laisser macérer puis reposer jusqu'à ce que le sucre soit complètement fondu. Ceci fait, mettre dans une chausse une quinzaine d'amandes douces concassées mais non émondées et y faire passer plusieurs fois ledit mélange. La boisson bien éclaircie, la mettre en bouteilles. On peut consommer tout de suite.

TISANE DE KÉFIR. — Peser 175 gr. de graines de kéfir sèches, les mettre dans une cruche de grès avec 4 l. 1/2 d'eau filtrée et 300 gr. de bonne cassonade blonde. Remuer le tout, couvrir avec un linge et laisser reposer. Même opération le 2ᵉ jour. A la fin du 3ᵉ jour, soutirer et mettre dans de solides bouteilles bien ficelées. Coucher les bouteilles et ne commencer à boire que 15 jours après.

GROG AMÉRICAIN. — Remplir un verre par moitié d'eau et de rhum, faire chauffer fortement le mélange après y avoir ajouté du sucre selon le goût. Mettre dans le verre un rond de citron piqué de 4 clous de girofle et verser au-dessus le mélange bouillant.

ALE-ALIP. — Faire chauffer une bonne moitié de verre de pale-ale. Battre un œuf en y ajoutant une cuillerée à bouche de sucre et de la muscade râpée. Le mélange bien fait et l'œuf bien battu, y verser lentement la bière chaude en remuant constamment. Passer et verser sur zeste de citron.

WHISKY COCKTAIL. — Mettre quelques morceaux de glace dans un verre, y ajouter quelques gouttes d'angustura, une petite cuillerée de curaçao, une de liqueur de noyaux et achever de remplir avec du scotch whisky. Après mélange, passer et verser, puis plonger pour terminer quelques fines lames de zeste de citron cassées et pressées.

ANGLER'S COCKTAIL. — Dans un grand verre, verser quelques gouttes d'angustura, une cuillerée à café de sirop de framboise, une même cuillerée d'orange bitter, de la glace pilée et compléter le remplissage avec du gin. Bien agiter et passer. A boire tout de suite.

MARTINI COCKTAIL. — Mettre de la glace pilée dans un verre ; y ajouter, par 1/2 cuillerées à café, du curaçao, de la crème de noyau, de l'orange bitter et achever de remplir avec du gin et du bon vermouth, en parties égales. Après, ajouter une petite cuillerée de crème de noyaux, une autre de curaçao et achever de remplir avec fine champagne ; après avoir bien agité, passer le mélange.

MINT-JULEP. — Prendre 4 petites branches de menthe fraîche et la bien piler en y mêlant une bonne cuillerée de sucre en poudre. Ceci fait, ajouter un verre de cognac, de la glace pilée, un verre à liqueur de chartreuse jaune, compléter avec un peu d'eau. Mélanger avec soin et passer. Tremper alors une branche de menthe fraîche dans le jus d'un citron, la mettre au milieu du verre en l'entourant de fruits de saison, et sur le tout, en prenant soin de ne pas remuer, verser lentement un petit verre de rhum. Enfin saupoudrer de sucre. Quelques minutes après, déguster avec un chalumeau.

CHAMPAGNE-GOBBLER. — Remplir un grand verre avec de la glace pilée, une petite cuillerée de curaçao, une autre de crème de noyau et du bon champagne. Après mélange parfait, ajouter une tranche d'orange, une autre de citron, des fraises et des fruits de saison. Agiter à nouveau et verser sur le tout, mais très doucement, afin de ne pas mélanger, un filet de bon porto rouge. Déguster cette boisson au chalumeau.

ICE CREAM SODA. — Écraser de la glace dans un grand verre, puis y verser 2 verres à liqueur de crème de vanille ou de cacao, et un verre de rhum ou de kirsch. Compléter le verre avec moitié lait et moitié eau de seltz.

ROCKY MOUNTAIN PUNCH. — Remplir un verre de glace pilée, y ajouter 2 cuillerées de sucre en poudre, le jus d'un citron, un verre de rhum, une grande cuillerée de marasquin et terminer le remplissage avec du champagne. Ceci fait, ajouter du sucre candi et des fruits de saison. Déguster avec un chalumeau.

COSMOPOLITAN CLARET PUNCH. — Remplir un grand verre de glace pilée, y verser une grande cuillerée de sirop de framboise, une de marasquin, une de curaçao, ajouter un petit verre de fine champagne et terminer avec du vieux bordeaux. Le mélange bien fait, couvrir avec une tranche d'orange et des fruits de saison. Déguster au chalumeau.

COTTEC PUNCH. — Dans un verre rempli de glace pilée, verser 2 cuillerées à café de sucre en poudre, une de noyau, une de curaçao, un petit verre de kirsch, un autre de rhum, un troisième de cognac, achever de remplir avec du bon café noir. Après mélange parfait, passer et déguster au chalumeau.

BOISSONS AMÉRICAINES CHAUDES. — Mélanger une cuillerée à café de thé, une autre de cacao et une 3ᵉ de sucre en poudre. Ajouter juste assez d'eau bouillante pour constituer une pâte, incorporer 4 cuillerées à soupe de crème fraîche. Enfin remplir avec de l'eau bouillante la tasse dans laquelle se trouve le mélange.

Autre procédé. — Prendre une tablette de chocolat et la faire fondre dans 2 ou 3 cuillerées d'eau, y ajouter un œuf très frais et, le mélange bien opéré, achever de remplir la tasse avec de l'eau bouillante.

Autre procédé. — Mesurer 1/4 de litre d'eau bouillante et y ajouter 2 cuillerées à soupe de sirop de gingembre plus une cuillerée à café d'extrait de gingembre de la Jamaïque. Après avoir bien remué, avaler la boisson très chaude.

BOISSONS MOUSSEUSES. — Elles sont toutes à base d'acide carbonique, depuis l'eau de seltz jusqu'au vin de champagne le plus réputé. Acheter l'eau de seltz en siphons si l'on peut en avoir facilement ; sinon la préparer chez soi avec l'appareil spécial appelé *gazogène* et qui se compose de deux récipients de verre clissé vissés l'un au-dessus de l'autre : mettre dans celui du bas de l'acide tartrique et du bicarbonate de soude dosés suivant la grandeur de l'appareil ; dans celui du haut, mettre de l'eau et revisser les deux parties ; l'eau tombe goutte à goutte sur les sels, l'acide carbonique se dégage et vient se dissoudre dans l'eau qu'on peut tirer par un robinet.

Pour faire mousser les vins, mettre en bouteilles avant que la fermentation soit achevée. ‖ Pour obtenir des boissons mousseuses de toutes sortes, se servir de *bouteilles à sparklet*. Le sparklet est un petit réservoir en métal contenant de l'acide carbonique liquide ; mettre dans la bouteille à sparklet (bouteille très résistante) le liquide que l'on veut consommer mousseux ; visser dessus un sparklet au moyen de son bouchon à vis ; le sparklet se débouche automatiquement ; agiter quelques instants la bouteille pour dissoudre le gaz carbonique et en saturer le liquide, puis dévisser le sparklet pour verser le liquide. Toutes ces boissons mousseuses gagnent à être bues très fraîches.

Boissons (*HYG.*). — La ration alimentaire normale représente 1 400 gr. d'eau incorporée aux aliments solides, à quoi il faut ajouter 1 100 gr. de boissons (lait compris). La seule boisson indispensable est l'eau. Le corps humain contient 62 p. 100 d'eau, il est donc plus liquide que solide ; il élimine, par 24 h., 2 kg. d'eau (reins, poumons, selles, peau).

Il faut : ne pas boire immédiatement avant le repas (cela noie les sucs digestifs) ; ne pas boire trop pendant le repas (même raison) ; boire chaud après le repas (camomille, anis, menthe, feuille d'oranger, café).

Boissons (Impôts sur les). — Au point de vue fiscal, les boissons se divisent en 3 groupes : 1° bière ; 2° vin, cidre, hydromel, poiré ; 3° eaux-de-vie, esprits, liqueurs (pour ce 3ᵉ groupe *V.* ALCOOLS).

BIÈRE. — DROIT DE FABRICATION. — La bière, produite généralement sur une grande échelle, est soumise à un régime spécial. Elle supporte un droit de fabrication.

Ce droit établi par une loi du 30 mai 1899, modifiée par la loi du 29 décembre 1900, porte à la fois sur le volume et sur le degré alcoolique des bières. Les droits sont restitués pour les bières exportées. *Ils ne sont pas dus pour les bières fabriquées par des propriétaires pour leur consommation avec le produit de leurs récoltes*, non plus que pour les bières transformées en vinaigre.

RÉGLEMENTATION DE LA FABRICATION. — Les brasseurs doivent, avant toute fabrication, déclarer au bureau de la régie leur profession et le lieu de leurs établissements, qu'ils sont tenus d'indiquer par une enseigne. Ils donnent toutes indications nécessaires pour la surveillance, contenance des chaudières, longueur des tuyaux où circulent les moûts. Les employés de la régie viennent contrôler la fabrication et sont même autorisés à pénétrer la nuit dans les établissements, pour empêcher les fabrications clandestines. Est sévèrement réglementé l'emploi des sucres, mélasse, glucose, maltose, qui pourraient être versés dans les moûts de bières pour en remonter frauduleusement le degré.

Les brasseurs acquittent encore une licence, suivant un tarif divisé en 7 classes. Ce tarif varie à raison de la production annuelle.

VINS, CIDRES, POIRÉS ET HYDROMELS. — La loi du 29 décembre 1900 frappe ces boissons d'un *droit de circulation*. Tant qu'un producteur de vin, cidre, poiré ou hydromel garde chez lui les boissons qu'il a fabriquées avec ses récoltes, il ne doit pas l'impôt ; l'action de la régie commence quand la boisson est déplacée. Les vendanges fraîches, transportées hors de l'arrondissement de récolte et des cantons limitrophes de l'arrondissement sont soumises aux mêmes droits que les vins calculés à raison de 2 hl. de vin pour 3 de vendanges.

DÉCLARATION. — Avant de transporter des boissons, déclarer à la recette buraliste des contributions indirectes le lieu de l'enlèvement, la quantité, l'espèce et la qualité de ces boissons ; le lieu de destination ; les nom, prénoms, demeure des expéditeurs, voituriers et destinataires ; les différents lieux de passage que doit traverser le chargement; les divers modes de transport employés. Cette déclaration donne lieu à la délivrance d'une *expédition*, extraite d'un registre à souche et qui comporte en outre le délai pour le transport des boissons à destination, délai fixé par le receveur buraliste, en raison de la distance à parcourir et des moyens de transport. Toute circulation sans expédition entraîne la confiscation ou une amende. Suivant les cas, l'expédition porte le nom de : *congé*, *acquit-à-caution*, *passavant*, *passe-debout*, *bulletin d'entrepôt*, *laissez-passer provisoire*, *laissez-passer pour le transport de petites quantités*. L'expédition est un *congé* quand les droits sont payés au départ (transport de la boisson du lieu de production chez le consommateur) ; elle est un *acquit-à-caution* (le paiement étant garanti par une caution solvable), quand les droits d'entrée sont payés à l'arrivée (boissons mises en entrepôts, dans le magasin de gros, etc.). Ne sont pas tenus à la déclaration au bureau de la régie : 1° les propriétaires récoltants, qui, dans certains cas, sont admis à détacher eux-mêmes d'un registre les laissez-passer ; 2° les récoltants et marchands quand il n'existe pas de recette buraliste dans le lieu de leur résidence ; 3° enfin certains marchands en gros peuvent se délivrer eux-mêmes des congés d'un registre fourni par l'administration.

SURVEILLANCE. — Les employés de la régie, les gendarmes, les gardes champêtres, peuvent se faire présenter en cours de route, par tous ceux qui transportent des boissons, leurs expéditions, pour en vérifier la régularité en comparant toutes les déclarations faites au départ avec les conditions où se trouve le chargement. Dans le cas de fraude, procès-verbal est dressé. S'il y a concordance, les employés de la régie adressent un bulletin, avec les principales constatations, au service du lieu de départ. Certaines manipulations nécessaires pour la conservation des liquides transportés peuvent être permises en cours de route, en présence des employés de la régie, qui les signalent au dos des expéditions. Le changement de destination nécessite une nouvelle déclaration et une nouvelle expédition. Le transit (interruption de transport) donne lieu aussi à une déclaration à la recette buraliste dans les 24 h. Ces titres de mouvement, retenus par les employés, ne sont rendus qu'au départ. Les délais de transport sont augmentés à raison de la durée du transit.

La surveillance existe encore pour les marchands en gros ; la régie vérifie si les expéditions qui accompagnent les entrées et les sorties sont régulières. Toutes les opérations sont prises en compte par les agents de l'administration des contributions indirectes. Périodiquement, on compare les restes en magasin avec ce qui doit rester, d'après le compte qui est tenu ; les excédents sont saisissables, les manquants doivent payer le droit de circulation.

EXCEPTIONS. — Il y a quelques exceptions au paiement du droit de circulation : 1° vins achetés par un vinaigrier pour être convertis en vinaigre ; 2° provisions de voyage (3 bouteilles par personne) ; 3° échantillons de commerce. En outre, sont affranchis de toute taxe, les propriétaires qui transportent des boissons d'une commune à l'autre d'un même canton, ou dans des communes limitrophes de deux cantons différents, ainsi que ceux qui consomment le vin de leur propriété. Paris jouit d'un régime exceptionnel : on ne peut en effet surveiller efficacement le mouvement des boissons à l'intérieur de la ville et la circulation en est libre.

RÉGIME SPÉCIAL ET INTERDICTIONS. — Toutes ces règles ne s'appliquent qu'aux vins naturels faits avec des raisins frais. Les piquettes provenant de l'épuisement des marcs de raisins frais par l'eau pure ne peuvent être vendues qu'à des particuliers et sont soumises à un droit spécial de circulation. Les vins de raisins secs, vins de liqueur, sont soumis aux droits de l'alcool, dans le but de protéger nos viticulteurs. La vente des vins alcoolisés, des vins de sucre est interdite. Les marchands de vins en gros et débitants de boissons doivent prendre une licence (*V.* LICENCES) pour chacun de leurs établissements.

BOITES (*ÉCON. DOM.*). — Les boîtes répondant à de multiples emplois, se font en toutes matières et de toutes grandeurs ; il suffit de savoir les choisir et les adapter à chaque besoin pour obtenir un ordre méthodique et gagner du temps.

1° A LA CUISINE. — Des *boîtes à épices*. La *boîte à ordures*, plutôt large que profonde pour être vidée facilement, sera en fer étamé ou émaillé en vue d'un nettoyage quotidien. Veiller attentivement à ce que soit fait ce nettoyage auquel on procédera à l'aide d'un balai de chiendent ; ne jamais toucher à l'intérieur de la boîte à ordures avec les doigts ; éviter que la boîte soit de trop grandes dimensions (le transport en serait difficile). ‖ Une *boîte pour le cirage* des chaussures qui contiendra tous les instruments nécessaires et les cirages. ‖ Une *boîte à parquets* où seront les brosses, l'encaustique et la cire.

2° A L'OFFICE. — Installer à l'office la *boîte à argenterie et à couteaux* : on vend des boîtes ou coffrets à couvercle et tiroirs aménagés pour le rangement de toutes les pièces du service d'argenterie ou de ruolz ; ces boîtes ferment solidement et elles permettent de constater d'un coup d'œil à chaque tiroir la présence du service complet. On peut la faire sceller au mur ou sur une tablette. ‖ Pour les provisions faites en certaine quantité (haricots, lentilles, sucre cassé, oignons, pâtes diverses), avoir une *boîte à provisions* composée de quelques tiroirs et coffres suivant l'importance de la table ; on évite ainsi le gaspillage et on débarrasse la cuisine. Conserver aussi à l'office la *boîte à pain*, la *boîte à thé*, qui sera en bois garni à l'intérieur d'un flacon de verre à fermeture hermétique, et la

boîte à gâteaux secs en fer blanc et très bien close.

3° Au cabinet de toilette. — Pour les enfants, une *boîte à toilette*, en bois avec compartiments et couvercle, contiendra tous les accessoires nécessaires, suivant leur âge ; à part, *boîte à éponges* et *boîte de savon*, l'une et l'autre en celluloïd ou autre matière imperméable. Pour madame, *boîte à poudre*, *boîtes à chapeaux* en bois léger ou fort cartonnage, *boîte à dentelles*, *boîte à mouchoirs* et *boîte à gants*. Pour monsieur, *boîte à faux-cols* et *boîte à rasoirs* : on trouve partout de jolies boîtes recouvertes de cretonne pompadour dont les formes s'adapteront très bien à ces cinq usages et dont le prix est très modique. Enfin, dans un coin, la *boîte à linge sale* qu'on peut faire à bon marché avec une caisse recouverte (y compris le couvercle) de tissu assorti.

4° Au bureau ou au salon. — *Boîtes à enveloppes et papier à lettres*, *boîte à timbres* et *boîte à cacheter*, *boîte à cigares*, *boîtes à ouvrage* diverses (soies, perles, tapisserie), *boîte à jeux* (cartes, jetons, échecs, dominos), toutes boîtes où se montre le luxe de la marqueterie et de l'incrustation sur des bois d'essences rares.

5° A la salle de bains. — Dans le cas où l'on n'aurait pas de chauffe-linge à eau chaude, installer une *boîte chauffe-linge*, munie d'un couvercle fermant bien et dont le fond est un grillage qui reçoit le linge et au-dessous duquel on place un réchaud à braise.

6° A la campagne. — Se munir d'une *boîte à pharmacie*, d'une *boîte à outils* assortie de clous et outils courants. Les promenades réclameront la *boîte à peinture*, la *boîte à aquarelle*, la *boîte à pastels* ou la *boîte à pêche* suivant les goûts et les talents de chacun. On en trouve de très pratiques dans tous ces genres et munies du nécessaire, ou vides si on préfère les équiper soi-même, ce qui vaut souvent mieux quand on tient à la qualité des produits.

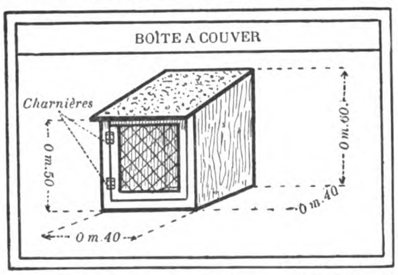
Bien d'autres boîtes encore sont utiles à la maison : *boîtes à bijoux*, *boîtes à mercerie*, *boîtes à chemises d'homme*, etc. Les répartir et les agencer suivant les besoins. Enfin la confection de la pâtisserie elle-même demande des *boîtes en papier* carrées ou rectangulaires pour la cuisson des biscuits de Savoie, massepains, etc.

BOITE (PANIER, TABLE) A OUVRAGE. — Les *boîtes à ouvrage* les plus commodes pour enfermer les provisions de mercerie dont on se sert journellement sont des boîtes de bois qui ont 2 tiroirs et un casier divisé en plusieurs compartiments. ‖ Les *paniers* sont en osier naturel, brun ou doré, garnis de cretonne ou capitonnés de satin ; à la face interne du couvercle sont fixés des rubans ou des élastiques dans lesquels sont maintenus le dé, les ciseaux, les crochets, passe-lacet, etc. ‖ Pour le voyage et la campagne on fait des *paniers pliants*. ‖ Les *tables à ouvrage* ont la même destination que les boîtes, mais elles ont habituellement 4 pieds plus ou moins hauts et 2 tablettes étagées au-dessus.

Les *sacs à ouvrage* sont en cretonne, en toile brodée, en soie ; on en fait pour les ventes de charité et les cotillons. ‖ Les sacs à ouvrage des nourrices et des bonnes d'enfants doivent toujours être faits en tissu lavable. ‖ Les sacs à ouvrage appelés *travailleuses* sont formés d'un grand sac de cretonne muni d'une poignée, et supporté par des pieds en bois laqué disposés en X. Ces *travailleuses* ont l'avantage d'être à très bon marché et faciles à transporter d'une pièce à l'autre ; elles peuvent contenir des ouvrages volumineux, mais on n'y peut mettre les menus objets tels que des aiguilles, boutons, autrement qu'en les enfermant dans des boîtes, puisque les travailleuses n'ont ni tiroir, ni casier.

BOITE A COULEURS A L'HUILE. — Elles renferment des cases pour les pinceaux, les couleurs et les accessoires, fusain, craie, crayons, punaises, tortillon, canif, couteau à palette, grattoirs, etc. ‖ On vend des boîtes à couleurs de diverses formes : carrée ou boîte d'atelier ; boîte de campagne ou de paysage, rectangulaire, la plus pratique, s'adaptant à tous les usages ; boîte à pouce, munie d'une ouverture pour le pouce comme la palette, utile dans les études de paysage, demi-boîte rectangulaire, allongée, renfermant une palette pliante ou brisée, facile à transporter pour peindre en dehors de l'atelier. ‖ Boîte chevalet, utile pour paysages de petite dimension, munie de pieds.

Boîte à couver (*AVIC.*). — Boîte de forme cubique destinée à mettre les poules à couver. Dimensions : 40 cm. de



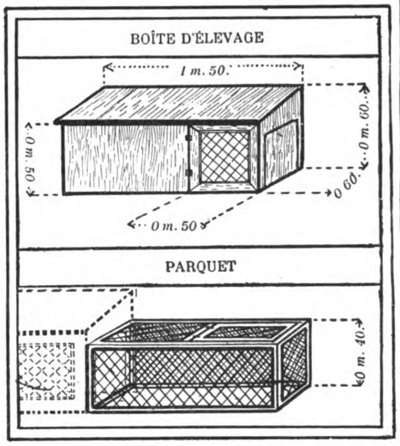
long et de large, 60 cm. de haut à l'arrière, 50 cm. à l'avant. Le toit est incliné et dépasse légèrement pour empêcher la couveuse d'être atteinte par la pluie. Couverture en bois revêtu de papier goudronné ou de zinc. Une porte grillagée permet de tenir la poule enfermée. S'établit le plus souvent en planches de sapin peintes à l'huile. Indispensable pour bien surveiller les couvées.

Boîte d'élevage (*AVIC.*). — Petit poulailler, avec parquet, servant à l'élevage de toutes les variétés de poussins. Elle doit être légère, solide et simple, pour faciliter le nettoyage. Elle consiste en une construction de forme cubique, mais avec toit incliné, de 1 m 50 de long sur 60 cm. de large et 60 cm. de haut à l'arrière et 50 cm. à l'avant. Elle est munie de deux portes : l'une, située à l'avant, est garnie de grillage à mailles fines. Ses dimensions sont : 50 cm. de long sur 40 cm. de haut. Cette porte est utilisée pour le service (nettoyage, visite de la couvée, distribution de la nourriture). L'autre porte est en bois plein et située sur un petit côté. Elle a 40 cm. de large sur 45 cm. de haut. C'est par elle que se fait la communication du parquet avec la boîte d'élevage. Ces portes doivent s'ouvrir simplement en glissant dans des rainures. Pour la construction, utiliser le bois de sapin ; couvrir le toit de papier goudronné.

Le parquet. — Le parquet est une cage en grillage qui vient s'adapter contre la boîte d'élevage et communique avec elle par une porte ménagée dans sa monture. Cette cage, qui doit être légère, permet de laisser courir les poussins sur une partie de sol à l'abri de tout danger. Le parquet aura 1 m. 50 de long sur 60 cm. de large et 45 cm. de haut. Utiliser pour le construire de fortes lattes de sapin qu'on assemble avec des vis ; la carcasse construite, la grillager (sauf du côté vide qui repose sur le sol), en ménageant deux portes : l'une sur un petit côté et qui correspondra exactement à la petite porte pleine de la boîte d'élevage ; l'autre sur le dessus ; elle servira pour toutes les nécessités du service.

Assurer la durée en donnant une bonne couche de peinture à l'huile ou un badigeonnage copieux au carbonyl.

Pour utiliser la boîte et le parquet, les placer côte à côte de façon à pouvoir établir la communication entre eux par les deux petites portes ménagées à cet effet. Veiller à ce que les

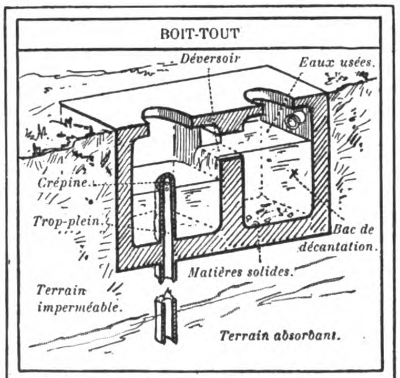


deux parties du tout soient bien assemblées pour éviter que les poussins ne s'échappent par le couloir qu'on aurait laissé subsister par mégarde.

Modèle d'hiver. — Le modèle est identique à celui antérieurement décrit, mais dans les parties, côtés et toit, où existe un grillage, celui-ci est remplacé par du verre. Cette éleveuse ne convient que pour les races délicates et dans les pays où le climat est rigoureux.

La boîte d'élevage et son parquet sont indispensables pour mener à bien l'élevage des perdreaux et des faisandeaux.

BOIT-TOUT. — *Puits absorbant. Embuc.* — Le boit-tout est un puisard absorbant, organisé de façon que les liquides utilisés, débarrassés des particules solides en suspension par leur passage dans plusieurs citernons, soient évacués au-



dessous du sol à l'aide d'une couche de terrain absorbant, celle-ci placée quelquefois, d'ailleurs, à une assez grande profondeur. Le boit-tout est surtout employé pour l'évacuation des eaux industrielles. Il faut prendre garde que ces installations ne contaminent pas le sous-sol et les couches aqueuses servant à l'alimentation du voisinage.

BONBONS (*HYG.*). — Aliments de luxe à base de sucre, avec ou sans gomme, farine, morceaux de fruits. Nuisibles aux dents qui les doivent croquer lorsqu'ils sont durs (dragées), à la digestion. Défendus dans le diabète. Peuvent causer des empoisonnements par les principes colorants qu'ils renferment, des accidents parce qu'ils habituent l'enfant à sucer tout ce qu'il trouve.

BONNE FOI (*DROIT*). — La bonne foi, autrement dit la *loyauté*, doit présider à toutes les conventions. On entend encore par bonne foi la conviction, *même erronée*, où se trouve une personne, qu'elle agit *conformément à son droit*. La bonne foi est prise en considération par la loi dans un grand nombre de cas : c'est ainsi, par exemple, que le possesseur de bonne foi est traité plus avantageusement que le possesseur de mauvaise foi. — V. Obligations, Possession.

En matière pénale, être de bonne foi, c'est n'avoir pas d'*intention coupable* tout en commettant un acte *matériel* qui constitue une infraction aux lois ou aux règlements.

Il n'y a, *en principe*, ni *crime* ni *délit* là où il y a bonne foi (sous réserve de certaines exceptions, par exemple en matière de chasse) ; au contraire, la bonne foi n'empêche pas la *contravention* d'être punissable.

BONNETERIE (ÉCOLE DE). — A Troyes. Prépare des contremaîtres et chefs de fabrication. Age : 15 ans avec certificat d'études. Plus jeune, on exige un examen d'entrée. Enseignement : théorique : arts textiles, tissage, principes de mécanique, dessin géométrique ; pratique : réglage des métiers, réparation, etc. Durée : 2 ans.

BORDER (COMMENT) (*ÉCON. DOM.*). — Trois manières de *border* la jupe : 1° *Avec une tresse plate dépassant de 3 ou 4 mm. le bord de la jupe.* ‖ Bâtir la tresse en la laissant soutenir. ‖ Passer le premier fil à points glissés au bord de la jupe sans percer le dessus ; le second à points de côté au bord de la tresse. ‖ 2° *Avec une tresse repliée dépassant la jupe.* Replier 1/3 de la tresse en double ; bâtir le rempli ; le fixer au bord de la jupe, terminer comme ci-dessus. ‖ 3° *Border à cheval.* Coudre la tresse de chaque côté séparément, à points de côté cachés dans le tissage de la tresse ; ou bien poser la tresse sur le bas de la jupe à 5 mm. du bord, endroit contre endroit, la coudre et la retourner. ‖ Pour border les vêtements tailleur avec de la tresse de soie, plier celle-ci en double, la bâtir, la repasser avec un fer modérément chaud sous un linge fin. ‖ Coudre à points de côté faits dans le sens du tissage, à l'endroit et à l'envers ; le pli étant marqué d'avance, il est facile de poser régulièrement la tresse.

BORIQUE (ACIDE) (*MÉD. PRAT.*). — Antiseptique faible, non caustique, peu toxique. Utilisé à l'extérieur, en solution dans l'eau à 30 p. 1000, pour lavages de plaies ou irrigations dans les maladies de la bouche, de la gorge, des yeux, des oreilles, etc. Se présente sous deux formes : à l'acide borique *en paillettes*, préférer toujours l'acide borique *cristallisé*, beaucoup plus pur.

BORNAGE (*DROIT*). — Tout propriétaire peut obliger son voisin au bornage de leurs propriétés contiguës. Le bornage se fait à *frais communs* (C. civil, art. 646).

Les actions en bornage sont portées devant le Juge de Paix de la situation de l'immeuble ; toutefois, en cas de contestation *sérieuse sur la propriété* ou sur les titres qui l'établissent, c'est au Tribunal civil qu'il faudrait s'adresser (loi du 25 mai 1838, art. 6).

Si les parties sont d'accord sur la limite de leurs propriétés respectives, et qu'il s'agisse seulement de la *matérialiser* à l'aide de bornes, le Juge de Paix indique dans son jugement à quel endroit précis se trouve cette limite ; il se rend ensuite sur place pour faire procéder sous sa direction, *en présence de toutes les parties intéressées*, à la plantation des bornes et dresse un procès-verbal de ses opérations.

S'il y a désaccord sur la fixation de la ligne divisoire (sans qu'il y ait pour cela contestation relative à la propriété), le Juge de Paix, avant de se prononcer et de procéder à la plantation des bornes, commet généralement un expert, qui arpente les propriétés, fait l'application des titres et propose, dans son rapport, la délimitation qui lui paraît devoir être adoptée.

Les procès-verbaux de bonne foi sont soumis à un droit d'enregistrement fixe de 3 fr.

BORNES (*DROIT*). — La suppression ou le déplacement de bornes peut donner lieu à une action civile devant le Juge de Paix (C. de Proc. civile, art. 2). Si le fait a été commis *volontairement et avec une intention coupable*, il constitue, en outre, un *délit* puni d'un emprisonnement d'un mois à un an et d'une amende de 50 fr. au minimum (C. pénal, art. 456).

La destruction, la détérioration ou le déplacement des bornes employées dans les travaux de triangulation, d'arpentage ou de nivellement faits pour le compte de l'État, des départements et des communes, est également passible d'un emprisonnement d'un mois à 2 ans et d'une amende de 100 à 500 fr. (loi du 13 avril 1900). (V. Majoration).

BOSTON (*DANSE*). — Danse d'origine anglaise, s'exécute généralement sur un motif de valse, mais admet toutes les cadences ; elle a l'avantage de ne pas fatiguer autant que les danses tournantes, auxquelles elle apporte une diversion ; ne l'exécuter que dans un salon vaste ou peu encombré.

Pour bostonner, le cavalier guide la danse ; il place sa main droite à plat au milieu du dos de sa danseuse et, par une simple pression, il indique à celle-ci dans quel sens elle doit avancer ; soit qu'elle marche, soit qu'elle tourne, la danseuse va toujours de l'avant.

Le pas du boston s'exécute sur 3 temps ; suivant qu'on partira de la jambe droite ou de la gauche, la marche aura lieu dans un sens ou dans l'autre. Le pas est simple et se décompose de la manière suivante : pour partir de la jambe droite : 1° Les deux pieds étant sur la même ligne, avancer le pied droit en glissant ; 2° reporter en glissant le pied gauche à la hauteur du pied droit ; 3° rapprocher les talons l'un de l'autre, les pieds restant peu ouverts. Pour la marche à gauche le pas est le même, mais au premier mouvement partir du pied gauche, au lieu du pied droit. Le pas en arrière s'exécute de manière identique, en reportant : 1° soit le pied gauche, soit le pied droit en arrière ; 2° en ramenant sur la ligne du pied qui a reculé celui qui était resté en avant ; 3° en réunissant les talons. Les deux difficultés du boston résident dans la façon dont on doit tourner et dans les changements de pied. Le boston se tourne en 4 fois, c.-à-d. qu'après chaque mesure on se tourne d'un quart de cercle. Exemple : Pour tourner à droite : 1° porter à droite le pied droit, ramener le pied gauche à son côté, faire un face à droite sur la pointe des pieds ; 2° faire un pas en arrière du pied gauche, rapporter le pied droit à côté du gauche, pivoter sur les 2 talons, d'un quart de cercle à droite ; 3° exécuter le premier mouvement ; 4° exécuter le 2° mouvement. On se retrouve alors dans la position primitive.

Le changement de pied s'exécute après un tour complet ; après avoir exécuté le 4° mouvement du tour complet, mouvement que vous avez commencé en portant le pied gauche en arrière, porter une nouvelle fois ce même pied gauche en arrière, rapprochez le pied droit, puis repartez en avant du pied gauche ; le changement a eu lieu et vous pouvez alors tourner à gauche au lieu de tourner à droite.

Un bon danseur, s'il constate chez sa partenaire quelque signe de lassitude qu'elle ne veut pas avouer, interrompra n'importe quelle danse par quelques mesures de boston.

BOUCHAGE. BOUCHONS. — Choisir toujours des bouchons de première qualité, cylindriques ou coniques, suivant les bouteilles et les vins. Boucher les bordeaux avec de longs bouchons coniques, les goulots des bordelaises ne s'évasent pas ; les enfoncer presque jusqu'au ras du verre pour cacheter commodément. Boucher les vins blancs, les mousseux et les champagnes avec des bouchons cylindriques qui vont mieux à l'évasement des champenoises ; laisser dépasser d'un ou de 2 centimètres pour ficeler par-dessus. ‖ Mouiller les bouchons dans l'eau tiède (certains les trempent dans l'eau-de-vie), au moment de les employer et les enfoncer avec une tapette. On peut se servir aussi d'un *bouche-bouteilles* en bois pour aller plus vite, mais rien n'est supérieur au bouchage

à la main, s'il est bien fait. ‖ Pour cacheter, se procurer de la cire en pains plutôt que de la faire soi-même, car on n'y économise rien ; la faire fondre dans un chaudron et y tremper le goulot des bouteilles. ‖ Pour le ficelage, acheter de petits fils de fer qui se vendent tout préparés par cent. ‖ Pour l'usage courant on peut faire servir les bouchons qui n'ont pas été percés de part en part en débouchant les vins vieux. Mais on fera mieux d'avoir des bouchons coniques avec tête en métal qui vont sur toutes les bouteilles et servent très longtemps.

Les autres modes de bouchage ne s'appliquent pas au vin. Boucher aussi avec le liège les bocaux à cornichons, les pots à moutarde, les fruits à l'eau-de-vie. Les bouchons stilligouttes servent aux médicaments, aux parfums, les bouchons de verre aux carafes, huiliers et flacons à liqueurs, les bouchons en porcelaine et caoutchouc avec armature métallique s'emploient pour la bière, le cidre mousseux, la limonade. Pour les fûts à vin, eaux-de-vie, cidre ou bière, se servir de bondes en bois.

BOUCHE (*HYG.*). — Afin d'éviter les maladies locales ou générales que les microbes normaux ou anormaux de la bouche peuvent occasionner, *il faut:* se brosser les dents après chaque repas (*V.* DENTS), user de cure-dents en bois, faire traiter par un spécialiste ses dents cariées, se laver et gargariser souvent avec soit de l'eau dentifrice, soit de l'eau oxygénée diluée dans 20 fois son volume d'eau.

PRÉPARATION POUR LE BROSSAGE DES DENTS. — Poudre dentifrice : salol, peu de charbon végétal, poudre de quinquina et de ratanhia, un peu de chlorate de potasse ou de carbonate de chaux ou magnésie ; — Élixir (quelques gouttes dans un verre d'eau tiède) : salol, 1 gr. ; alcool à 90°, 100 gr. ; essences de roses et de menthe, II gouttes de chacun ; teinture de cochenille, 5 gr. — Ou bien : acide phénique neigeux et salol, 5 gr. de chacun ; essences de menthe et badiane, 10 gr. de chacune ; alcool à 90°, 120 gr. — Ou bien du savon de Marseille ou une pâte dentifrice.

AFFECTIONS MÉDICALES. — STOMATITES OU INFLAMMATIONS DE LA BOUCHE. — 1° SIMPLE. — *On constate* de la douleur (exaspérée au chaud, au froid, à la mastication), de la chaleur, de la sécheresse, de la rougeur, avec ou sans érosions, de la fétidité de l'haleine, un goût affaibli. Quelques glandes au cou et sous le menton, un peu de fièvre et parfois de l'embarras gastrique. — *Durée* : variable selon la persistance des causes. — *Causes* : Dentition, tartre et carie dentaire, fausses dents, chicots, tabac, brûlures, morsures, dyspepsie, infections, albumine et diabète surtout.

Il faut : *pour l'éviter*, veiller à l'hygiène de la bouche et supprimer les causes ; *pour guérir*, laver souvent avec des solutions de thymol, 1 p. 100, de chloral, 1 p. 100, d'eau boriquée tiède, 1 p. 100, ou décoction tiède de guimauve ; badigeonner avec des collutoires de : glycérine, 20 gr. ; borate de soude, 2 gr. ; cocaïne (à éviter pour les enfants), 0gr,30 ; sucer des pastilles ou mieux des comprimés de chlorate de potasse.

2° ULCÉRO-MEMBRANEUSE. — *On constate* tous les signes de stomatite simple, avec des ulcérations en général d'un seul côté de la bouche et surtout aux gencives, joues, lèvres (rares à la langue), constituées par des plaques à fond grisâtre et sanieux, à bords irréguliers, qui après 4 jours donnent des pellicules grisâtres et se cicatrisent en 10-15 jours. — *Causes* (*V.* ci-dessus STOMATITE) : Le microbe agent est celui de l'angine de Vincent (*V.* ANGINES).

Il faut : *pour l'éviter*, fuir la contagion ; *pour guérir* (*V.* plus haut STOMATITE), prendre du chlorate de potasse à l'intérieur : 4 à 6 gr. par jour en sirop ou eau, toucher le mal soit au nitrate d'argent, soit avec des tampons légèrement imbibés de sublimé à 1 p. 1 000.

3° STOMATITE CRÉMEUSE. — *V.* MUGUET.

4° STOMATITE APHTEUSE. — *V.* APHTES.

5° GANGRÈNE DE LA BOUCHE. — *V.* NOMA.

BOUCHER (*LÉGISL.*). — L'exercice de la profession de boucher est libre. Toutefois, des limitations à ce principe sont apportées : 1° par les lois et décrets destinés à assurer la salubrité des comestibles (*V.* SUBSISTANCES, HYGIÈNE PUBLIQUE, ANIMAUX (POLICE DES). Deux décrets spéciaux du 26 mai 1888 et d'autre part la loi du 24 juin 1889 déterminent les conditions dans lesquelles doivent être inspectées à la frontière les viandes abattues venant de l'étranger ; 2° par les règlements municipaux que peuvent prendre les maires, sous le contrôle des Préfets, pour assurer la salubrité publique et la fidélité dans le débit. L'autorité municipale peut notamment soumettre la viande de boucherie à une *taxe* variable selon la qualité. Tout contrevenant est passible d'une amende de 11 à 15 fr. (*V.* MAJORATION). ‖ Les bouchers non payés par leurs clients ont un privilège sur les biens de ceux-ci pour les fournitures à eux faites pendant les 6 derniers mois (Code civil, art. 2101 et 2105, et *V.* PRIVILÈGES). S'ils restent un an sans réclamer leur paiement, on peut leur opposer la prescription, mais ils peuvent alors déférer le SERMENT (*V.* ce mot) sur la question de savoir si les fournitures faites ont été réellement payées (Code civil, art. 2272 et 2275).

Boucher (*PROFESS.*). — Nous ne donnons ici que les renseignements qui intéressent les propriétaires d'immeubles autant que les bouchers.

RÉGLEMENTATION DE LA TENUE DES ÉTAUX. — L'étal aura au minimum 3m,50 de largeur, 4 m. de profondeur et 2m,80 de haut. Il ne pourra contenir de soupente, ni servir de chambre à coucher, et il ne devra renfermer ni âtre, ni cheminée, ni fourneau, ni pierres d'extraction de fosses d'aisance, ni tuyaux aboutissant à ces fosses. ‖ Le sol sera établi avec un revêtement imperméable, dallage ou ciment ; les murs ou cloisons seront en maçonnerie pleine et revêtus, dans toute leur hauteur, de matériaux imperméables et lisses. ‖ L'étal sera ventilé.

Prise d'air sur la cour de la maison ou tuyau posé dans la courette : le tuyau aura une section de 4 dm. carrés et s'élèvera jusqu'à la hauteur du faîtage de la maison ou des maisons contiguës. ‖ L'étal ne pourra prendre jour sur la courette qu'au moyen de châssis à verre dormant.

Il est défendu aux marchands bouchers, charcutiers, tripiers, rôtisseurs et autres de former des étalages de viandes en saillie du nu des murs de face.

BOUCHON (*JEU*). — Sur un terrain plat à 30 ou 40 cm. en avant d'un mur, on place un bouchon droit, au sommet duquel chaque joueur dépose une ou deux pièces de monnaie constituant l'enjeu. Un but étant tracé à une distance convenue (4 ou 5 m.), chaque joueur lance vers le but la pièce de monnaie qui lui servira de palet. Le joueur qui joue le premier est celui dont le palet est le plus rapproché du but, mais en deçà de celui-ci ; les joueurs dont les palets ont dépassé le but jouent après ceux dont les palets sont restés en deçà du but. Chaque joueur, à son tour, s'efforce soit de renverser le bouchon, soit de se placer le plus près possible de celui-ci, pour pouvoir, en cas de chute du bouchon, recueillir partie ou totalité de l'enjeu. L'enjeu appartient en effet au palet qui l'avoisine de plus près ; comme il est composé en général d'un certain nombre de pièces de monnaie, celles-ci peuvent s'éparpiller, auquel cas il peut y avoir plusieurs gagnants : les palets restent donc sur le terrain et chaque joueur ne relève le sien que lorsque vient son tour de jouer.

Bouchons (*V.* BOUCHAGE).

BOUDIN (*CUIS.*). — BOUDIN NOIR. — Il faut d'abord nettoyer et laver avec soin les boyaux qu'on emploie, puis bien mêler le sang de porc auquel on a ajouté un filet de vinaigre et le remuer sans cesse pendant qu'il coule dans un vase placé sur des cendres chaudes. Hacher finement une douzaine d'oignons et les faire cuire dans du saindoux ; quand ils sont cuits, y verser 4 l. de sang, 1 kg. 1/2 de panne coupée en dés, du persil et de la ciboule hachée, du sel, du poivre, des épices et 1 l. de crème. Mêler bien le tout, de manière que la panne ne reste pas en pelote. Introduire ce mélange dans les boyaux, ne pas trop les remplir de peur qu'ils ne crèvent. Après les avoir ficelés, les glisser dans une chaudière d'eau presque bouillante, et les maintenir ainsi sans les faire bouillir, les retirer lorsqu'ils commencent à être fermes ou qu'en les piquant on ne voit plus sortir de sang. Les égoutter, les essuyer, les laisser refroidir, puis les frotter avec une couenne de lard un peu grasse pour les rendre brillants. Le boudin craint à la fois la gelée et la température humide. On ne peut guère le conserver très frais au delà de 4 ou 5 jours. Au moment de les employer, les couper en morceaux de 5 à 7 cm., les rouler, les faire griller à petit feu dans l'huile d'olive et les servir avec le jus d'un citron ou bien avec une sauce *soubise*.

BOUDIN BLANC. — Couper une douzaine d'oignons en très petits dés, les faire cuire dans du saindoux et les passer au beurre blanc. Alors, hacher et piler ensemble des blancs de volaille rôtie et de la panne fraîche qu'on mélange avec de la mie de pain bouillie dans du lait (autant de mie de pain que de panne et de volaille), ajouter du sel fin et des quatre épices, six jaunes d'œufs crus, un bon de verre de crème, et mêler le tout dans la casserole où sont les oignons. Verser alors ce mélange dans les boyaux, *sans trop les remplir* ; les lier solidement et faire cuire dans du lait coupé sans les laisser bouillir. Les retirer du feu quand ils sont cuits et les laisser refroidir. Les placer ensuite sur une feuille de papier beurrée ou huilée, les piquer un peu et les faire griller sur un feu doux 5 min. de chaque côté.

BOUFFÉES DE CHALEUR (*MÉD. DOM.*). — État du malade qui ressent au visage des sensations de chaleur intermittentes et en général rapides. — CAUSES : l'état nerveux (neurasthénie, hystérie, épilepsie), l'embarras gastrique, la dyspepsie, l'impureté de l'air inspiré (intoxications diverses), la fièvre, la congestion de la face ou du cerveau.

Il faut : supprimer la cause et mettre des sinapismes aux pieds, mollets, cuisses, ou prendre des bains de pieds sinapisés ; appliquer des compresses fraîches (eau sédative coupée) au front.

BOUGIES (*MÉD.*). — Tubes pleins, rigides ou flexibles, droits ou courbes, destinés à parcourir un canal naturel soit pour y déposer des médicaments (bougies médicamenteuses), soit pour y apprécier une lésion, un rétrécissement (bougies exploratrices), soit pour le dilater (bougies dilatatrices). Exemple : l'exploration et la dilatation du canal de l'urètre se font soit à l'aide de bougies *métalliques* (béniqués), en étain ou aluminium, courbées convenablement et graduées en séries millimétriques, soit à l'aide de bougies *molles*, en gomme élastique, terminées tantôt en *boule olivaire*, tantôt *en cylindre*, en *cône*, graduées aussi et qui peuvent recevoir un fil métallique en leur milieu sur toute la longueur pour modifier leurs courbures. Il y a des bougies pour l'estomac, le canal des larmes, les canaux salivaires, les oreilles.

BOUILLEUR DE CRU (*LÉGISL.*). — C'est le propriétaire, fermier ou métayer, qui distille ou fait distiller chez lui les vins, marcs, lies, cidres, poirés, prunes, prunelles et cerises provenant *exclusivement de sa propre récolte*. La loi de 1906 (27 février) l'affranchit de toute formalité. Les eaux-de-vie produites sont dispensées de l'impôt de consommation tant qu'elles ne sont pas expédiées hors de son domicile. Si vous avez deux propriétés séparées par la voie publique ou le terrain d'autrui, aussi faible soit-il, vous ne pouvez transporter l'eau-de-vie de l'une à l'autre sans déclaration préalable au bureau de la Régie. Le transport s'effectue alors sous acquit-à-caution, lequel est déchargé après l'arrivée des eaux-de-vie à destination.

Le déplacement d'alambic entre des parties séparées de la propriété ou chez des voisins subit le même sort. Le prix de l'acquit-à-caution est alors de 0 fr. 10, si l'appareil ne sort pas du territoire de la commune.

Le BOUILLEUR AMBULANT est le loueur d'alambic qui va d'un endroit à l'autre distiller pour le compte de tiers. Ce bouilleur reste soumis aux réglementations du décret du 15 avril 1881 et de la loi du 29 décembre 1900. Toutefois, s'il est lui-même bouilleur de cru, la loi de 1906 lui accorde certaines dispenses pour la libre disposition de son alambic chez lui pour son usage personnel.

BOUILLI (*CUIS.*). — La viande de bœuf introduite dans l'eau froide et chauffée progressivement perd presque tous ses principes, se racornit et devient insipide ; introduite dans l'eau bouillante, elle reste au contraire plus nutritive et plus agréable, mais son bouillon l'est moins.

BOUILLIE (*CUIS.*). — Mélange nutritif de lait ou d'eau avec de la farine ou de la fécule et du sucre, que l'ébullition gonflera.

BOUILLIE DU SEVRAGE. — Farines diverses (orge, froment, avoine, riz, arrow-root), délayées dans l'eau froide en pâtée, puis mêlées à du lait chaud et cuites 10 min.

BOUILLON (*CUIS.*). — Eau nutritive où a bouilli du bœuf (eau, 4 l. ; bœuf, 1 kg. ; légumes, 400 gr. : carottes, navets, poireaux, cerfeuil, panais ; sel, 10 gr.).

Le bouillon de veau et de poulet contient plus de gélatine. Le bouillon, surtout chaud (45°), est tonique, stimulant de l'estomac et nourrissant ; l'abondance de son albumine et de sa graisse le contre-indique dans les maladies infectieuses et l'albuminurie ; l'abondance de ses sels le contre-indique dans l'arthritisme, la goutte, le rhumatisme.

BOUILLON AMÉRICAIN. — Se prépare en couches superposées de viande et de légumes hachés qu'on chauffe 7 h. au bain-marie en marmite close et dont ensuite on extrait par compression tout le liquide.

BOUILLON D'HERBES. — Se prépare en faisant bouillir, avec un peu de beurre et de sel, du pain et des légumes. A boire après un purgatif.

BOUILLON DE LÉGUMES DU Dr MÉRY :

Carottes	400 gr.
Pommes de terre	300 —
Pois et haricots secs	80 —
Navets	100 —
Sel marin	35 —
Bain	7 l.

Faire cuire 4 heures à ébullition faible, mais soutenue.

INSTANTANÉ THÉ-BŒUF (*beef-tea*). — Prendre 500 gr. de bœuf entièrement maigre, couper par morceaux et jeter dessus poids égal d'eau chaude à 60°, faire infuser pendant 1 h. et ajouter du sel.

BOUILLON BLANC ou molène. — Fait partie des 4 fleurs pectorales, utilisé en infusé de fleurs 2 p. 100 comme BÉCHIQUE (*V.* ce mot) ; à l'extérieur en cataplasmes adoucissants.

BOUILLONNÉ (*ÉCON. DOM.*). — Bande droit fil ou biaisée, plissée ou froncée sur ses deux bords.

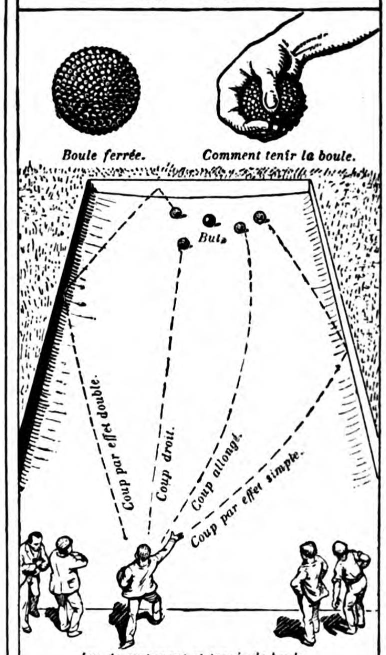
Tantôt le fil qui fronce est passé à bord de la bande et caché sous une garniture, tantôt il est passé à 1 ou 2 cm. des bords repliés de manière à former une *tête*, ou bien l'étoffe est froncée en enfermant une ganse de coton. Avant de poser un bouillonné, indiquer sur l'étoffe par des fils de bâti la place qu'il doit occuper.

BOULANGER (*LÉGISL.*). — L'exercice de la profession de boulanger est, en principe, entièrement libre. ‖ Seule l'autorité municipale (le Préfet en cas d'absolue nécessité) peut apporter certaines restrictions à cette liberté : c'est ainsi que dans quelques communes, elle *taxe* le pain (en cas de violation de la taxe, amende de 11 à 15 fr., (*V.* MAJORATION) un emprisonnement de 1 à 5 jours peut être prononcé : Code pénal, art. 479 et 480). Elle peut aussi se borner à prendre des mesures assurant la salubrité et la fidélité du débit : déterminer le poids à donner aux différents pains, enjoindre aux boulangers de peser le pain devant l'acheteur, interdire la vente des pains insuffisamment cuits (*V.* SUBSISTANCES). Les boulangers non payés par leurs clients ont un privilège sur les biens de ceux-ci pour les fournitures à eux faites pendant les 6 derniers mois (Code civ., art. 2101 et 2105, et *V.* PRIVILÈGES).

S'ils restent un an sans réclamer leur paiement, on peut leur opposer la prescription, mais ils ont alors le droit de déférer le SERMENT (*V.* ce mot) sur la question de savoir si les fournitures faites ont été réellement payées (Code civil, art. 2272 et 2275).

BOULES (*JEU DE PLEIN AIR*). — Pour pratiquer ce jeu, choisir un terrain battu, uni, sans déclivité, d'une vingtaine de mètres de longueur et de 4 à 5 m. de largeur. Si les joueurs sont 2 ou 3, ils jouent pour leur propre compte ; s'ils sont 4,

BOULES (JEU DE)



Jeu de cochonnet et tracés de boules.

6 ou 8, ils s'associent en 2 camps opposés. Chaque joueur est muni de 2 ou 3 boules de buis dont le poids est augmenté au moyen de clous à tête arrondie recouvrant la surface. Deux sortes de parties se pratiquent en général : noyau et cochonnet.

Noyau. — En avant du terrain, une raie tracée sur le sol marque l'endroit d'où il faut jouer ; en arrière du terrain, à 20 m. de la ligne de lancement, un fossé (noyau) limite le jeu ; à 1 m. en avant de ce fossé est placé un but fixe (piquet enfoncé au ras du sol). Le 1er joueur du 1er camp lance sa boule et s'efforce de se rapprocher du but le plus possible ; il cède sa place au 1er joueur du 2e camp qui cherche à placer sa boule plus près encore du but que ne l'est celle de son adversaire ; s'il réussit, il cède la place au 2e joueur du 1er camp, qui procède de même ; si au contraire il n'a pas réussi, il projette sa 2e boule et, en cas d'insuccès, est remplacé par un joueur de son propre camp, et ainsi, en cas d'échecs successifs, jusqu'à épuisement de toutes les boules du camp. Après quoi, les joueurs de l'autre camp n'ont plus qu'à placer leurs boules le mieux possible. Une fois toutes les boules lancées, il

est attribué au camp qui tient le but (c.-à-d. qui possède la boule la plus rapprochée du but), autant de points qu'il a de boules plus proches du but que la plus rapprochée des boules adverses. Les boules tombées au fossé sont nulles.

Cochonnet. — Cette partie est la plus pratiquée. Le terrain est uni, sans fossé à l'arrière et le but est représenté par une petite boule en buis que le premier joueur lance à une quinzaine de mètres. Quant aux règles du jeu, elles sont identiques à celles du jeu précédent. Au noyau, les carambolages sur les boules déjà lancées sont autorisés ; au cochonnet, ils sont autorisés sur les boules et sur le cochonnet. Pour lancer sa boule, la tenir dans la paume de la main, les doigts rapprochés, puis balancer le bras avant de tirer de façon à lui donner de l'élan.

BOULIMIE (*MÉD. PRAT.*). — Sensation de faim accompagnée d'angoisse et d'anxiété, fréquente chez les dégénérés héréditaires et les névropathes. *On constate* : de l'angoisse qui apparaît dès que la digestion se termine dans l'estomac, Le malade cherche avec fureur de la nourriture. Parfois l'appétit est normal, l'anxiété suivie même de défaillance se calme aussitôt l'absorption ou même la simple vue d'un aliment, c'est le cas de beaucoup d'hystériques et de névrosés passagers. *Il faut* soigner la cause.

BOUMERANG (*JEU*). — Arme de jet des sauvages d'Australie, formée par un morceau de bois très dur taillé en forme de lame et selon une courbe parabolique. On le tient dans la main droite horizontalement et, du revers de bras, on le lance en l'air en lui donnant dès le départ un fort mouvement de rotation. Le boumerang monte d'abord verticalement et, sa force ascensionnelle cessant, il retombe brusquement en décrivant une ellipse, dans le sens de la direction initiale. Sport très dangereux pour les assistants et pour le joueur lui-même quand l'arme mal lancée vient retomber sur lui.

BOURDAINE (*HYG.*). — Plante dont l'écorce contient de la franguline qui est un principe laxatif doux, utile dans les constipations nerveuses.

MODE D'EMPLOI : Poudre d'écorce (cachets), 1 gr. à 1 gr. 50, en infusion ou décoction à 3 p. 100 dans l'eau aromatisée d'écorce d'orange. Extrait fluide, 4 à 5 gr. (enfants : 0,30 par an).

Exemples : 1° Élixir :

Faire cuire 4 h. à ébullition faible mais soutenue :

Extrait de Garus	250 gr.
Extrait fluide de bourdaine	100 gr.
Sirop d'écorces d'oranges amères	200 —

1 cuillerée à soupe au dîner.

2° Sirop :

Extrait fluide de bourdaine	5 gr.
Sirop de séné	25 —
— d'orange	50 —

1 ou 2 cuillerées à café le soir, au coucher (Enfants).

BOURDONNEMENTS D'OREILLE (*MÉD.*). — Sensations anormales auditives (sans cause extérieure).

On constate : son tonique régulier, sifflement, bruissement, grondement, cloches, sirènes, ronflement d'insecte, persistant ou fugace, rythmé ou non, d'un seul ou de deux côtés.

Causes : maladies de l'oreille et de la trompe d'Eustache, maladies du cerveau (apoplexie), maladies de la circulation (tension artérielle, anévrismes), maladies générales (fièvre, anémie, hystérie).

Il faut : traiter la cause, donc appeler un spécialiste des oreilles d'abord. On peut essayer de : sangsues derrière l'oreille, ipéca et quinine à faibles doses, antipyrine, bicarbonate de soude, hamamelis, régime lacté, purges salées, surtout de *cimifuga* (extrait fluide, X à XXX gouttes).

BOURRACHE (*HYG.*). — Feuilles et fleurs contenant du nitrate de potasse. Utilisées comme diurétique, rafraîchissant et sudorifique, surtout au début des fièvres éruptives et des rhumes et fluxions de poitrine. Infusion, 5 à 10 p. 1 000.

BOURRELETS (*ÉCON. DOM.*). — A conseiller pour les appartements où les portes joignent mal ou dans les localités très froides. Autrement il est plus hygiénique de supprimer les bourrelets et d'assurer ainsi une constante, bien que très faible, circulation d'air. On vend des bourrelets tout faits en percaline bourrée d'étoupe, mais ils sont cylindriques et difficiles à dissimuler, les autres modèles soi-disant adhérents sont en général peu solides, le mieux est de les préparer soi-même avec des bandes de feutre à tapis de 4 à 6 cm. de large, pliées double, l'endroit en dedans : assortir l'envers uni à la teinte des boiseries, poser ces bandes sur le champ des portes et des fenêtres, ou dans la rainure des huisseries et les clouer avec des semences fines (enfoncées dans les 2 bords coupés pris ensemble) ; le pli bouffant un peu bouche hermétiquement la fente. Ces bourrelets se brossent bien.

BOURSES (*DROIT*). — BOURSES DE COMMERCE. — On appelle bourse de commerce la réunion, *sous l'autorité du Gouvernement*, d'agents de change, courtiers, commerçants, capitaines de navires, dans le but de conclure des transactions et de constater le cours des marchandises ou des valeurs (C. Commerce. art. 71).

La *Bourse*, où se traitent les opérations relatives aux *valeurs mobilières* est communément appelée *Bourse des valeurs* ou *Bourse* tout court ; celle où s'effectuent les transactions concernant les marchandises, assurances, transports, frets, etc., prend plus spécialement le nom de *Bourse de Commerce*.

Les mots *Bourse* et *Bourse de Commerce* servent aussi à désiger les locaux où se tiennent ces réunions à jour et heures fixes. Les opérations sont faites et les cours constatés par des intermédiaires appelés *agents de change* à la Bourse des valeurs, et *courtiers* à la Bourse de Commerce. C'est le résultat des négociations et des transactions qui s'opèrent dans la Bourse qui détermine les *cours* (C. Commerce, art. 72).

On appelle *Parquet* l'endroit *séparé*, situé généralement au milieu du local de la Bourse, où se réunissent les agents de change pour négocier les valeurs mobilières ; il ne peut exister de Parquet que dans les bourses comportant au moins 6 offices d'agents de change. Il y a actuellement, en France, 7 bourses possédant un Parquet (Paris, Lyon, Marseille, Bordeaux, Lille, Toulouse et Nantes).

L'entrée des bourses de commerce est interdite à certaines personnes, notamment aux femmes, aux faillis et liquidés judiciaires non réhabilités, aux mineurs non commerçants : les heures d'ouverture et de fermeture sont fixées par des arrêtés de police.

Bourses du travail (*LÉGISL.*). — Des bourses du travail ont été instituées dans la plupart des villes, pour servir de lieux de réunion aux syndicats ouvriers et centraliser les offres, les demandes d'emploi. Les bourses du travail peuvent être librement créées ; elles reçoivent souvent des subventions des Conseils municipaux, etc. ‖ Il n'existe pas actuellement de réglementation générale des bourses du travail. La Bourse du Travail de Paris, dont les locaux sont situés, 3, rue du Château-d'Eau (ouverts de 8 h. à 22 h.), est régie par le décret du 17 juillet 1900, modifié par celui du 11 août 1905. N'y sont admis que les Syndicats régulièrement constitués, qui y trouvent des salles pour leurs réunions corporatives. Le placement gratuit y est organisé ; les ouvriers ont en outre à leur disposition une bibliothèque, un bureau de statistique du travail, un Bulletin, etc. La Bourse du Travail de Paris est gérée par une commission administrative dont les membres sont élus pour un an par les délégués des syndicats admis. Elle est soumise au contrôle du Ministre du Travail, qui peut la dissoudre, du Préfet de la Seine, qui est représenté par un régisseur, nommé par lui et s'occupe de l'entretien de l'immeuble, du Conseil municipal enfin, qui élabore le règlement général de la Bourse et arrête le budget proposé par la commission administrative.

Bourses (*ENSEIGN.*). — ENSEIGNEMENT PRIMAIRE. — L'enseignement primaire élémentaire étant gratuit, c'est seulement dans l'enseignement primaire supérieur qu'existent des bourses. Cet enseignement est donné dans 400 écoles primaires supérieures et 800 cours complémentaires annexés à un nombre égal d'écoles primaires.

Les bourses nationales d'enseignement primaire sont de 3 sortes : 1° *bourses d'internat* : les boursiers sont à demeure dans l'école même ; 2° *bourses d'entretien* : les élèves sont logés dans leur propre famille ; 3° *bourses familiales* : les élèves sont placés dans des familles autres que la leur et agréées par le directeur ou la directrice de l'école. Le montant des bourses d'internat est égal au prix de la pension dans l'établissement où se trouve placé l'élève. Il peut être accordé des demi-bourses et des quarts de bourse. Les bourses sont concédées pour 3 ans : elles peuvent être renouvelées pour une 4e année et, dans certains cas, être transformées en bourses d'enseignement secondaire. Les bourses s'accordent à la suite d'un examen qui a lieu, vers la fin d'avril ou le commencement de mai, au chef-lieu de chaque département. ‖ Il est concédé annuellement 1 200 bourses ou fractions de bourses, pour 6 000 candidats environ, entre jeunes filles et garçons.

Pour tous renseignements, s'adresser au secrétariat de l'Inspection académique du département.

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE. — L'État, les départements, les communes, des associations particulières entretiennent dans les lycées et collèges de garçons et dans ceux de jeunes filles des bourses d'internat, de demi-pensionnat et d'externat. Elles sont conférées aux enfants de *nationalité française* et, particulièrement, à ceux dont la famille a rendu des services au pays, à la suite d'un examen spécial et après enquête établissant l'insuffisance de fortune de la famille. Elles sont de 2 catégories : 1° *Bourses d'essai*, accordées à titre provisoire ; 2° *Bourses de mérite* accordées à titre définitif. Les bourses d'essai sont concédées pour une année scolaire ; les bourses de mérite sont concédées : 1° aux élèves jouissant d'une bourse d'essai et dont l'aptitude a été constatée ; 2° aux aspirants ayant subi avec succès l'examen et justifiant en outre d'un stage d'un an au moins dans un lycée ou collège. Pour les garçons, aucune bourse de mérite n'est concédée pour une classe inférieure à la 5e ; pour les jeunes filles, pour une classe inférieure à la 2e année d'enseignement secondaire.

Les examens pour le certificat d'aptitude aux bourses ont lieu chaque année dans la 1re *quinzaine d'avril* au chef-lieu de chaque département. Pour les inscriptions (1er au 25 mars) et pour tous renseignements, s'adresser : à PARIS : *à la Préfecture de la Seine, annexe de la direction de l'Enseignement primaire*, SERVICE DES EXAMENS, 3, rue Mabillon (VIe arr.) : tous les jours non fériés, de 9 à 11 h. et de 2 à 4 h. ; dans les DÉPARTEMENTS, au Secrétariat de la Préfecture de la résidence des candidats ou de leur famille.

DISPOSITIONS DIVERSES. — Les bourses d'essai peuvent être renouvelées une fois. Elles peuvent être converties en bourses définitives après avis délibéré par les professeurs, répétiteurs ou répétitrices de la classe réunis sur la présentation du chef de l'établissement et la proposition du recteur, et à la condition que les titulaires soient inscrits sur un tableau d'honneur spécial. *En cas de faute grave, le chef d'établissement a le droit de rendre un boursier à sa famille.* Les boursiers qui, sans avoir encouru la peine de l'exclusion, n'obtiennent que des notes insuffisantes pour la conduite ou le travail, sont déférés au Conseil de discipline qui leur inflige, s'il y a lieu, un avertissement, lequel est notifié à la famille par l'Inspecteur d'Académie. Après deux avertissements, les boursiers qui ne s'amendent pas peuvent encourir la déchéance de leur bourse. La déchéance peut également être prononcée contre ceux ou celles qui, à la suite des examens de passage, sont reconnus incapables d'entrer dans une classe supérieure.

Les concessions de bourses d'internat, de demi-pension et d'externat ne sont faites qu'à la fin de l'année scolaire. Avis en est donné aux familles intéressées, à la fin de septembre, par le ministère de l'Instruction publique pour les bourses de l'État, par la Préfecture de la Seine (Direction de l'Enseignement primaire) pour les bourses du département de la Seine et de la Ville de Paris, par les Préfets des départements pour les bourses départementales et communales.

CONDITIONS D'AGE DES CANDIDATS. — *Garçons.* — Les candidats aux bourses doivent avoir, au 1er janvier de l'année de l'examen :

1re série :	moins de	12 ans	pour entrer en	6e
2e	—	—	13 —	—	5e
3e	—	—	14 —	—	4e
4e	—	—	16 —	—	3e
5e	—	—	17 —	—	2e
6e	—	—	18 —	—	1re

Les candidats sont examinés, dans chaque série, sur les matières comprises dans le programme de la classe immédiatement inférieure à celle pour laquelle ils concourent.

Jeunes filles. — Les aspirantes aux bourses doivent avoir, au 1er octobre de l'année de l'examen :

1re série : moins de 13 ans pour entrer dans la 1re année de cours ;

2e série : moins de 14 ans, pour entrer dans la 2e année de cours ;

3e série : moins de 15 ans pour entrer dans la 3e année de cours ;

4e série : moins de 16 ans pour entrer dans la 4e année de cours ;

5e série : moins de 17 ans pour entrer dans la 5e année de cours.

Les aspirantes sont examinées : dans la 1re série, sur les matières du cours moyen de l'enseignement primaire obligatoire ; à partir de la 2e série, sur les matières contenues dans le programme de la classe immédiatement inférieure à celle pour laquelle elles concourent.

MESURES GÉNÉRALES. — Le nombre maximum des points à compter pour chaque épreuve écrite du Certificat d'aptitude aux bourses (garçons et jeunes filles) est de 20. Pour être admis à l'épreuve orale, le candidat doit obtenir au moins 20 points dans l'ensemble des épreuves écrites. La nullité d'une composition peut entraîner l'ajournement. Une note de 0 à 10 est attribuée à chaque épreuve orale. On ne peut être admis définitivement au certificat d'aptitude qu'avec la moitié du maximum des points attribués à l'ensemble des épreuves écrites ou orales. Les bourses se divisent en : 1° bourses d'internat avec ou sans trousseau ; 2° bourses de demi-pensionnat ; 3° bourses d'externat surveillé ; 4° bourses d'externat simple. Ces diverses bourses peuvent être concédées en totalité ou par fractions ; les fractions de bourses sont accordées sous forme de quantités déterminées par l'arrêté de concession, les parents devant acquitter la différence entre la somme concédée par l'État et les tarifs applicables aux élèves non boursiers. Des promotions de bourses peuvent être accordées aux élèves figurant sur le tableau d'honneur spécial aux boursiers.

Les boursiers du 2e cycle restent en possession de leur bourse jusqu'à 19 ans accomplis ou jusqu'à la terminaison de l'année scolaire au cours de laquelle ils ont accompli 19 ans. Les boursiers âgés de 19 à 20 ans peuvent obtenir une prolongation d'un an s'ils figurent au tableau d'honneur ; ceux qui ont dépassé 20 ans n'obtiennent une prolongation qu'autant qu'ils ont été admissibles à une grande école de l'État, ou lorsque, en vertu d'une mesure tout à fait exceptionnelle, ils sont l'objet d'une proposition spéciale du recteur, en raison de leurs notes et de leurs chances de succès dans un concours ultérieur.

Le cumul des fractions de bourses de nature différente n'est pas interdit. Les boursiers peuvent être transférés d'un établissement dans un autre, sur demande justifiée des parents, les demandes de transfert doivent être formées entre le 1er juillet et le 1er septembre. Ne pas opérer le changement jusqu'à l'autorisation régulière ; ce procédé entraînerait la perte de la bourse.

Le nombre de bourses concédées s'élève environ au 5e des demandes faites ; la moitié environ des candidats ayant passé avec succès l'examen d'aptitude sont pourvus de bourses ou de fractions de bourses ; par conséquent, le certificat d'aptitude ne confère pas un droit ; c'est un titre s'ajoutant aux autres titres et c'est sur examen de l'ensemble des titres que la commission spéciale, qui fonctionne au Ministère de l'Instruction publique, prend ses décisions.

Il est à remarquer qu'on concède de moins en moins de bourses d'internat et qu'on augmente par contre, chaque année, la quantité de bourses d'externat.

BOURSES D'HONNEUR. — Ces bourses sont instituées en faveur d'élèves pris dans certains lycées de départements pour être transférés dans les lycées de Paris ou de quelques grandes villes. Elles sont concédées à des bacheliers, qui se sont distingués par leur succès et qui se préparent aux grandes écoles. Les boursiers d'honneur sont nommés par décret, sur proposition des proviseurs, après entente avec les recteurs et les inspecteurs généraux de l'enseignement secondaire.

BOURSES DE LA MARINE. — Des bourses : 1° d'internat ; 2° de demi-pensionnat ; 3° d'externat surveillé ou simple sont entretenues par le ministère de la Marine dans un certain nombre de lycées et de collèges. Le trousseau est toujours entièrement à la charge des parents. Les bourses de la marine sont concédées, après une enquête constatant l'insuffisance de fortune, à des enfants âgés de 11 ans au moins à la date de la demande et appartenant à des familles dont les chefs sont ou ont été au service de la marine. L'examen des titres ne se fait que pour les candidats ayant subi l'examen d'aptitude aux bourses dont il est traité plus haut. Tout ce qui a trait aux limites d'âge, prolongations, etc., et qui a été dit précédemment à propos des bourses de l'État, s'applique aux boursiers de la marine. Les demandes de concessions, prolongation, promotion de bourse sont, dans chacun des ports militaires, du ressort du major général.

BOURSES DANS LES LYCÉES ET COLLÈGES D'ALGÉRIE. — Les candidats à des bourses dans les lycées et collèges algériens passent en premier lieu l'examen d'aptitude spécifié plus haut. Les propositions de concession de bourses d'essai sont faites par le recteur de l'Académie d'Alger, les concessions sont faites par arrêté du gouverneur général de l'Algérie, qui est autorisé : 1° à nommer lui-même les boursiers d'essai ; 2° à présenter la totalité des boursiers de mérite ; 3° à accorder, sur proposition du recteur, des promotions et prolongations de bourse aux boursiers de mérite ; 4° à prononcer la déchéance des boursiers nationaux et communaux. Un certain nombre de bourses sont réservées aux indigènes musulmans ; la nomination en est faite par le Gouverneur général qui peut même, dans certains cas, nommer des boursiers indigènes sans examen préalable.

BOURSES DES COLONIES. — Chaque année, le Ministre des Colonies propose, au Ministre de l'Instruction publique qui les nomme, 37 candidats à autant de demi-bourses qui sont concédées à des coloniaux dans les lycées de la métropole, à charge par les colonies ou les familles de payer les demi-bourses complémentaires. Les candidats doivent être pourvus du certificat d'aptitude aux bourses ; ils sont soumis à toutes les conditions des boursiers ordinaires. Les 37 demi-bourses sont attribuées aux colonies dans la forme suivante : Guyane, Réunion, Sénégal : 6 demi-bourses chacune ; Inde française, 4 ; Cochinchine, Martinique, St-Pierre et Miquelon, 3 demi-bourses chacune ; Guadeloupe, Nouvelle-Calédonie, Établissements de l'Océanie, 2 demi-bourses chacune. Il est tenu en réserve 2 demi-bourses pour les cas extraordinaires qui peuvent se présenter. Outre les bourses d'État, il existe, dans certaines colonies, des bourses coloniales ou communales qui se concèdent à des élèves qu'on envoie achever leurs études dans les lycées ou collèges de la métropole.

ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR. — Il existe dans les Facultés des lettres et des sciences, des bourses : 1° de licence ; 2° de diplôme d'études supérieures ; 3° d'agrégation ; 4° d'études. Les bourses de toutes catégories sont données

au concours, pour un an, à partir du 1er novembre ; elles sont payables par douzièmes et d'avance et ne peuvent être cumulées avec aucune autre fonction rétribuée. Le taux des bourses varie de 600 à 1 500 fr. pour les bourses de licence et diplôme et de 600 à 1 800 fr. pour les bourses d'agrégation et d'études. Le temps passé par les fonctionnaires de l'Enseignement public en qualité de boursiers près les Facultés des lettres et des sciences compte, jusqu'à concurrence de 3 ans, pour la retraite.

BOURSES DE LICENCE. — Le conc. ann. aux bourses de lic. ès lettres et ès sciences est en même temps le concours d'entrée à l'École Normale Supérieure. Pour concourir, les candidats doivent être Français, âgés de 18 à 24 ans (des dispenses d'âge peuvent être accordées). Se faire inscrire du 1er février au 1er avril au Secrétaire de l'Académie de la résidence. Produire les pièces suivantes : 1° acte de naissance (sur papier timbré à 2 fr.) ; 2° diplôme de bachelier ; 3° un *curriculum vitæ* ; 4° une déclaration de situation de fortune certifiée par le maire de la commune ; 5° un certificat du maire, constatant la situation militaire du candidat, si celui-ci a atteint sa 20e année ; 6° une note faisant connaître si, en cas de succès, on désire être nommé à l'École Normale Supérieure ou obtenir une bourse de licence. On ne peut concourir que 3 fois. Le concours est ouvert chaque année au mois de juin. Les épreuves écrites éliminatoires ont lieu au siège des différentes académies ; l'oral se passe à Paris. Les élèves déclarés admissibles aux épreuves orales contractent l'engagement de servir pendant 10 ans dans l'enseignement public, faute de quoi ils devront rembourser à l'État le prix de la pension ou de la bourse ; si le candidat est mineur, le père ou tuteur doit l'autoriser à contracter cet engagement.

D'après le classement des candidats, le Ministre nomme les élèves de l'École Normale et les boursiers de licence. Aucune nomination de boursier ne peut être faite à Paris.

Bien qu'annuelles, les bourses de licence sont renouvelées d'office :

a) Pendant 3 ans, pour les bénéficiaires qui préparent une des agrégations suivantes : philosophie, histoire et géographie, grammaire, lettres, sciences mathématiques ; *b*) pendant 4 ans pour les bénéficiaires préparant une des agrégations suivantes : langues vivantes, sciences physiques, sciences naturelles. Les boursiers de licence sont dispensés de tous droits d'études ou d'examens près la faculté à laquelle ils sont attachés (Loi du 8 avril 1910).

BOURSES DE DIPLÔME D'ÉTUDES SUPÉRIEURES. — Le diplôme d'études supérieures, exigé de tous les candidats se présentant pour la première fois à l'agrégation, fait l'objet d'un examen qui précède la préparation des épreuves spéciales de l'agrégation et qui est ouvert aux licenciés. — Pour obtenir une bourse, adresser une demande du 1er au 20 juillet, au doyen de la Faculté qui a décerné le grade de licencié ; joindre le diplôme ; dans le cas où le candidat n'aurait pas été déjà boursier de licence, ajouter une déclaration de situation de fortune et un engagement de restitution. Au dossier sont joints les notes de licence et un rapport des professeurs dont le candidat a suivi les cours. — Les bourses sont accordées pour un an sur la proposition des Facultés intéressées, auprès du Comité consultatif de l'Enseignement supérieur et par arrêté ministériel. Il est accordé annuellement de 40 à 50 bourses de cette catégorie.

BOURSES D'AGRÉGATION. — Formalités à remplir et pièces à fournir : identiques à celles exigées pour la bourse de diplôme d'études supérieures. Les bourses sont attribuées pour un an et peuvent, sur la proposition du jury d'agrégation, être renouvelées pour un an en faveur des candidats admissibles à l'agrégation. Les candidats aux bourses d'agrégation doivent être âgés de moins de 30 ans. — Il est accordé annuellement de 60 à 70 bourses ou fractions de bourse d'agrégation.

BOURSES D'ÉTUDES. — Ces bourses d'un ordre spécial sont, en général, attribuées à des agrégés ou à des licenciés, préparant le doctorat ou l'École d'Athènes. Il en est accordé une douzaine environ annuellement.

BOURSES DIVERSES. — Il existe enfin, auprès d'un certain nombre d'Universités et de Facultés, des fondations départementales, communales ou particulières, provenant de subventions, souscriptions, dons ou legs et dont les arrérages doivent être utilisés sous forme de bourses ou de secours en faveur d'étudiants méritants et sans fortune. Consulter, à cet égard, les secrétaires des diverses Facultés dans chaque Académie.

BOURSES DU MUSÉUM. — Il est institué, près le Muséum d'Histoire naturelle, à Paris : 1° 7 bourses en vue de la préparation du doctorat ès sciences naturelles. Ces bourses, qui sont de 1 500 fr. chacune, sont accordées au choix, après examen des titres des candidats. Les renseignements sont donnés et les inscriptions sont reçues (1er au 30 septembre) au secrétariat du Muséum, à Paris. En province, prendre l'inscription au Secrétariat d'Académie de la résidence. Les candidats doivent être Français. Les titulaires des bourses du Muséum choisissent le laboratoire où ils veulent poursuivre leurs travaux ; ils sont tenus, une fois inscrits, d'y travailler régulièrement. — 2° 2 *places de stagiaires au Muséum*, en faveur de docteurs ès sciences naturelles, particulièrement méritants. Ces 2 places dotées, de 2 400 fr. chacune, ne comportent d'autre obligation pour leurs titulaires que la publication des recherches originales qu'ils doivent faire ; la durée de ces fonctions est de 2 ans. — 3° 1 *bourse annuelle de* 1 800 *fr.* en faveur d'un jeune homme qui, sans condition de grade, passera 2 ans dans divers laboratoires pour apprendre à recueillir des collections.

Bourses de voyage et de séjour à l'étranger. — ENSEIGNEMENT PRIMAIRE. — L'État, les départements et les communes concèdent annuellement un certain nombre de bourses de séjour à l'étranger à des jeunes gens ou jeunes filles diplômés de l'enseignement primaire, se destinant aux carrières industrielles ou commerciales, et après enquête sur la situation de fortune des parents. Ces bourses, concédées en principe pour un an, peuvent être renouvelées, si les titulaires le demandent et s'ils le méritent.

Ces bourses se concèdent au concours. Pour tous renseignements, s'adresser à la Préfecture.

ENSEIGNEMENT COMMERCIAL. — Dans l'ordre commercial, les bourses de séjour à l'étranger sont de diverses origines :

I. BOURSES DU MINISTÈRE DU COMMERCE. — Concédées pour un an et renouvelables pour une seconde année, quand les titulaires ont mérité cette faveur par leurs travaux et leurs rapports. Les candidats doivent avoir 21 ans au moins, 30 ans au plus, être libérés du service militaire et s'engager à passer hors d'Europe ou dans une colonie française, sauf l'Algérie, le temps pendant lequel ils jouissent de la bourse. Celle-ci se donne à la suite d'un concours qui comprend 2 séries d'épreuves : éliminatoires (elles se passent à la Préfecture du domicile du candidat), définitives (elles se passent à Paris). Tous renseignements utiles seront fournis par la Préfecture du domicile du candidat.

Les boursiers nommés doivent se mettre en route avant le 31 janvier qui suit la date du concours ; arrivés à destination, ils font constater leur arrivée par le consul de France, sous la surveillance duquel ils restent pendant toute la durée de la bourse et qui leur délivre, chaque trimestre, un certificat constatant qu'ils s'occupent d'études commerciales. En outre ils sont tenus de rédiger et d'adresser au Ministre : une *note* mensuelle sur leurs travaux et leurs études et un *rapport* trimestriel ayant trait à une des industries du pays ou à la situation de son marché, en visant spécialement ce qui pourrait intéresser notre commerce d'importation ou d'exportation. Ces bourses sont de 3 000 fr. ; en cas de renouvellement, leur chiffre s'abaisse à 2 400 fr.

II. BOURSES DE LA CHAMBRE DE COMMERCE DE PARIS. — Chaque année, un concours a lieu, en novembre, pour l'attribution de bourses de voyages commerciaux à 2 *élèves diplômés des écoles supérieures de commerce de Paris*.

III. BOURSES DE LA VILLE DE PARIS. — 5 bourses annuelles de 2 000 fr. chacune, pour voyages commerciaux en France, aux colonies ou à l'étranger, sont mises au concours au mois de mai, entre les jeunes gens qui se destinent aux carrières commerciales ou à l'industrie.

IV. BOURSES DE L'ASSOCIATION NATIONALE POUR FAVORISER L'ÉTUDE DES LANGUES ÉTRANGÈRES ET L'ÉTABLISSEMENT DES JEUNES FRANÇAIS A L'ÉTRANGER. — Cette association, fondée par des conseillers du commerce extérieur, prend à sa charge les frais d'entretien à l'étranger d'un certain nombre de jeunes gens, à la condition que les familles contribuent en partie aux dépenses faites par les boursiers ainsi nommés ; la quote-part à la charge des familles est d'environ 75 à 100 fr. par mois. Les bourses ainsi concédées par l'Association sont annuellement au nombre de 10 à 12. Il n'y a pas de concours. Faire une demande, la déposer 15, rue Auber (à Paris), où siège l'association ; y joindre tous les documents permettant l'examen des aptitudes, des titres, de la situation de fortune des candidats.

V. BOURSE JUSTIN WORMS. — Bourse annuelle de 2 400 fr. pouvant être renouvelée pour une seconde année. Elle est à la nomination de la Chambre de Commerce de Paris ; quand elle est vacante, un avis est inséré au *Journal officiel* et dans 4 journaux ; les candidats doivent être Français, âgés de 17 ans au moins, connaître les éléments d'une langue étrangère ; se faire inscrire à la Chambre de Commerce, 2, place de la Bourse ; après enquête, la Chambre de Commerce choisit le candidat qui lui semble le plus apte à profiter de cette libéralité. Le bénéficiaire est tenu d'adresser chaque année au président de la Chambre de Commerce, un rapport sur les observations qu'aura pu lui suggérer son séjour à l'étranger.

ENSEIGNEMENT INDUSTRIEL. — Le *Ministère du Commerce* concède chaque année un certain nombre de bourses (4 en moyenne) permettant à des jeunes gens, ayant fait leurs études dans une école publique relevant du ministère du Commerce et de l'Industrie ou dans une école libre subventionnée ou reconnue par lui, d'accomplir des voyages d'études et de perfectionnement. Ces bourses qui, suivant l'importance et la durée du voyage fixé au préalable, peuvent être de 1 500 à 3 000 fr., se donnent au concours : elles peuvent être renouvelées 1 et même 2 fois. Les inscriptions ont lieu dans le courant du mois d'août ; elles sont admises à la Préfecture du domicile du candidat ; s'y adresser pour tous renseignements complémentaires.

Les épreuves écrites se passent en octobre au chef-lieu du département ; l'oral se subit à Paris, dans la 2e quinzaine de novembre. Les frais du voyage à Paris des candidats sont à leur charge.

Les titulaires des bourses doivent adresser, chaque 3 mois au moins, au Ministre du Commerce, un travail personnel sur leurs travaux, leurs études et leurs observations.

Bourses, Secours et Prix provenant de dons et legs au profit des élèves des Facultés et Écoles d'Enseignement supérieur.

UNIVERSITÉ DE PARIS. — *Fondation Albert Kahn*. — 18 bourses de 3 000 fr. chacune, destinées à des professeurs agrégés de l'ordre des sciences et des lettres, à des docteurs en droit ou en médecine, à des pharmaciens de 1re classe, se destinant au professorat. Demande au Secrétariat de l'Université de Paris (Sorbonne), avant le 1er mai.

Fondation de Barkov et Pelrin. — 8 bourses de 1 000 fr. chacune, destinées à aider des jeunes gens, dépourvus de fortune, à faire des études d'enseignement supérieur (Droit, Lettres, Médecine, Pharmacie, Sciences). Adresser les demandes, avant le 10 octobre, au recteur de l'Académie dans laquelle le candidat est étudiant. Les titulaires sont nommés sur la proposition du Conseil de l'Université par le Vice-Recteur de l'Académie de Paris. Ces bourses, accordées pour la durée des études, peuvent être maintenues pendant 5 ans, pourvu que les titulaires n'aient pas démérité.

Fondation Barthélemy-Saint-Hilaire. — 5 bourses de 600 fr. chacune s'attribuent à des élèves des lycées Charlemagne, Condorcet, Henri-IV, Hoche (Versailles), Louis-le-Grand, particulièrement méritants et dont les familles ne possèdent pas une fortune suffisante pour leur permettre de poursuivre leurs études d'enseignement supérieur. Adresser la demande, avant le 1er décembre, au secrétariat perpétuel de l'Académie des Sciences morales et politiques. Se maintiennent pour la durée des études aux bénéficiaires méritants.

Fondation Armand-Colin. — 1 bourse biennale de 2 400 fr. pour séjour d'une année en Allemagne, Angleterre ou Italie, attribuée à un licencié ès sciences ou ès lettres de l'Université de Paris, fils d'instituteur ou institutrice primaire, âgé de 21 à 30 ans. Le bénéficiaire étant désigné en juin, adresser la demande avant le 1er mai au Secrétariat de la Faculté à laquelle appartient chaque candidat.

Fondation Henry-Gréard. — Bourse triennale de 1 200 fr. attribuée pour un voyage à l'étranger à un étudiant de l'Université de Paris. Déposer la demande au Secrétariat de chaque Faculté ou école avant le 15 février.

Prix Marillier — Prix biennal de 600 fr. environ, attribué à un étudiant de la Faculté des Lettres ou de l'École des Hautes-Études (section des Sciences religieuses). Remettre la demande au Secrétariat de la Faculté des Lettres ou à celui de l'École des Hautes-Études.

Prix Peyrat (fondation Arconati-Visconti). — Prix triennal de 3 000 fr. destiné à récompenser le meilleur ouvrage paru en français et relatif à l'histoire de la France contemporaine depuis 1774. Déposer la demande et l'ouvrage au Secrétariat de l'Université de Paris.

Bourse Curie (Fondation Carneggie). — Bourses de valeur variable accordées à des savants et à des étudiants de toute nationalité désirant faire des recherches dans le laboratoire de physique générale, créé pour Pierre Curie. Renouvelables. Attribuées par le Vice-Recteur sur désignation d'une commission spéciale.

Bourses de séjour. — Dix bourses de séjour dans les Universités étrangères de 6 000 fr. chacune attribuées à des docteurs, à des pharmaciens de 1re classe se destinant à l'Enseignement, à des agrégés des divers ordres de l'Enseignement secondaire, hommes et femmes. Demandes avant le 1er mai au Vice-Recteur de l'Académie ; titres à l'appui : grades, travaux, services, et indication de l'Université auprès de laquelle on désire se rendre. Rapport obligatoire au retour.

FACULTÉ DE DROIT DE PARIS. — Pour les bourses et prix dont la liste suit, déposer la demande au Secrétariat de la Faculté de Droit de Paris.

1° *Fondation Ville de Paris*. — 5 000 fr. à distribuer en bourses et demi-bourses de 1 000 et 500 fr. respectivement. Concédées annuellement, mais renouvelables pour toute la durée des études, au profit des bénéficiaires méritants.

Fondation Copin. — Prix annuel de 1 500 fr. environ destiné à récompenser un élève laborieux et sans fortune.

Fondation Trémont. — Prix annuel de 1 800 fr. à un étudiant laborieux et sans fortune. Peut être divisé en 3 prix de 600 fr., peut être renouvelé pour la durée des études, si le bénéficiaire n'a pas démérité.

Fondation Rossi. — Deux prix annuels de 2 000 fr. chacun, l'un sur une question de droit constitutionnel, l'autre sur une question de législation civile. Accessibles à toutes personnes.

Fondation Saint-Paul. — Prix annuel de 1 000 fr. à un jeune israélite docteur en droit. (Ce prix est décerné par le Consistoire central israélite de France.)

Fondation Beaumont. — 1° 2 prix de doctorat de 450 fr. et 1 médaille de vermeil chacun, attribués aux 2 lauréats du concours annuel ouvert entre les jeunes docteurs en droit et les élèves de 4e année aspirant au doctorat ; 2° 4 prix de licence, dont 2 premiers prix (médaille d'argent et 300 fr. d'ouvrages de jurisprudence) et 2 seconds (médaille de bronze et 100 fr. d'ouvrages de jurisprudence).

Prix Charles Lefèvre. — Prix de 600 fr. tous les trois ans, à la meilleure thèse de doctorat juridique portant sur le droit privé.

Concours général, ouvert annuellement entre les élèves de 3e année des Facultés de Droit. Composition écrite sur un sujet de droit civil français choisi dans le programme de 3e année. Premier prix : 800 francs et médaille de vermeil ; 2e prix 500 fr. et médaille d'argent ; 5 mentions honorables et médailles de bronze.

FACULTÉ DES LETTRES. — Pour les bourses et prix dont la liste suit, remettre la demande au secrétariat de la Faculté des Lettres, à la Sorbonne.

Fondation Michonis. — Consiste en un titre de rente de 18 000 fr. grevé de 16 000 fr. de rentes viagères. Le reste disponible (2 000 fr.) est concédé chaque 2 ans sous forme de bourse à un étudiant qui est envoyé en Allemagne pour compléter ses études, soit de philosophie, soit d'histoire religieuse. Après extinction des rentes viagères qui le grèvent, le legs Michonis sera employé en son intégralité dans une forme identique à celle utilisée pour la partie actuellement disponible.

Fondation M. de Rothschild. — 4 bourses annuelles de voyage à l'étranger de 500 fr. chacune ; elles sont attribuées à des étudiants en histoire pourvus du diplôme d'études supérieures et désignés à la fin de juillet par le Conseil de l'Université, sur la proposition du Comité d'histoire de la Faculté des Lettres (demandes, avant le 1er juillet, adressées au doyen et déposées au secrétariat).

Fondation Albert-Dumont. — Prix provenant d'une souscription et destiné au candidat reçu à l'agrégation d'histoire avec le n° 1. Une médaille à l'effigie d'Albert Dumont, ancien directeur de l'Enseignement supérieur au Ministère de l'Instruction publique, et 250 fr. de livres.

FACULTÉ DE MÉDECINE. — Pour les bourses et prix dont la liste suit, déposer la demande au Secrétariat de la Faculté de Médecine.

Fondation Ville de Paris. — 5 000 fr. à distribuer en bourses et demi-bourses de 1 000 et 500 fr. respectivement. Concédées annuellement, mais renouvelables pour toute la durée des études au profit des bénéficiaires méritants.

Fondation Trémont. — Prix de 1 500 fr. à un étudiant sans fortune. Peut être partagé en 2 ou 3 parties égales ; les bénéficiaires méritants peuvent s'en voir renouveler l'attribution pendant toute la durée de leurs études.

Fondation Marjolin. — Une rente de 12 500 fr. environ (revenu d'une maison sise à Paris, place des Vosges, 5) qui s'emploie à rembourser les frais d'inscription d'étudiants en médecine français (internes ou externes des hôpitaux de Paris) particulièrement méritants.

Fondation Lannelongue. — Bourse annuelle de 1 200 fr., attribuée pour 4 ans à un étudiant en médecine appartenant à une famille résidant depuis 10 ans au moins dans le département du Gers. La liste des candidats à la bourse Lannelongue est dressée par les soins du Conseil général du département du Gers. Le bénéficiaire est choisi sur cette liste par le vice-recteur de l'Académie de Paris.

Fondation Véret. — Le prix annuel de 500 fr. portant le nom de « Prix du Dr Véret, de Doullens », est attribué à un étudiant sans fortune ; l'attribution peut en être renouvelée au bénéficiaire méritant pendant la durée de ses études.

Fondation Faucher. — Rente de 1 200 fr. pour remboursement de droits de scolarité, d'examens, de diplôme et d'impression de thèse en faveur de 4 étudiants : 2 français et 2 polonais.

Fondation Rigout. — Prix annuel de 500 fr. à l'auteur de la meilleure thèse de chimie biologique, de bactériologie ou de chimie physique.

Fondation Corvisart. — Prix d'encouragement annuel attribué à un élève de la clinique interne, membre de la Société d'instruction médicale. — Une médaille de vermeil et une somme de 400 fr. Le prix peut être divisé entre 2 lauréats, auquel cas ils reçoivent chacun 1 médaille de vermeil et 200 fr.

ÉCOLE SUPÉRIEURE DE PHARMACIE. — Pour les bourses et prix dont la liste suit, déposer la demande au secrétariat de l'École supérieure de pharmacie.

Fondation de la Ville de Paris. — 2 500 fr. à distribuer en bourses et demi-bourses de 1 000 et 500 fr. respectivement. Concédées annuellement, mais renouvelables pour toute la durée des études au profit des bénéficiaires méritants.

Fondation Desportes. — Prix annuel de 700 fr. à l'élève qui se sera le plus distingué dans les travaux pratiques de botanique micrographique appliquée à la médecine, dans les études de physiologie végétale et dans la connaissance des plantes économiques, ornementales et spontanées de la flore de France.

Fondation Menier. — Prix consistant en une médaille d'argent et une somme de 600 fr. environ à un élève s'étant distingué dans le cours de matière médicale.

Fondation Laillet. — Prix annuel de 500 fr. décerné à la suite d'un concours entre les élèves de 3e année ; il est affecté alternativement à la pharmacie et à la zoologie.

Fondation Lebeault. — Prix annuel de 500 fr. ; se concède alternativement aux élèves de 2e année (cours de pharmacie) et de 3e année (zoologie médicale).

Fondation Henri Buiquet. — 2 prix annuels, l'un de 600 fr., l'autre de 400 fr., attribués à des élèves du cours de physique.

FACULTÉ DES SCIENCES. — Demande à déposer au Secrétariat de la Faculté.

Fondation Trémont. — Un prix annuel de 1 200 fr., attribué à un étudiant sans fortune. Peut être partagé en 2 parties égales. Le ou les bénéficiaires méritants peuvent s'en voir renouveler l'attribution pendant toute la durée de leurs études.

Fondation Commercy. — Bourses de 5 000 fr. attribuées pour un an et renouvelables, en vue de recherches scientifiques. Titulaires nommés par le Vice-Recteur, sur double proposition du conseil de la Faculté des Sciences et du Conseil de l'Université de Paris. Adresser les demandes (titres à l'appui), au Secrétariat de la Faculté des Sciences, avant le 1er juin.

BORDEAUX. — *Fondation de l'Université.* — Une bourse de voyage de 1 500 fr. à un élève particulièrement méritant de la Faculté des Lettres ou de celle des Sciences pour lui permettre de perfectionner ses études par un séjour à l'étranger.

Fondation de la Ville de Bordeaux. — 4 bourses annuelles de 1 200 fr. chacune au profit de 4 élèves, 2 de la Faculté des Lettres, 2 de la Faculté des Sciences ; peuvent être renouvelées pour toute la durée des études au profit des élèves particulièrement méritants. Déposer les demandes au Secrétariat de l'Université de Bordeaux.

FACULTÉ MIXTE DE MÉDECINE ET DE PHARMACIE. — *Fondation Godard.* — 1° Un prix annuel de 2.000 fr. à un jeune docteur, ex-interne des hôpitaux, s'étant signalé par son zèle et son mérite ; 2° une médaille d'or de 300 fr. ; 2 médailles d'argent de 200 fr. chacune ; des médailles de bronze aux auteurs des meilleures thèses soutenues pendant l'année précédente.

Fondation Gintrac. — Un prix triennal de 1 200 fr. à l'auteur de la meilleure thèse soutenue pendant le cours des 3 années précédentes.

Fondation Nogier. — 3 bourses de 600 fr. à des étudiants peu fortunés ayant fait une 1re année de médecine. Ces bourses annuelles sont renouvelables.

CAEN. — FACULTÉ DE DROIT. — *Fondation Grévin*, sous le nom de *prix Demolombe*. — Ce prix est attribué au concours : il est réservé aux élèves de 3e année et consiste en une médaille de vermeil à l'effigie de M. Demolombe et 300 fr. d'ouvrages de droit civil.

Fondation Desmonts. — Prix de 200 fr. réservé aux élèves du cours de droit commercial, 3e année.

FACULTÉ DES LETTRES. — *Fondation du département de la Seine-Inférieure.* — 2 bourses de 1 200 fr. Annuelles et renouvelables.

FACULTÉ DES SCIENCES. — *Fondation du département du Calvados.* — Une bourse annuelle renouvelable de 1 350 fr.

LILLE. — UNIVERSITÉ. — *Fondation de l'Université.* — Une bourse de voyage de 900 fr. au profit d'un élève désigné par le Conseil de l'Université.

FACULTÉ MIXTE DE MÉDECINE ET DE PHARMACIE. — *Fondation Philippart.* — Une subvention annuelle de 1 200 fr. est décernée à un étudiant qui s'est particulièrement distingué au cours de ses études, mais qui n'a pas encore soutenu sa thèse. Les prix Parise (biennal de 200 fr.), Cazeneuve (biennal de 200 fr.) et Hovelacque (annuel de 200 fr.) ont le même objet.

LYON. — UNIVERSITÉ. — *Fondation Falcouz.* — 4 prix biennaux de 1 000 fr. chacun, destinés à récompenser le meilleur travail sur une question mise au concours un an à l'avance par le Conseil de l'Université, dans chacune des Facultés : Droit, Lettres, Médecine et Sciences.

Fondation Ville de Lyon. — 4 bourses annuelles de 800 fr. chacune, au profit d'autant d'élèves de l'École de Chimie appliquée annexée à la Faculté des Sciences.

FACULTÉ DE MÉDECINE ET DE PHARMACIE. — *Fondation Létiévant.* — Prix quinquennal de 750 fr. à l'auteur de la meilleure thèse sur un sujet de chirurgie.

MONTPELLIER. — UNIVERSITÉ. — *Fondation Tempié.* — Bourse de 250 fr. en faveur d'un étudiant sans fortune, de nationalité étrangère, et immatriculé à l'Université de Montpellier.

FACULTÉ DES LETTRES. — *Fondation Tempié.* — Prix annuel de 300 fr. attribué après concours à un étudiant en histoire. S'attribue en espèces (bourse de voyage), ou en livres et atlas, ou en remboursement de frais d'impression du mémoire de diplôme d'études supérieures ou de licence.

FACULTÉ DE MÉDECINE. — *Fondation Bouisson.* — 5 prix annuels de 6 à 700 fr. chacun, destinés à autant d'élèves ayant fait toutes leurs études à la Faculté de Médecine de Montpellier et s'étant distingués par leurs capacités, leurs succès et leur dévouement.

Fondation Swiecicki. — 4 prix annuels de 600 fr. attribués à des étudiants méritants.

Fondation Fontaine. — Un prix de 425 fr. à l'auteur de la meilleure thèse soutenue dans l'année précédente.

Fondation Dubreuil. — Une bourse annuelle et renouvelable de 1 200 fr., donnée au concours à un étudiant pauvre et méritant, français ou étranger, désigné par la Faculté.

NANCY. — UNIVERSITÉ. — *Fondation de l'Université.* — Une subvention de 1.000 fr. à un étudiant de l'Institut agronomique et colonial annexé à la Faculté des Sciences.

Fondation Bleicher. — Un prix annuel de 200 fr. décerné alternativement, sur proposition du Conseil de la Faculté ou École, à un élève de la Faculté des Sciences (section de géologie) et à un élève de l'École Supérieure de Pharmacie (section d'histoire naturelle).

FACULTÉ DE DROIT. — *Fondation Fabricius.* — Prix annuel de 100 fr. à un élève méritant de 1re année.

FACULTÉ DE MÉDECINE. — *Fondation Ritter.* — Prix biennal de 900 fr. à un étudiant ou ancien étudiant de la Faculté de Médecine de Nancy, auteur du meilleur travail original fait dans les laboratoires de la Faculté. Ce prix est décerné au cours des années de millésime pair.

Fondation Heydenreich. — Prix annuel de 500 fr. décerné alternativement au meilleur mémoire de chirurgie, et au meilleur mémoire de médecine.

Fondation Bénit. — S'attribue à un interne ou à un externe des hôpitaux de Nancy s'étant particulièrement distingué : une médaille d'argent et 200 fr. en espèces.

FACULTÉ DES SCIENCES. — *Fondation Blondlot.* — Une rente de 1 000 fr. à employer en 1 bourse ou en 2 demi-bourses au profit de jeunes gens ayant témoigné d'aptitudes remarquables pour les sciences mathématiques ou physiques et dépourvus de ressources. Renouvelables.

TOULOUSE. — FACULTÉ DE MÉDECINE. — *Fondation Bascou.* — Prix annuel de 2 000 fr. attribué à 1 élève méritant et sans fortune, ayant pris 12 inscriptions sans interruption à la Faculté de Toulouse.

Fondation Lefranc de Pompignan. — Rente annuelle de 1 598 fr. attribuée pour 6 ans à un étudiant sans fortune, qui s'est distingué par son talent et sa moralité ; cet étudiant jouit de la bourse pendant 3 années auprès de la Faculté de Médecine de Toulouse et pendant 3 autres années auprès de celle de Paris.

Fondation Maury junior. — 3 prix annuels de 1000 fr. destinés à 3 jeunes gens méritants et sans fortune, ayant pris le grade de docteur devant la Faculté de Toulouse.

Fondation Gaussail. — 2 prix annuels consistant chacun en une médaille d'or et une somme de 500 fr. sont attribués au concours à un élève de 1re année et à un autre de 2e année.

Fondation Jessé. — Prix annuel de 600 fr. attribué à un étudiant particulièrement méritant et ayant pris toutes ses inscriptions à la Faculté.

Fondation Lasserre. — Prix annuel consistant en une médaille d'or et en une somme de 400 fr. décerné à l'auteur de la meilleure thèse soutenue l'année précédente, à la condition que l'auteur ait suivi les cours de la Faculté de Toulouse durant au moins 3 années consécutives.

Bourse. — *V.* FORTUNE MOBILIÈRE.

BOUSSOLE. — Se compose d'une boîte métallique, de forme arrondie, à couvercle de verre, sur le fond de laquelle est dessiné un cadran divisé, où est indiquée la rose des vents, au centre un axe vertical supporte une aiguille aimantée placée horizontalement et parfaitement mobile. L'aiguille s'oriente d'elle-même vers un point fixe de la Terre appelé *pôle magnétique*. Le pôle magnétique ne se confond pas avec le pôle terrestre, d'où il résulte que l'aiguille aimantée ne donne pas directement la direction Nord-Sud ; pour avoir cette direction, il faut effectuer une correction qui s'appelle correction de *déclinaison* ; cette correction varie selon les lieux de la terre ; on la connaît pour tous les lieux ; dans nos régions elle est de 18° Est environ, c.-à-d. que, ayant une boussole orientée et considérant la pointe la plus proche du Nord et généralement bleutée, il faudra placer la ligne Nord-Sud du cadran à 18° à l'Est de la direction de l'aiguille. Prendre le Nord avec la boussole, c'est donc prendre la direction donnée par l'aiguille corrigée de la déclinaison.

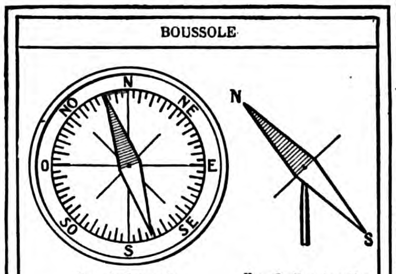


FIG. 1. *Boussole ordinaire.* FIG. 2. *Construction d'une boussole.*

CONSTRUCTION. — Découper une lame d'acier en forme de losange très allongé. L'aimanter, la disposer sur un pivot vertical.

Dans la construction d'une boussole, avoir soin que les deux côtés de l'aiguille soient rigoureusement identiques comme formes et comme masses : de plus, le pivot devra être très soigné et n'opposer aucun frottement appréciable (on pourra le constituer avec une pointe d'aiguille). Pour éviter l'usure, l'aiguille aimantée ne reposera sur son pivot que lorsqu'on s'en servira. Ne pas oublier, quand on voudra faire une mesure, que le voisinage d'une masse de fer quelconque (une simple clef dans une poche) modifie les indications de l'aiguille. On trouve de bonnes petites boussoles de poche, chez les opticiens, etc.

BOUT DE L'AN. — Service funèbre que les fidèles font célébrer au premier anniversaire de la mort d'un défunt. — *V.* ANNIVERSAIRE.

BOUTEILLES (*ÉCON. DOM.*). — A part les litres qui sont d'un usage courant pour tous les besoins de la cuisine, acheter deux sortes de bouteilles pour la conservation des vins : des *bordelaises* pour les vins rouges, des *champenoises* pour les vins blancs ; elles tiennent les unes et les autres 75 centilitres. Choisir les bordelaises en verre plutôt foncé, les champenoises en verre épais (ces dernières coûteront un peu plus cher).

EMPILAGE. — Quand le vin est en bouteilles (*V.* BOUCHAGE), l'empiler à la cave sur des casiers porte-bouteilles en fer peints à l'huile pour les préserver de la rouille. Ces porte-bouteilles sont assez économiques et l'on ne perd avec eux ni temps ni vin. Veiller au parfait équilibre des casiers sur le sol ou les sceller aux murs. || A défaut de casiers, ne pas mettre les bouteilles dans le sable dont l'humidité pourrit les bouchons : les empiler en les séparant horizontalement par des lattes ; aplanir le sol et le garnir d'un peu de sable fin en lui donnant une pente très douce vers le mur, placer deux lattes de manière que le goulot des bouteilles pose d'aplomb sans que le fond touche au mur. Ce premier rang de bouteilles sert de base à tout le reste : mettre une latte sur leur fond et placer un autre rang, le goulot posé sur cette latte et le fond sur la latte des goulots de la première rangée et ainsi de suite, tout cela sans que les bouteilles se touchent par le ventre. On continue en gardant rigoureusement l'aplomb et en rectifiant au besoin

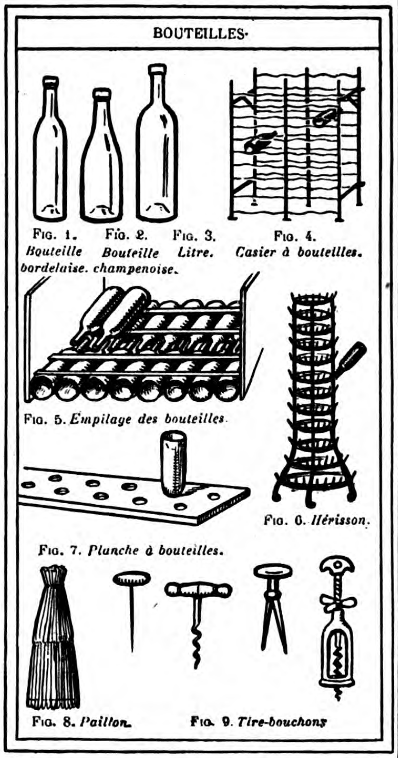


FIG. 1. *Bouteille bordelaise.* FIG. 2. *Bouteille champenoise.* FIG. 3. *Litre.* FIG. 4. *Casier à bouteilles.* FIG. 5. *Empilage des bouteilles.* FIG. 6. *Hérisson.* FIG. 7. *Planche à bouteilles.* FIG. 8. *Paillon.* FIG. 9. *Tire-bouchons.*

par des lattes ajoutées. N'empiler ensemble que des bouteilles de même forme.

NETTOYAGE. — Ne jamais redescendre à la cave de bouteilles vides sans qu'elles soient parfaitement nettoyées et prêtes pour un nouvel usage. Quand l'eau tiède ne suffit pas, les secouer fortement après y avoir introduit de l'eau et une chaîne fixée à un bouchon. Quand le dépôt formé sur les parois est trop long à enlever par ce procédé, employer de l'eau de cristaux. Rincer ensuite très bien les bouteilles, les égoutter sur une *planche à bouteilles* ou un *hérisson* et, quand il y en a trop, les empiler comme il est dit ci-dessus pour les vins.

EMBALLAGE. — Pour emballer des bouteilles, ne se servir que de manchons en paille appelés *paillons* et serrer fortement les bouteilles les unes contre les autres dans les paniers ou dans les caisses.

DÉBOUCHAGE. — Pour le débouchage des vins vieux, afin de ne pas secouer la bouteille, employer un tire-bouchon à vis ou un tire-bouchon à levier. Pour les tire-bouchons à main, avoir soin de prendre une poignée large et solide, préférer les tire-bouchons qui sont faits d'un fil d'acier enroulé en spirale et non pas ceux qui sont faits en forme de vis dont les bords coupants sortent du bouchon sans l'arracher.

BOUTIQUES. — *V.* LOUAGE.

BOUTONS (*MÉD.*). — Nom vulgaire qu'on donne à certaines lésions superficielles du corps affectant la forme de proéminences ou d'excroissances. — *V.* ACNÉ, APHTES, CHARBON, FURONCLES.

On constate des boutons charnus, sanguins, vésiculeux suppurés, croûteux.

Il faut consulter un médecin lorsqu'un bouton se développe et qu'on a des doutes à son sujet.

BOUTS RIMÉS (*JEU D'ESPRIT*). — Jeu d'esprit qui consiste à faire composer plusieurs pièces de vers par plusieurs personnes d'une même réunion, concurremment, sur les mêmes rimes fournies, 2 par 2, et en alternant les masculines et les féminines. Ex. : Ainsi A et B sont chargés de composer chacun 8 vers sur les rimes suivantes indiquées par C, D, E et F : Ronde et Gironde ; vain et vin ; grasse et grâce ; triomphant et éléphant.

A donnera la production suivante :

De moi vous riez à la ronde
Croyant que je me creuse en vain ;
Pourtant si je pense à Gironde
Je pense en même temps à vin.
J'aurais pu vaciller sur grasse ;
J'ai vu le piège, et triomphant
Je conclus, en donnant la grâce
Comme attribut à l'éléphant.

B composera les 8 vers suivants :

Quand, mornes, nous luttons en vain
Contre les maux faisant autour de nous la ronde
Il n'est de recours que le vin
Rubicond ou doré de la douce Gironde.
Lui seul, du réel triomphant
Nous montre le désert comme une plaine grasse,
Met des ailes à l'éléphant.
Et fait de mes huit vers un chef-d'œuvre de grâce.

BOUVREUIL (*AVIC.*). — Oiseau nuisible, granivore, de la famille des Passereaux. Le mâle est remarquable par le dessus de sa tête d'un beau noir et surtout par la couleur rouge ponceau de sa poitrine. La femelle, plus sombre, est moins élégante : sa poitrine est cendrée.

ÉLEVAGE. — Oiseau très familier, élevage facile ; même pris adulte il vit bien en captivité. Pour les élever, les prendre au nid, alors qu'ils ne sont pas encore entièrement recouverts de plumes. Les mettre dans une cage et leur donner, avec une petite palette, le mélange suivant délayé par tiers avec de l'eau, mais pas trop humide : pain émietté, chènevis broyé, œuf dur écrasé. Ajouter à cette pâtée un peu de salade hachée menu. L'offrir sur une palette aux oisillons qui ouvriront facilement et seuls le bec. Leur donner à manger peu et souvent, surtout de grand matin, à cause du jeûne de la nuit. Adulte, le bouvreuil mange des graines et de préférence du chènevis, du millet, de l'alpiste, ainsi que diverses graines sauvages que vous donnerez vertes : seneçon, plantain, mouron. Pour que le plumage reste éclatant en captivité, varier la nourriture. Si l'on nourrit un bouvreuil uniquement de chènevis, au bout de quelque temps il deviendra noir. Cet oiseau peut émettre certaines syllabes brèves. Il siffle aussi avec douceur, en se dandinant d'une manière fort comique. Il est friand des boutons des arbres fruitiers et particulièrement des cerisiers et des pêchers.

BOVINS (*ART VÉTÉR.*). — I. *Habitation.* — II. *Caractères de l'âge.* — III. *Conformation et hygiène du bœuf de travail.* — IV. *Conformation et hygiène de la vache laitière.* — V. *Hygiène et conformation du bovin de boucherie.* — VI. *Reproduction.* — VII. *Élevage du jeune.* — VIII. *Maladies des bovins* : A. *Tableau synoptique.* — B. *Maladies diverses.* — C. *Maladies réputées contagieuses par la loi ; police sanitaire.*

I. HABITATION DES BOVINS. — L'étable doit remplir les conditions générales que doit satisfaire toute habitation (*V.* ANIMAUX). — Donner, par bovin adulte, les dimensions suivantes : longueur (y compris la mangeoire) : 3 m. ; largeur : 1 m. 50. Allée de service : 1 m. 25 ; hauteur de l'étable : 3 m. 50.

Dimensions de la mangeoire : largeur supérieure : 0 m. 35 ; largeur inférieure : 0 m. 30 ; longueur : 1 m. ; hauteur : 1 m. 10.

Hauteur du râtelier au-dessus des mangeoires : 0 m. 20 ; hauteur du râtelier lui-même : 0 m. 45 ; écartement des barreaux : 0 m. 20.

Largeur des portes : 1 m. 40 ; hauteur des portes : 2 m. à 2 m. 50 ; dimensions des fenêtres : 0 m² 80.

Construire les étables sur un sol sec, le plus près possible des pâturages et des abreuvoirs. Sol légèrement incliné (2 cm. pour 1 m.), imperméable (pavé, ciment, briques sur champ) ; rejeter les matériaux pourrissant ou s'imprégnant des urines (bois, terre glaise).

Mangeoires propres, en bois ou en métal. Éviter le gaspillage en obligeant les bovins à passer la tête au travers d'une ouverture large de 40 cm., haute de 60 cm., pratiquée dans une cloison pleine ou à claire-voie séparant l'animal de la mangeoire.

Chaque vacherie comportera un local spécialement affecté à la laiterie, sans communication directe avec l'étable ou la demeure du fermier. Sol de la laiterie imperméable, en pente ; murs cimentés jusqu'à la hauteur de 1 m. 75 ; ventilation assurée par des cheminées d'appel ; bon éclairage. Tables en matériaux imperméables, récipients en verre, porcelaine ou métal bien étamé, ne pas utiliser les récipients vernissés ou émaillés ; les recouvrir d'un couvercle. Tout récipient ayant servi devra être lavé soigneusement avec une solution bouillante de carbonate de soude et rincé avec de l'eau bouillie.

II. CARACTÈRES DE L'AGE. — A la naissance, le veau présente d'ordinaire 4 dents incisives (les 2 pinces et les 2 1res mitoyennes). Les 4 autres (2 secondes mitoy. et 2 coins) sont sorties vers le 15e jour. Les pinces de lait tombent et sont remplacées à l'âge de 2 ans, les 1res mitoy. avant 3 ans, les 2es mitoy. avant 4 ans, les coins vers 4 ans 1/2. Les dents d'adulte sont beaucoup plus grosses que les dents de lait. Les pinces sont les dents situées au milieu de l'arcade incisive ; plus en dehors sont les 1res mitoy. puis les 2es mitoy. ; enfin les coins sont les dents situées au bord de l'arcade. L'usure des dents est caractérisée par la disparition de la saillie arrondie que l'on constate à la face interne de la dent ; celle-ci a lieu à 7 ans pour les pinces, 8 ans pour les 1res mitoy. 9 ans pour les 2es mitoy., 10 ans pour les coins. A partir de 10 ans, les dents s'écartent l'une de l'autre et, vers 15 ans, la racine des dents est dénudée.

Les cornes portent des sillons dont le 1er apparaît à l'âge de 3 ans, il en survient ensuite 1 annuellement. Ainsi 6 sillons indiquent 8 ans. Mais souvent les marchands font disparaître ces sillons en râpant les cornes.

III. CONFORMATION ET HYGIÈNE DU BŒUF DE TRAVAIL. — Choisir des bœufs de race apte au travail et pouvant s'engraisser à la fin de leur carrière (charolais, vendéens, limousins, salers). Rechercher des animaux en bonne santé, massifs, à poitrine ample, bonne ossature et forte musculature, encolure et tête fortes, membres larges, sans tares, du poids moyen de 700-800 kil. Rejeter les animaux dont les cornes sont mal implantées, dissemblablement orientées, ou dont les allures sont irrégulières, hésitantes. Bonne conformation du pied, paroi lisse, sans fissure, sole (face inférieure du pied, sur laquelle l'animal appuie) non bombée, plutôt excavée. Autant que possible, acheter des animaux déjà dressés au joug.

Le harnachement du bœuf de travail est constitué essentiellement par le joug, qu'on place sur la nuque, en arrière des cornes. Il ne doit ni dépasser le poids de 6 kil., ni gêner les oreilles, ni porter sur une corne plus que sur l'autre.

Pour alimenter le bœuf de travail, utiliser les betteraves et les pulpes de sucrerie.

Exemples de rations :

1° Pulpes, 60 kil. ; foin, 7 kil. ; paille, 6 kil.

2° Pulpes, 40 kil. ; paille, 5 kil. ; foin, 5 kil. ; tourteau, 2 kil.

3° Betteraves, 30 kil. : paille hachée, 3 kil. ; son, 2 kil. ; foin, 3 kil. ; tourteau, 2 kil.

4° Betteraves, 20 kil. ; paille et balles, 6 kil. ; son, 5 kil. ; mélasse, 2 kil.

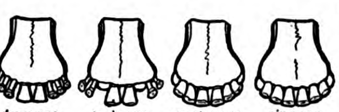
La mélasse doit être diluée dans 10 *litres d'eau et mélangée avec le son et les balles.*

5° Foin, 6 kil. ; betteraves, 15 kil. ; paille, 6 kil. ; avoine (ou orge), 6 kil.

IV. CONFORMATION ET HYGIÈNE DE LA VACHE LAITIÈRE. — Choisir la vache laitière parmi les animaux dont la race est orientée vers la production du lait : normande, hollandaise, flamande, montbéliarde, bretonne, etc. Rechercher dans la conformation : prédominance du train postérieur, hanches écartées, bassin large, ventre bien développé, encolure grêle, tête fine, membres fins, cornes lisses, peau souple et mobile, pis très développé, large, à trayons réguliers, avec un réseau de grosses veines bien apparentes, à peau fine. La présence de trayons supplémentaires (un 5e ou même un 6e trayon) est un bon signe. Rejeter tout animal dont un quartier ne donne plus de lait ou est dur au toucher : les noyaux durs qu'on observe dans le pis de certaines vaches sont l'indice de mammites contagieuses ou tuberculeuses. Lorsqu'on n'est pas habitué à l'achat de vaches laitières, mieux vaut prendre conseil d'un vétérinaire ou d'un agriculteur compétent.

Se méfier des ruses des marchands : ils ne pratiquent pas la traite ou font sur le pis des frictions irritantes, mettent en vente une vache avec un veau nouveau-né qui n'est pas le sien, etc.

BOVINS



deux ans, trois ans, quatre ans, cinq ans.

FIG. 1. *Les caractères de l'âge par les dents :*

Quelques types de races de bœufs.

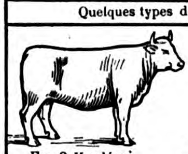


FIG. 2. *Vendéen.*

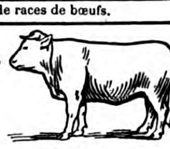


FIG. 3. *Limousin.*



FIG. 4. *Charolais.*



FIG. 5. *Salers.*

Quelques types de vaches laitières.



FIG. 6. *Normande.*

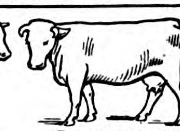


FIG. 7. *Hollandaise.*



FIG. 8. *Bretonne.*

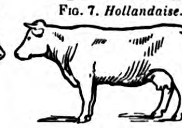


FIG. 9. *Flamande.*



FIG. 10. *Bœufs harnachés avec un joug.*

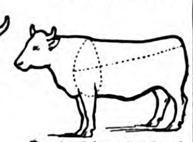


FIG. 11. *Détermination du poids vif d'un bœuf* (*méthode Quételet*).

La durée moyenne de la lactation est de 8 mois environ. La vache laitière doit être placée dans une étable bien tenue, propre, à température uniforme ; il est avantageux de panser l'animal tous les jours. La traire 3 *fois par jour.* Se laver les mains et essuyer le pis de la vache avant de traire ; immobiliser la queue ; traire ensemble deux trayons en diagonale, traire régulièrement et à fond.

Donner à la vache laitière une alimentation abondante et riche en eau, de bonne qualité : fourrages artificiels, betteraves, tourteaux, buvées. — *V.* ANIMAUX.

Éviter l'ingestion de plantes âcres, dont l'odeur se communique au lait : ail, sisymbre, divers médicaments (camphre) ou rendant le lait laxatif (tourteaux de ricin, rhubarbe, feuilles de navets, pulpes de distilleries, etc.). Donner de l'eau de boisson en abondance : 60 l. pour une vache de 600 kil.

Exemples de rations pour vaches laitières :

1° Betteraves, 15 kil. ; luzerne, 4 kil. ; son, 1 kil. ; paille, 1 kil.

2° Foin sec, 8 kil. ; trèfle, 4 kil. ; son, 1 kil. ; paille, 1 kil.

3° Drêches de brasserie, 30 kil. ; foin sec, 6 kil. ; son, 3 kil. ; paille, 6 kil.

4° Foin sec, 7 kil. ; betteraves, 25 kil. ; tourteau d'arachide décortiqué, 2 kil. ; paille, 3 kil.

5° Balles et paille, 4 kil. ; betteraves, 40 kil. ; luzerne verte, 5 kil. ; tourteau de lin, 1 kil., 500 ; son, 4 kil.

6° Fourrage vert, 30 kil. ; paille, 6 kil. ; farine de seigle, 2 kil. ; tourteau d'arachide décortiqué, 1 kil., 500.

La mise au pâturage est un excellent moyen de nourrir les vaches d'une façon économique tout en augmentant le rendement.

V. HYGIÈNE ET CONFORMATION DU BOVIN DE BOUCHERIE. — L'animal destiné à la boucherie est engraissé soit vers 2 ans, 2 ans 1/2 s'il s'agit d'un bœuf ou d'un jeune taureau élevé spécialement pour cette destination, soit à partir de 5 ans environ pour les animaux que l'on engraisse lorsque leur rendement en travail ou en lait commence à diminuer. L'engraissement au pâturage est beaucoup plus économique que l'engraissement à l'étable. Selon la valeur des pâturages, on engraisse :

Dans la Normandie, 2 bovins de 600 kil. par 1 ha ; dans le Nivernais, 3 bovins de 700 kil. par 2 ha ; dans l'Est, 1 bovin de 700 kil. par 1 ha ; dans l'Auvergne, 1 bovin de 600 kil. par 1 ha.

L'engraissement à l'étable est plus coûteux, on le pratique pour les animaux qui ont été exploités comme bêtes de travail ou comme vaches laitières. Les animaux à engraisser doivent être maintenus au repos ; leur donner une alimentation abondante.

Exemples de rations pour animaux de boucherie :

1° Foin, 7 kil. ; pommes de terre cuites, 16 kil. ; son, 4 kil. ; tourteau de colza, 2 kil., 300.

2° Betteraves, 40 kil. ; paille d'avoine, 6 kil. ; tourteau de lin, 2 kil.

3° Foin, 5 kil. ; paille, 5 kil. ; drêches de brasserie, 10 kil. ; tourteau de noix, 2 kil.

4° Pulpes de sucrerie ou de distillerie, 45 kil. ; foin, 7 kil. ; paille, 5 kil. ; tourteau d'arachide décortiqué, 2 kil., 500.

5° Foin, 8 kil. ; pommes de terre cuites, 25 kil. ; paille, 5 kil. ; tourteau de coton, 1 kil., 500.

Pendant l'engraissement, l'animal doit augmenter d'un tiers de son poids. Le degré d'engraissement est caractérisé par la présence de dépôts de graisse (maniements) dans les endroits où la peau est fine et souple (*V.* VIANDES DE BOUCHERIE). Les meilleurs animaux de boucherie sont remarquables par l'ampleur de la poitrine, la largeur du dos et de la croupe ; leurs membres sont courts, le squelette peu développé (bœufs durham ou limousins par exemple).

Pour déterminer le poids vif d'un bœuf lorsqu'on ne dispose pas d'une bascule, la méthode suivante permet de trouver ce poids d'une façon approximative (méthode de Quételet) : prendre à l'aide d'un ruban : 1° le périmètre de la poitrine derrière les épaules et le coude ; 2° la longueur du corps, de la pointe de l'épaule à la pointe de la fesse ; faire le calcul suivant :

Poids vif = périmètre de la poitrine × longueur du corps × 87,5.

VI. REPRODUCTION. — Attendre que les animaux aient deux ans pour les livrer à la reproduction. A partir de ce moment, elle est possible toutes les 3 semaines ; la gestation dure 9 mois.

Cesser la traite un mois avant la mise bas. Donner une nourriture saine et abondante, éviter les fourrages altérés, les aliments couverts de gelée, les boissons trop froides, tout ce qui pourrait entraîner l'avortement ou des indigestions. Éviter toute médication ou toute intervention chirurgicale qui ne serait pas absolument indispensable.

Au moment de la mise bas, traiter la vache avec de grandes précautions. A la première difficulté, recourir au vétérinaire le plus tôt possible.

Veiller à ce que le petit veau respire immédiatement, au besoin débarrasser sa gorge des mucosités qui peuvent l'obstruer. Le présenter à la mère, qui doit le lécher. Lui faire boire le premier lait tiré du pis. Appliquer sur la plaie ombilicale un peu de teinture d'iode.

Frotter tout le corps de la mère à l'aide d'un bouchon de paille, la recouvrir de quelques couvertures. Lui administrer un breuvage réconfortant : 100 gr. de bonne eau-de-vie ou 1 lit. de vin blanc. Ne pratiquer des injections antiseptiques que lorsque l'accouchement a été difficile. La délivrance doit être effectuée 6 à 8 heures après l'accouchement ; si elle tarde, recourir au vétérinaire.

VII. ÉLEVAGE DES JEUNES. — Les veaux sont allaités naturellement ou artificiellement (au baquet ou au seau). Veiller à la propreté des récipients renfermant le lait ; régler les tétées ou les distributions. Donner de 6 à 8 lit. (selon la taille), dans la 1re semaine, puis augmenter peu à peu la ration pour atteindre 20 à 28 lit. de lait au moment du sevrage.

Commencer celui-ci vers la 5e semaine, sevrer lentement, remplacer peu à peu le lait par des barbotages, des tourteaux délayés.

Pour des raisons économiques, le sevrage est souvent terminé à 2 mois, c'est trop tôt ; ne sevrer que vers 4 ou 5 mois s'il s'agit d'un animal destiné à faire un reproducteur de valeur.

Vers l'âge de 6 mois, envoyer les animaux à la prairie, si la saison le permet. Vers 8-10 mois, faire castrer les animaux qui ne sont pas destinés à la reproduction. A 2 ans, faire saillir les génisses ; commencer à 2 ans 1/2 le dressage des bœufs de travail et l'engraissement des bœufs qui doivent être vendus pour la boucherie.

Exemples de rations pour jeunes bovins :

a) Veaux après le sevrage :

Betteraves, 300 gr. ; grains, 200 gr. ; foin, 1 000 gr. ; paille à volonté.

b) Bouvillons de 1 an :

1° Foin, 3 kil. ; betteraves, 4 kil. ; son, 500 gr. ; tourteau, 400 gr. ; paille à discrétion.

2° Luzerne, 3 kil. ; betteraves, 4 kil. ; seigle cuit, 1 lit. ; paille à volonté.

Élever au pâturage : l'élevage à l'étable n'est pas économique.

VIII. MALADIES DES BOVINS. — A. TABLEAU SYNOPTIQUE. — Bien que le vétérinaire soit dans la plupart des cas seul compétent pour porter un diagnostic, nous avons établi le tableau synoptique de la page 105 dans le seul but de faciliter au lecteur la recherche des maladies les plus communes des animaux de l'espèce bovine.

B. MALADIES DIVERSES. — FOURCHET. — Démarche gênée, souvent boiterie. Présence dans l'espace interdigité de productions (fics) excoriées, saignantes ou cornées.

Enlever ces végétations, appliquer une poudre cicatrisante ou légèrement caustique (iodoforme et tanin mélangés à parties égales). Litières propres.

ACCROCHEMENT ROTULIEN. — Boiterie ; la face antérieure du sabot traîne sur le sol. L'accident, survenu à la suite de glissades, de heurts ou sans cause apparente, est plus ou moins grave. Consulter le vétérinaire.

RHUMATISME. — Boiterie, chaleur et sensibilité d'une articulation ou d'un groupe de muscles, lever et marche difficiles.

Tenir les animaux au repos, au chaud, sur une litière abondante. Administrer à l'intérieur de 20 à 30 gr. de salicylate de soude (en électuaire, c.-à-d. mélangé à du miel ou de la mélasse jusqu'à consistance pâteuse), et appliquer sur la région atteinte une pommade camphrée à 1 p. 8. Consulter le vétérinaire.

MALADIES DES BOVINS.

	CARACTÈRE DOMINANT.	SIGNES SECONDAIRES.	SONT A PRÉVOIR
1	Boiterie.	Sensibilité de l'espace interdigité : *aphtes sur la bouche et les trayons, salivation.*	Fièvre aphteuse.
		Sensibilité de l'espace interdigité : *ni aphtes ni salivation.*	Fourchet.
		La face antérieure du sabot d'un membre postérieur traîne sur le sol.	Accrochement rotulien.
		Fièvre, chaleur et sensibilité d'une articulation et d'un groupe de muscles.	Rhumatisme.
2	Coliques et distension du flanc.	Gaz : *salivation, efforts de déglutition.*	Obstruction œsophagienne.
		Gaz : *éructations, difficulté de la respiration.*	Indigestion gazeuse.
		Alim. entassés dans la panse.	Indigestion par surcharge.
3	Diarrhée ou constipation, inappétence plus ou moins accusée.	Rejet de vers.	Helminthiase.
		Sans vers.	Entérite ou tuberculose.
4	Toux.	Écoulement nasal.	Bronchite, bronchite vermineuse ou tuberculose.
		Œdèmes (accumulation de sérosité dans les régions déclives du corps) en avant de la poitrine et sous la gorge.	Péricardite.
5	Mauvais état, amaigrissement.	L'urine renferme du sang.	Hématurie.
		Toux, écoulement nasal.	Tuberculose.
		Coliques, urine purulente.	Pyélo-néphrite.
6	Maladie apparue à la suite de la parturition.	Apparition brusque abattement, insensibilité de certaines régions.	Fièvre vitulaire,
		Écroulement.	Métrite.
		Boiterie, sensibilité d'une articulation.	Rhumatisme.
		Rétention des enveloppes du fœtus.	Non-délivrance.
	Maladie observée sur un jeune veau.	Suppuration du nombril.	Omphalite.
		Toux, essoufflement.	Broncho-pneumonie des veaux.
		Diarrhée.	Diarrhée des veaux.
		Nausées.	Indigestion de la caillette.
		Boiterie, difficulté de la marche.	Rhumatisme des veaux.
	Fièvre intense, évolution rapide de la maladie qui est observée souvent sur plusieurs animaux.	Tumeur crépitante apparue rapidement dans une région du corps.	Charbon symptomatique.
		Salivation, diarrhée et urine hémorragiques.	Fièvre charbonneuse.
		Boiterie, salivation, présence d'aphtes sur la bouche, l'espace interdigité et les *trayons*.	Fièvre aphteuse.
	Maladie ou accident localisés à certains organes.	Aux mâchoires (tuméfaction) et à la langue.	Actinomycose.
		Aux cornes.	Fracture des cornes.
		A la mamelle : *pustules sur les* trayons.	Cow-pox.
		Sensibilité de la mamelle, diminution de la sécrétion lactée.	Mammites.
		A la peau : *suintement étendu à diverses régions du corps.*	Eczéma.
		Dépilations débutant par la queue ou les membres.	Gale.
		Dépilations circulaires siégeant surtout sur la tête et l'encolure.	Teigne.

OBSTRUCTION ŒSOPHAGIENNE. — L'animal a avalé une pomme, une pomme de terre, une betterave, un navet, etc., sans le mâcher ; l'œsophage est obstrué. On observe des efforts de déglutition (l'animal cherche à avaler), la difficulté de la respiration, la salivation.

Consulter le vétérinaire, le traitement étant délicat. En cas d'urgence, ponction de la panse (*V.* ci-dessous *Indigestion gazeuse*) lorsque le flanc est distendu et la respiration très difficile.

INDIGESTION GAZEUSE. — Caractérisée par des éructations, des bâillements, la distension du flanc gauche, l'agitation, la difficulté de la respiration. La mort peut survenir en quelques heures par asphyxie. L'indigestion gazeuse ou météorisation est due à l'ingestion de fourrages verts, tendres, humides (trèfle, luzerne, sainfoin), fermentant dans la panse.

Éviter l'excès de fourrages verts, les mélanger à de la paille.

Consulter le vétérinaire. En cas d'urgence, effectuer la ponction de la panse, à l'aide d'un trocart, poinçon aigu contenu dans un tube métallique d'où sort sa pointe : on enfonce l'instrument au milieu du flanc, on retire le poinçon et on laisse en place pendant quelques heures le tube par lequel s'échapperont les gaz qui distendent la panse de l'animal. Administrer ensuite un purgatif : 500 gr. de sulfate de soude dans 3 à 5 lit. d'eau, en buvée (mélangé à du son, éviter de recourir aux breuvages qu'il faut faire prendre de force aux bovins et qui occasionnent souvent des broncho-pneumonies mortelles).

A défaut de trocart, ponctionner la panse à l'aide d'un couteau et introduire dans la blessure un tube creux (tube de sureau) taillé en biseau à son extrémité pénétrante.

Laisser les animaux à la diète pendant 1 ou 2 j.

INDIGESTION PAR SURCHARGE. — Coliques, distension du flanc par des aliments en quantité excessive dans la panse, éructations, respiration normale. Observée sur des animaux suralimentés, ou dont le régime est modifié brusquement ; parfois due à l'insuffisance des boissons.

Consulter le vétérinaire. Donner un purgatif (300 à 500 gr. de sulfate de soude, comme il a été dit ci-dessus). Mettre les animaux à la diète.

HELMINTHIASES. — Caractérisées par l'expulsion de vers dans les excréments. Administrer 7 gr. d'émétique pendant 4 j. consécutifs (dans la boisson).

ENTÉRITES. — Symptômes : constipation, puis, au bout de 4 ou 5 j., diarrhée, sensibilité du côté droit du ventre, perte de l'appétit, absence de rumination. Administrer un purgatif (500 gr. de sulfate de soude), mettre les animaux à la diète ; consulter le vétérinaire qui établira un traitement rationnel.

BRONCHITES. — Cause variable : refroidissement, administration d'un breuvage qui a pénétré dans les voies respiratoires, infestations vermineuses du poumon, etc. Se manifestent par la toux, l'écoulement nasal, etc. Consulter le vétérinaire qui déterminera la nature de l'affection et donnera le traitement approprié. Bonne hygiène, étable bien aérée, assez chaude ; donner des boissons tièdes.

PÉRICARDITE. — Dans la presque totalité des cas, chez les bovins, la péricardite est déterminée par un objet métallique pointu (fil de fer, clou, aiguille, etc. ingéré avec les aliments, qui traverse la panse et va se fixer dans les parois du cœur. La maladie est dénotée par quelques troubles digestifs légers ; les animaux évitent les déplacements ; des engorgements apparaissent en avant de la poitrine, sous la tête, entre les mâchoires ; le pouls est très apparent sur la grosse veine de l'encolure. La mort survient au bout de quelques mois.

Envoyer les animaux atteints à la boucherie. Lorsque les engorgements sont très étendus, leur viande est impropre à la consommation.

HÉMATURIE. — Caractérisée par l'émission d'urine rouge, mélangée à une plus ou moins grande quantité de sang ; les animaux atteints s'anémient rapidement. Pas de traitement efficace ; envoyer les animaux atteints à la boucherie.

PYÉLO-NÉPHRITE. — Maladie du rein, d'abord insidieuse, puis se manifestant par l'émission d'urine trouble, purulente, brunissant rapidement à l'air, dégageant une odeur ammoniacale ; par l'amaigrissement et l'épuisement. Pas de traitement vraiment efficace ; envoyer les animaux à la boucherie. Traiter et prévenir les affections qui surviennent après la parturition (*V.* plus loin *Métrites*).

FIÈVRE VITULAIRE. — Apparaît brusquement à la suite d'une parturition effectuée le plus souvent dans des conditions normales. L'animal cesse de manger et de ruminer, se couche, la tête repliée sur l'épaule, respire très lentement. La sécrétion du lait diminue considérablement. L'animal est presque insensible aux piqûres et aux brûlures.

Le traitement, très délicat (injections d'air ou de médicaments dans la mamelle), ne peut être effectué que par un vétérinaire.

MAMMITES. — Inflammation d'un ou de plusieurs quartiers de la mamelle qui est tuméfiée, chaude, sensible à la palpation. En outre, fièvre, inappétence, diminution de la sécrétion lactée. Appliquer sur la mamelle une pommade boriquée (acide borique, 1 p. vaseline 10 p.), ou camphrée (camphre, 1 p., onguent populeum, 5 p.) et consulter le vétérinaire, car certaines mammites nécessitent un traitement spécial (mammites contagieuses).

Traire les vaches à fond, proprement (se laver les mains), litières très propres.

RHUMATISME POST-PARTUM. — Apparaît à la suite de parturitions difficiles, de métrites, de mammites. Symptômes du rhumatisme (*V.* ci-dessus) : difficulté du relever, boiterie, engorgement et sensibilité d'une articulation (fémoro-tibiale d'ordinaire). Traitement délicat et incertain. Traiter les affections qui se compliquent de rhumatisme infectieux (métrites, etc.).

MÉTRITES. — Consécutives à une parturition difficile ou à la non-délivrance ; se traduisent par un écoulement et des troubles divers (fièvre, coliques, abattement, suppression de la lactation, etc.), d'intensité variable. La mort peut survenir en quelques jours.

Le traitement doit être formulé par un vétérinaire ; il consiste en injections antiseptiques.

Moyens préventifs : ne pas se livrer à des interventions hasardées au cours des parturitions ; désinfecter les étables dans lesquelles la maladie a été observée.

NON-DÉLIVRANCE. — Rétention dans les organes de la mère des enveloppes du produit qui n'ont pas été expulsées après la mise bas. S'observe souvent lorsque le part a eu lieu avant terme. Appeler le vétérinaire, sans attendre plus de 12 heures.

OMPHALITE. — Maladie observée sur les veaux nouveau-nés. Les malades ont une fièvre intense, une diarrhée abondante, perdent l'appétit ; la plaie ombilicale résultant de la chute du cordon suppure et présente plusieurs fistules ; le nombril est chaud et sensible. De nombreuses complications peuvent survenir : diarrhée, rhumatisme, broncho-pneumonie des jeunes veaux. Cette maladie est due à la souillure et à l'infection microbienne de la plaie résultant de la chute du cordon ombilical.

Consulter le vétérinaire, qui indiquera des injections antiseptiques ou l'introduction dans la fistule de crayons antiseptiques à l'iodoforme, au salol, etc.

Pour éviter l'apparition de la maladie, faire chaque jour, pendant une huitaine de jours après la naissance, un lavage de la plaie ombilicale à l'eau bouillie crésylée (1 cuillerée à soupe de crésyl pour 1 lit. d'eau) suivi d'une application de teinture d'iode.

BRONCHO-PNEUMONIE DES VEAUX. — Le plus souvent, complication de la diarrhée ou de l'omphalite. Le symptôme le plus net est l'essoufflement ; on observe aussi la toux et assez souvent l'écoulement nasal.

Donner aux malades 40 gr. d'eau-de-vie (en 2 fois chaque jour), mélangée au lait, traiter la diarrhée. Éviter l'omphalite (*V.* ci-dessus). Isoler les malades, désinfecter les locaux et les litières.

DIARRHÉE DES VEAUX. — S'observe sur les veaux à la mamelle : le ventre est ballonné, on observe la fièvre, la perte de l'appétit et une diarrhée très fétide, parfois sanguinolente. Un très grand nombre de malades succombent par suite de complications : broncho-pneumonie, rhumatisme. La maladie survient d'ordinaire à la suite de l'omphalite, de refroidissements, d'indigestions.

Consulter le vétérinaire. Donner 20 gr. de crème de tartre et, pendant quelques jours, 2 gr. de benzonaphtol et 3 gr. d'azotate de bismuth.

Moyens préventifs : désinfection de la plaie ombilicale, désinfection des étables lorsqu'un cas d'avortement s'est produit ; régler l'alimentation : ne pas donner de lait en trop grande quantité.

INDIGESTION DE LA CAILLETTE. — Observée chez le veau, due à l'ingestion d'une trop grande quantité de lait, ou de lait renfermé dans des récipients malpropres. Est aussi constatée sur des veaux dont les mères fournissent un lait très riche, ou sont épuisées par le travail. Symptômes : abattement, tristesse, coliques, nausées, battements du cœur, vomissements, sensibilité du ventre. Peut se compliquer de diarrhée.

Donner aux malades des infusions de menthe ou de camomille ; les mettre à la demi-diète pendant quelques jours, leur administrer le lait coupé de moitié d'eau bouillie.

Pour éviter les indigestions : ne pas faire travailler beaucoup les mères, régler les tétées et veiller à la propreté rigoureuse des seaux renfermant le lait.

RHUMATISME DES VEAUX. — Complication de toutes les autres maladies des veaux, il est caractérisé par la faiblesse, la difficulté du relever et de la marche. Consulter le vétérinaire ; désinfecter la plaie ombilicale ; traiter la diarrhée.

Des litières propres, de bons soins ombilicaux, un allaitement rationnel permettent d'éviter cette affection.

ACTINOMYCOSE. — Causée par un champignon parasite, se traduit par la tuméfaction, la suppuration et la déformation des mâchoires, la rigidité de la langue. Donner 10 gr. d'iodure de potassium par jour et préparer les animaux atteints pour la boucherie.

FRACTURES DES CORNES. — Fractures, fissures ou fêlures, avec hémorragie. Consulter le vétérinaire et, en attendant, faire des lotions antiseptiques froides.

COW-POX (VACCINE). — Caractérisé par des pustules sur les trayons. Sans gravité, quelques lotions antiseptiques sur les trayons suffisent. Le contenu de ces pustules n'est autre chose que le vaccin qui, inoculé à l'homme, le préserve de la variole.

ECZÉMA. — Causé par la mauvaise hygiène, l'alimentation irrationnelle, l'abus des drêches. Caractérisé par une éruption de petits boutons sur la peau, des dépilations, des croûtes. Faire des lotions tièdes et appliquer sur les régions malades de la glycérine iodée (teinture d'iode, 1 p. ; glycérine, 3 p.) et de la poudre d'amidon.

GALE. — Maladie parasitaire localisée surtout à la queue et à l'encolure, se généralisant lentement à tout le corps, sauf aux membres : caractérisée par des démangeaisons, du suintement de la peau, des croûtes et la chute des poils. Isoler les malades, faire un bon savonnage des régions atteintes, appliquer un mélange (à parties égales) d'huile et de benzine ou de pommade soufrée (soufre : 1 p., axonge, 8 p.).

TEIGNE. — Maladie parasitaire et contagieuse, siégeant à la tête et à l'encolure, caractérisée par l'apparition de plaques arrondies dépilées et croûteuses. Faire un bon savonnage pour ramollir et détacher les croûtes (appliquer un peu de vaseline si les croûtes se détachent difficilement) et toucher les plaques avec un tampon d'ouate imbibé de teinture d'iode. Isoler les malades, désinfecter les objets d'écurie. Cette maladie étant transmissible à l'homme, se laver soigneusement après avoir soigné les animaux malades.

E. MALADIES RÉPUTÉES CONTAGIEUSES PAR LA LOI ; POLICE SANITAIRE. — La *peste bovine* et la *péripneumonie* n'étant plus constatées en France depuis de nombreuses années, nous n'en parlerons pas.

CHARBON SYMPTOMATIQUE. — Maladie microbienne, spéciale aux bovins, caractérisée par le développement en une région variable du corps (épaule, côtes, cuisse, etc.), d'une tumeur diffuse, envahissante, chaude, douloureuse, crépitante. On note une fièvre intense. La mort survient d'ordinaire au bout de 2 à 4 jours.

Faire vacciner les animaux ; il existe plusieurs procédés : on injecte d'abord un sérum, puis un vaccin. Le charbon symptomatique est réputé contagieux par la loi : déclaration de la constatation de la maladie au maire de la commune, mise en surveillance des animaux malades et contaminés (*V.* ANIMAUX), isolement et mise à l'attache des malades, dont la viande ne peut être livrée à la consommation. Les cadavres des animaux morts de la maladie ne peuvent être enfouis qu'avec la peau tailladée. La surveillance cesse 15 j. après la disparition du dernier cas de la maladie et après la désinfection des locaux. Pendant la durée de la surveillance, les animaux ne peuvent être vendus que pour la boucherie et sous condition d'être accompagnés d'un laissez-passer délivré par le vétérinaire sanitaire. Il est interdit d'introduire dans les locaux infectés des animaux non vaccinés. Les propriétaires qui désirent faire vacciner leurs animaux doivent au préalable en faire la déclaration au maire de la commune ; pendant une durée de 15 j., après la dernière vaccination, les animaux sont placés sous la surveillance du vétérinaire sanitaire et ne peuvent être vendus, même pour la boucherie.

FIÈVRE CHARBONNEUSE. — Les symptômes sont les mêmes que chez le mouton (*V.* MOUTON). Les mesures sanitaires sont de tous points les mêmes que pour le charbon symptômatique.

FIÈVRE APHTEUSE (ou cocotte). — Observée chez les bovins, les porcs et les moutons. Caractérisée par des ampoules ou *aphtes* siégeant sur la bouche, les trayons et entre les onglons. Les animaux perdent l'appétit, les gencives sont rouges, la salive s'échappe de la bouche, on constate les aphtes, sortes d'ampoules ou de vésicules à parois boursouflées et ramollies, siégeant sur les gencives et la langue, se rupturant rapidement et laissant des plaies rouges vif peu profondes, à contours irréguliers. La marche est pénible, hésitante, on observe une boiterie, les animaux restent couchés. Diverses complications peuvent entraîner la mort, mais d'ordinaire la mortalité est très faible, bien que la maladie soit très grave au point de vue économique : les animaux maigrissent, ne peuvent plus travailler et la production du lait diminue.

De bons soins hygiéniques, des litières propres, la désinfection des plaies (eau crésylée), des aliments de facile digestion (barbotages, farineux), des laxatifs (100 gr. de sulfate de soude dans l'eau de boisson) permettront d'éviter les complications.

La maladie est très contagieuse. Pour ne pas l'introduire dans une étable indemne, en pays infecté : ne pas laisser entrer des étrangers dans l'étable, n'acheter des animaux que dans des étables saines (éviter de fréquenter les foires et marchés), éviter tout contact avec les animaux des autres exploitations.

Les mesures sanitaires prescrites par la loi sont : prompte déclaration de la maladie au maire de la commune, séquestration des animaux, désinfection des locaux (*V.* ANIMAUX). Les animaux malades et contaminés ne peuvent être vendus que pour la boucherie ; les malades doivent être abattus dans la localité même ; les contaminés peuvent être envoyés à l'abattoir public le plus voisin, accompagnés d'un laissez-passer délivré par le vétérinaire sanitaire. La déclaration d'infection ne peut être levée que lorsqu'il s'est écoulé 15 j. depuis la guérison du dernier animal atteint de fièvre aphteuse et après désinfection.

On ne connaît ni vaccin, ni sérum pratiquement utilisable. Il est avantageux, lorsque la fièvre aphteuse est apparue dans une étable, de la communiquer à tous les animaux : la maladie évolue plus régulièrement et on est libéré plus tôt : pour cela passer dans la bouche de tous les animaux un linge préalablement frotté sur les gencives ou la langue d'un animal atteint de fièvre aphteuse.

Il est prudent de ne consommer qu'après ébullition le lait des vaches atteintes de fièvre aphteuse.

TUBERCULOSE BOVINE. — Maladie microbienne frappant un grand nombre d'espèces animales, la tuberculose est surtout fréquente chez l'homme, le bœuf, le porc, le chien, divers oiseaux, etc. Elle évolue lentement, pendant les 1ers mois les animaux ne présentent aucun signe bien net. Cependant, le poil est terne, la peau collée aux côtes ; on observe une toux fréquente, surtout le matin, lorsqu'on aère l'étable. Presque tous les organes peuvent être atteints, mais souvent la maladie est localisée au poumon. La tuberculose de la mamelle est caractérisée par la dureté et l'augmentation de volume de la mamelle, le lait est jaunâtre, riche en eau, pauvre en matières grasses. Quand la tuberculose est généralisée, les animaux maigrissent et parfois succombent au cours d'une poussée aiguë. Dans nombre de cas, les animaux paraissent en bonne santé et la maladie n'est reconnue qu'à l'abattoir. Cependant un animal sain en apparence a pu communiquer la tuberculose aux autres animaux de l'étable.

La tuberculine est un produit tiré des cultures du microbe de la tuberculose : injecté sous la peau d'un animal tuberculeux, elle provoque une fièvre passagère (élévation de température de 1°,5) alors qu'elle ne produit rien chez un animal indemne. La tuberculine permet aux vétérinaires de diagnostiquer la tuberculose. L'instillation de tuberculine dans l'œil, son application sur des scarifications de la peau ou son injection à la base de la queue sont des procédés récents, très prônés, mais moins sûrs que l'injection sous la peau.

On ne connaît pas de traitement de la tuberculose.

Pour éviter dans la mesure du possible l'apparition de la tuberculose dans une étable que la tuberculine a révélée indemne : tuberculiner les bovins nouvellement achetés et n'introduire dans l'étable commune que ceux que la tuberculine permet de déclarer indemnes : interdire l'accès des étables aux humains tuberculeux : éviter le contact du bétail avec les animaux d'autres propriétaires. Si l'étable est infectée : isoler les animaux sains et les veaux ; n'alimenter ceux-ci qu'avec du lait bouilli ; préparer les animaux atteints pour l'abattoir. Faire tuberculiner fréquemment tout l'effectif.

Les mesures sanitaires imposées par la loi sont les suivantes : envoi des animaux atteints à la boucherie (les saisies sont réglementées par un arrêté spécial et varient selon l'étendue des lésions tuberculeuses constatées). Les autres animaux (contaminés) ne peuvent être vendus que pour la boucherie et accompagnés d'un laissez-passer délivré par le vétérinaire sanitaire. Les veaux nés de mères tuberculeuses doivent être isolés et alimentés avec du lait bouilli ou avec du lait provenant d'une vache indemne. La déclaration d'infection ne peut être levée qu'après abatage de tous les contaminés, et désinfection des locaux.

BOXE (*SPORTS*). — La boxe est l'art de se défendre sans armes d'aucune sorte. La boxe qui n'emploie que les poings s'appelle *boxe anglaise* ; la boxe qui emploie les pieds et les poings s'appelle *boxe française*.

LISTE DES MOTS ÉTRANGERS. — La boxe anglaise, étant un sport d'origine anglo-saxonne, comporte un certain nombre de mots anglais, intraduisibles ou très employés en français, et qu'il convient de savoir :

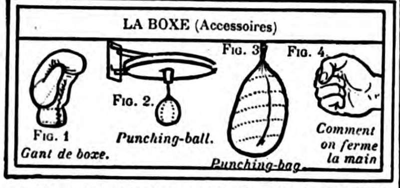
Ring (prononcer rinngue), enceinte. — *Round* (pron. ra-ound), reprise — *Referee* (pron. réfri), arbitre. — *Seconds* (pron. second's), seconds — *Manager* (pron. manédjeur), celui qui s'occupe des intérêts pécuniaire. du boxeur. — *Time-keeper* (pron. taïm-kiper), chronométreur. — *Time* (pron. taïm), temps (allez !). — *Break away* ! (pron. bréck eouay) séparez-vous ! — *Direct* (pron. daïrect), coup direct. — *Cross* (pron. cross), coup

en contre. — *Hook* (pron. houque), coup en crochet. — *Swing* (pron. souing), coup horizontal. — *Uppercut* (pron. euppeurkeutt), coup de bas en haut. — *Clinch* (pron. clinnche), corps à corps. — *Punching ball* (pron. peunchinne-bôle), ballon à frapper. — *Punching-bag* (pron. peunchinne-bague), sac à frapper. — *Fly weight* (pron. flaï-oueït), poids mouche. — *Bantam weight* (pron. bannteum oueït), poids coq. — *Feather weight* (pron. faider oueït), poids plume. — *Light weight* (pron. laït-oueït), poids léger. — *Welter weight* (pron. oueïter oueït), poids mi-moyen. — *Middle weight* (pron. middeul-oueït), poids moyen. — *Heavy weight* (pron. hévy-oueït), poids lourd. — *Knock-out* (pron. nok-âout), mise hors de combat. — *Foul* (pron. fâoul), faute. — *Fight* (pron. faïte), bataille. — *Contest* (pron. conntest), combat. — *Match* (pron. match), combat organisé. — *Draw* (pron. drô), match nul. — *Trainer* (pron. traï-neur), entraîneur.

UTILITÉ DE LA BOXE. — La boxe est un sport utile, car elle permet à un homme entraîné de se débarrasser d'un assaillant mieux doué au point de vue musculaire et même d'affronter sans crainte une attaque de deux ou trois individus ; elle développe en outre le sang-froid et donne une santé solide et une belle musculature. Sa pratique constitue un travail de culture physique des plus efficaces Il faut en effet, pour boxer, se livrer à de multiples exercices d'assouplissement et d'endurcissement.

LES ACCESSOIRES DE LA BOXE. — Se procurer une culotte courte (genre culotte de course à pied), un maillot sans manches, un chandail assez épais (pour se garantir des

LA BOXE (Accessoires)



refroidissements entre deux exercices), une paire de bottines de boxe sans talon et à semelle de cuir chromé ou de caoutchouc, une paire de gros gants pesant entre 8 ou 10 onces. (les gants de boxe ne se trouvent dans le commerce que sous cette classification indiquant une série de poids anglais ; l'once vaut 28gr,349) et, pour travailler chez soi, un punching-bal , un punching-bag et une corde à sauter.

LE PUNCHING-BALL. — Plate-forme en bois fixée à hauteur d'homme et sous laquelle pend, par son extrémité la plus rétrécie, un ballon en cuir gonflé à bloc et de forme ovale. Cet appareil sert à apprendre à donner un coup de poing, à acquérir un coup d'œil vif et une détente rapide du bras. On exécute au punching-ball toute la série des coups usités en boxe, mais on n'y réussit pas du premier jour et un apprentissage d'à peu près une semaine est nécessaire.

LE PUNCHING-BAG. — Sac de cuir, de hauteur variable, bourré de crin ou de sable, qu'on suspend au plafond au bout d'une corde Il sert à développer la force du coup de poing, car il est lourd et difficile à déplacer ou à arrêter dans sa course.

PRÉPARATIFS POUR LE COMBAT. — Se munir de gants spéciaux, qui, selon les conditions de la rencontre, seront de 4, 6 ou 8 onces (Pour les grands matches : gants de 4 onces ; pour les combats de novices et d'amateurs : 8 onces). Afin d'éviter les entorses et les fractures, se bander les phalanges et les poignets avec des bandes de crêpe dites bandes Velpeau, longues chacune de 1m,50 environ. Faire préparer, dans un coin du ring, une cuvette remplie d'eau, une éponge et deux serviettes dites *nid d'abeille*.

LE RING. — Le ring est en général constitué par une estrade carrée ayant 1 m. 10 env. de haut au-dessus du sol, de 4 à 8 m. de côté, entourée de cordes et recouverte d'un tapis de feutre ou d'une toile pour amortir les chutes.

Un ring coûte assez cher à installer ; pour les assauts, se contenter de cordes simplement tendues ou de raies marquées à la craie sur le sol.

LA BOXE FRANÇAISE. — La boxe française se différencie de l'anglaise en cela qu'elle permet l'emploi des pieds aussi bien que des poings. La plupart des coups de pied qu'elle emploie sont plus utiles comme exercices d'assouplissement que comme moyen pratique de défense ; exception faite pour les coups suivants, excellents pour la défense dans la rue :

LES PRINCIPAUX COUPS DE PIED ET LEURS PARADES. — COUP DE PIED BAS. — S'exécute en un seul temps et peut se porter de tout près On frappe avec le côté intérieur du pied droit sur le tibia de l'adversaire. A ce moment, la jambe qui frappe doit être tendue, l'autre légèrement fléchie et les reins creusés le plus possible pour donner au coup sa force maxima.

PARADE. — Replier la jambe menacée ou la porter vivement en avant et de côté.

COUP DE PIED DE POINTE. — S'emploie généralement comme coup d'arrêt. Sur une attaque, frapper avec la pointe du pied, soit à l'estomac, soit aux jambes. Comme dans le coup de pied bas, la jambe qui frappe doit être tendue et les reins creusés le plus possible.

PARADE. — L'esquisser comme le coup de pied bas ou en saisissant et en levant le pied de l'adversaire, ce qui provoque la chute de celui-ci.

CHASSÉ. — Il peut se frapper aux jambes (chassé-bas), au flanc ou à l'estomac (chassé-croisé). Ce coup, qui est un des plus puissants de la boxe française, se décompose en trois temps :

1° Étant en garde à g., c'est-à-dire le poing et le pied g., en avant, pivoter d'un quart de tour à g., sur le talon g. et sur la pointe du pied dr. Les bras doivent se placer, le g. presque tendu et levé en arrière, le dr. en travers de la poitrine.

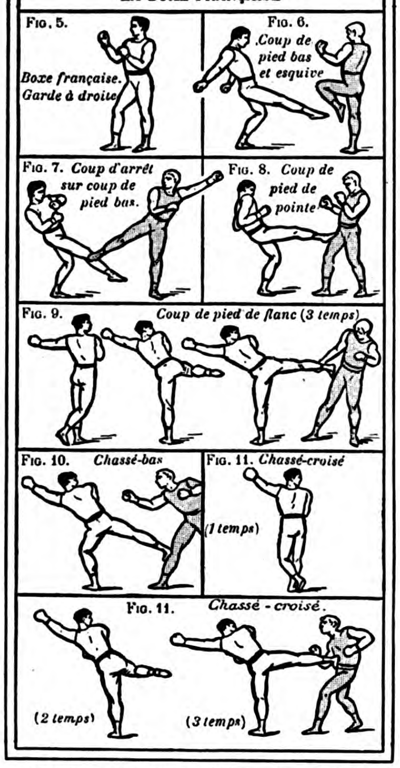
2° En achevant le 1/4 de tour, élever la jambe dr. en la repliant, le genou contre l'estomac, le pied ramené contre la cuisse.

3° Détendre la jambe dr. et frapper avec le talon, le pied ramené en dedans.

PARADES. — Le chassé-bas s'esquive comme le coup de pied bas ou s'arrête par un coup de pied de pointe ; le chassé-croisé se pare par une prise en croisant les deux mains, paumes en avant, devant la partie menacée ou en essayant d'écarter la jambe de l'adversaire d'une main, tandis que l'on frappe de l'autre.

Tous les autres coups de pieds sont inefficaces. La boxe française emploie également les coups de poing ; ils sont les mêmes qu'en boxe anglaise (*V.* plus loin).

LA BOXE FRANÇAISE



MOUVEMENTS D'ASSOUPLISSEMENT. — Les coups de pied de la boxe française exigeant une grande souplesse de jambes, on fera bien d'exercer celles-ci par des exercices appropriés d'assouplissement : flexions sur les extrémités inférieures, sauts successifs sur place, et élévations de jambe tendue.

LA BOXE ANGLAISE. — La boxe anglaise n'emploie que les coups de poing.

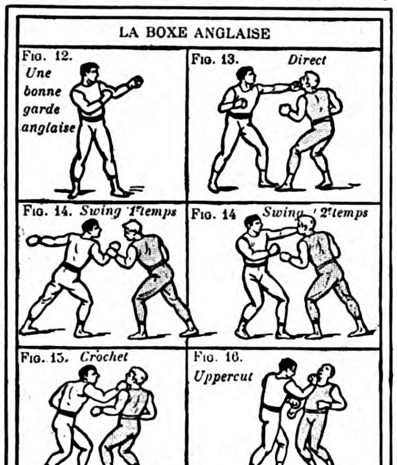
LES PRINCIPAUX COUPS DE BOXE ANGLAISE. COMMENT DOIT SE DONNER LE COUP DE POING.

LE DIRECT. — Se donne du poing g. ou du poing dr. Le coup est porté droit devant soi en détendant vigoureusement le bras de façon à mettre le poids de l'épaule dans le coup.

LE HOOK, ou CROCHET. — C'est un coup porté en général latéralement, le bras ployé en forme de crochet, d'où son nom.

Le coup se donne en faisant pivoter le corps sur les hanches, le bras restant constamment au même angle, un angle

LA BOXE ANGLAISE



sensiblement droit.

LE SWING. — C'est un coup dans le genre du crochet, avec cette différence qu'il est porté le bras presque tendu, balayant horizontalement l'espace vers l'adversaire. La main doit être tenue de manière que ce soient les articulations et le dos de la main qui frappent.

L'UPPERCUT. — Le coup le plus terrible avec le crochet. Il se porte du dr. ou du g. devant le corps, de bas en haut, soit au creux de l'estomac, soit sous le menton. Ce coup ne se porte guère que dans les corps-à-corps. Pour obtenir la mise hors de combat instantanée, tous ces coups doivent se porter de préférence à la pointe du menton ou au creux de l'estomac, endroit où se trouve le plexus solaire. Ils déterminent ainsi un ébranlement nerveux qui provoque ce genre d'évanouissement appelé *knock-out*.

Nous n'avons point parlé de parades, car il n'en existe pas à proprement parler en boxe anglaise : la parade est en effet remplacée par l'esquive qui consiste à sauter en arrière ou à baisser vivement la tete pour éviter le coup. Mais souvent, la meilleure parade sera de détendre vivement le poing en avant (direct) et d'arrêter ainsi l'adversaire sur son coup.

Pourtant dans les combats avec gants, il existe une sorte de parade qu'on appelle *le bloquage*. Le bloquage consiste à recevoir le coup dans ses gants, mais c'est une affaire de coup d'œil et l'on ne saurait donner de règles à ce sujet.

COMMENT DOIT SE DONNER LE COUP DE POING. — Chaque fois que l'on donne un coup de poing, frapper toujours avec les os de la main appelés métacarpiens. Ce sont ceux qui se trouvent à la base des doigts. Éviter de se servir des os des phalanges qui sont très délicats ; bien replier le pouce derrière les doigts fermés, afin de ne pas se le fouler ou même se le briser.

Il convient aussi de porter le poids du corps sur le coup, en s'inclinant en avant et en avançant l'épaule du bras qui frappe, sans exagération cependant, car le coup dégénérerait en poussée et pourrait de plus déséquilibrer fâcheusement celui qui le porte.

L'ENTRAINEMENT. — Pour supporter les fatigues d'un combat, se livrer tout d'abord à un entraînement méticuleux et spécial, dont voici les principales phases :

L'ENTRAINEMENT EN PLEIN AIR. — Le matin, vers 9 h., après un léger déjeuner, s'habiller d'un pantalon flottant et d'un maillot de laine, et effectuer d'un pas rapide une dizaine de kilom., pratiquer le pas gymnastique pendant 1 000 ou 1 500 m. et la course de vitesse pendant 80 ou 100 m.

Après l'entraînement sur route, prendre une douche, se faire masser, déjeuner à midi par exemple, se reposer ensuite jusqu'à 3 h. de l'après-midi, et commencer l'entraînement en salle.

L'ENTRAINEMENT EN SALLE. — Travailler les jambes nues et le torse recouvert seulement d'un léger maillot. Débuter par le travail des muscles abdominaux qui sont essentiels pour pouvoir résister aux coups à l'estomac. Pour cela, se coucher sur le dos et, les mains à la nuque, redresser le torse jusqu'à la position assise sans bouger les jambes, une quarantaine de fois à peu près, élever ensuite verticalement les 2 jambes réunies, mais en laissant le torse à terre, une quarantaine de fois également.

Continuer alors l'entraînement par le travail au punching-ball, pendant 10 min. à peu près. Du punching-ball, passer au punching-bag pendant une dizaine de min. également, puis sauts à la corde pendant 15 min.

Le saut à la corde est suivi d'un assaut de 5 ou 6 rounds, le plus vite possible, contre des hommes se relayant à chaque round. Ne pas chercher à frapper fort à l'entraînement, mais rechercher la précision dans l'attaque et la rapidité dans l'esquive ; recommander aux entraîneurs de ne pas frapper fort non plus, l'entraînement n'est pas une bataille.

LE MASSAGE. — L'entraînement terminé, se faire encore doucher, puis s'étendre sur un lit de repos pour se faire masser. Le massage est une des parties les plus importantes de l'entraînement ; ne se confier qu'à des mains expertes.

L'ALIMENTATION. — Éviter l'abus des féculents et du pain, absorber surtout des viandes grillées, s'abstenir presque complètement de vin et tout à fait d'alcool.

CONSEILS POUR LE COMBAT. — Un combat ou match de boxe, est composé d'un certain nombre de rounds ou reprises de 3 min. (2 min. pour les combats d'amateurs et de novices), et séparés les uns des autres par des repos de 1 min.

Pendant les repos, faire asseoir le combattant, ou l'éventer, le masser, arrêter, s'il y a lieu, avec une compresse l'écoulement du sang, le faire se gargariser la bouche avec de l'eau fraîche ou du citron. Le chef soigneur, et lui seul, en profitera également pour lui donner quelques conseils de tactique. Ne jamais faire absorber du vin ou de l'alcool.

En cas de knock-out, éventer largement ; faciliter la respiration, faire des aspersions d'eau froide au visage et bassiner les tempes avec du vinaigre et de l'alcool.

Pendant les premières reprises, le boxeur se contentera d'étudier le jeu de son adversaire, sans rien tenter de décisif.

Si le boxeur s'aperçoit qu'il est le moins fort, il s'efforcera d'arrêter constamment du gauche et de se tenir à l'abri des coups par un jeu de jambes approprié. Quand il sera trop fatigué, il recherchera les corps-à-corps, dont il profitera pour souffler un peu en se serrant contre son adversaire et en paralysant ainsi ses coups.

Ne pas se mettre en colère sur le ring. On perd son sang-froid. Le boxeur qui a les mains fragiles frappera surtout au corps et recherchera le knock-out au plexus solaire plutôt que celui à la mâchoire.

LES DIFFÉRENTES CATÉGORIES. — Lorsqu'on organise des matches, on ne peut naturellement pas faire combattre un homme de 60 kil. avec un colosse de 90 kil. C'est pourquoi l'on a imaginé de faire des catégories en fixant les limites des poids que devraient peser les deux adversaires d'un même match.

Voici l'échelle des différentes catégories de poids :

Poids mouches, 50 kil. 750. — Poids coqs, de 50 kil. 750 à 53 kil. 500. — Poids plumes, de 53 kil. 500 à 57 kil. 100. — Poids légers, de 57 kil. 100 à 61 kil. 400. — Poids mi-moyens, de 61 kil. 400 à 66 kil. 700. — Poids moyens, de 66 kil. 700 à 72 kil. 950. — Poids mi-lourds, de 72 kil. 950 à 79 kil. 275. — Poids lourds, 79 kil. 275 et au-dessus.

Ces poids sont l'équivalent français des poids anglais, ce qui explique leur bizarrerie.

LA RÉGLEMENTATION DE LA BOXE. — La boxe, et c'est regrettable, n'a point encore une réglementation internationale. Chacun des pays où le pugilisme est en honneur possède sa *législation* spéciale. Parfois même dans un même pays il existe plusieurs interprétations au sujet de l'application des réglements.

Pratiquement, on peut dire cependant que la boxe est régie en grande partie par les règles édictées par le marquis de Quensburry, sportman fameux du début du XIXe siècle. Pourtant, les omissions y étant nombreuses, on a dû bien souvent s'écarter de ces fameux réglements.

La boxe en France est régie, au point de vue amateur et professionnel, par la *Fédération française des Sociétés de boxe*, mais l'accord n'est pas encore parfait et il reste toujours bien des difficultés à résoudre.

BRACONNAGE (*DROIT*). — Les peines applicables au braconnage sont celles édictées contre tout auteur d'un délit de chasse ; mais, outre que l'état de récidive peut entraîner contre celui qui se livre au braconnage une aggravation légale de la peine encourue, les tribunaux se montrent généralement plus sévères quand ils se trouvent en présence de *braconniers* que lorsqu'ils ont devant eux un délinquant occasionnel. — *V.* CHASSE.

BRACONNIERS. — Les procédés de braconnage le plus généralement usités sont : l'affût nocturne au fusil, soit à la sortie soit à la rentrée du gibier, les collets, le furetage des terriers des lapins et le panneautage. Un propriétaire peut avoir intérêt à les connaître, nous les décrivons donc brièvement.

L'affût au fusil fait de nombreuses victimes parmi les cerfs, chevreuils, lièvres et lapins, mais bien pire est pour ceux-ci le *collet* tendu sur le trajet habituel qui prend l'animal pour se rendre au gagnage. Contre le cerf et le chevreuil, cet engin, formé de plusieurs brins de fil de fer, est fixé à un jeune baliveau maintenu courbé en travers du passage par un crochet de bois à angle droit fiché dans le sol. Dès que la bête a engagé sa tête dans la boucle, elle s'efforce de se dégager mais n'arrive qu'à libérer le baliveau qui, en se redressant, l'étrangle presque aussitôt. Pour le lièvre et le lapin, le collet est en fil de laiton recuit au feu. Il est tendu de manière que sa boucle s'arrondisse verticalement en travers du passage, à 10 cm. au-dessus du sol. Le faisan s'offre bénévolement au braconnage en raison de sa sotte habitude de se brancher pour dormir et d'indiquer nettement par ses cris l'endroit où il se dispose à passer la nuit. Il est aisément tué au fusil chargé à demi-charge pour éviter que les détonations puissent être entendues au loin. Quant à la perdrix, on la prend la nuit au filet, surtout l'hiver. La compagnie est alors rassemblée en un cercle d'à peine 60 cm. de diam. qui est facilement recouvert d'un coup d'épervier.

Les braconniers qui font commerce de gibier sont souvent constitués en véritables syndicats possédant une caisse de secours et fournissant des moyens d'alibi. La tête et le centre de ces organisations se trouvent dans les villes. C'est de là que, nuitamment, partent des voitures automobiles de l'association, emportant un matériel de panneautage pour opérer rapidement dans la plaine choisie Le filet le plus souvent employé est le *drap des morts*, panneau de 15 m. de long sur 4 à 5 de large, muni de perches sur les petits côtés et garni à l'arrière de pailles traînantes qui sont dénommées *les chiens*. Le panneau est porté par deux hommes qui le tiennent étendu en s'avançant à travers champs. Le bruit des pailles fait lever le gibier. Les deux hommes laissent tomber le panneau dès qu'ils entendent le moindre bruit d'ailes. Une compagnie de perdreaux est prise ainsi en entier, instantanément.

Les grandes organisations de braconniers qui exploitent les environs de Paris opèrent tout à fait en grand et établissent à travers la plaine choisie des filets dits *panthières*, longs de 200 à 300 m. sur 4 à 5 m. de haut et qui, développés verticalement, sont maintenus en place au moyen de perches. Le bas, formant poche, est fixé à terre par des fiches. Les braconniers font de véritables battues nocturnes, poussent quantité de gibier dans les filets, le recueillent puis replient rapidement bagage et vont opérer ailleurs.

Par temps de neige, ces bandes organisées vont chasser au fusil le cerf et le chevreuil dans les forêts. Elles opèrent comme dans une battue régulière, mais sans chiens, et il n'y a qu'un ou deux traqueurs. Ceux-ci vont facilement, en suivant les pistes, faire lever le gibier. C'est généralement au moyen d'une cliquette de bois ou d'une sonnette qu'ils avertissent du lancé les tireurs postés autour des enceintes.

BRAISE (*HYG.*). — La braise allumée dans une pièce close dégage de l'oxyde de carbone comme le charbon de bois et peut provoquer l'asphyxie si l'air n'est pas renouvelé. Elle est employée en cuisine pour faire d'excellentes grillades.

BRAISE CHIMIQUE. — Poussière de charbon de bois amalgamée avec de la résine et de la sciure de bois et que l'on vend en petites briquettes pour allumer le feu. Cette braise rougit à la flamme d'une bougie ou même d'une allumette.

Braises (*CUIS.*). — Garnir le fond d'une *braisière* avec des bardes de lard et de minces tranches de bœuf qu'on assaisonne de sel, poivre, girofle, carottes, oignons et fines herbes. Placer la pièce de viande à braiser, assaisonner dessus et ajouter 1 verre de vin blanc sec, 1 verre d'eau et de bouillon et 2 petits verres d'eau-de-vie. Recouvrir de papier beurré et luter le couvercle avec de la pâte s'il ne se visse pas. Laisser cuire feu dessus et feu dessous pendant plusieurs heures en modérant vers la fin. On peut aussi garnir la braisière de tranches de veau au lieu de tranches de bœuf ; c'est ce qu'on appelle la *braise blanche*.

Braisé. — *V.* BŒUF (*CUIS.*).

BRAS (*MÉD. PRAT.*). — Région du membre supérieur située entre l'épaule et le coude ; l'os du bras est l'humérus.

Les fractures de l'humérus s'observent à la suite de chutes, coups ou efforts violents. Elles peuvent siéger au milieu de la longueur de l'os.

On constate : impotence absolue du membre, une douleur très vive, une déformation angulaire du bras.

Les fractures peuvent siéger à l'extrémité supérieure après une chute sur le moignon ou l'épaule, et généralement chez des personnes ayant dépassé 50 ans.

On constate : impotence, douleur, déformation de l'épaule.

Chez les enfants, c'est l'extrémité inférieure de l'humérus qui peut se fracturer, ce qui peut être confondu très facilement avec une luxation du coude.

Il faut, dans tous les cas, après avoir soutenu le bras par une écharpe passant autour du cou, consulter le médecin.

COMPLICATIONS. — Il y a en effet des *complications* graves à éviter : défaut de consolidation, paralysies par blessures nerveuses, ankylose pour les fractures siégeant au voisinage des articulations.

BRAS (OFFRIR LE) (*SAV.-VIVRE*). — Par principe, les hommes offrent le bras g. ; seuls les militaires en arme offrent le bras dr. L'homme offre son bras à une femme, en la saluant et lui disant : *Madame, me ferez-vous l'honneur d'accepter mon bras.* A un dîner, la maîtresse de maison demande à l'homme qui doit la conduire à la salle à manger (généralement l'homme placé à sa dr). : *Monsieur, je vous demanderai de m'offrir le bras* ; l'homme la remercie de cet honneur et lui offre son bras.

BRASSERIE (ÉCOLE DE). — *V.* CHIMISTE.

BREF (*RELIG. CATH.*). — Les brefs sont des lettres pontificales expédiées avec moins de solennité et, le plus souvent, pour des affaires de moindre importance que les *bulles* (*V.* ce mot).

BREVET (ACTE EN). — *V.* ACTE.

Brevet d'aviateur militaire. — Est délivré par les commandants des groupes d'aéronautique à la suite d'épreuves de vol.

Brevet d'état-major (*ARMÉE*). — Brevet délivré aux lieutenants et capitaines ayant satisfait aux examens de sortie de l'*École supérieure de Guerre* (*V.* ce mot). Les officiers supérieurs peuvent également l'obtenir en subissant des épreuves spéciales dont l'époque et les matières sont publiées chaque année au Journal milit. officiel.

BREVET D'INVENTION (*LÉGISL.*). — I. *Ce qui peut ou non être breveté.* — II. *Durée des brevets et paiement des taxes.* — III. *Formalités relatives à la délivrance des brevets.* — IV. *Certificats d'addition.* — V. *Transmission et cession des brevets.* — VI. *Publication.* — VII. *Des causes de nullité et de déchéance.* — VIII. *Des actions en nullité et en déchéance.* — IX. *Pénalités.* — X. *Étrangers.* — XI. *Union pour la protection de la propriété industrielle.*

Titre délivré par le Gouvernement et conférant à l'auteur de toute *nouvelle* découverte ou invention dans tous les genres d'*industrie* le droit exclusif d'exploiter à son profit, pendant un temps déterminé et sous certaines conditions, cette découverte ou cette invention.

I. CE QUI PEUT ÊTRE BREVETÉ ET CE QUI NE PEUT PAS L'ÊTRE. — Sont considérées comme inventions ou découvertes *nouvelles* : 1° l'invention de *nouveaux* produits industriels ; 2° l'invention de *nouveaux* moyens, ou l'application *nouvelle* de moyens connus, pour l'obtention d'un résultat ou d'un produit industriel. Dans le second de ces cas, il n'est donc pas nécessaire, pour que l'invention soit brevetable, que le produit ou le résultat soit *nouveau*, il suffit que les *moyens* dont s'est servi l'inventeur n'aient encore jamais été employés pour parvenir au même résultat.

Sur le caractère de la *nouveauté*. *V.* ci-après, § VII.

Pour qu'une découverte ou une invention nouvelle puisse être brevetée, il faut en outre qu'elle soit *licite*, c.-à-d. non contraire à la sûreté de l'État, à l'ordre public et aux bonnes mœurs. Il est nécessaire, enfin, qu'elle se présente sous une forme telle qu'elle puisse être l'objet d'une exploitation *industrielle*, ce qui exclut du domaine des inventions brevetables : les conceptions purement scientifiques et les découvertes seulement théoriques.

Ne sont pas susceptibles d'être brevetées : 1° les compositions pharmaceutiques ou remèdes de toute espèce qui sont soumis à une réglementation spéciale ; 2° les plans et combinaisons de crédit ou de finances.

II. DURÉE DES BREVETS ET PAIEMENT DES TAXES. — La durée des brevets est de 5, 10 ou 15 années ; elle commence à courir du jour de la demande. Une loi du 8 oct. 1919 a prorogé pour une durée de 1 à 5 ans, par années entières, les brevets dont la guerre de 1914-1918 avait interrompu l'exploitation. Chaque brevet donne lieu au paiement d'une taxe au profit du Trésor. Cette taxe est payable par *annuités* de 100 fr. et d'*avance* (c.-à-d avant le commencement de chaque année de jouissance) ; le non-paiement d'un terme entraîne la déchéance du brevet.

III. FORMALITÉS RELATIVES A LA DÉLIVRANCE DES BREVETS. — *a*) *Dépôt.* — Toute personne qui veut prendre un brevet d'invention doit déposer, sous cachet, au Secrétariat de la Préfecture, dans le département où elle est domiciliée ou dans tout autre département *en y élisant domicile* : 1° sa demande au Ministre du Commerce ; 2° une description (*en double exemplaire*) de la découverte, invention ou application faisant l'objet du brevet demandé à peine du rejet de la demande ; 3° les dessins ou échantillons (*également en double exemplaire*) qui seraient nécessaires pour l'intelligence de la description, et cela aussi à peine du rejet de la demande ; 4° un bordereau des pièces déposées.

Dans le département de la Seine, le dépôt a lieu à l'*Office national de* la Propriété industrielle (loi de finances de 1908, art. 58).

La demande doit être signée et datée, elle doit mentionner *notamment* les nom, prénoms, nationalité, profession du demandeur, ainsi que son domicile réel ou son domicile *élu*, suivant qu'il habite ou n'habite pas le département. Elle sera limitée à un *seul objet principal*, avec les objets de détail qui le constituent et les applications qui auront été indiquées. Elle mentionnera la durée que le demandeur entend assigner à son brevet (5, 10 ou 15 ans), et ne contiendra ni restrictions, ni conditions, ni réserves. Elle indiquera un *titre* de l'objet qu'il s'agit de breveter, renfermant la *désignation sommaire et précise de l'objet de l'invention.*

La description ne peut pas être écrite en langue étrangère et ne doit contenir ni altération ni surcharges ; les mots rayés comme nuls doivent être comptés et constatés, les pages et les renvois paraphés. Elle ne contiendra aucune dénomination de poids ou de mesures autres que les légendes ; faire les dessins à l'encre et à l'échelle métrique. Une description dépassant 250 lignes entraîne une taxe suppl. (mai 1920).

Toutes les pièces doivent être *signées* par le demandeur ou par un mandataire dont le pouvoir reste annexé à la demande.

L'inaccomplissement de certaines de ces formalités, comme aussi de l'une ou de l'autre des nombreuses conditions de forme minutieusement réglées par l'arrêté ministériel du 31 mai 1902, notamment en ce qui concerne les descriptions, dessins, bordereaux, peut entraîner soit le rejet de la demande, soit la nullité du brevet ; aussi, il est prudent, avant tout dépôt, de se renseigner complètement et exactement, soit à l'*Office national* des brevets d'invention ou de la propriété industrielle, soit auprès d'un spécialiste.

Aucun dépôt n'est reçu que sur la production d'un récépissé, constatant le versement d'une somme de 100 fr. à valoir sur le montant de la taxe du brevet. Si la demande est rejetée, la moitié de la somme versée reste acquise au Trésor ; mais il est tenu compte de la totalité de cette somme au demandeur s'il reproduit sa demande dans les 3 mois de la notification du rejet ; lorsque la demande est rejetée parce qu'elle vise une invention exclue du régime des brevets (*V.* plus haut), la taxe est entièrement restituée.

Un procès-verbal, dressé sans frais, par le Secrétaire général de la Préfecture (et dans le département de la Seine, par le Directeur de l'Office national), sur un registre à ce destiné et signé par le demandeur, constate chaque dépôt en énonçant le *jour et l'heure* de la remise des pièces. Une expédition de ce procès-verbal est remise au déposant moyennant le remboursement des frais de timbre.

b) *Délivrance.* — Dans les 5 j. du dépôt, le Préfet transmet, sous le cachet de l'inventeur, les pièces à l'*Office national* des Brevets d'invention (Conservatoire des Arts et Métiers), appelé aussi *Office de la Propriété industrielle*, où il est procédé à l'enregistrement des demandes et à l'expédition des brevets dans l'ordre de la réception desdites demandes.

Tout brevet dont la demande a été régulièrement formée est délivré *sans examen préalable*, aux risques et périls du demandeur, et sans garantie soit de la réalité, de la nouveauté ou du mérite de l'invention, soit de la fidélité ou de l'exactitude de la description.

Un arrêté du Ministre du Commerce, constatant la régularité de la demande, est délivré au demandeur : il constitue le brevet d'invention ; un exemplaire imprimé de la description et des dessins y est annexé.

La 1re expédition des brevets d'invention est délivrée sans frais ; toute expédition ultérieure, demandée par le breveté ou ses ayants cause, donne lieu au paiement d'une taxe de 25 fr., outre les frais de dessin s'il y a lieu. La délivrance n'a lieu qu'un an après le dépôt de la demande, si ladite demande renferme une réquisition expresse à cet effet.

IV. CERTIFICATS D'ADDITION. — Le *breveté* ou les *ayants droit au brevet* ont le droit, pendant toute la durée du brevet, d'apporter à l'invention des *changements, perfectionnements* ou *additions*, en remplissant pour le dépôt de la demande les mêmes formalités que s'il s'agissait d'une demande de brevet ; ces changements, perfectionnements ou additions sont constatés par des certificats, dits *certificats d'addition*, délivrés dans la même forme que le brevet et *avec lequel ils prennent fin*. Chaque demande d'un certificat d'addition donne lieu au paiement d'une taxe de 20 fr. Le certificat d'addition pris par un des ayants droit profite à tous les autres.

Le *breveté* peut, au lieu de prendre un certificat d'addition, prendre, s'il le préfère, un nouveau brevet, dit *brevet de perfectionnement*, d'une durée de 5, 10 ou 15 années.

Pendant la 1re année du brevet, nul autre que le breveté ou ses ayants droit ne peut prendre valablement un brevet pour changement, perfectionnement ou addition à l'invention brevetée ; néanmoins toute personne pourra, dans le cours de ladite année, former sa demande de brevet, qui ne sera décachetée que l'année expirée ; le breveté principal aura la préférence s'il a lui-même, pendant l'année, demandé un certificat d'addition ou un brevet de perfectionnement pour les mêmes causes.

V. TRANSMISSION ET CESSION DES BREVETS. — Tout breveté peut céder *totalité* ou *partie* de la propriété de son brevet ; la cession est partielle dans le cas, par exemple, où il ne transmet la propriété du brevet que pour une partie seulement de l'invention.

La cession ne doit pas être confondue avec la *licence d'exploitation*, par laquelle le breveté autorise une personne à *exploiter* le brevet sans, pour cela, lui en transmettre la *propriété*.

La cession totale ou partielle d'un brevet, soit à titre gratuit, soit à titre onéreux, ne peut être faite que par acte *notarié*, et après le paiement de la *totalité de la taxe*. Aucune cession ne sera valable *à l'égard des tiers* qu'après avoir été enregistrée, au Secrétariat de la Préfecture du département dans lequel l'acte aura été passé et, pour les actes passés dans le département de la Seine, à l'Office national de la Propriété industrielle (loi de finances de 1908) ; l'enregistrement des cessions et de tous autres actes emportant mutation est fait sur la production et le dépôt d'un extrait authentique de l'acte de cession et de mutation.

Les cessionnaires d'un brevet d'invention et ceux qui auront obtenu une licence d'exploitation profitent de plein droit des certificats d'addition délivrés ultérieurement au breveté ou à ses ayants droit ; réciproquement, le breveté ou ses ayants droit profitent des certificats d'addition qui seront délivrés par la suite aux cessionnaires. Tous ceux qui ont le droit de profiter des certificats d'addition peuvent enlever une expédition moyennant un droit de 20 fr.

VI. PUBLICATION. — Les descriptions, dessins, échantillons et modèles des brevets délivrés restent, jusqu'à l'expiration des brevets, déposés à l'Office national de la Propriété industrielle, où ils sont communiqués sans frais à toute réquisition.

Il est tenu, en outre, un registre sur lequel sont inscrites les mutations intervenues sur chaque brevet et, tous les 3 mois, un décret proclame les mutations enregistrées pendant le trimestre expiré.

Un décret inséré au *Bulletin des Lois* proclame tous les 3 mois les brevets délivrés.

VII. DES CAUSES DE NULLITÉ ET DE DÉCHÉANCE. — *a*) NULLITÉ. — La *nullité* d'un brevet d'invention provient d'un vice qui affecte le principe même du brevet et qui, s'il est reconnu, fait considérer le brevet comme n'ayant jamais existé.

La nullité est *relative* ou *absolue* ; elle est *relative* quand elle a été prononcée sur la demande d'un particulier, c.-à-d. qu'elle n'est acquise qu'à celui qui l'a fait prononcer ; la nullité est *absolue*, lorsqu'elle a été prononcée sur l'intervention du Ministère public : le brevet, dans ce cas, est nul *à l'égard de tous*.

Un brevet d'invention est nul et de nul effet : 1° si la découverte, invention ou application *n'est pas nouvelle* ; 2° si elle n'est pas susceptible d'être brevetée (*V.* plus haut) ; 3° si le brevet porte sur des principes, méthodes, systèmes, découvertes et conceptions *théoriques ou purement scientifiques*, dont on n'a pas indiqué les applications industrielles 4° si la découverte, invention ou application est reconnue contraire à l'ordre ou à la sûreté publique, aux bonnes mœurs ou aux lois de la République, sans préjudice, dans ce cas et dans le précédent, des peines encourues pour fabrication ou vente d'objets prohibés ; 5° si le *titre*, sous lequel le brevet a été demandé, indique *frauduleusement* un objet autre que le véritable objet de l'invention ; 6° si la description jointe au brevet n'est pas suffisante pour l'exécution de l'invention, ou si elle n'indique pas, d'une manière complète et loyale, les véritables moyens de l'inventeur ; 7° si un brevet de perfectionnement a été pris, au mépris des droits du premier breveté (*V.* plus haut).

Ces causes de nullité s'appliquent aux certificats d'addition aussi bien qu'aux brevets. Les certificats d'addition peuvent, en outre, être nuls pour défaut de relation avec le brevet.

Une découverte, invention ou application, n'est pas *nouvelle* quand, en France ou à l'étranger et antérieurement à la date du dépôt de la demande, elle a reçu une *publicité suffisante pour pouvoir être exécutée industriellement* ; les faits constitutifs de cette publicité (mise en vente, articles de journaux, prospectus, exposition, brevet antérieur, etc.) sont désignés sous le nom d'*antériorités*.

Les inventeurs, qui veulent produire une invention brevetable dans une *exposition étrangère internationale* officielle ou officiellement reconnue sans s'exposer aux conséquences de la publicité, peuvent assurer à leur invention une protection *temporaire*, dont la durée est fixée à 12 *mois*, à dater de l'ouverture officielle de l'exposition. Ils doivent, pour cela, se faire délivrer un *certificat de garantie* par l'autorité chargée de représenter la France à l'exposition ; la demande doit être faite *au cours de l'exposition et au plus tard dans les* 3 *premiers mois de l'ouverture officielle* ; elle est accompagnée d'une description exacte et, s'il y a lieu, de dessins de l'objet à garantir.

La même protection peut être accordée aux inventions brevetables admises aux expositions organisées *en France* ou *dans les Colonies* avec l'autorisation ou sous le patronage de l'Administration. Dans ce cas, le certificat de garantie est demandé au Préfet ou au Sous-Préfet de l'arrondissement dans lequel a lieu l'exposition, *au cours de l'exposition et au plus tard dans les 3 premiers mois de l'ouverture officielle* ; la demande doit être accompagnée des mêmes descriptions et dessins que ci-dessus et d'une attestation de l'autorité compétente constatant que les objets à garantir sont réellement exposés (loi du 13 avril 1908 et décret du 17 juillet 1908).

b) DÉCHÉANCE. — La *déchéance* du brevet provient d'un fait ou de la négligence du breveté ; elle est encourue :

1° Lorsque le breveté n'a pas acquitté son annuité avant le commencement de chacune des années de la durée du brevet ; toutefois, un délai de 3 *mois* lui est accordé pour effectuer ce paiement, mais il doit verser, en même temps que l'annuité en retard, une taxe supplémentaire de 5 fr. s'il paie dans le 1er mois, de 10 fr. dans le 2e mois et de 15 fr. dans le 3e mois;

2° Lorsque le breveté n'a pas mis en exploitation en France sa découverte ou son invention, dans le délai de 2 *ans* à dater de la signature du brevet, ou lorsqu'il aura cessé de l'exploiter pendant 2 années consécutives, à moins que dans l'un ou l'autre cas il ne justifie des causes de son inaction;

3° Si le breveté a introduit en France des objets fabriqués en pays étranger et semblables à ceux qui sont garantis par son brevet.

VIII. DES ACTIONS EN NULLITÉ ET EN DÉCHÉANCE. — L'action en nullité et l'action en déchéance peuvent être exercées par toute personne y ayant intérêt ; elles sont de la compétence des Tribunaux civils. Le Ministère public peut intervenir dans l'instance pour faire prononcer la nullité ou la déchéance *absolue* du brevet ; dans ce cas, tous les ayants droit au brevet, dont les titres ont été enregistrés au Ministère du Commerce, doivent être mis en cause.

Lorsque la nullité ou la déchéance *absolue* d'un brevet d'invention a été prononcée par une décision définitive, il en est donné avis au Ministre du Commerce, et la nullité ou la déchéance est publiée dans les mêmes formes que la délivrance du brevet.

IX. PÉNALITÉS. — Est puni d'une amende de 50 à 1 000 fr. : 1° quiconque, dans ses enseignes, annonces, prospectus, affiches, marques ou estampilles, prend la qualité de breveté sans posséder un brevet ou après l'expiration d'un brevet antérieur ; 2° toute personne qui mentionnera sa qualité de breveté ou son brevet sans y ajouter *sans garantie du Gouvernement*.

L'atteinte portée aux droits du breveté constitue le délit de *contrefaçon* (*V.* ce mot).

X. ÉTRANGERS. — Les étrangers peuvent obtenir en France des brevets d'invention (loi du 5 juillet 1844, art. 27).

XI. — UNION POUR LA PROTECTION DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE. — Une convention internationale de 1883, modifiée en 1900, a constitué en état d'Union pour la protection de la propriété industrielle, un certain nombre de pays au nombre desquels figure la France : aux termes de la loi du 1er juillet 1906, les Français peuvent revendiquer l'application à leur profit, en France et en Algérie, des dispositions de cette convention, lorsqu'elles sont plus favorables que la loi française pour protéger les droits dérivant de la propriété industrielle.

BRIDGE. — Le *bridge*, dérivé du *whist* (*V.* ce mot), se joue à 4 personnes, liées 2 à 2, placées à une table de jeu, les partenaires se faisant face. Il diffère du whist par 3 points : 1° L'atout, au lieu d'être fixé par le hasard est choisi à chaque coup par l'un des joueurs ; 2° Le joueur désigné peut ne pas appeler d'atout : le coup porte le nom de *sans-atout* ; 3° La valeur des *tricks* et des honneurs varie selon la couleur de l'atout (*V.* plus bas).

VOCABULAIRE. — Certains mots lui sont communs avec le whist ; ce sont : *Chelem, Coup, Invite, Longue couleur, Manche, Ménage, Navette, Renonce, Robre, Singleton, Tricks*. D'autres lui sont particuliers, dont quelques-uns ne seront clairs pour les lecteurs que par l'explication du jeu.

Au-dessous (*au-dessus*) : Un joueur est *au-dessous* d'un autre quand il joue immédiatement *avant* lui ; il est *au-dessus* s'il joue immédiatement après. Ainsi (fig. 1), les levées se jouant de dr. à g. C est *au-dessous* de B et *au-dessus* de A.

Affranchir une couleur : c'est faire tomber des mains des adversaires les cartes hautes de cette couleur par lesquelles cette couleur est en prise.

Appeler : le fait d'*appeler l'atout* ; celui qui appelle est dit l'*appelant*.

Attaque : on dit qu'un camp ou qu'un joueur *attaque* quand il cherche à conduire le jeu à sa guise ; l'autre camp alors *se défend*.

Chicane (avoir) : ne pas avoir d'atout en main.

Contrer l'atout : prétendre faire plus de levées que l'appelant.

Couleur : a plusieurs sens : *a*) signifie non pas rouge et noir mais pique, trèfle, carreau, cœur : les quatre couleurs du jeu ; *b*) s'emploie en opposition à atout ; jeu de couleurs opposé à jeu d'atout ; *c*) s'emploie en opposition à *sans-atout*, coup de couleur opposé à coup de sans-atout.

Défausser (se) d'où *défausse*, équivalent de *renonce* : ne pas répondre à la couleur demandée par celui qui a jeté la première carte de la levée, quand on n'a pas de cette couleur. *Fausse renonce* (faire une), c'est ne pas donner de la couleur demandée quand on en a : c'est une lourde faute.

Donneur : celui qui donne les cartes d'un coup.

Entamer : jouer la première carte de la première levée d'un coup.

Force, faiblesse : les fortes d'un jeu sont les couleurs susceptibles de faire des levées, les longues couleurs ; *faiblesse* : opposée à *force*.

Forcer : mettre sur le tapis une carte plus forte que celles qui y sont déjà.

Fourchette : ensemble de 2 cartes laissant entre elles une lacune d'une carte ; fourchette proprement dite, ensemble as-dame ; fourchette du roi, ensemble roi-valet, etc.

Fournir : par opposition à se défausser, donner de la couleur demandée.

Gardé (avoir un roi, une dame) : avoir des basses cartes auprès d'une carte forte, afin de les *fournir* à la demande de cartes supérieures.

Honneurs : ce sont au bridge l'As, le Roi, la Dame, le Valet, le Dix pour les coups d'atout : les As dans les coups de sans-atout.

Impasse (faire une) : ne pas prendre (quand on est le 2e ou le 3e à jouer à la levée) de sa plus forte carte au risque d'être surmonté par une plus forte placée au-dessus.

Jouer : se dit en particulier du camp qui, au bridge, a le mort et de celui qui fait jouer ce mort.

Main : plusieurs sens : on dit *avoir la main*, être le premier à jouer une levée ; *main* est aussi équivalent de jeu ; on dit encore la *main longue* (sous-entendu *en atout*), le jeu où il y a le plus d'atouts, opposée à la *main courte* (en atout).

Maîtresses (cartes) : ce sont les cartes supérieures qui assurent des levées. Ces levées sont sûres (cartes maîtresses d'atouts) ou tenues pour sûres (les as de couleur, un roi gardé par sa dame).

Marque : désigne les points gagnés pour les levées, s'oppose aux *honneurs*, point marqués pour les honneurs.

Misère : à une couleur. Ne pas avoir de cette couleur : la *chicane* est la *misère* à atout.

Monter : équivaut à *forcer*.

Passer parole : prier son partenaire d'appeler l'atout.

ABRÉVIATIONS. — Nous emploierons les abréviations suivantes : les cartes par ordre de valeur décroissante *1, r, d, v*, 10, 9, 8, 7, 6, 5, 4, 3, 2 ; les couleurs *cœ* pour *cœur*, *ca*, pour *carreau*, *tr* pour trèfle, *pi* pour *pique*, nous écrirons de plus *s-a* pour *sans-atout*. Les joueurs seront A, B, C, D : on supposera que A est celui qui donne. C, à sa g., est le premier servi ; B, partenaire de A ; D, partenaire de C. Nous écrirons souvent le camp AB ou simplement AB ; de même CD.

MARCHE DU JEU. — Tirage au sort des places comme au whist avec cette différence qu'il n'y a pas aux tirages de points égaux d'après le principe que le pique vaut moins que le trèfle, celui-ci moins que le carreau, celui-ci moins que le cœur. Supposant que A ait le 3 de trèfle, B le 3 de cœur, C le valet de cœur, D le roi de carreau, A donnera ; B sera son partenaire, C à g. de A D à sa dr. A fait couper à dr. par D puis donne les cartes une à une commençant par C (lequel donnera au coup suivant). Une fois les 52 cartes distribuées (pas avant), chacun relève son jeu. (Une mauvaise donne ne fait pas perdre la donne ; A recommence simplement.) C'est à A (qui a donné) d'appeler l'atout (*V.* plus bas) ; s'il juge ne pas pouvoir appeler un atout *profitable*, il *passe parole* à son partenaire B, lequel *doit appeler*. Une fois l'atout déclaré (par A ou par B), C peut agir de deux façons : ou son jeu est riche et il peut risquer de dire *je contre* · la valeur du trick sera alors doublée ; ou bien ne risquant pas de contrer, il demande à son partenaire D : *puis-je* (sous entendu *jouer*) ; D, selon la beauté de son jeu, dit : *je contre* ou *faites*. Si l'un des deux, C ou D a contré, l'un des autres A ou B peut surcontrer ; la valeur des tricks sera quadruple, etc. Une fois l'atout fixé et par suite la valeur du trick (qu'il y ait eu contre ou non), le coup commence : C *entame* d'une carte ; immédiatement après, B étale son jeu qui devient un mort que A fait marcher. (nous dirons cependant pour abréger, *B met une carte*... pour dire : *A met une carte du jeu B*). B couvre la carte jetée par C, puis D fait de même, enfin A ; celui qui aura mis la carte la plus forte de la couleur demandée par C (ou qui sera maître par une coupe) *a la main* pour le coup suivant.

LE BRIDGE

Marche du jeu.

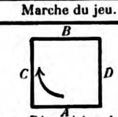


FIG. 1. — *Disposition des joueurs.*

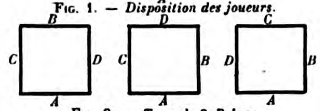


FIG. 2. — *Tour de 3 Robres.*

Le Bridge à deux.

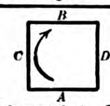


FIG. 3. — *B est le mort de A. C est le mort de D.*

Un des joueurs du camp auquel appartient la levée la relève et relèvera ensuite toutes les levées de son camp. Le joueur qui a la main joue la première carte de la seconde levée, jusqu'à 13 levées : le *coup* est terminé.

Comptabilité et marque. — On compte le nombre de *tricks* du camp qui a fait le plus de levées ; 7 levées valent 1 trick ; 8 levées, 2 tricks, etc. La valeur des tricks varie selon la couleur de l'atout appelé de la façon suivante :

Sans-atout (*s-a.*), 12 points par trick ; cœur (*cœ*), 8 ; carreau (*ca*), 6 ; trèfle (*tr*), 4 ; pique (*pi*), 2.

On compte également les honneurs dont la valeur varie selon la couleur de l'atout et selon que ces honneurs (au-dessus de 3) sont dans 2 mains d'un camp ou dans une seule. On a pour un atout de couleur :

3 honneurs (dans 1 ou 2 mains d'un camp) équivalent à 2 tricks ; 4 honneurs dans 2 mains équivalent à 4 ; 4 honneurs dans 1 seule main équivalent à 8 ; 5 honneurs répartis dans 2 mains, 3 et 2, équivalent à 5 ; 5 honneurs répartis dans 2 mains, 4 et 1, équivalent à 9 ; 5 honneurs dans une seule main équivalent à 10.

Pour le sans-atout : 3 as dans 1 ou 2 mains valent 30 ; 4 as dans 1 ou 2 mains valent 40 ; 4 as dans une seule main valent 100.

Si les as sont répartis également, 2 dans chaque camp, il n'y a pas d'honneur. *Chicane* dans la main d'un joueur vaut à son camp une consolation équivalente à 3 honneurs. Le *chelem* (7 tricks) vaut 40 marqué aux honneurs ; le *petit chelem* (6 tricks) vaut 20.

Pour marquer on a une feuille de papier préparée comme l'indique le tableau ci-après. Une colonne double pour chaque manche ; une ligne horizontale αβ sépare les honneurs de la marque. En haut, on inscrit les honneurs, en bas la marque, c.-à-d. à chaque coup le nombre de points fourni par *les levées*.

Seuls les points portés à la *marque* déterminent le gain des *manches*. En général, la manche se jouant en 30 points, a gagné le camp dont la marque est la première égale ou supérieure à 30 points. La première manche finie, gagnée par exemple par CD, on joue la seconde manche ; si AB gagne celle-ci, on fait une *belle*. Le camp gagnant finalement le *robre* ajoute à ses honneurs une consolation de 100 points ; c'est ce qu'on nomme la *queue*. On fait alors les comptes : on additionne tous les points, *marques* et *honneurs*, de chaque colonne ; on fait le total de tous les points de chaque couple ; on soustrait le total le plus faible du plus fort ; le camp qui a le total le plus fort gagne cette différence payée par le camp perdant à un taux fixé d'avance.

EXEMPLE. — 1re *Manche*. — 1er *coup* (A donne), AB appelle *carreau* et fait 3 tricks : il a 4 honneurs en main : AB se porte à la marque 3 × 6 = 18, aux honneurs 8 × 6 = 48. 2e *coup* (C donne), CD appelle *trèfle* et perd 2 tricks, il a 3 honneurs. AB porte à la marque 2 × 4 = 8, CD porte aux honneurs 2 × 4 = 8. 3e *coup* (B donne), AB appelle *pique* ; il fait 1 trick ; il a 3 honneurs, il porte à la marque 2, aux honneurs 2 × 2 = 4. 4e *coup* (D donne), CD appelle *sans atout* ; il fait 3 tricks ; il a trois as : CD obtient à la marque 3 × 12 = 36, qui, étant supérieur à 30, lui vaut la manche ; et aux honneurs 30. — Puis se joue la seconde manche, A donnant de nouveau : celle-ci est faite en 3 coups ; on fait une belle, D donnant au 1er coup. En fin de belle, AB gagne, obtient 100 de queue. Au total, AB gagne 160 points. Cela signifie que si le taux est de 1 cent. par point, chacun des joueurs A et B doit recevoir 1 fr. 60 ; le camp CD a donc à débourser 3 fr. 20.

Remarquons qu'il peut arriver que, quoique gagnant les manches, un camp perde effectivement au règlement final ; ce fait advient si le camp adverse a marqué de nombreux points d'honneur que ne compense pas la *queue* de 100 points.

Tour de 3 robres. — On fait souvent un *tour* de 3 robres, afin de faire jouer en partenaires les 4 joueurs 2 à 2. Dans ce cas, le premier robre fini, restent à leur place le 1er à donner et le 1er à entamer (qui gardent leur donne et leur entame), les deux autres intervertissant leurs places. Soit que A doive donner, C reste en place. B et D intervertissent leurs places. Pour le troisième robre, cette règle n'est pas toujours applicable ; reste alors toujours à sa place le 1er à donner, 2 des autres joueurs intervertissant leur place de façon à satisfaire à la troisième combinaison.

ROBRE

	1re MANCHE. AB	1re MANCHE. CD	2 MANCHE. AB	2 MANCHE. CD	BELLE. AB	BELLE. CD	
Honneurs.					100		... queue.
							... 5e coup
		30					... 4e coup.
	4		8		12		... 3e coup.
		8		24		16	... 2e coup.
	48		16				... 1er coup
							β
Marques (ou levées).	18		24		12		... 1er coup
	8			6	8		.. 2e coup.
	2	36	8		12		... 3e coup.
							... 4e coup.
	80	74	56	30	144	16	

	AB	CD	GAGNANTS.
1re Manche ...	80	74	CD
2e Manche	56	30	AB
Belle.........	144	16	AB
Total.........	280	120	AB
Report	120		
Gain	160		

RÈGLEMENT DU JEU. — Le règlement est aussi simple qu'au whist. La seule obligation est de fournir de la couleur demandée par la 1re carte de la levée, si l'on en a ; on n'est forcé ni de monter ni de prendre ; quand on n'a pas de la couleur demandée, on peut couper (supposant un appel de *couleur*) ou se *défausser* de ce qu'on veut. Hors cela, il est des règles de police qu'il faut respecter pour éviter les contestations : *a*) Un joueur a le droit de demander à voir, outre la levée qui est sur la table, la levée précédente, mais non pas les autres ; *b*) Pour l'appel, toute couleur appelée est appelée sans retour possible ; le *donneur* doit, s'il n'est pas dans l'intention d'appeler, après avoir vu son jeu, passer parole immédiatement (une hésitation serait une indication au partenaire) ; s'il veut réfléchir un instant avant d'appeler, il annonce *j'appelle* et doit ensuite appeler ; *c*) Une fausse renonce est une faute grave, aussi quand un joueur renonce une première fois, son partenaire est en droit de lui demander s'il est vraiment forcé de renoncer. C'est le seul cas où l'on soit en droit de parler. La fausse renonce non immédiatement reprise vaut au camp coupable de ne rien marquer s'il gagne en fin de coup (si ce n'est les honneurs), et, qu'il gagne ou qu'il perde, lui vaut une pénalité de 3 levées de la couleur appelée portées *à la marque* par le camp adverse. Il n'est cependant pas admis que le camp adverse soit du coup, par cet appoint de 3 levées, gagnant de la manche ; il lui faut encore gagner un coup suivant (un coup de pique suffit) : si le camp coupable arrive à marquer ses 30 points avant que le camp adverse ait fait cette levée nécessaire, il gagne la manche. Le total s'établit ensuite comme pour les autres manches.

QUELQUES CONSEILS. — *Conseils généraux*. — Comme le whist, le bridge demande de la mémoire, de la finesse, de l'habitude. Il faut s'exercer à retenir toutes les cartes jetées, particulièrement les atouts, les cartes maîtresses des couleurs, le nombre des cartes de chaque couleur. Cette mémoire

s'acquiert rapidement. Il faut de la finesse pour deviner le jeu de son partenaire et ceux de ses adversaires et pour comprendre leur tactique. La finesse et l'habitude permettent de juger rapidement de la valeur de son jeu et de son rendement probable, aussi bien pour l'*appel* que pour le *coup*. Un bon joueur, après avoir vu son jeu, sait ce qu'il fera dans les diverses circonstances qui se présenteront au cours du coup ; il sait de plus à peu près, après les 3 ou 4 premières levées, si elles n'ont pas été toutes d'une même couleur, de quoi se composent les 2 jeux qu'il ne voit pas.

Appel de l'atout. — C'est le sentiment que le joueur a de son jeu qui doit déterminer son appel. On a donné des règles arithmétiques, mais elles sont illusoires et souvent trompeuses. Voici quelques avis sur cette question. L'*appelant* doit tenir compte de l'état de la *marque*, c.-à-d. du nombre de points qu'il lui reste à faire pour gagner et du nombre des points des adversaires. S'il est en retard, il pourra risquer un appel cher et dangereux ; s'il a de l'avance il appellera petit et sûr. Soit que A ait donné ; c'est à lui d'appeler : en principe, il ne doit appeler qu'une couleur profitable (*rouge, cœur* ou *carreau* ou *sans-atout*) ; il ne doit appeler une *noire* que dans 2 cas : si cette noire lui fait sûrement gagner la manche ; s'il a près d'une noire assez belle un jeu extrêmement pauvre, incapable de *défendre* aucun appel du partenaire. S'il n'est dans aucun de ces cas, et qu'il ne puisse appeler une *rouge* ni *s-a*, il passe parole à B. B est forcé d'appeler ; il peut appeler, lui, n'importe quelle couleur, même un pique ; il doit cependant réfléchir au danger d'être contre, s'il appelle un pique par trop pauvre, dit *pique de misère*. Quand B appelle pique et que ce pique n'est pas contré, on convient de ne pas jouer le coup ; on accorde 1 trick ou 2 à AB. Si cependant la marque d'un des camps est de 26, on joue ce pique. Pour l'appel de B ou de A, voici quelques indications. Pour appeler une *rouge* il est bon d'avoir en cette rouge 5 atouts dont 2 honneurs, ou 4 atouts dont 3 honneurs ; il faut surtout que l'ensemble du jeu présente 4 levées sûres et 1 ou 2 probables. Sont tenues pour sûres les cartes maîtresses de couleur (qui ne peuvent être que coupées), quand elles ne sont pas accompagnées d'une suite trop longue, les atouts maitres, les atouts au-dessus de 3. On peut appeler des noires plus risquées. Pour appeler *s-a*, A doit avoir ou 3 as ou 2 as et *roi* et *dame* d'une 3e couleur ou 1 as et 2 combinaisons *r. d.* et surtout avoir des (ou au moins une) couleurs longues. B, lui, s'il a de fortes rouges, peut appeler un *s-a* dit de 2 *couleurs* ; il suppose en effet que A n'ayant pu appeler ayant passé parole a une *noire* au moins. En général, être prudent dans le *s-a* et ne pas se fier à la valeur des cartes ; un *r* gardé ne vaut souvent rien : une longueur même basse est toujours une bonne chose.

Contre. — Être prudent dans le contre ; sauf cas tout à fait exceptionnels, *ne pas contrer si l'on est au-dessous de l'appelant*, car on doit alors supposer son propre jeu en atout en prise directe par celui-ci. Si AB (par A ou B) appelle *s-a*, l'un des deux C ou D peut contrer. C contre s'il est riche, s'il a une séquence par le haut (quinte ou seizième majeure) et s'il a au moins 6 levées sûres. D *quel que soit son jeu ne doit contrer que s'il a l'as de cœur* ; c'est là une *convention*. Il faut en effet que C sache où *le trouver* ; C alors joue ses cartes maîtresses et passe la main à D par un petit cœur. Être encore plus prudent au surcontre, contre fait par A ou B du contre de CD, etc.

Entame. — Si A a donné, C qui est à sa gauche *entame*. L'entame est en général une *invite* faite par C à D ; mais C peut encore jouer une carte maîtresse qui lui laisse la main, de façon à *voir venir*, c.-à-d. à voir le mort B avant de rejouer. Pour ce qui est de cette invite et des autres, comme au whist, répondre toujours, c.-à-d. rejouer quand on a la main dans la couleur que le partenaire vous a envoyée.

Coup. — Nous nous occuperons d'abord des coups de *couleur*, plus bas seulement du *s-a* ; nous soulignerons les règles capitales. — Le joueur A faisant marcher son jeu et le mort B est très libre ; en général, il attaque ; il n'a pas à se soumettre à des principes fixes : il doit agir de ses 2 jeux à la fois, de façon à user de l'un par l'autre. C et D, au contraire, ont à se défendre ; ils doivent de plus se comprendre et pour cela suivre des règles fixes avec cette idée que toute transgression des règles est une indication précise, une sorte d'invite. 1) *Le joueur qui est au-dessous du mort* (C), *quand il a la main, doit jouer dans une des couleurs fortes du mort par une carte inférieure aux fortes cartes de cette couleur au mort* (on dit *dans la forte et au-dessous*). *Le joueur qui est au-dessus du mort* (D) *doit, quand il a la main, jouer dans une des couleurs faibles du mort et, s'il le peut, par une carte supérieure à la plus forte carte de cette couleur au mort* (on dit *dans la faible et au-dessus*). (Pour les mots *faible, forte*, voir le vocabulaire ; remarquer qu'un *singleton* n'est pas une faiblesse s'il est accompagné d'atout). — 2) *Le troisième à jouer* (D si C, C si D a joué la première carte de la levée) *doit mettre sa plus forte carte de la couleur demandée par son partenaire, sauf le cas où cette carte serait équivalente, au point de vue de la levée, à celle du partenaire ou lui serait inférieure* (On dit *ne jamais faire d'impasse sur son partenaire*). Supposons : C joue 8 *cœ*, B met valet ; si D a l'as il doit le mettre, sans quoi il trompe C qui croit l'as en A. — 3) *Le joueur qui est au-dessus du mort ne doit pas jouer dans les fourchettes du mort. C'est à celui qui est au-dessous de le faire.* — Ces règles ne sont pas des conventions ; qu'on y réfléchisse souvent, on comprendra leur valeur. — 4) C *ou* D *doivent autant que possible éviter de faire couper la main courte en atout : ils ont souvent intérêt à faire couper la main longue.* — 5) Un joueur doit éviter d'entamer dans ses propres fourchettes ; il doit *inviter* son partenaire à le faire. Nous ne donnerons pas d'autres règles. A a parfois à tenir compte de règles analogues quand il connaît un peu les jeux des adversaires, surtout s'il a à se défendre, c.-à-d. si CD a contré ou s'il attaque.

NATURE DES JEUX. — Ils sont de 2 types qui se mêlent plus ou moins dans un camp ; *jeux de coupe* et *jeux de longue couleur*. Le *jeu de coupe* consiste à jouer d'une main une couleur qui est coupée de l'autre ; ainsi, après 2 ou 3 coups, A ayant dans sa main 3 atouts de *cœ* et point de *pi* tâchera de passer la main au mort B, de façon à lui faire jouer des *pi* qu'il coupera. La défense de CD consistera à faire, s'il peut, tomber les atouts en en jouant. Le *jeu de longue couleur*, consiste, ayant une longue couleur affranchie, à faire tomber les atouts de l'adversaire, afin de faire les levées de cette couleur longue. L'adversaire, lui, tâche d'arrêter la chute des atouts, afin de couper la longue couleur. On verra dans des exemples comment se mêlent ces deux tactiques. — *Jeu de sans-atout.* — Les règles sont aussi simples que celles de la bataille : point d'atout ; fournir de la couleur ; si l'on n'en a pas renoncer. Il faut dans une main de *s-a* considérer 2 sortes de

LE BRIDGE

Coup de couleur.

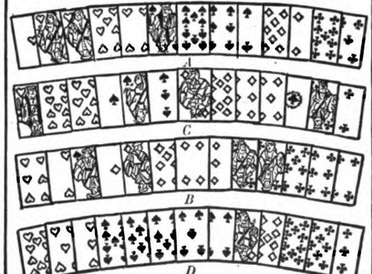


FIG. 4. — *Les jeux au début de la partie.*

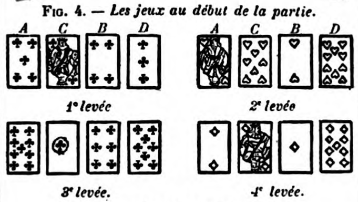


FIG. 5. — *Les 4 premières levées.*

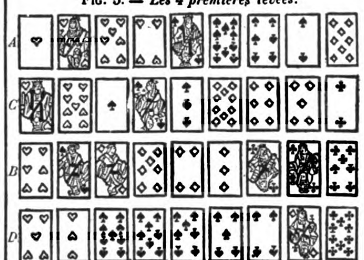


FIG. 6. — *Les jeux après la 4e levée.*

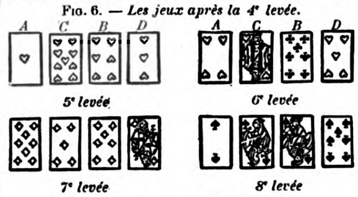


FIG. 7. — *Les 5e, 6e, 7e et 8e levées.*

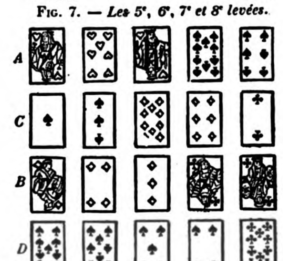


FIG. 8. — *Les jeux après la 8e levée.*

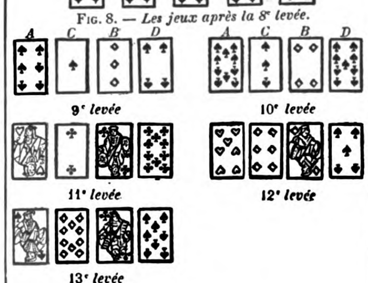


FIG. 9. — *Les dernières levées.*
AB fait un trick. Marque : 8. Honneurs : 16.

cartes qui ont leur importance ; les cartes maîtresses, les couleurs longues. Le jeu de celui qui a appelé est d'affranchir une couleur longue, de faire des levées avec elle, de se servir de ses cartes maîtresses et pour se défendre contre les couleurs longues des adversaires, et pour reprendre la main. Il faut toujours suivre cette tactique : jouer ses cartes maîtresses sans raison est affaiblir son jeu, souvent le compromettre. L'adversaire, lui, s'efforce et de ne pas affranchir la couleur longue, et de faire perdre au camp assaillant ses rentrées. Par suite, il est parfois conduit à transgresser les règles impératives posées pour les coups de couleur ; ainsi sur une invite de C, D pourra très bien ne pas mettre sa plus forte carte, s'il doit en agissant ainsi laisser en prise une couleur longue de B ou de A ; on dit que D *laisse passer* ; de même, supposant que B ait un 1, D pourra jouer dans la couleur de cet 1, afin de faire perdre une rentrée à B. La grave difficulté pour C et D est de se comprendre. Outre les indications données par les *invites*, il en est d'autres données par la 1re *défausse*, à faire au coup ; 2 *conventions* existent à ce sujet ; soit se défausser d'une carte de la couleur *complémentaire* de celle qu'on désire, c'est la *défausse anglaise* (couleur complémentaire est l'autre couleur rouge ou l'autre couleur noire, se défausser de *pi* si l'on veut *trèfle*) ; soit d'une carte de la couleur qu'on désire, c'est la *défausse américaine*. — Chacune de ces conventions a ses inconvénients. Poser la convention avant de jouer. — L'*entame*, elle, est toujours une invite, à moins qu'elle ne soit faite d'une carte maîtresse ; elle est fixée par la règle dite de *la quatrième meilleure* : C joue de sa couleur la plus longue la quatrième carte en valeur. S'il a par exemple : r, 10, 9, 7, 5, il joue le 7.

EXEMPLES DE COUPS. — Ceux qui voudront suivre ces exemples avec profit devront les étudier avec un jeu de cartes.

	B	
	B *Cœ.* 6, 2. *pi*, v. *ca.* 1, v., 7, 4, 3. *tr.* d., v., 7, 6, 4.	
C *Cœ.* r., 9, 8. *pi.*, 1, d., 3. *ca.*, r., 10, 6, 5. *tr.*, 1, r., 2.	TABLEAU 1.	D *Cœ.*, 10, 5, 3. *pi.*, 9, 8, 7, 5, 4. *ca.*, d., 9. *tr.*, 10, 8, 3.
A donne et appelle *cœ.* C entame.	A *Cœ.*, 1, d., v., 7, 4. *pi.*, r., 10, 6, 2. *ca.*, 8, 2. *tr.*, 9, 5.	

1° *Coup de couleur.* — A donne, la composition des jeux est figurée dans le tableau 1. A appelle *cœ* : il peut considérer en effet qu'il a 4 levées sûres de cet atout et 1 levée probable à *pique*. Le tableau 2 donne la suite des levées ; le crochet [marque à chaque levée la première carte jouée ; la carte qui fait la levée est soulignée. Voici un bref commentaire

TABLEAU 2.

	A	C	B (mort).	D
1re levée............	5 *tr.*	[*r. tr.*	4 *tr.*	3 *tr.*
2e —	*v. cœ.*	[8 *cœ.*	2 *cœ.*	10 *cœ.*
3e —	[9 *tr.*	1 *tr.*	6 *tr.*	8 *tr.*
4e —	2 *car.*	[*r. ca.*	1 *ca.*	9 *ca.*
5e —	1 *cœ.*	9 *cœ.*	[6 *cœ.*	3 *cœ.*
6e —	[4 *cœ.*	*r. cœ.*	7 *tr.*	5 *cœ.*
7e —	8 *ca.*	[5 *ca.*	7 *ca.*	*d. ca.*
8e —	2 *pi.*	*d. pi.*	*v. pi.*	[7 *pi.*
9e —	6 *pi.*	[1 *pi.*	3 *ca.*	4 *pi.*
10e —	10 *pi.*	[3 *pi.*	4 *ca.*	9 *pi.*
11e —	[*d. cœ.*	2 *tr.*	*v. tr.*	10 *tr.*
12e —	[7 *cœ.*	6 *ca.*	*v. ca.*	5 *pi.*
13e —	[*v. pi.*	10 *ca.*	*d. tr.*	8 *pi.*
AB marque 1 trick.				

à ces levées. 1re *levée*). C, avant que B soit abattu, ne pouvant inviter à *pi* où il a la fourchette, entame pour *voir venir* du *roi* de *trèfle*, B abat et fournit, D et A fournissent, CD lève. 2e *l.*) C voit que B a 2 forces, *carreau* et *trèfle* et un singleton de *pi*, avec des atouts auprès ; pour défendre ses deux *piques* qui sont maîtres, il tâche de faire tomber les atouts de B et joue 8 *cœur* ; B fournit, D met sa plus forte, A prend du *valet*, AB lève. 3e *l.*) A ne peut jouer *pique*, il va tâcher de libérer les *trèfle* et joue 9 *trèfle*, C prend de l'1, B et D fournissent, CD lève. 4e *l.*) C ne peut jouer atout encore une fois n'ayant qu'un *roi* gardé, il joue la règle (forte et en dessous), par *ca roi* afin de libérer la *dame* qu'il estime être chez D, B met l'1, D et A fournissent, AB lève. 5e *l.*) A, à son tour, veut affranchir *trèfle* des atouts ; de B il joue donc *cœur*, D fournit, A prend de sa main par *cœur* 1, C fournit, AB lève. 6e *l.*) A joue un dernier coup d'atout *cœur* 4 ; C prend par *cœ roi*, B renonce, D fournit, CD lève. 7e *l.*) C ne peut jouer dans sa fourchette de *pique*, ni *trèfle* où B est maître, il *cherche D* en jouant, *carreau* 5. B fournit, D prend de *ca, d*, A fournit. CD lève. 8e *l.*) D joue la règle (car le singleton maintenant est une faiblesse), par *pique*, 7 : A fournit d'un petit, conservant son roi, C prend de *d*, B fournit. CD lève. 9e *l.*) C joue *pique* 1, B renonce, D et A fournissent, CD lève. 10e *l.*) C tente la chance que *pi roi* soit chez D, il joue *pi* 3 ; B renonce, D fournit, A met le *roi*, AB lève. 11e, 12e, 13e *l.*). A a en main les 3 dernières levées, 2 atouts et le *pi roi* ; il fait ces 3 levées. Souvent dans un pareil cas, A abat simplement. Au total, AB a 7 levées, CD en a 6. 1 trick pour AB, 3 honneurs dans la main de A, on porte : marque 8, honneurs 16. Ce coup était délicat ; il n'est pas d'un type défini : A a pu croire qu'il serait de coupe et même de navette (du seul pique en B et deux trèfle en A) ; par suite de la tactique de C, il a été joué par A comme coup de longue couleur (couleur trèfle) et cependant A n'a en fin de compte pas fait de levée à trèfle, mais 2 levées roi pique. C'est là un genre de surprises assez fréquent. Nous conseillons aux lecteurs d'étudier d'autres marches de ce coup.

Coup de sans-atout. — Composition des jeux, tableau 3. A a donné ; ne voulant pas faire un appel risqué à carreau, il

passe parole, B appelle sans-atout ; il a 3 levées sûres et 2 probables, *pique* et *trèfle*. On adopte la défausse anglaise (tableau 4). 1re *levée*) C joue la règle de la 4e meilleure, *cœur* 5, B abat ; A voit qu'il y a des défenses à toutes les couleurs, une longueur à carreau qui vient compléter la sienne ; pour arrêter *cœur*, il ne fait pas d'impasse et met *cœur roi*, D prend de l'1, A fournit, CD lève. 2e *l.*) D n'a rien à indiquer à son partenaire, il répond à l'invite par cœur 6, A se défausse ; C monte du 9, B, pour ne pas affranchir les *cœurs* de CD, laisse passer et met *cœur* 4, CD lève. 3e *l.*) C rejoue *cœur* 3, B prend de la *d.*, D fournit, A renonce. AB lève. 4e *l.*) A maître par B va jouer ses *carreaux* ; il en a 9 dans les 2 mains ; il suppose que C en a 2 et D 2, il joue donc *carreau* par la tête, *carreau roi*, D, A, C fournissent, AB lève. 5e *l.*). B joue *carreau valet*

B (mort).
Ca., r., v., 6, 3.
pi., 1, v., 6.
cœ, r., d., 4.
tr., 1, v., 9.

C
Ca., d., 7, 2
pi., r., 2.
Cœ., v., 9, 7, 5, 3.
tr., r., 8, 7.

TABLEAU 3.

D
Ca., 10.
pi., d., 8, 7, 3.
Cœ., 1, 10, 6, 2.
tr., d., 6, 5, 4.

A
Ca., 1, 9, 8, 5,4.
pi., 10, 9, 5, 4.
Cœ., 8.
tr., 10, 3, 2.

A passe parole.
B appelle *s-a.*

pour prendre *carreau dame*, si elle est en D ; D se défausse de *trèfle* (défausse anglaise demandant *pique*), A sait qu'il perd une levée de *carreau* ; il laisse passer avec *carreau* 5, C prend de *carreau dame*, CD lève. 6e *l.*) C fait alors un *cœur* par *cœur valet*, B renonce, D fournit, C renonce, CD lève. 7e *l.*) C fait son dernier *cœur* par *cœur* 7. B, D, A renoncent, CD lève. 8e *l.*) C répondant à la défausse de D joue *pique roi* (pour des raisons que nous laissons deviner), B prend de *pique* 1, D et A fournissent. AB lève. 9e, 10e, 11e *l.*) A fait alors avec son jeu et avec B, 3 levées de sa longue couleur *carreau*.

TABLEAU 4.

	A	C	B	D
1re levée............	*cœ.* 8	[*cœ.* 5	*cœ. r*	*cœ.* 1
2e —	*pi.* 4	*cœ.* 9	*cœ.* 4	[*cœ.* 6
3e —	*tr.* 2	[*cœ.* 3	*cœ. d.*	*cœ.* 2
4e —	*ca.* 4	*ca* 2	[*ca. r.*	*ca.* 10
5e —	*ca.* 5	*ca. d.*	[*ca. v.*	*tr.* 4
6e —	*pi.* 5	[*cœ. v.*	*ca.* 3	*cœ.* 10
7e —	*tr.* 3	[*cœ.* 7	*tr.* 9	*tr.* 5
8e —	*pi.* 9	[*pi. r.*	*pi.* 1	*pi.* 3
9e —	*ca.* 1	*ca.* 7	[*ca.* 6	*pi.* 7
10e —	[*ca.* 9	*tr.* 7	*pi.* 6	*pi.* 8
11e —	[*ca.* 8	*pi.* 2	*pi. v.*	*pi. d.*
12 —	[*tr.* 10	*tr. r.*	*tr.* 1	*tr.* 6
13e —	*pi.* 10	*tr.* 8	[*tr. v.*	*tr. d.*

C, D renoncent, D conservant avec soin sa *trèfle dame.* AB lève 3 fois. 12e *l.*) A joue *trèfle* 10, C fournit, B prend de *trèfle* 1, D fournit, AB lève. 13e *l.*) B joue *trèfle valet*, D prend de *trèfle dame*, A renonce, C fournit, CD lève. Au total, AB fait un trick : il a 3 as ; marque 12, honneurs 30. Ce coup a été doublement de couleur longue ; *carreau* pour AB, *cœur* pour CD. Observons que AB n'a pas tiré de ses jeux le meilleur parti possible ; si à la 4e levée, B avait envoyé un petit *carreau* que A aurait pris, puis qu'à la 5e A ait envoyé à son tour un petit *carreau* qui eût mis la *dame* de *carreau* en prise, AB eût fait une levée à *carreau* de plus. Mais rien ne lui indiquait ce jeu. Les meilleurs joueurs perdent ainsi des levées.

VARIÉTÉS DU BRIDGE. — 1° *Bridge à trois.* — Il n'y a que 3 joueurs : celui qui a tiré la carte la plus basse conserve le mort pendant tout le *robre*. Soit A celui-là. Si c'est à son tour de donner *pour sa main*, il sert comme au bridge ordinaire s'il doit donner pour le mort, il sert d'abord D. En revanche c'est toujours son propre jeu qu'il relève d'abord ; il le regarde ; s'il appelle de son jeu, il le fait comme au bridge ordinaire ; s'il *passe parole*, son appel est forcé, c.-à-d. qu'il doit appeler la plus longue couleur du mort, la longueur étant prise d'abord par le nombre de cartes, pour le même nombre de cartes par la valeur de la plus forte, pour mêmes valeurs par le prix de la couleur (il doit prendre la plus chère). S'il y a 3 as au mort, il doit appeler *sans-atout*. Cette obligation ôte de l'intérêt au jeu. Il n'étale le mort que lorsque C ou D a *entamé*. Si c'est à C d'appeler, A regarde d'abord le mort B : c'est avec B seul qu'il peut contrer, c'est de B qu'il entame. Si c'est à D d'appeler, il regarde d'abord son jeu A. La marque ne diffère pas de celle du bridge ordinaire ; cependant on joue en général en une seule manche de 40 points, la queue étant de 60. Le robre alors se fait en 3 manches pleines, chacun ayant le mort à son tour.

2° *Bridge à deux* (fig. 3). — Se joue avec 2 morts placés sur des chevalets de telle sorte que chaque joueur voit son mort sans voir celui de l'adversaire ; mêmes règles d'appel que dans le bridge à 3 ; même marque ; le 1er jeu à regarder par le joueur qui n'appelle pas est le jeu dont il entamera.

3° *Bridge à quatre aux enchères.* — Cette combinaison diffère du bridge ordinaire par l'appel, le système de la marque et, selon les joueurs par la valeur attribuée aux cartes. L'*appel* est mis aux enchères d'après le principe suivant : Un joueur ayant appelé, son appel peut lui être enlevé par un appel plus cher. La valeur des appels se compte d'après le prix de la couleur demandée (ces prix étant ceux du bridge ordinaire) et d'après le nombre de tricks que l'appelant prétend faire. On peut appeler deux tricks à carreau ; leur valeur est 12 ; à égalité de prix, cet appel a le pas sur un appel précédent correspondant à un nombre moindre de levées (2 levées à carreau priment 1 levée à *sans-atout*). L'échelle ascendante des appels est donc la suivante : un *pique*, un *trèfle*, deux *piques*, un *carreau*, trois *piques*, un *cœur*, deux *trèfles*, quatre *piques*, cinq *piques*, un *sans-atout*, deux *carreaux*, trois *trèfles*, six *piques*, etc. L'enchère se dispute de la façon suivante.

Le donneur (A) parle le premier : il *doit* appeler une couleur ; son appel est surtout une indication pour le partenaire (C) ; si son jeu est tout à fait pauvre, il dit *un pique* : c'est un aveu de misère ; dès que son jeu est défendable, il doit, pour l'indiquer, dire *deux piques* ou *un trèfle*, autrement il appelle l'atout qu'il juge bon sans être aussi prudent qu'au bridge ordinaire. Une fois qu'il a appelé, son voisin de gauche (C) peut appeler une valeur plus forte ; il peut d'ailleurs ne rien dire, ce qui ne l'empêchera pas de parler plus tard si un des autres a *relancé*. Alors vient le tour de B ; celui-ci a une indication sur le jeu de A et peut forcer sur l'appel de C, et même si C n'a rien dit, il peut forcer sur l'appel de A pour demander une couleur plus

LE BRIDGE
Coup de sans-atout.

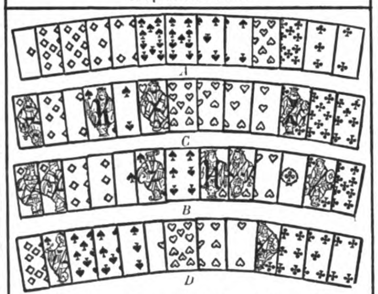


FIG. 10. — *Les jeux au début de la partie.*

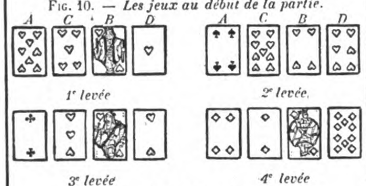


FIG. 11. — *Les 4 premières levées.*

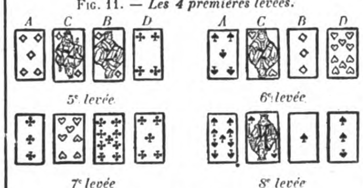


FIG. 12. — *Les 5e, 6e, 7e et 8e levées.*

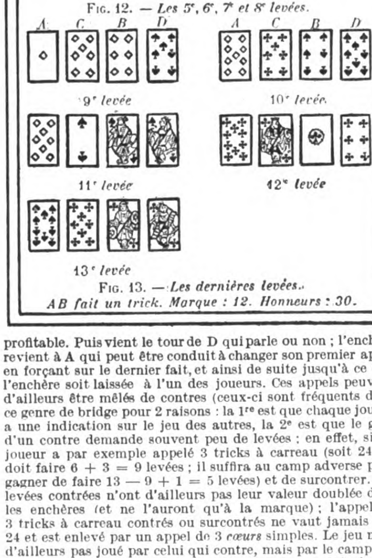


FIG. 13. — *Les dernières levées.*
AB fait un trick. Marque : 12. Honneurs : 30.

profitable. Puis vient le tour de D qui parle ou non ; l'enchère revient à A qui peut être conduit à changer son premier appel en forçant sur le dernier fait, et ainsi de suite jusqu'à ce que l'enchère soit laissée à l'un des joueurs. Ces appels peuvent d'ailleurs être mêlés de contres (ceux-ci sont fréquents dans ce genre de bridge pour 2 raisons : la 1re est que chaque joueur a une indication sur le jeu des autres, la 2e est que le gain d'un contre demande souvent peu de levées ; en effet, si un joueur a par exemple appelé 3 tricks à carreau (soit 24), il doit faire 6 + 3 = 9 levées ; il suffira au camp adverse pour gagner de faire 13 — 9 + 1 = 5 levées) et de surcontrer. Les levées contrées n'ont d'ailleurs pas leur valeur doublée dans les enchères (et ne l'auront qu'à la marque) ; l'appel de 3 tricks à carreau contrés ou surcontrés ne vaut jamais que 24 et est enlevé par un appel de 3 *cœurs* simples. Le jeu n'est d'ailleurs pas joué par celui qui contre, mais par le camp qui est contré ou qui surcontre. Une fois l'enchère arrêtée, levées contrées ou surcontrées, celui à qui elle reste fait marcher le jeu, son partenaire sera mort après l'entame ; il y a exception quand ce partenaire est celui qui le premier a appelé la couleur dans laquelle le coup va être joué, auquel cas c'est lui qui joue. Le coup se joue alors comme un coup de bridge ordinaire, avec cette différence que les invites (ou certaines) ont été presque faites par le jeu même des enchères ; les mains sont ainsi bien mieux utilisées. Le camp qui joue doit faire au moins autant de tricks qu'il en a annoncé ; sinon il perd. Soit qu'il ait appelé 2 tricks ; il lui faut faire 8 levées, s'il n'en fait que 7, il perd un trick ; en revanche, s'il en fait 8 levées, il gagne un trick ; s'il en fait 9, il en gagne 3, etc.

MARQUE. — La marque diffère de celle du bridge ordinaire. Son principe est le suivant : si le camp auquel les enchères sont restées gagne, les tricks gagnés lui sont portés comme au bridge ordinaire et au même taux de valeur *à la marque* ; s'il perd, le camp adverse porte son gain *aux honneurs* à raison de 50 points par trick perdu, de 100 s'il y a eu contre, de 200 s'il y a eu surcontre, etc., quelle qu'ait été la couleur de l'atout (*sans-atout*, *cœur*, *carreau*, *trèfle* ou *pique*). De plus, si, son coup ayant été contré, le camp appelant fait autant de levées qu'il avait appelé, il lui est porté *aux honneurs* 50 points et, s'il en fait plus, 50 points par levée faite en sus de son appel ; c'est la consolation de *bien joué*. Comme au bridge ordinaire, la *manche* est en général de 30 points, le *robre* de 3 manches. Mais la queue est ici de 250. Il résulte de ce principe que seul le gain des coups que l'on joue fixe le gain des manches. Cette manière de marquer donne de la variété au jeu. En effet, prenons le cas où AB serait riche aux honneurs et pauvre à la marque, et où CD serait dans la situation inverse, et que CD appelle une couleur par laquelle il ait chance de finir la manche ; AB peut avoir intérêt à lui enlever l'appel, quitte à perdre, de façon que CD gagnant alors ne marque son gain qu'aux honneurs ; AB se réservera ainsi la chance d'un bon appel au coup suivant. Cette manière de marquer explique aussi le jeu des contres ; soit le cas précédent : CD se trouvant riche dans la couleur nouvellement appelée par AB, contrera afin de marquer 100 par levée gagnée au lieu de 50 ; mais alors AB, jugeant peut-être le risque trop gros, modifiera son appel, chargeant sur son dernier appel, choisissant une couleur que CD ne peut contrer, afin de limiter sa perte à 50 par levée. Le bridge ainsi modifié est beaucoup plus un jeu d'argent que le bridge ordinaire. Il faut penser qu'au même taux pour le point, le risque est environ 5 fois plus fort et fixer le prix du point en conséquence. Comme exemples d'enchères, considérons les deux jeux décrits tableau 1, soit que D ait donné, il appellera *deux piques* (indication au partenaire), A forcera à *un cœur* ; C ayant deux 1 et sachant son partenaire riche en *piques*, dira *un sans-atout*, B ne pourrait rien dire au-dessus ; D ne dirait rien ; quant à A, si sa marque est bonne, il laissera le *sans-atout* à CD ; si sa marque est faible, il risquera de dire *deux cœurs* ; C, pour garder la marque, dira *deux sans-atout* ; et B, sachant A riche en *cœurs*, pourra même risquer de contrer ou *deux sans-atout. Tableau* 3). Soit que A ait donné : il *doit* appeler : il appelle un *carreau* ; faire un autre appel serait tromper son partenaire ; C appelle *un cœur* ; B sachant A riche en *carreau*, appelle à coup sûr *un sans-atout* ; si D a des raisons de ne pas laisser la main à AB, il dit *deux cœurs* ; A ne dit rien ; C non plus ; B pourrait appeler *deux sans-atouts*, il préfère appeler *trois carreaux*, et l'enchère lui reste. Comme A a le premier appelé *carreau*, c'est lui qui joue et B abat son jeu.

BRIOCHE. — Préparer le levain qui doit entrer dans la confection de la pâte à brioche : mettre dans un bol 125 gr. de fleur de farine, 10 gr. de levure de bière nouvelle, délayée avec un peu d'eau tiède, de manière à former une pâte molle ; couvrir ce levain d'un linge fariné, le recouvrir d'une couverture de laine et le placer dans un endroit chaud, jusqu'à ce qu'il ait atteint plus du double de son volume. A défaut de levure de bière, employer de la levure de pain ; mais il faut une quantité double. Pour préparer la pâte de la brioche, étaler sur une table 375 gr. de la farine ; faire au milieu une fontaine, y mettre 35 gr. de beurre frais, 5 ou 6 gr. de sel, 8 œufs entiers, et un demi-verre de bonne crème de lait. || Délayer le tout en y incorporant peu à peu la farine. Pétrir cette pâte en la foulant à plusieurs reprises avec la paume de la main, l'étaler un peu et y incorporer le levain sans trop la fatiguer. Fariner alors une serviette, la mettre dans une terrine ou une corbeille à pain et y déposer la pâte recouverte d'un linge pour la laisser reposer pendant 12 heures dans un endroit modérément chauffé en hiver, frais en été. Faire la pâte le soir pour le lendemain matin, et le matin pour le soir. La pâte doit être délicate et douce au toucher, mais assez ferme pour se maintenir sans s'étaler. La façonner en forme de couronne ou de grosse boule surmontée d'une plus petite, la laisser encore reposer 2 ou 3 heures sous le linge et sous la couverture ; beurrer ensuite une plaque de tôle, y placer la brioche, la dorer avec un jaune d'œuf délayé dans de l'eau, la mettre aussitôt dans un four, à une bonne chaleur (*four gai*) la laisser cuire de 30 à 45 minutes. Les proportions de pâte que nous venons d'indiquer donnent une grosse brioche suffisante pour 10 ou 12 personnes.

BRIOCHES AU CHOCOLAT. — Excellente manière d'utiliser de petites brioches rassises. Chauffer légèrement de la crème au chocolat ; lorsque celle-ci est au point voulu, enlever avec une râpe la croûte des brioches.

Ranger les brioches dans un plat, verser par-dessus la crème préparée. Prendre chaque brioche une à une, la passer à l'œuf battu, ensuite à la chapelure.

Mettre du beurre dans la poêle ; quand celui-ci est bien chaud, y placer les brioches, les faire frire vivement de belle couleur. Égoutter, saupoudrer de sucre en poudre. Offrir les brioches au chocolat toutes chaudes.

BRIQUES (*ARCHIT.*). — La brique employée en France mesure $0^m,22 \times 0^m,11 \times 0^m,065$, le moule de *Bourgogne* a $0^m,22 \times 0^m 11 \times 0^m,054$. Il en résulte que les cloisons où elles sont employées

BRIQUES

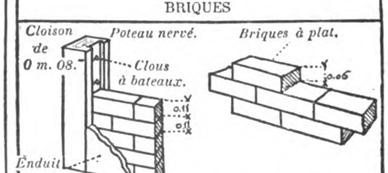


FIG. 1. *Briques de champ.* FIG. 2. *Cloison de 0 m. 11.*

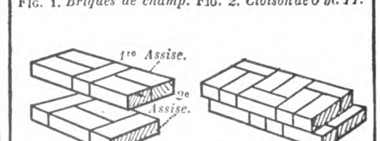
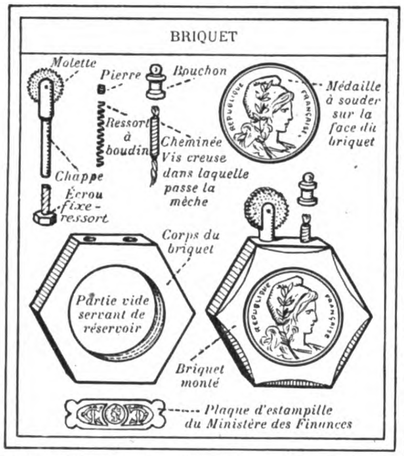


FIG. 3. *Mur de 0 m. 22.* FIG. 4. *Mur de 0 m. 35.*

sur champ ont 0m,06 environ d'épaisseur, sans enduits. Il faut consolider cet ensemble par des *poteaux* de bois *de remplissage*, placés tous les 2 m. environ et *nervés*, c.-à-d. portant une nervure ou gouttière entaillée pour recevoir la brique. Quand la brique est employée *à plat*, la cloison mesure alors 0m,11 d'épaisseur, sans enduits. Il n'est plus besoin d'employer de poteaux. Les *murs* en briques ont 0m,22, 0m,35, 0m,46 d'épaisseur, dimensions que l'on dépasse rarement. Les *murs* creux en *briques* sont excellents contre le froid et l'humidité ; malheureusement, les deux parois qui les forment ont peu de *liaison* ou de cohésion entre elles, elles supportent moins bien les différentes charges. Les *briques creuses* ont l'avantage de la légèreté ; mais supportent mal les lourdes charges. Elles sont très propres à faire des murs de clôture pour les propriétés suburbaines, pour le *chaperon* desquels on pourra utiliser les briques de formes spéciales, étudiées à cet objet.

BRIQUET (*ÉC. DOM.*). — L'emploi du briquet s'est généralisé ; on en fabrique aujourd'hui de toutes formes, de toutes dimensions et de tous prix. ‖ Les briquets les plus pratiques sont à essence et se composent : 1° d'un *réservoir* destiné à contenir une mèche et un tampon d'ouate (verser l'essence dans le réservoir jusqu'à saturation du tampon d'ouate) ; 2° d'un *inflammateur*, dont les deux éléments sont une pierre de ferro-cérium et une molette d'acier dentée, qui doivent toujours être en contact immédiat ; 3° d'un *allumoir* placé à côté de l'inflammateur et constitué par la mèche imbibée d'essence passant au travers d'un tube étroit

BRIQUET



provenant du réservoir. ‖ Pour enflammer, il suffit de faire tourner vivement la molette dont les dents agissant par frottement sur le ferro-cérium font jaillir l'étincelle qui met le feu à la mèche. ‖ Les briquets doivent être estampillés. On trouve des estampilles dans les bureaux de tabac au prix de 2 francs pour les briquets n'ayant pas plus de 0 m. 10 de hauteur et de 5 francs pour les autres. ‖ La découverte d'un briquet non estampillé entraîne la saisie de l'objet et la condamnation à une amende.

BRIS DE CLOTURE (*DROIT*). — Le fait de détruire ou briser des clôtures, de quelques matériaux qu'elles soient faites, constitue un *délit*, puni d'un emprisonnement d'un mois à un an et d'une amende égale au 1/4 des restitutions et dommages-intérêts (art. 456, C. pénal). Il peut donner lieu, en outre, à l'allocation de dommages-intérêts au profit de celui qui a été lésé.

Bris de scellés. — *V.* SCELLÉS.

BROCANTEUR (*LÉGISL.*). —Pour faire commerce de meubles d'occasion, objets de curiosités, hardes, etc., on doit : 1° se faire inscrire sur des registres spéciaux tenus à la Préfecture (à la Préfecture de police, à Paris), et présenter à cet effet sa patente ou un certificat de décharge et un certificat d'individualité ; 2° avoir un registre coté et paraphé par le Commissaire de police ou le Maire et où doivent être inscrits, jour par jour, les noms et adresses des vendeurs, la nature et le prix des marchandises ; ce registre doit être présenté, ainsi que le bulletin d'inscription, à toute réquisition ; 3° en cas de changement de domicile, faire une déclaration au Commissariat de police ou à défaut aux Mairies du lieu que l'on quitte et de celui où l'on va s'établir. Sanctions à ces diverses prescriptions : amende de 1 à 5 fr. ; en cas de récidive, amende de 10 à 15 fr. (*V.* MAJORATIONS) et emprisonnement de 1 à 5 jours ou l'une des deux peines seulement. Il est défendu aux brocanteurs d'acheter un objet mobilier à des enfants mineurs sans le consentement écrit de leur représentant légal, ou à une personne dont le nom et la demeure leur sont inconnus, à moins que son identité ne soit certifiée par deux témoins connus qui signent au registre ; sanction : emprisonnement de 5 jours à un mois et amende de 5 à 200 fr. Mêmes obligations pour le brocanteur sans boutique, qui doit en outre présenter à toute réquisition la médaille à lui délivrée, et d'autre part est soumis aux mesures de police indiquées aux mots COLPORTAGE, FOIRES ET MARCHÉS.

BROCHET (*PÊCHE*). — Le brochet est un poisson trapu et robuste, au corps allongé. Tête plate, mâchoire inférieure plus longue et terminée en pointe, gueule large, garnie de dents extrêmement nombreuses et très acérées, écailles petites, peau fine, dos sombre, flancs vert pâle et tachetés, ventre blanc, nageoires puissantes et rougeâtres. La nage est extrêmement rapide.

Le brochet fraye de février à juin et sa pêche, par suite, est pratiquée de juillet à janvier. Elle est fructueuse lorsqu'il fait un peu de vent, et surtout à la fin de l'automne, à partir de septembre, et en hiver. Le brochet, lorsqu'il ne chasse pas ou lorsqu'il guette, choisit de préférence comme retraite les bancs de roseaux à l'ombre des nénuphars. En hiver il affectionne les remous, en été le plein courant. En étang il se tient dans les herbes, au fond, à proximité d'un coin sans herbes où les petits poissons sont appelés à se grouper. En principe, sa pêche est d'autant plus heureuse que sa proie habituelle, le menu fretin, se fait plus rare. Le brochet croît très vite et peut atteindre le poids de 20 kil. et une longueur de 1 m.

La pêche la plus commune est la *pêche au vif*, qui se pratique en fixant à l'hameçon, de grosse taille si c'est un hameçon simple, de taille moyenne si c'est un hameçon double, un petit poisson vivant. Dans les eaux claires, les meilleurs appâts sont le véron, le goujon, la petite carpe ; dans les eaux troubles, l'ablette, le gardon, la brême, la vandoise. Le vif de petite taille permet la pêche du chevesne, du petit brochet, de la perche et de la truite : le vif de grande taille ne permet de prendre que le brochet. Pour fixer le vif à l'hameçon, le procédé le plus usité est de traverser les deux lèvres du poisson, la pointe ressortant nettement. Le vif a ainsi toute sa liberté de mouvements, à la condition que l'on emploie un hameçon carré, qui lui permette de respirer. Lorsque le vif est assez gros, ce procédé n'est plus suffisant. Employer un hameçon double monté sur corde à guitare ou fil d'acier souple. Prendre l'hameçon tout monté, en introduire l'*œillet* dans le mousqueton situé à la pointe de l'*aiguille à amorcer*, piquer cette aiguille en arrière de la tête du poisson, non loin de l'arête dorsale et la faire glisser sous la peau jusqu'à la nageoire dorsale où on la fait ressortir. L'hameçon se trouve ainsi fixé en arrière de la tête, les deux branches dépassant légèrement la surface de la peau. On retire l'aiguille à amorcer et on accroche l'hameçon à un émerillon fixé à l'extrémité de la ligne. Le vif est très peu blessé, vit et évolue assez longtemps.

Avec l'hameçon simple, on ferre aussitôt que le bouchon s'enfonce ; avec l'hameçon double, on laisse un répit assez long au brochet pour lui permettre de bien avaler l'appât.

Pour conserver ses vifs, avoir un seau au couvercle percé de trous, dont l'eau sera assez fréquemment renouvelée. Pour se procurer des vifs, le mieux est de les pêcher soi-même sur place ; on en trouve aussi, naturellement, chez les marchands d'engins de pêche.

La pêche se pratique avec une canne robuste munie d'un moulinet. La ligne sera en cordonnet ou en forte soie; elle aura à son extrémité un émerillon permettant d'attacher rapidement le bas de ligne en corde à guitare ou en fil d'acier. La grosseur du moulinet et la longueur de la ligne dépendent du cours d'eau où l'on veut pêcher et de la nécessité d'envoyer son appât plus ou moins loin. Néanmoins, une longueur de ligne de 40 à 50 m. est presque toujours suffisante. Employer un bouchon assez léger, de 2 cm. 5 de diamètre, en liège et en forme de poire et comme plomb une olive proportionnée, d'un poids d'environ 7 à 8 gr. *Ne pas trop charger sa ligne*, pour que le poisson puisse aisément se mouvoir dans toutes les directions.

Pêcher à mi-fond, en commençant près du bord où l'on peut très bien avoir la chance de rencontrer un poisson carnassier aux aguets, on jette ensuite un peu plus loin, et on augmente toujours la longueur du jet.

PÊCHE AU POISSON ARTIFICIEL. — On pêche au poisson artificiel ou au poisson mort sans bouchon, en plombant assez fortement sa ligne. Pour cela, fixer une rondelle de plomb, au centre de laquelle on a pratiqué un trou, sur un plomb que l'on place sur la ligne au point où l'on veut plomber. Plier ensuite cette feuille de plomb et serrer. Cette méthode de plombage empêche la ligne de vriller dans l'eau.

On choisit un fond à courant, sans herbes et l'on jette à l'eau l'appât. On ramène alors à soi la ligne au moyen du moulinet. L'appât se meut, semble faire des bonds et attire le poisson carnassier.

On trouve les poissons morts tout préparés chez les marchands d'engins de pêche. On peut également conserver soi-même ses poissons en les introduisant dans un bocal rempli d'une solution à 15 gr. de formol pour un lit. d'eau On se sert du poisson mort avec hameçon double monté sur corde à guitare, en plombant à la hampe de l'hameçon au moyen d'une olive de plomb. On introduit l'empile de l'hameçon au moyen de l'aiguille à amorcer dans la bouche du poisson mort, et on la fait ressortir à la nageoire caudale. Les deux branches de l'hameçon double affleurent ainsi la bouche du poisson. Cette pêche a l'avantage de pouvoir se pratiquer dans les plus petites éclaircies au milieu des herbes, ce qu'on ne peut faire avec le vif qui irait promptement emmêler la ligne en se cherchant une retraite.

Voici un modèle d'équipement pour la pêche au vif : canne robuste, à moulinet, ligne en soie tressée de 80 m., 6 montures à vif sur corde à guitare, poissons artificiels, une douzaine d'hameçons à bec de perroquet sur corde à guitare, seau à vifs.

LE LANCER. — La pêche du brochet au lancer se pratique de deux façons : 1° en retirant du moulinet une certaine longueur de ligne que le pêcheur tient enroulée dans sa main ou à ses pieds. On donne un mouvement de va-et-vient à l'appât et lorsqu'on a suffisamment d'élan, on lâche la ligne déroulée. L'appât va tomber dans l'eau assez loin. 2° Le lancer au moulinet s'opère en tenant la canne de la main droite au-dessous du moulinet et très près afin que l'index puisse servir à faire frein. On place la main g. pour tenir la canne 50 cm. plus haut. Pour lancer, on balance l'appât en arrière, pour donner l'impulsion nécessaire, et on le projette en avant dans la direction du but visé. Dès que l'appât arrive à la surface de l'eau, on arrête le moulinet. Ramener ensuite un peu de ligne sur le moulinet de façon que l'appât, vif ou poisson mort, se trouve toujours entre deux eaux. Lever de temps en temps l'extrémité du scion pour donner à l'appât un mouvement vif et ramener peu à peu en voyages successifs vers le bord. La touche du brochet est franche. Ferrer sans hâte d'un mouvement prolongé qui fasse pénétrer les hameçons. Si le brochet est gros, garder la ligne aussi tendue que possible, sans l'amener à toute sa tension, ce qui risquerait, avec l'effort d'un poisson robuste, de la briser. Ne donner de la ligne que dans ce dernier cas. Veiller à empêcher le poisson de se sauver dans les herbes et les joncs où il serait perdu pour vous. Enfin, quand le poisson est complètement épuisé, l'amener sur un fond peu profond pour le prendre facilement.

Brochet (*PISCIC.*). — Carnassier et destructeur, se nourrit d'autres poissons ; comme il lui faut une grande quantité de nourriture pour atteindre une forte taille, son exploitation piscicole n'est pas avantageuse ; on en met pourtant une certaine proportion (6 p. 100) dans les empoissonnements de carpes ; il y détruit une multitude d'alevins qui absorberaient les ressources naturelles de l'étang sans grand avantage pour le pisciculteur.

Brochet (*CUIS.*). — Le brochet pêché dans les eaux courantes a la chair plus délicate que le brochet des étangs. Le brochet des eaux courantes a le dos verdâtre et le ventre argenté, celui des étangs est brun. Le foie du brochet est très estimé, mais il faut rejeter les œufs et la laitance qui sont un purgatif violent. Le brochet a beaucoup d'arêtes.

BROCHET AU BLEU. — L'écailler en le ratissant légèrement, retirer les ouïes, l'ouvrir et le vider par le ventre, le faire cuire au bleu ou au court-bouillon. Le dresser sur une serviette. L'accompagner d'une sauce au beurre aux câpres s'il est servi chaud, d'une vinaigrette s'il est servi froid.

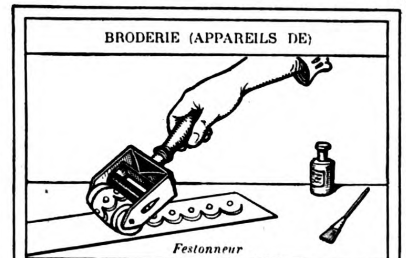
Le brochet peut encore s'apprêter à la maître-d'hôtel, comme le maquereau, en matelote, en friture, en quenelles. Les restes d'un gros brochet peuvent être servis comme garniture de vol-au-vent, ou en gratin, ou coupés en filets comme les filets de soles (*V.* ces articles).

BROCHET A LA BROCHE. — Choisir un beau brochet ; l'écailler, le vider, le laver dans plusieurs eaux ; le frotter de sel blanc ; le faire dégorger dans l'eau fraîche ; l'essuyer sur un linge. Le piquer soit de lard fin, soit de lardons de chair d'anguille assaisonnés de sel, de poivre et de fines herbes finement hachées. L'envelopper de papier huilé ou beurré, le mettre à la broche, et, pendant la cuisson, l'arroser de vin blanc avec addition de vinaigre et de jus de citron. Le servir sur cette espèce de sauce à laquelle on incorpore quelques anchois pilés, des huîtres, des câpres et du poivre blanc.

BROCHETON. — Les petits brochets ont une chair plus délicate que les gros. Les apprêter à la maître d'hôtel comme les maquereaux, ou en friture comme tout autre poisson de petite taille, en les saupoudrant de farine.

BRODERIE (APPAREILS POUR TRACER LES DESSINS). — *Festonneur à roulettes*, composé d'une roulette de caoutchouc

BRODERIE (APPAREILS DE)



Festonneur

et d'un appareil à manche guidant la roulette pendant qu'elle glisse sur l'étoffe. *Mais ces roulettes ne peuvent servir à dessiner des dessins formant des carrés ou des rectangles* (mouchoirs, taies d'oreiller, dessus de plateau): dans ce cas on emploie de préférence, à défaut des nombreux décalquables donnés dans la *Mode pratique* et la *Corbeille à ouvrage*, des plaques de cuivre découpé ou un dessin piqué, et de la poudre à poncer qu'on fixe à l'aide d'un fer modérément chaud.

BRODERIE BLANCHE (*ÉCON. DOM.*). — I. *Généralités.* — II. *Fournitures générales.* — III. *Points de broderie blanche.* — IV. *Les 4 différentes parties de la broderie blanche.* — V. *Choix des étoffes.* — VI. *Proportion des aiguilles et du coton.* — VII. *Comment couper les écheveaux.* — VIII. *Explication des points.* — IX. *Broderie ajourée à l'aiguille.* — X. *Broderie anglaise.* — XI. *Application.* — XII. *Broderies Colbert et Richelieu.* — XIII. *Broderie Hédébo ou scandinave.* — XIV. *Broderie sur filet. V.* FILET (BRODERIE SUR). — XV. *Broderie sur lacis.* — XVI. *Broderie dite « piqué ».* — XVII. *Réapplicage.*

I. GÉNÉRALITÉS. — La *broderie blanche* consiste : 1° à *relever le dessin* d'une broderie existante ; ou bien à *calquer un dessin* quelconque de broderie ; ou encore à *préparer un dessin inédit* sur un papier calque ; 2° à *reporter* ce dessin sur le tissu choisi ; 3° à *faufiler* le tissu dessiné sur un *montage* ou le tendre sur un *métier* ; 4° à *tracer* la broderie avec le coton, le fil, la soie ; 5° à *bourrer* les parties qui doivent être en relief ; 6° à *recouvrir* le traçage et le bourrage.

UTILITÉ DE LA BRODERIE BLANCHE. — Elle sert à marquer le beau linge, à l'enjoliver d'ornements faits à même le tissu ou sur des bandes ourlées ou festonnées sur l'un des bords et employées en garnitures. Dès que les petites filles connaissent la couture, on doit leur enseigner la broderie.

AVANTAGES. — Elle est le moins coûteux et le plus joli des ouvrages de dames.

INCONVÉNIENTS, MOYENS DE REMÉDIER. — Un seul inconvénient ; l'usure : mais celle-ci provient le plus souvent de la mauvaise qualité de l'étoffe sur laquelle on l'a exécutée et du peu de soin pris pour son entretien. En choisissant des tissus de belle qualité, en évitant, pour le nettoyage, les produits acides, les mordants, les lessives en paquets et, pour le repassage, les empois, on augmente les chances de durée de la broderie, qui ne s'éraille jamais qu'entre les motifs. On peut d'ailleurs réappliquer ces motifs et refaire avec eux des broderies neuves qui dureront aussi longtemps que les 1res.

DIFFICULTÉ. — Elle dépend des genres : la *broderie à l'anglaise*, les *broderies Colbert et Richelieu* sont très faciles ; le *plumetis* exige plus d'habileté ; par leur complication, ses dérivés : *crequelet* et surtout *point de plume*, découragent beaucoup de brodeuses amateurs.

APPRENTISSAGE. — Il est facile, avec de l'attention, de comprendre en quelques instants la manière de tenir l'ouvrage, de piquer l'aiguille, de serrer les points, de les guider avec l'ongle du pouce : cela acquis, et l'expérience indispensable de la COUTURE (du *surjet* surtout) aidant, on arrivera à exécuter tous les genres de broderies ; impossible de préciser le temps nécessaire pour devenir une brodeuse accomplie ; en tout cas, il est nécessaire de travailler *régulièrement* 1 à 2 heures chaque jour.

Pour l'*anglaise*, la *broderie Richelieu*, les petites feuilles simples au plumetis, une semaine d'étude journalière peut suffire à l'initiation d'une personne ayant une adresse moyenne et lui permettre d'exécuter de gentilles broderies. Le défaut de la plupart des élèves brodeuses est de prendre au hasard pour leur début un modèle quelconque souvent hérissé de difficultés insoupçonnées et qui les rebute dès le 1er essai. Suivre une méthode progressive, ne passer que par degrés d'un point à un autre. Apprendre d'abord : les points sur simple traçage : le *cordonnet* et la *broderie à l'anglaise*, qui est en quelque sorte son application ; puis le *feston de languette* et la *broderie Richelieu* ; puis, les *points bourrés* : petites feuilles au *plumetis ordinaire* et *festons à dents rondes* : ensuite : les fleurs, les pois au *plumetis* et les *festons de rose* ; enfin les *brodes à hauts reliefs*, les *crequelets* et le *point de plume*.

BRODERIE BLANCHE

La broderie blanche confine à la *couture* : le *point sablé* est une sorte de *point arrière* : le *cordonnet* est un *surjet* à points rapprochés qui s'emploie à l'exclusion de tout autre, pour la broderie *à l'anglaise*, et semble faire de celle-ci l'apprentissage du *plumetis*. Le *point coulé* est un *surjet* biaisé. Le *plumetis* : encore un *surjet*, mais élargi suivant les renflements du dessin. Enfin le *feston de languette* est tracé comme les *boutonnières* et ressemble au point qui sert à les recouvrir. Il est donc tout indiqué d'enseigner aux petites filles, en même temps que la couture : le *cordonnet*, le *feston*, puis le *plumetis*.

II. FOURNITURES GÉNÉRALES. — Trois choses indispensables : aiguille, coton, ciseaux ; tout le reste : moleskine, toile d'ingénieur et métiers n'est qu'accessoire : quelques brodeuses ne montent pas le tissu, d'autres remplacent la moleskine et la toile d'ingénieur par du papier plus ou moins épais. Désavantages de la moleskine : elle est raide ; colle aux mains trop chaudes ; les commençantes risquent d'en écailler l'enduit ; on risque toujours, en piquant maladroitement l'aiguille, de prendre les fils de la moleskine. Nous conseillons la *toile d'ingénieur*, bien qu'elle présente aussi le dernier inconvénient signalé ci-dessus. Le papier a l'avantage de ne rien coûter.

Pour la confection des *petits œillets*, ajouter à ces fournitures un poinçon d'acier. On trouve des ciseaux spéciaux très commodes pour découper les fines *applications* de linon, ou mousseline sur tulle.

III. POINTS DE BRODERIE BLANCHE. — Se classen d'eux-mêmes par degré de difficulté ; il faut connaître les un pour comprendre les autres.

1° *Cordonnet, point coulé, point plat, plumetis, plumetis fendu, plumetis nervé, brode au plumetis, brode sinueuse, crequelets, point de plume.* 2° *Œillets et amandes au cordonnet.* 3° *Pois au plumetis.* 4° *Point sablé, pois à la minute.* 5° *Plumetis de fantaisie : plumetis en chevron, plumetis retenu, plumetis empiétant.* 6° *Point noué, dit aussi pois de poste ou point d'armes : point de poste.* 7° *Feston de languette, feston bourré, feston de rose, feston à haut relief.* 8° *Œillets au feston, œillets ombrés.* 9° *Barrettes au cordonnet et au feston.* 10° *Picots simples, pic de languette, pic de poste.*

Ajouter à ces points : POINT ALBANAIS OU DE VANNERIE, POINT DE FIGURE, POINT PERSAN, POINT ROUMAIN, POINT PLAT CONTRARIÉ, POINT DE GUIPURE, ROUES EN REPRISE (*V.* BRODERIE DE COULEUR).

IV. LES QUATRE PARTIES DE LA BRODERIE BLANCHE. — *A) Montage* ; *B) Traçage* ; *C) Bourrage* ; *D) Recouvrage.*

A) MONTAGE. — En broderie, on nomme montage : 1° L'action de tendre un tissu sur un métier, ou 2° de le faufiler à plat sur moleskine, papier, etc. 1° Sur tambour ou autre métier. Si l'ouvrage est trop étroit pour être pris entre les 2 cercles ou lacé sur les montants par de grands points en gros fil, l'agrandir en cousant une bande de calicot de chaque côté : tendre en tous sens bien droit. 2° Sur moleskine, toile d'ingénieur (ou d'architecte) ou papier : faufiler à plat d'*abord* en haut et en bas (s'il s'agit d'un entre-deux ou d'un simple feston), ou tout autour à 1 cm. de distance environ (s'il s'agit d'un motif, d'un bouquet, d'un monogramme) ; *ensuite* plus près, en suivant les sinuosités du dessin, sans jamais piquer l'aig. dans la surface de celui-ci (fig. 1). Ce montage doit se faire avec du coton à broder assez fin et une aig. fine, non épointée :

BRODERIE BLANCHE (GÉNÉRALITÉS).

Montage.

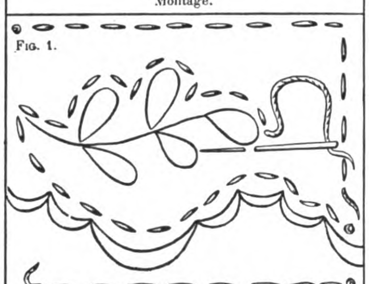


FIG. 1.

Traçage.

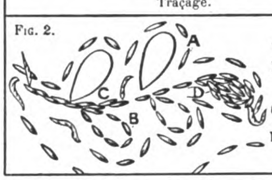


FIG. 2. A. — *Points du Montage.* B. — *Traçage avec un seul Brin.* C. — *Traçage à deux Brins.* D. — *Bourrage ordinaire.*

sur les tissus minces, linon, mousseline, etc., les éraillures se produisent facilement et les trous d'aig. restent béants.

B) TRAÇAGE. — Consiste à suivre au point devant le tracé d'un dessin sur étoffe ; pour les broderies à larges surfaces il s'exécute en coton à broder ord., de 2 n^{os} plus gros que le coton destiné au recouvrage. Pour la broderie très fine, tracer à mesure avec le coton qui sert au recouvrage. Le tracé est composé de 2 rangées de points devant contrariés et réguliers, qui suivent les contours du dessin ; il ne doit être ni lâche, ni serré : lâche, il embarrasse l'aig. au recouvrage ; serré, il fait grimacer le tissu (fig. 2).

C) BOURRAGE. — Action de remplir au moyen de points quelconques l'intérieur des feuilles, fleurs, etc., auxquelles on veut donner du relief (plumetis, et feston large). Le bourrage ord. s'exécute en même temps que le traçage, il est constitué par des rangées de points devant rapprochées (fig. 2) ; le bourrage à relief accentué s'obtient par des points de *chaînette*, des points *lancés* superposés et des mèches de coton floche ou à repriser, il sera décrit aux points de recouvrage qui l'exigent.

D) RECOUVRAGE. — Action de recouvrir en travers, *au cordonnet*, au *feston* ou au *plumetis*, les points qui constituent le traçage ou le bourrage faits en long.

V. CHOIX DES ÉTOFFES. — Choisir pour l'*anglaise* : toile ancienne un peu serrée ; toile ord. ; batiste ; linon ; calicot dit *coton Jumel* ; nansouk ; mousseline. Éviter : les tissus lâches qui s'effilent et se hérissent sous l'aig. dans les ouvertures, le granité, irrégulier, difficile à travailler, les percales raides.

Pour les broderies *Colbert* et *Richelieu*, qui doivent être découpées, même observation.

Pour le *plumetis* : tissus unis et fins : toile, batiste, linon, mousseline.

Pour le *point coulé, point plat, point de poste, grands festons*, tous tissus de fil et de coton, sans exception.

Pour les *ajourages à l'aig.* et la *broderie Hédébo*, les toiles claires, toile ancienne très lâche, linon, voire même étamine.

VI. PROPORTION DES AIGUILLES ET DU COTON. — A défaut d'aig. spéc. préférer les aig. à l'Y dont le chas allongé permet au brin de s'élargir en se détordant ; choisir l'aig. assez grosse par rapport au coton pour qu'elle glisse sans peine. Pour les ajourages : aig. n° 1, au besoin aig. à broderie *Rococo* et à tapisserie et coton ou fil très fin noué sur le chas.

VII. COMMENT COUPER LES ÉCHEVEAUX. — En 1 seul endroit pour traçage, bourrage, grosse broderie : *anglaise, feston, Richelieu*, en général pour gros coton. En 2 pour toutes broderies et tous cotons fins.

VIII. EXPLICATION DES POINTS. — 1° CORDONNET. — Ce point de broderie achevé a l'apparence d'un brin de

BRODERIE BLANCHE (1re SÉRIE).

Cordonnet.

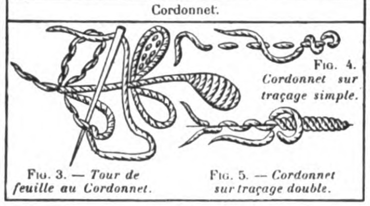


FIG. 3. — *Tour de feuille au Cordonnet.* FIG. 4. *Cordonnet sur traçage simple.* FIG. 5. — *Cordonnet sur traçage double.*

cordonnet posé sur le tissu : avec du coton à broder brillanté, surjeter de dr. à g. (ou de g. à dr.) sur le tracé en rapprochant les points, plus ou moins couchés (fig. 3, 4 et 5). Le cordonnet sert pour les tiges des broderies au plumetis, pour entourer certains pétales et feuilles à remplir de *points sablés*, pour les œillets et amandes à l'anglaise.

Point coulé plat (fig. 6), s'emploie pour les baguettes larges dr. ou autres ; s'exécute en biaisant, comme l'indiquent les points fictifs sans traçage, entre 2 lignes dessinées ; l'aig. sort à g., en face de l'endr. où se termine à dr. l'avant-dernier

BRODERIE BLANCHE (1re SÉRIE).

Point coulé. | Point plat.

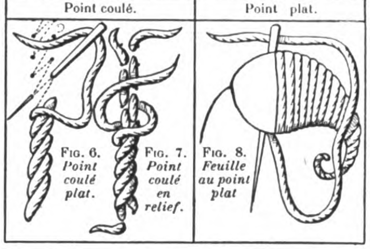


FIG. 6. *Point coulé plat.* FIG. 7. *Point coulé en relief.* FIG. 8. *Feuille au point plat*

point. Le *point coulé en relief* (fig. 7) est soutenu par un double traçage.

Point plat (fig. 8) : broderie large sans bourrage ni traçage. Coton à broder brillanté, coton floche ou fil spécial à broder : coucher les points en biais comme le point coulé ou tenir l'ouvrage sur le côté et les faire tout dr. comme le *plumetis*. S'utilise surtout pour la broderie sur toile, imitant les broderies anciennes.

Plumetis et ses dérivés : *crequelets* et point de *plume* : broderie en relief ; servent surtout pour les feuilles et pétales de fleurs ; ce sont les plus jolis, les mieux appréciés. Coton à broder floche, s'écrasant, *confondant les points les uns avec les autres de manière à fournir une surface satinée et lisse.* Travailler avec beaucoup d'attention : détordre souvent l'aiguille ; commencer toujours par la pointe des pétales et des feuilles opposée à la tige. Pour une petite branche feuillue, tracer la tige en montant, bourrer la feuille, la recouvrir en descendant, continuer par la tige au cordonnet. Pour une fleur (fig. 9), accentuer le bourrage au besoin par des points de chaînette et points devant, sans aspérités, exécutés dans le sens de la longueur : recouvrir en travers les 2 premiers pétales en s'arrêtant à leur jonction, puis à la fin du 3e faire les points sur toute la largeur des 3 ; le raccord des points est une difficulté, les brodeuses novices doivent s'en tenir aux pétales et feuilles unis sans raccords. Pour renouveler l'aiguillée de coton : exécuter 1 point ou 2 sur le bourrage, retirer l'aig., tenir l'aiguillée qui s'achève bien appliquée sur ce bourrage et avec la nouvelle aiguillée faire les points de plumetis sur les 2 bouts de l'ancienne aiguillée et de la nouvelle, couper ce qui dépasse. Pour arrêter un motif sans tige, glisser l'aig. en finissant le dernier point, de g. à dr. dans l'épaisseur des précédents, tirer avec précaution, couper au ras des points et les rapprocher avec la pointe de l'aiguille.

Plumetis fendu pour feuille ou pétale à nervure réservée en creux : recouvrir d'abord la partie arrondie du pétale, faire quelques points sur la largeur entière puis, continuer chaque moitié en réservant la fente (fig. 10). Souvent la nervure réservée ainsi est très étroite et d'autant plus difficile à réussir, surtout quand de petites fentes parallèles s'y ajoutent comme dans la feuille de laurier (fig. 11).

Plumetis nervé, même genre que le précédent, mais avec nervure au cordonnet : tracer et recouvrir la nervure en 1er lieu, bourrer et broder la feuille ensuite (fig. 14).

Brode au plumetis : broderie large à haut-relief bombé : s'emploie pour les belles broderies *Colbert* et *Richelieu* imitant le *point de Venise* et aussi pour ce dernier. Préparer une mèche de fil plat (pour le point de *Venise*) ou de coton à repriser (pour broderie *Colbert* ou *Richelieu*) ; coudre cette mèche par des points transversaux en fil ou coton fin, sans serrer et en laissant du jeu à la mèche (fig. 12, 13) ; si le relief

BRODERIE BLANCHE (1re SÉRIE)

Plumetis : Bourrage et Recouvrage.

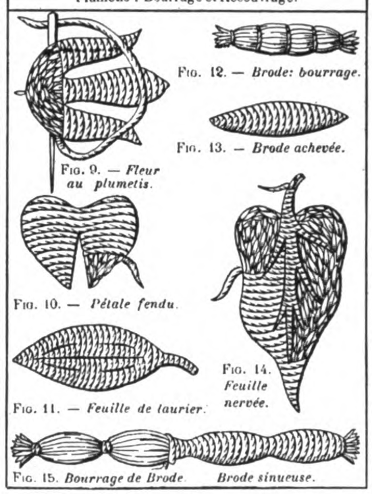


FIG. 9. — *Fleur au plumetis.* FIG. 10. — *Pétale fendu.* FIG. 11. — *Feuille de laurier.* FIG. 12. — *Brode: bourrage.* FIG. 13. — *Brode achevée.* FIG. 14. *Feuille nervée.* FIG. 15. *Bourrage de Brode.* *Brode sinueuse.*

doit être très accentué, rapprocher davantage les points à cheval et couper entre ces points quelques brins de la mèche du bourrage, à mesure qu'on s'éloigne du milieu du motif 2, puis 4, puis 6, etc., de manière à mieux affiner les bouts. Recouvrir au plumetis.

Brode sinueuse, même genre que la précédente, mais avec reliefs inégaux renflés et creusés alternativement : retenir le bourrage par des points serrés en face des creux laisser bouffer les brins entre ces points, suivre exactement le tracé en recouvrant (fig. 15).

Crequelets. — On nomme ainsi les feuilles à dentelures ord. (fig. 16) ou à dentelures assez profondes pour se terminer par des fentes (fig. 18) ; ne pas les tracer, un traçage même très exact leur enlèverait une partie de la finesse qu'ils exigent. Bourrer à mesure, cran par cran, par des points allongés et étagés en allant et revenant de haut en bas et de bas en haut (fig. 17) si la feuille est fendue au milieu, tracer les 2 bords de la fente ; même recouvrage que le plumetis.

Point de plume : le plus difficile des points de broderie sinon le plus joli ; ne diffère guère du *plumetis* que par le

BRODERIE BLANCHE (1re SÉRIE).

Crequelet. Point de Plume.

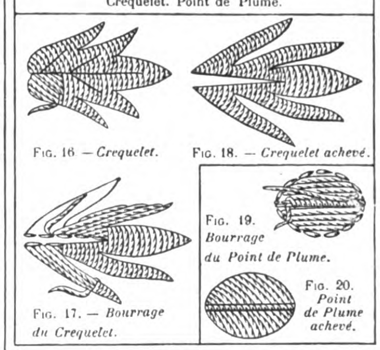


FIG. 16 — *Crequelet.* FIG. 18. — *Crequelet achevé.* FIG. 17. — *Bourrage du Crequelet.* FIG. 19. *Bourrage du Point de Plume.* FIG. 20. *Point de Plume achevé.*

sens des points de recouvrage, bourrage semblable à celui des crequelets et recouvrage lâche à points biaisés ; on en fait des pétales de rose, des feuilles, des grains de café (fig. 19 et 20) nervés et quelquefois entourés au cordonnet.

2° ŒILLET AU CORDONNET. — Sorte d'anneau brodé entourant une ouverture ronde. Tracer le tour 2 fois, ensuite percer le trou au poinçon ou, s'il est grand, découper 1 rond au milieu, recouvrir au cordonnet, l'aig. entrant par l'ouverture et sortant sous le tracé (fig. 21).

Amande (au cordonnet), ouverture allongée en forme d'amande, bordée d'une baguette au cordonnet. Tracer, fendre dans le longueur avec l'aig., remplier l'étoffe sur l'envers et faire le *cordonnet* à l'endroit sur le rempli ; recouper les ébarbures en dehors des points, à l'envers (fig. 22).

3° POIS AU PLUMETIS, petites boules en plumetis, difficiles à réussir. Bourrage au *point du diable* (*V.* TAPISSERIE), ou par des points superposés en piquant toujours l'aig. aux mêmes endroits (fig. 23, 24 et 25), recouvrage au *plumetis* dans le sens opposé ; serrer les points du commencement et de la fin, arrondir en poussant avec l'ongle du pouce de la main g.

4° POINT SABLÉ, petits grains dont on remplit des motifs sertis au cordonnet. Amusant, rapide et meublant : sorte de

BRODERIE BLANCHE (2e SÉRIE).

Œillet et Amande Cordonnet.

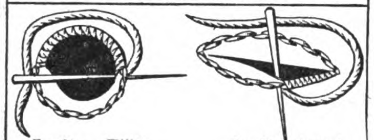


Fig. 21. — *Œillet.* Fig. 22. *Amande.*

point arrière laissant d'un point à l'autre une longueur égale à ce point : contrarier les rangs, qui suivent d'habitude les sinuosités du motif à remplir, achever ce motif *par le cordonnet* du tour (fig. 26).

BRODERIE BLANCHE (3e SÉRIE)

Pois au Plumetis.

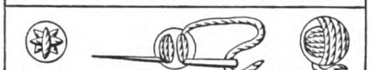


Fig. 23. *Pois Bourrage.* Fig. 24. *Bourrage d'un Pois.* Fig. 25. *Pois: recouvrage.*

Pois à la minute. — Ils imitent les pois au *plumetis* superp. 2, 3, 4, 5 points arrière sans trop serrer, les guider de l'ongle (fig. 27).

BRODERIE BLANCHE (4e SÉRIE)

Point de Remplissage.

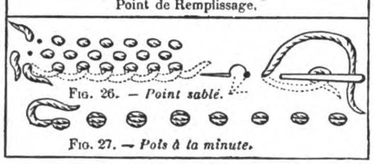


Fig. 26. — *Point sablé.*

Fig. 27. — *Pois à la minute.*

5° Plumetis de fantaisie. — *Plumetis en chevron.* — Sert pour les plumes des oiseaux et certaines feuilles : pas de traçage, ni de bourrage ; coucher les points en biais depuis le bord extérieur jusqu'à l'arête de la plume ou la nervure, seconde moitié en sens inverse pour obtenir *le chevron* (fig. 28).

Plumetis retenu. — Pour certaines grandes surfaces, les points de plumetis plat (sans bourrage) ayant trop de longueur risqueraient de se déplacer : les retenir par des lignes transversales de points de piqûre peu serrés en piquant entre *les couples* des brins. Ils servent pour les grandes fleurs, troncs d'arbres, vêtements des personnages dans les copies de vieilles broderies (fig. 29).

BRODERIE BLANCHE (5e SÉRIE).

Plumetis de fantaisie.

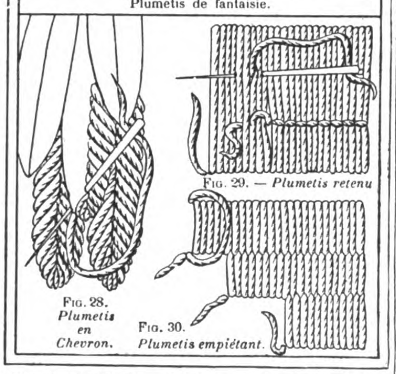


Fig. 28. *Plumetis en Chevron.* Fig. 29. — *Plumetis retenu* Fig. 30. *Plumetis empiétant.*

Plumetis empiétant. — Celui-ci peut être bourré, il s'emploie surtout pour les corps d'animaux : les points longs en certains endroits du corps, se divisent en 2 ou 3 hauteurs pour marquer le creux des flancs en suivant le modèle, l'aspect de ce point bien exécuté en coton floche est celui du satin. Les points des lignes inférieures s'enfoncent d'un 1/2 cm. entre ceux des lignes supérieures.

6° Point noué, point de poste ou point d'armes. — Vite fait, s'utilise pour les cœurs des fleurs, le remplissage de certains motifs, les toisons des moutons, des chiens frisés, les chevelures ; il s'adapte à la forme des contours soit en les suivant, soit en commençant par le centre en spirale pour modeler. Rouler le brin 2 fois autour du bout de l'aig. très près du tissu, tenir le brin tendu de la main g., piquer l'aig. contre l'endroit par laquelle elle était sortie, la tirer à l'envers (fig. 31 et 32).

Point de poste, petit tube tordu en tire-bouchon très serré ; on en fait des pétales de marguerite et des semis. Piquer l'aig. de dr. à g. dans l'étoffe, en laissant entre le point de sortie du brin et le point d'entrée de l'aig. la largeur du tissu que doit couvrir le point de poste ; faire ressortir l'aig. la *pointe contre le brin,* sortant de l'étoffe ; de la main g. rouler ce brin 7, 8, 10 fois autour de l'aig., maintenir les enroulements, tirer l'aig. sans hésitation, le tube tordu se place de lui-même d'avant en arrière (fig. 33 et 34). En prenant peu de tissu sur l'aig. on obtient une boucle tordue.

BRODERIE BLANCHE (6e SÉRIE).

Point noué. Point de Poste.

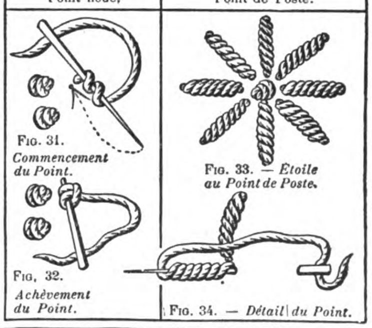


Fig. 31. *Commencement du Point.* Fig. 32. *Achèvement du Point.* Fig. 33. — *Étoile au Point de Poste.* Fig. 34. — *Détail du Point.*

7° Feston de languette, feston très étroit en *baguette de feston,* s'emploie à l'exclusion de tout autre, pour les broderies *Colbert* et *Richelieu* pour incruster les roues, carrés et autres motifs de dentelle ; aussi pour certaines broderies applications. Tracer, sortir l'aig. à g. sous le tracé, piquer au-dessus en se dirigeant vers la dr. ; passer la pointe de l'aig. *au-dessus du brin* venant du point précédent, tirer (fig. 35).

Feston bourré ou feston large et en relief. — Traçage et bourrage comme pour le *plumetis,* recouvrage comme le feston de languette (fig. 37).

Feston de rose. — Festons droits et festons ondulés à *dents de rose.* Ils sont composés de *petites dents rondes pleines et bourrées* et doivent être recouverts avec soin en serrant les points des creux (fig. 38 et 39).

BRODERIE BLANCHE (7e SÉRIE).

Festons.

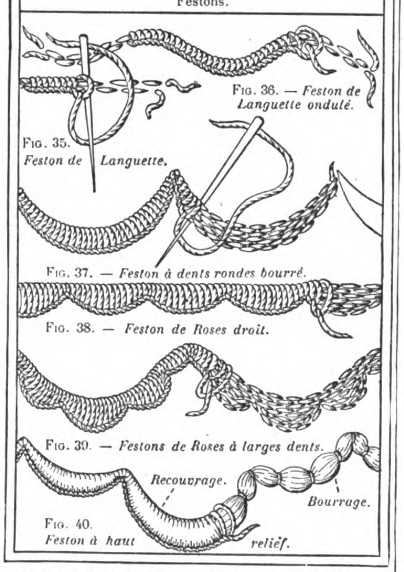


Fig. 35. *Feston de Languette.* Fig. 36. — *Feston de Languette ondulé.* Fig. 37. — *Feston à dents rondes bourré.* Fig. 38. — *Feston de Roses droit.* Fig. 39. — *Festons de Roses à larges dents.* Fig. 40. *Feston à haut relief.*

Festons à hauts-reliefs. — S'utilisent pour les broderies imitant le *point de Venise* et pour cette dentelle, se bourrent comme *la brode* et se recouvrent comme *le feston à dents rondes* (fig. 40).

8° Œillets au feston. — Traçage comme pour les œillets au cordonnet, recouvrage au feston de languette en piquant dans l'ouverture et en sortant sous le tracé (fig. 41).

Œillets ombrés au feston et au plumetis. — Tracer une moitié du tour, bourrer l'autre moitié plus ou moins en relief, recouvrir au feston ou au plumetis (fig. 42). Ils servent souvent avec les brodes et festons à hauts-reliefs.

9° Barrettes ou baguettes au cordonnet. — On les emploie dans les amandes et feuilles ajourées à *l'anglaise.* Les exécuter en même temps que le tracé : *tendre* un brin de coton d'un contour à l'autre, de dr. à g. sans toucher au fond, revenir de g. à dr. et recouvrir en tournant autour des 2 brins tendus. Fendre le tissu à l'envers sous les barrettes, recouvrir le tracé du motif au *cordonnet* comme de coutume, en remplissant l'étoffe.

BRODERIE BLANCHE (8e SÉRIE).

Œillet au Feston.

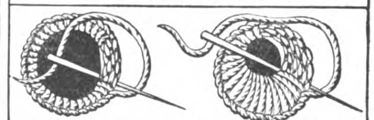


Fig. 41. — *Œillet simple.* Fig. 42. — *Œillet ombré.*

Barrettes au feston. — Servent à réunir les rinceaux de la broderie *Richelieu* et du *point de Venise* et les arabesques de la *dentelle Renaissance* ; tendre 2 brins de coton comme ci dessus, mais en *sens inverse,* festonner de g. à dr. (fig. 43). Pour réunir 2 barrettes (fig. 47 et 48), festonner la 1re entière puis la 2e à moitié, piquer au milieu de la 1re, revenir sur le brin tendu en festonnant. Pour la *barrette en Y* (fig. 46) festonner moitié, piquer dans le bord, festonner le brin tendu, achever la barrette.

BRODERIE BLANCHE (9e SÉRIE).

Barrettes au cordonnet et au feston.

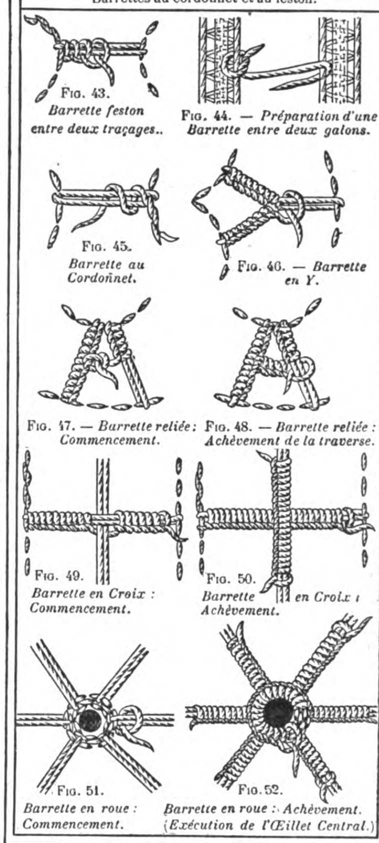


Fig. 43. *Barrette feston entre deux traçages..* Fig. 44. — *Préparation d'une Barrette entre deux galons.* Fig. 45. *Barrette au Cordonnet.* Fig. 46. — *Barrette en Y.* Fig. 47. — *Barrette reliée : Commencement.* Fig. 48. — *Barrette reliée : Achèvement de la traverse.* Fig. 49. *Barrette en Croix : Commencement.* Fig. 50. *Barrette en Croix : Achèvement.* Fig. 51. *Barrette en roue : Commencement.* Fig. 52. *Barrette en roue : Achèvement. (Exécution de l'Œillet Central.)*

Barrette en croix. — Tendre 2 brins en long, 1 en travers, festonner en travers, à la jonction, écarter les points pour laisser un espace libre, que les points faits en long combleront sans former épaisseur (fig. 49 et 50).

Barrette en roue (fig. 51 et 52). — Commencer par les rayons, finir par l'œillet au feston, tracé et découpé comme de coutume. Même exécution pour la *dentelle Renaissance* et le *point de Venise,* en piquant dans la lisière des galons (*dentelle Renaissance*), dans l'armature (*point de Venise*) ; mais alors l'œillet des roues préparé à part est fixé par un point d'arrêt sur le montage, les rayons s'y rattachent.

10° Picots. — Sorte de bouclette, faite d'un brin de fil (simple), d'un fragment de baguette festonné (de languette), d'un tube au point de poste. Les barrettes et certains contours festonnés s'ornent de picots.

Picot simple. — Piquer l'aig. dans le dernier point de feston, faire descendre le brin, remonter en laissant une boucle *suffisante pour le picot,* tourner de g. à dr. autour de l'aig. (fig. 53) tenir de la main g., tirer l'aig., continuer le feston.

Picot de languette. — Piquer une épingle à la distance voulue dans le montage du feston, accrocher le brin à l'épingle comme *dans un contour pour une barrette.* Revenir en festonnant, retirer l'épingle (fig. 54).

Picot de poste. — Piquer dans le dernier point de feston, tourner le brin autour de l'aig., tenir serré, tirer d'un seul coup (fig. 55).

IX. BRODERIE AJOURÉE A L'AIGUILLE. — Le sens de l'étoffe importe peu à l'exécution de ces jours, qui se font avec une très grosse aig. et du fil ou du coton fin, sans tirer de brins du tissu. Poser l'extrémité d'un écheveau de coton à broder n° 1, sur le tracé ; ourler ce brin à jours, comme on le ferait pour un rempli de toile (*V.* Couture) ; ceci donne une sorte de cordonnet bordé de jours, déroule l'écheveau à mesure : *pour une échelle,* revenir sur le second côté du jour avec le brin et piquer une seconde fois dans les trous (fig. 56 et 57). On fait aussi des motifs légers de semis et des bordures pour lesquels on festonne au point de languette, le cordonnet extérieur en piquant dans les trous (fig. 58 à 60).

Broderie ajourée genre ancien. — Tout le dessin en relief s'obtient par un *point de flanelle* (*V.* Broderie de cou-

BRODERIE BLANCHE (10e SÉRIE).

Picot.

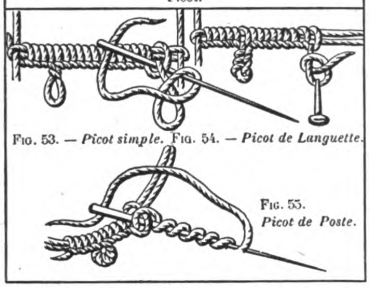


Fig. 53. — *Picot simple.* Fig. 54. — *Picot de Languette.*

Fig. 55. *Picot de Poste.*

LEUR), piqué alternativement à dr. et à g. des pétales ou autres motifs. Tendre l'étoffe l'envers en dessus ; avec une aiguillée de coton à broder brillanté, exécuter les points comme le montrent les fig. 61 à 65, en commençant par la partie ronde des feuilles et en serrant régulièrement d'un bord à l'autre. A l'endroit, les dessins semblent sertis de piqûres ajourées. Pour les fonds ajourés sur lesquels se détachent les motifs, *V.* Jours.

X. BRODERIE ANGLAISE. — Peu de personnes la montent sur moleskine, toile d'ingénieur ou papier ; elle se compose surtout d'*œillets*, d'*amandes, microbes et cordonnet* reliés ou non par des tiges au cordonnet. Les feuilles allongées, les croissants, etc., s'ornent de *barrettes au cordonnet.* On en fait des entre-deux, des laizes, des volants, des carrés, pour garniture de linge, costumes, ameublements (fig. 66 et 67).

XI. APPLICATION. — *Sur tulle* (fig. 68 et 69) : fine, elle copie les vraies dentelles : *point d'Angleterre* et d'*Argentan* ; plus grosse, sans style précis, elle est toujours jolie, et s'utilise pour *linge d'église*, rideaux, stores. Faufiler le tulle sur le montage, puis le linon, le jaconas, la batiste dessinés à

BRODERIE AJOURÉE.

Broderie Simple et à Échelle.

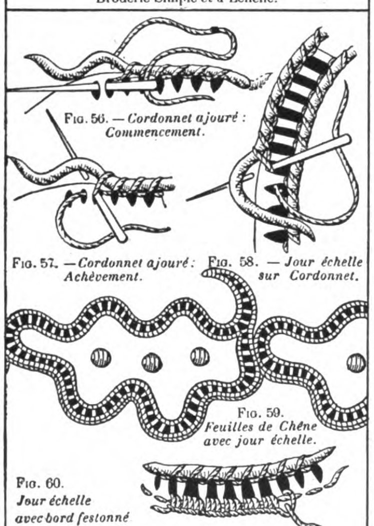


Fig. 56. — *Cordonnet ajouré : Commencement.*

Fig. 57. — *Cordonnet ajouré : Achèvement.*

Fig. 58. — *Jour échelle sur Cordonnet.*

Fig. 59. *Feuilles de Chêne avec jour échelle.*

Fig. 60. *Jour échelle avec bord festonné*

Pétales en Broderie ajourée.

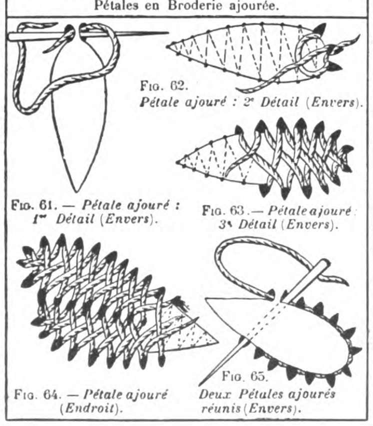


Fig. 61. — *Pétale ajouré : 1er Détail (Envers).*

Fig. 62. *Pétale ajouré : 2e Détail (Envers).*

Fig. 63. — *Pétale ajouré : 3e Détail (Envers).*

Fig. 64. — *Pétale ajouré (Endroit).*

Fig. 65. *Deux Pétales ajourés réunis (Envers).*

BRODERIE ANGLAISE.

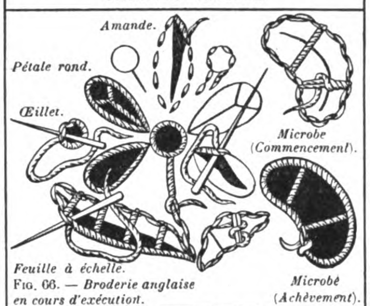


Fig. 66. — *Broderie anglaise en cours d'exécution.*

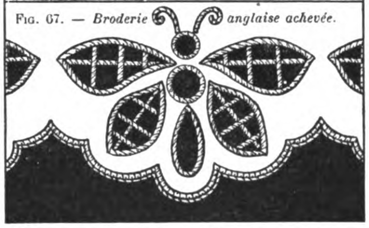


Fig. 67. — *Broderie anglaise achevée.*

l'avance, sur le tulle ; tracer en perçant les 2 tissus, broder au *cordonnet*, festonner le bas, couper la faufilure à l'envers du montage, découper avec soin l'étoffe appliquée sur le tulle en suivant les motifs, ajourer les cœurs, couper les 2 tissus en dehors du feston. Exécuter des *jours à l'aig.* en fil dans les cœurs.

Application sur filet (fig. 70). — Même travail que la précédente, préférer le filet à mailles fines plus solide et sur lequel la broderie se déforme moins. Le *plumetis*, le *feston de languette* et le *feston bourré* s'exécutent aussi pour l'application sur filet et sur tulle.

XII. BRODERIES COLBERT ET RICHELIEU. — Elles imitent le *point de Venise* sans *brodes* ou avec *brodes* et œillets ombrés. Dans le dessin de la 1re, les rinceaux se touchent en maints endroits, laissant peu d'intervalles (fig. 71). La 2e se distingue par un fouet de *barrette* plus ou moins ajouré (fig. 72). Monter sur moleskine, toile d'ingénieur ou papier, faire les barrettes s'il y a lieu en même temps que le *traçage,*

APPLICATION.

Application sur Tulle.

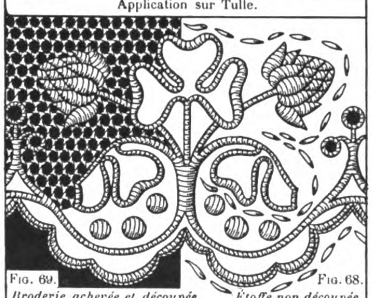


Fig. 69. *Broderie achevée et découpée.* Fig. 68. *Étoffe non découpée.*

Application sur Filet.

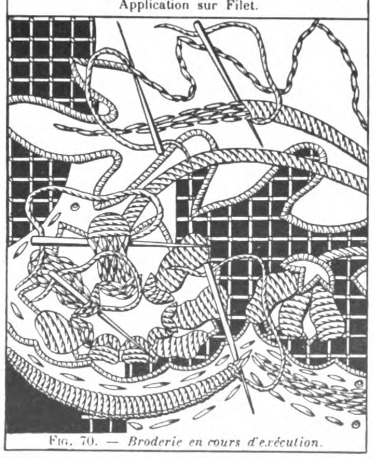


Fig. 70. — *Broderie en cours d'exécution.*

puis les contours au feston de languette, avec parfois quelques parties au feston bourré. Orner à volonté de *picots.* Démonter, découper le tissu à l'envers des barrettes contre le feston. Pour mieux imiter la *dentelle de Venise*, on peut commencer par tendre sur le métier, ajourer l'intérieur des motifs avec une grosse aig. et du fil à dentelle, monter ensuite comme plus

BRODERIE AU FESTON.

Broderie Colbert. Broderie Richelieu.

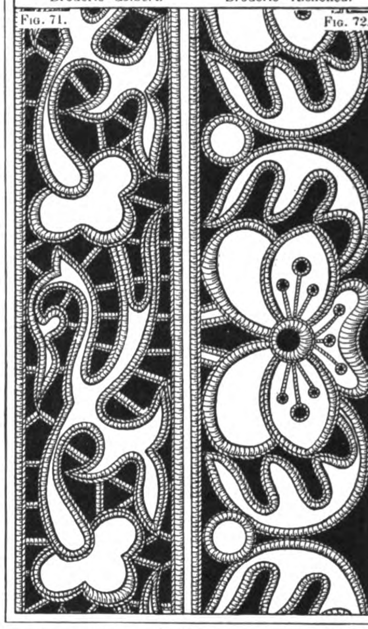


Fig. 71. Fig. 72.

haut pour achever par les barrettes et contours festonnés.

XIII. BRODERIE HÉDÉBO OU SCANDINAVE (fig. 73). — Composée de dessins géométriques et de guirlandes régulières au point plat sur toile claire ou étamine, dont on compte les fils. Associée à des carrés au *point coupé* et *rivières* à fils tirés. — *V.* Jours sur toile.

XIV. BRODERIE SUR FILET. — *V.* Filet.

XV. BRODERIE SUR LACIS (fig. 74). — Le *lacis* est une sorte de tulle à mailles carrées de 4 à 5 mm. environ : il se fait en couleur, en noir et en blanc et se brode comme le *filet* auquel il emprunte les points les plus faciles : *reprises* de toutes formes : *carrées, crosses*, etc., exécutés avec un très gros brin tordu ou floche : cordonnet de coton à crochet,

BRODERIE HEDEBO OU SCANDINAVE

Point plat à fil compté et Cordonnet.

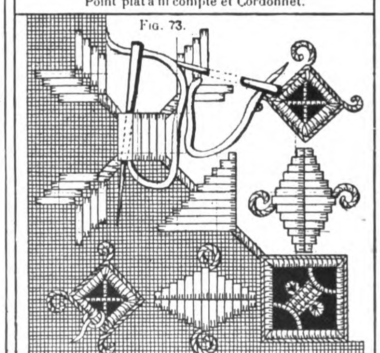


Fig. 73.

coton à broder sur blanc ; cotons similisés ou soie sur noir et couleurs ; ajouter à ces fournitures : lacet de coton étroit, organsin, velours comète, chenille. Le *lacis* est peu solide, il s'emploie pour le costume et l'ameublement ; quelques personnes l'utilisent comme fond pour l'*Irlande* en cousant les motifs au crochet sur son réseau qui remplace alors le fond de chaînettes.

XVI. BRODERIE DITE « PIQUÉ » (fig. 75 et 76). — L'étoffe de ce nom est une imitation de cette broderie, qui date des XVe et XVIe s., le piqué servait alors en Italie à faire des stores dont l'épaisseur préservait des rigueurs du soleil, et en Lorraine de chauds bonnets pour femmes et enfants. Le musée de Cluny garde de curieux spécimens de ces bonnets. De nos jours, le piqué s'utilise pour couvertures, bavettes, lits portatifs pour bébés.

Fournitures générales. — Aig. de 6 cm. 1/2 et de 14 cm. de long. et coton spéc. se trouvent à Marseille : les 1res peuvent être remplacées par des aig. à tapisserie et de longs passe-lacets dont on refait la pointe avec une lime ou par

BRODERIE SUR LACIS.

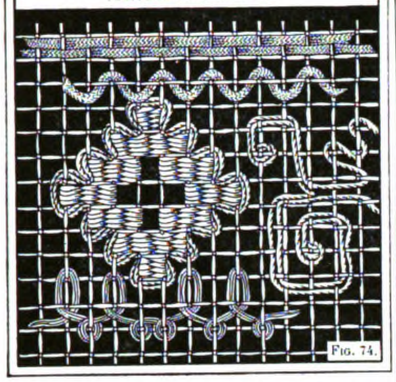


Fig. 74.

frottement sur une pierre (bord d'un évier par ex.), et le second par un bon coton à repriser floche assez gros. Ajouter pour la préparation du travail : fil d'Alsace n° 60 et aig. proportionnées ; coton à broder brillanté n° 4 pour le feston extérieur.

Exécution. — Choisir pour un début une bavette ou une couverture de berceau. Reporter le dessin (p. ex. feuilles de laurier et pois entourant un fond à chevrons) sur une percale fine sans apprêt, poser sur du madapolam et faufiler les 2 ensemble ; avec le fil d'Alsace, suivre toutes les coutures au point devant, fin et régulier, ne jamais faire de nœuds ; pour renouveler le brin, recommencer sur plusieurs des derniers points ; tracer les festons de toutes les parties qui doivent être découpées dans l'intérieur du dessin et au bord extérieur et festonner : les contours étant achevés au point devant et au feston, blanchir l'ouvrage et laisser sécher sans repasser.

Bourrage : partie importante du travail : l'aspect final de la broderie dépend de sa régularité absolue. Doubler le coton 6, 8 et même 10 fois, selon la largeur des motifs à remplir et l'enfiler dans les petites aig. pour les pois, petites baguettes, petites feuilles : dans les grandes aig. pour les longs chevrons ; introduire l'aig. par l'envers au travers du madapolam à l'extrémité d'une feuille ou d'une barre dr. et la glisser *entre* les 2 tissus ; pour les barres dr. entrer par une extrémité, sortir par l'autre ; la mèche est ensuite coupée à la sortie du tissu ; pour les pois et les feuilles, la petite aig. fait l'ouverture par laquelle entrera le coton et sert à le glisser, à le *pousser* à l'intérieur en le distribuant et l'arrangeant à droite et à gauche sans former d'aspérités ; quand le bourrage sera estimé suffisant, on coupera l'excédent au ras de l'étoffe ; il faut ensuite rogner tous les brins qui dépassent après achèvement, afin que l'ouverture puisse disparaître.

PIQUÉ.

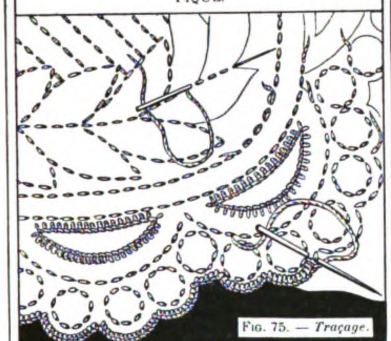


Fig. 75. — *Traçage.*

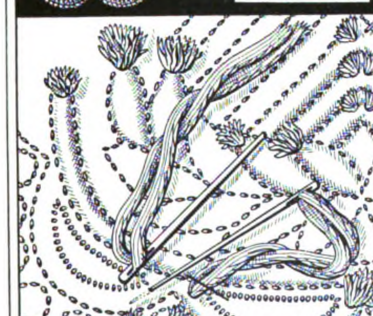


Fig. 76. — *Bourrage.*

XVII. RÉAPPLICAGE. — On remet à neuf les vieilles broderies au *plumetis*. Avec du goût, de la patience et de l'attention, on peut remettre à neuf, non seulement les objets en broderie dont le fond (linon, mousseline, etc.) est usé, mais s'en servir pour composer des ornements tout différents en groupant d'autre manière les bouquets et motifs détachés.

1° Tremper les vieilles étoffes brodées dans l'eau, les rouler dans un linge sans tordre ni presser trop fortement ; 2° Recouvrir une planche de plusieurs doubles de molleton, l'envelopper d'une étoffe de coton *uni* ; 3° Étendre la broderie (encore humide), sur la planche *sans trop l'étirer*, l'envers de l'ouvrage en dessus ; avec un fer peu chaud repasser en appuyant de façon à faire saillir les motifs, à leur donner un haut relief, sans laisser aucun pli entre eux ; attendre le refroidissement ; 4° Sur l'envers poser le tissu qui doit remplacer celui usé (linon ou mousseline), faufiler avec un brin de coton fin entre les bouquets ; retourner à l'endroit, faufiler autour de chaque fleur, chaque petit motif, au-dessous des festons du bas, etc. ; 5° Retourner sur l'envers : avec du fil d'Alsace très fin, suivre les contours de *chaque* pétale, des œillets, des feuilles, au moyen de *points de côté* très rapprochés (*V.* Couture), traversant l'étoffe neuve et mordant

RÉAPPLICAGE.

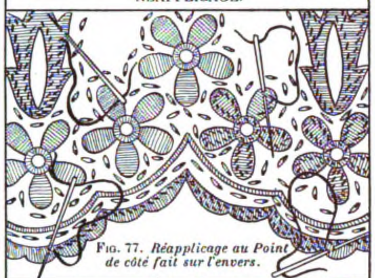


Fig. 77. *Réapplicage au Point de côté fait sur l'envers.*

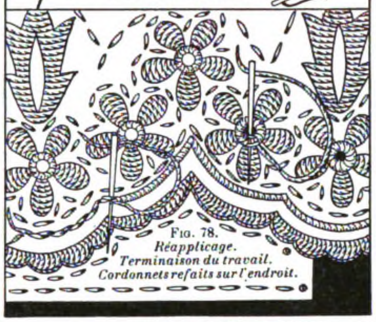


Fig. 78. *Réapplicage. Terminaison du travail. Cordonnets refaits sur l'endroit.*

sur l'envers des points de broderie. Fixer les *festons de rose* et les *festons bourrés* larges par deux rangées de points. Ne pas s'occuper des *cordonnets*, quels qu'ils soient et des *festons de languette*, ils risqueraient de grimacer et sont trop faciles à faire pour être conservés ; 6° Ce travail fait, ôter les faufilures et découper avec soin les fragments du tissu primitif en contournant les broderies réappliquées ; 7° Dessiner tiges et autres *cordonnets* ou *festons de languette* ; 8° Monter l'étoffe, broder *cordonnets*, festons et s'il y a lieu, *points sablés* (fig. 77 et 78).

Pour les *œillets* au *cordonnet* ou au *feston* du cœur des fleurs, n'ouvrir le centre avec les ciseaux que s'ils sont très grands ; pour les petits, percer le milieu au poinçon et recouvrir au *cordonnet* ou au *feston* sur l'œillet existant comme sur un tracé, ils deviennent alors plus bombés et moins ouverts que dans la broderie primitive, mais cela n'est pas un défaut. Les œillets de semis ne se réservent pas, on les brode après coup.

Broderie de couleur. — I. GÉNÉRALITÉS. — Les 2 premières opérations de la *broderie blanche* (calque et report du dessin) s'appliquent aussi à la *broderie de couleur* ; la 3e s'y retrouve simplement pour la tension sur *métier* ; le traçage et le bourrage y sont rarement usités.

Utilité ; avantages. — S'emploie pour l'ameublement et le costume ; est d'aspect décoratif et (en ce qui concerne la plupart des points) d'exécution rapide ; son prix de revient dépend du choix des fournitures : toile blanche ou de couleur, tissus de coton, ou tramés, tissus de laine ou de soie ; cotons à broder de couleur, cotons similisés, fil, laine, soie d'Alger, etc.

Difficulté. — Un grand nombre de points sont d'une simplicité enfantine, ex. : *point de Boulogne, point lancé, point de Mossoul, point de tige*, etc. Le *passé bourré* étant un *plumetis* de couleur, demande de l'attention et de l'adresse. La *broderie chinoise* sans envers et la peinture à l'aiguille sont assez compliquées. Enfin, la *broderie d'or en relief* sur bourrage dit *fond de cordes* est un art tout spécial ne pouvant être comparé à aucune autre broderie et pour lequel l'expérience acquise dans les différents genres de broderies n'est ni indispensable, ni même nécessaire.

Apprentissage. — Les points cités plus haut : *point de Boulogne*, etc., peuvent être parfaitement compris et exécutés en une 1re leçon. Le *passé empiétant*, le *passé bourré* surtout, exigent plus de pratique ; pour le *passé chinois sans envers*, il faut une grande sûreté de main qui ne s'acquiert qu'à la longue, l'absolue régularité des mouvements est indispensable à sa réussite. La *peinture à l'aiguille* étant une copie de la nature, il faut pour elle, connaître non seulement le maniement de l'aig. assez facile et machinal, mais encore avoir le sens du *coloris* qui est sa principale beauté.

II. LES POINTS DE LA BRODERIE DE COULEUR. — 12 genres différents : les 4 premiers classés par degré de difficulté, les autres par ordre alphabétique.

Broderies exécutées avec l'aide d'un tissu auxiliaire : canevas ou étamine et sur drap perforé. — *V.* Tapisserie.

1° Points très faciles dits de lingerie. — Ils se font : en cordonnet à crochet sur le linge ; en coton à broder sur la flanelle ; en soie ou coton similisé d'Alger, cordonnet de soie ou de coton similisé sur des tissus très différents, et s'emploient pour toutes sortes d'ouvrages. Les principaux sont : *Point d'épines simple et double, dr. et en zigzag, point de flanelle, point de chaînette, point de bouclette, point panaché, chaînette panachée.*

Point d'épines simple. — Sorte de point de *feston* (*V.* Broderie blanche), plus ou moins écarté, fait de haut en bas en ligne dr. (fig. 1) en piquant l'aig. toujours en biais.

Épines doubles : alterner 1 point de feston à dr. et un à g. en biais, le nombre des fils du tissu pris sur l'aig. change l'aspect du point (fig. 2 et 3).

Épines en zigzag. — Épines simples, 4 ou 5 à dr., 4 ou 5 à g. ; placer chaque épine non sous la précédente, mais 2 ou 3 fils de chaîne plus à dr. pour celles tournées de ce côté et 2 ou 3 fils plus à g. pour les épines tournées vers la g. (fig. 4).

Point de flanelle. — S'exécute de g. à dr., piquer l'aig. sous 4 fils de dr. à g., remonter 8 fils plus haut, 4 plus à dr. ; descendre, piquer comme la 1re fois à 4 fils de distance du 1er point (fig. 5).

Point de chaînette ou chaînette simple. Sortir l'aig. de l'envers à l'endroit, la piquer dans le trou par lequel elle est sortie, prendre quelques fils du tissu, sur elle de g. à dr. comme pour un *point devant* (*V.* Couture), tirer l'aig. au travers de la boucle. Ce point répété forme une série de mailles ou boucles mordant les unes dans les autres (fig. 6).

Point de bouclette. — Nom des points de chaînette isolés dont on fait des épis, des étoiles dites *au point de la Vierge*, des trèfles (fig. 7 et 8).

Point panaché. — Se fait surtout en blanc et rouge, 1 piqûre (couture) en coton brillanté blanc (ou tordu) sans trop serrer les points, lacer avec un brin rouge tordu en glissant l'aig. entre chaque point et l'étoffe sans piquer dans celle-ci (fig. 9).

Chaînette panachée ou lacée. — En laçant chaque point entier d'une chaînette blanche avec 1 brin rouge on obtient : une sorte de soutache panachée (fig. 10) en laçant séparément les 2 côtés de la chaînette, en allant dans un sens et revenant dans l'autre, 2 petites cordelières se touchant (fig. 11) ; en laçant les 2 côtés dans le sens des points, la chaînette qui garde sa forme semble faite d'un point blanc et d'un point rouge alternés (fig. 12).

Les points panachés s'emploient surtout pour monogrammes de linge de table simple et sertissages.

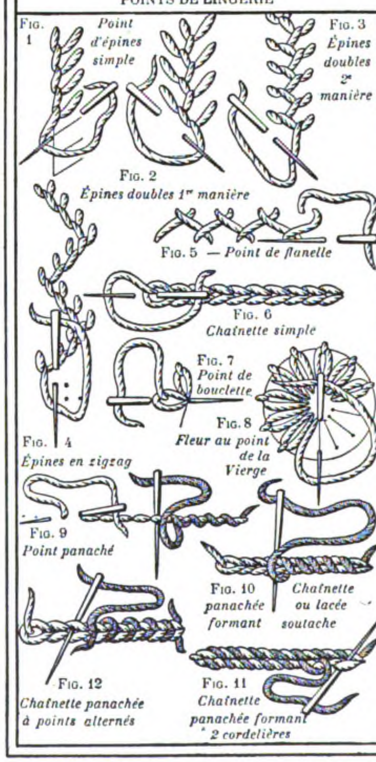
2° Points de fantaisie peu compliqués. — *Point de Boulogne, feston écarté, points lancés ordinaires, en écailles et retenus, point lézard, point de Mossoul, point de tige.*

Point de Boulogne. — S'exécute avec un gros brin de soie d'Alger, chenille, laine, gros coton floche ou mouliné, etc., retenu à intervalles régul. par des points transversaux en cordonnet ou fil fin (fig. 13).

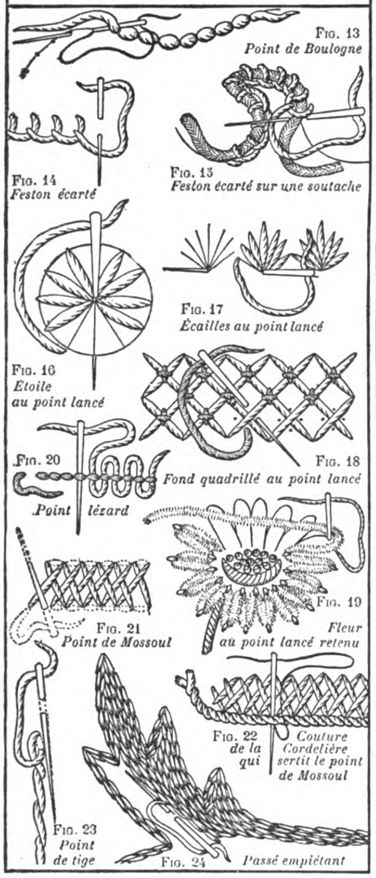
Feston écarté (*broderie blanche*). — Se fait tantôt sans traçage, tantôt à cheval sur une soutache de couleur tranchante (fig. 14 et 15) ; n'est pas assez solide pour les bords extérieurs qu'on doit découper.

Points lancés. — Longs points isolés les uns des autres ; on en fait des étoiles (fig. 16), des écailles (fig. 17), ou éventails, des fonds qui peuvent avoir une grande surface mais exigent

POINTS DE LINGERIE



POINTS DE FANTAISIE PEU COMPLIQUÉS



alors le montage sur métier ; dans ces fonds quadrillés de points lancés dans les 2 sens, les jonctions sont retenues par des points transversaux en croix. Pour les *points lancés* ord. retenus, *V.* plus loin, PASSÉ RETENU. On nomme parfois *point lancé retenu* une variété du *point de Boulogne* où le brin est fixé à des intervalles déterminés par les exigences du dessin (fig. 19).

Point lézard. — Joli et vite fait : se compose d'une *piqûre* (*V.* COUTURE), peu serrée et d'un gros brin passant d'un point dans l'autre en ondulations régulières sans toucher au fond (fig. 20).

Point de Mossoul (fig. 21). — N'est autre que l'envers du point de broderie *genre ancien* décrit à BRODERIE BLANCHE : une fine cordelière cousue dans l'épaisseur de la torsade (fig. 22) suit tous les contours. Le côté piqué peut être lacé comme un point panaché et fournir ainsi une broderie sans envers.

Point de tige. — Faire un nœud à l'aiguillée, piquer l'aig. à g., de l'envers à l'endr. au travers du tissu, ensuite : piquer toujours de dr. à g. sous 4 fils et à 4 fils de distance de la sortie du brin (exécuter des points plus courts dans les courbes), continuer vers la dr., la pointe de l'aig. sortant au-dessous du point qui s'achève (fig. 23). Le point de tige en lignes parallèles sert de remplissage sous le nom de *passé empiétant* (fig. 24).

3° POINTS DE DIFFICULTÉ MOYENNE S'EXÉCUTANT EN COULEUR ET EN BLANC. — *Point albanais ou de vannerie, de fissure, de guipure, plat contrarié, persan, roues en reprises ou tourettes de Marseille, roumain.*

Point albanais ou de vannerie. — Il a beaucoup de relief et se bourre seul, sans qu'il y ait perte de coton ou de soie à l'envers de l'ouvrage. Commencer par la pointe des feuilles en prenant quelques fils du tissu sur l'aig. de dr. à g., descendre 5 mm. plus bas environ ; piquer de dr. à g. sous toute la largeur de la feuille ; alterner 1 point dans le haut, 1 dans le bas en descendant d'un fil à chacun ; ceci forme une feuille fendue (fig. 25 et 26). Les baguettes se font de même.

Point de figure. — Sert surtout pour le remplissage des animaux héraldiques dans la copie des vieilles broderies. Exécuter de longs lancés ou points de *passé* sur la surface à couvrir, surjeter à mesure à points écartés chaque brin de dr. à g. avec 1 brin plus fin (fig. 27). Le métier est presque indispensable pour ce point.

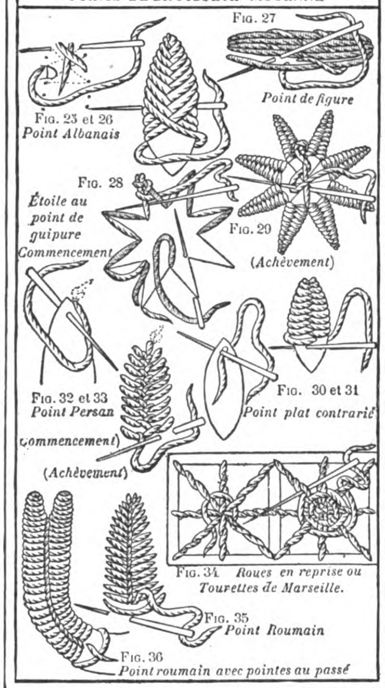
Point de guipure. — Étoile : *armature* au point *lancé* ; recouvrir chaque pointe en glissant l'aig. alternativement sur et sous un brin en allant et revenant sans toucher l'étoffe ; orner le milieu d'une *roue* en *reprise* (fig. 28 et 29).

Point plat contrarié. — Pas d'armature, alterner 1 point à dr., 1 à g. dans le sens horizontal comme pour le précédent, mais en prenant quelques fils de l'étoffe ; rapprocher beaucoup les points, arrêter dans l'épaisseur (fig. 30 et 31).

Point persan. — Sorte de point d'*épines* pour lequel l'aig. prend peu d'étoffe à dr. et à g. ; les points très rapprochés ont du relief, on les sertit souvent d'une ganse fine (fig. 32 et 33).

Roues en reprise, ou tourettes de Marseille. — Doivent leur nom aux carrelages de Marseille, dits *tourettes.* Se font souvent sur étoffe quadrillée : tendre des brins en X et en croix ; revenir sur eux en tordant ; repriser les 8 branches de l'étoile en partant du centre ; piquer dans l'épaisseur d'une *barrette tournée* (*dentelle Renaissance*) en commençant chaque tour, pour contrarier (fig. 34).

POINTS DE DIFFICULTÉ MOYENNE



Point roumain. — Autre variété du point d'épines : l'aig. prend *beaucoup* de fils du tissu, et le milieu des points forme torsade (fig. 35). Quand le motif a 2 pointes, elles se font au *passé* (fig. 36).

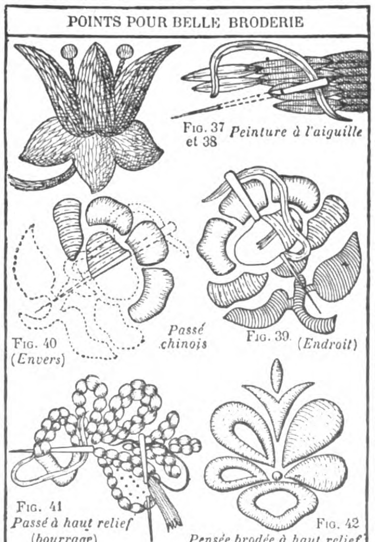
4° POINTS POUR BELLE BRODERIE. — *Passé ordinaire, empiétant*, dit *peinture à l'aiguille, chinois sans envers, à haut relief.*

Passé ordinaire ou passé plat. — Même point non bourré que le point *plat* de la *broderie blanche.*

Passé empiétant dit peinture à l'aiguille. — S'exécute avec des brins floches et des teintes fondues, au point de *tige*, mais en piquant l'aig. *dans l'épaisseur du point précédent*, de g. à dr. ou de bas en haut, de façon à obtenir une surface lisse imitant la peinture (fig. 37 et 38).

Passé chinois sans envers. — Il ne se bourre pas et se fait sur métier avec de la soie de Chine ou soie d'Alger brillante et lisse : les points plus ou moins rapprochés donnent plus ou moins d'épaisseur, ils doivent être très réguliers (fig. 39 et 40).

POINTS POUR BELLE BRODERIE

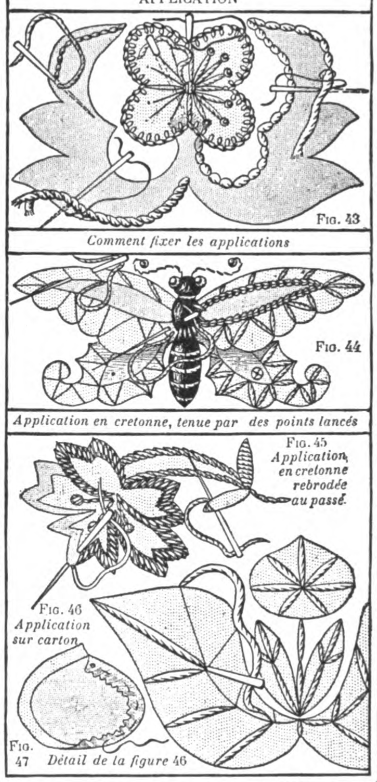


Passé à haut relief. — Bourrer avec des mèches de coton comme pour les *brodes* (*V.* BRODERIE BLANCHE), recouvrir au *passé* avec un brin floche (fig. 41 et 42).

5° APPLICATIONS EN TOUS GENRES. — *Application de drap, satin*, etc. — Coller à l'envers de l'étoffe avec de la colle d'amidon cuit, additionné de résine, des feuilles de papier de soie, sur lesquelles on tracera le dessin, découper au canif sur une planche ou avec des ciseaux. Pour le *velours* qui s'écrase, tracer le dessin sur l'envers pour découper et entourer de *festons écartés* qui empêchent l'étoffe de s'effiler. Tendre le tissu du fond sur métier, coller les applications, tenir les contours par une ganse, un point de *Boulogne* et pour les tissus minces par une *piqûre* (*V.* COUTURE) distante de 1 mm. du bord ; fixer les découpures festonnées dans l'épaisseur des points : terminer en brodant les pistils (fig. 43).

Application en cretonne, tenue par des points lancés. — Souvent on découpe dans la cretonne imprimée des motifs qu'on applique par des points *lancés*, à cheval sur les contours, des points de *chaînette*, etc. Nous prenons comme ex. un papillon, les antennes au point de *tige*, les yeux au point

APPLICATION



noué (*V.* BRODERIE BLANCHE), les petits détails se brochent sur l'étoffe du fond (fig. 44).

Fleur en cretonne rebrodée au passé. — Sertir le calice au point *coulé* ; faire les pétales au *passé* ; les tiges au *cordonnet* ou point de *tige* ; entourer les pétales de points de passé peu rapprochés venant du fond et mordant sur les bords (fig. 45).

Application sur carton pour frises et tentures. — Pour salon de campagne ou vérandah. Tailler des patrons en carton mince d'emballage, poser sur l'envers d'une satinette ou andrinople, remplier 5 mm. d'étoffe, *faufiler* en fil rouge ou autre à petits points sur l'endr. et à grands points sur l'envers (détail fig. 47). Appliquer sur toile bise, coton à tablier de valet, etc. : tenir les plus petites applications par des points *lancés* (fig. 46) : étoiles et nervures en gros fil de lin, les plus grandes au point de *Boulogne.*

6° BRODERIE BRETONNE. — Imitée des gilets d'hommes du Morbihan et du Finistère : se fait sur drap, flanelle, velours : avec 2 brins de soie d'Alger dédoublée au point de *chaînette*, point de *tige*, point d'*épines*, point *noué* (*V.* BRODERIE BLANCHE) : les 1ers servent pour le *sertissage* et, presque à l'exclusion des autres, pour le *remplissage* des motifs : personnages, palmes, etc. (fig. 48).

7° BRODERIE D'ESPAGNE : se fait en toile de soie ou de coton (doublée de mousseline à patron), d'après un dessin ajouré genre *Richelieu* (*V.* BRODERIE BLANCHE). Sertir tous les contours avec 2 brins de fil d'or tenus par des points de *feston écartés* : de place en place former une boucle avec le brin extérieur (fig. 49), rattacher ces boucles entre elles comme le montre B. Découper l'étoffe dans les ajourages. Orner les motifs réservés de *points de fantaisie* et de *paillettes.*

8° BRODERIE EN FICELLE. — Prendre pour le fond une toile de chanvre commune et pour la broderie des ficelles de teinte naturelle de plusieurs grosseurs en chanvre ou en jute et en gros fil de lin. Broder les arabesques au *point de Boulogne* et avec des *chaînettes au crochet* employées comme *soutache* (l'envers en dessus). *Teinter* la toile à volonté dans l'intérieur ou l'extérieur. Des motifs au moyen des encres spéciales à *imitation de tapisserie* (peinture).

BRODERIES BRETONNE ET D'ESPAGNE

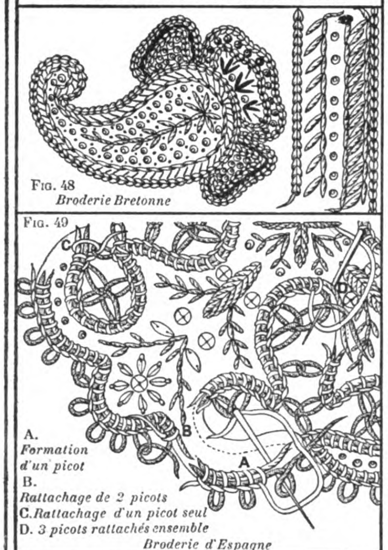


Fig. 48 *Broderie Bretonne*

Fig. 49

A. *Formation d'un picot*
B. *Rattachage de 2 picots*
C. *Rattachage d'un picot seul*
D. *3 picots rattachés ensemble*

Broderie d'Espagne

9° Broderie d'or, *genre chinois, genre arabe, en lames de métal, en cannetille, en bouillon, sur bourrage en ficelle, sur ganses, au point turc.* Pour ornements d'église, coussins, dessus de livre, etc.

Broderie en fil d'or et d'argent, genre chinois. — Tendre l'étoffe sur métier, avec une grosse aig. passer le fil d'or de l'endroit sur l'envers, retirer l'aig., nouer solidement, ne pas couper le brin, dérouler la bobine ; avec un brin de cordonnet jaune (le fil est plus solide que la soie), coudre au *point de Boulogne*, en suivant les contours des pétales et feuilles et terminant par le centre, prendre 1 ou 2 brins à la fois (fig. 51).

Broderie sur carton, genre arabe. — Découper un motif en carton mince, fixer par quelques points lancés, dérouler le fil d'or, en cousant par un point à cheval *contre* le carton en dehors, tantôt à dr., tantôt à g. (fig. 52) ; tiges et nervures en ganse d'or.

Lames de métal. — Brillantes aux lumières, elles servent pour les baguettes et autres surfaces dr., coudre comme la broderie sur carton, mais en remplissant la lame à chaque retour (fig. 53.)

Cannetille ou bouillon. — On appelle ainsi un brin de métal léger, tourné en spirale, souple comme un ressort et dont on coupe de petits morceaux ayant la longueur d'un point. On

BRODERIE EN FICELLE

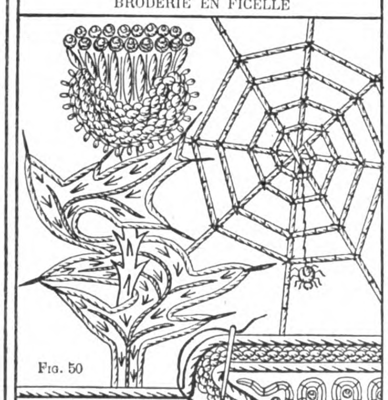


Fig. 50

en fait des bouclettes (fig. 54) en enfilant le fragment comme une perle, en entrant l'aig. par le trou d'où elle sort ; des quadrillages, des fleurettes (fig. 55) sertis d'une soutache d'or et surtout des broderies à hauts reliefs sur un bourrage spécial dit *en ficelle.*

Bourrage en ficelle. — Avec du gros fil à pointer, recouvrir tout le motif en long, au point dr., retenu comme un *point de Boulogne* (fig. 56). Avec du coton à repriser jaune, faire des points biaisés sur la ficelle (fig. 57) ; coudre la cannetille en travers (fig. 58).

Un bourrage plus en relief s'obtient par des points en long au milieu du pétale, une couche de passé en travers (fig. 59 à 61), puis le recouvrage en coton floche, en long et la broderie en travers.

Parfois, on ajoute 2 autres couches de ficelle aux 2 1res, en

BRODERIE D'OR

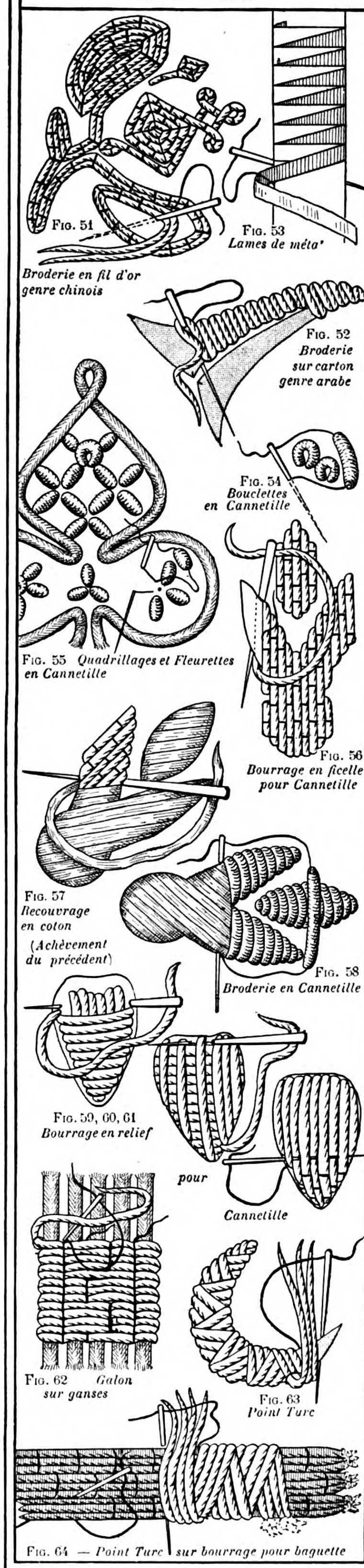


Fig. 51 *Broderie en fil d'or genre chinois*

Fig. 52 *Broderie sur carton genre arabe*

Fig. 53 *Lames de métal*

Fig. 54 *Bouclettes en Cannetille*

Fig. 55 *Quadrillages et Fleurettes en Cannetille*

Fig. 56 *Bourrage en ficelle pour Cannetille*

Fig. 57 *Recouvrage en coton (Achèvement du précédent)*

Fig. 58 *Broderie en Cannetille*

Fig. 59, 60, 61 *Bourrage en relief pour Cannetille*

Fig. 62 *Galon sur ganses*

Fig. 63 *Point Turc*

Fig. 64 — *Point Turc sur bourrage pour baguette*

tenant la 4e par une sorte de reprise en fil fin ; on achève par le coton à repriser et la cannetille.

Galon sur ganses. — Coudre des soutaches de fil blanc à la distance de 1 mm. l'une de l'autre, recouvrir de fil d'or en allant et revenant et cousant le fil entre les ganses, de façon à former des dessins (fig. 62).

Point turc. — Prendre 3 brins de fil d'or, les employer comme les lames de métal (fig. 63), ou sur un bourrage (fig. 64).

10° Broderie en cabochons, ronds, navettes, paillettes et perles.

Cabochons et navettes. — Imitation en verre, rondes et allongées des pierres précieuses, très employée pour les broderies d'ornements d'église, autres broderies d'or et broderie de couleur genre oriental. Pour les coudre, piquer l'aig. de l'envers à l'endroit au travers du tissu, la glisser au travers du trou qui perce la pierre de part en part (fig. 65), piquer de l'endroit à l'envers dans l'étoffe contre la pierre, répéter le point une 2e fois, arrêter à l'envers, avant de coudre une 2e pierre. En arrêtant après chaque pierre, on évite, si le fil casse, que plusieurs se décousent à la fois. Prendre du fil d'Écosse de préférence au cordonnet de soie moins résistant.

Paillettes ovales et rondes. — Coudre les 1res par un point fait sur l'endroit depuis un trou jusqu'à l'autre (fig. 66), ou par 2 points, 1 à chaque bout (fig. 67). Pour les 2es, exécuter soit 2 points (fig. 68), soit 4 en croix (fig. 69). On peut aussi

BRODERIE EN CABOCHONS

Perles et paillettes

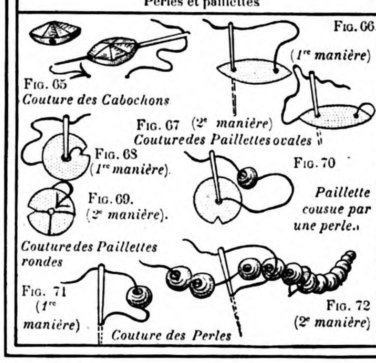


Fig. 65 *Couture des Cabochons*

Fig. 66 (*1re manière*)

Fig. 67 (*2e manière*) *Couture des Paillettes ovales*

Fig. 68 (*1re manière*)

Fig. 69 (*2e manière*). *Couture des Paillettes rondes*

Fig. 70 *Paillette cousue par une perle.*

Fig. 71 (*1re manière*)

Fig. 72 (*2e manière*)

Couture des Perles

les fixer par une perle cousue au centre (fig. 70).

Perles. — En bois, métal ou verre : les coudre au *point devant* en enfilant une perle sur l'aig. avant d'entrer celle-ci de l'endroit à l'envers dans l'étoffe. Ou bien les enfiler sur un brin de fil solide pour les employer comme une soutache, et les coudre par un point à cheval entre elles sur le brin qui les soutient (fig. 71 et 72).

Les *perles de caoutchouc* légères et souples, mais qui se fendent facilement, demandent à être cousues avec précaution : sans serrer le brin et en mesurant les points de façon qu'ils soient plutôt trop grands pour la perle. Avec cette matière, le coton à broder, ou un brin de soie d'Alger dédoublée sont préférables au fil toujours plus sec et plus coupant.

11° Broderie rococo. — De style Louis XV, elle s'exécute au *point lancé*, avec de petits rubans spéciaux unis ou ombrés genre *faveur.* Monter le tissu sur un métier ; éviter de tordre les rubans, les faire bouffer au milieu des points (fig. 73) ; broder les tiges au *point de tige.* Les petites roses s'obtiennent en superposant des points lancés en rubans de plusieurs teintes ; des nœuds noués en *rosette* retiennent souvent les guirlandes, ils sont appliqués et fixés par des points d'arrêt, cachés dans les remplis des coques et des pans retournés. Des *points noués* (*V.* Broderie blanche) forment les cœurs, des fleurettes et les graines. On emploie quelquefois des lacets ajourés ou à médaillons (*dentelle Renaissance*), en application ; et des brins de chenille au *point de Boulogne*, pour quelques détails de la broderie rococo.

12° Broderie en soutache et queue-de-rat. — Pour coudre la 1re, préférer un bon fil non glacé à la soie qui s'use rapidement. Coudre au point devant très petit dessus, dans

BRODERIE ROCOCO

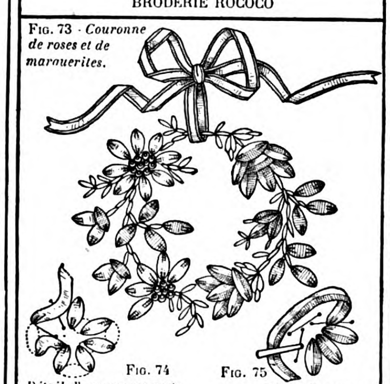


Fig. 73 - *Couronne de roses et de marguerites.*

Fig. 74 *Détail d'une marguerite*

Fig. 75 *Détail d'une rose*

la rainure du milieu de la soutache, et plus grand à l'envers. Les dessins à angles aigus et angles dr. sont difficiles à réussir, replier au besoin la soutache, l'envers sur l'endroit (fig. 76). pour obtenir une pointe plus nette. Choisir une soutache étroite pour les dessins compliqués dont elle suit les courbes plus aisément qu'une soutache large. Si le dessin commence et finit contre un bord de l'ouvrage, remplier l'extrémité de la soutache à l'envers du tissu et l'y arrêter. S'il s'agit d'un motif isolé, percer un trou au poinçon dans l'étoffe et glisser les bouts de la soutache au travers pour les fixer à l'envers sous une couture.

La *queue-de-rat*, qui est en satin, ronde et assez fragile, se coud au *point glissé*, c.-à-d. en glissant l'aig. entre elle et le tissu et mordant tantôt l'une, tantôt l'autre (fig. 77). Ne reproduire avec elle que des dessins peu anguleux et très simples.

III. **MÉTIERS.** — 1° TAMBOUR SANS PIED. — Se compose de 2 cercles s'emboîtant l'un dans l'autre en pinçant l'étoffe entre eux et la tendant comme une peau de tambour, ou plutôt de *tambourin*, n'ayant aucun point d'appui ; il doit être tenu de la main g. pendant que la main dr. travaille.

BRODERIE EN SOUTACHE ET QUEUE-DE-RAT

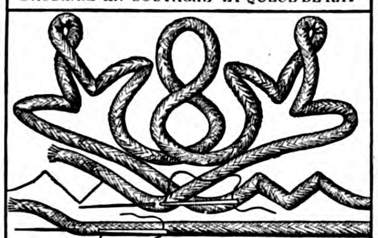


FIG. 76 *Broderie en soutache*

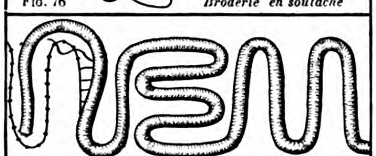


FIG. 77 — *Broderie en queue-de-rat*

Il n'a de pratique que son petit volume et sa légèreté.

2° TAMBOUR SUR PLANCHETTE. — Même genre que le précédent, mais plus commode à cause des 2 montants et de la planchette qui permet de le poser sur les genoux, comme un petit métier à tapisserie.

3° TAMBOUR ITALIEN. — Cercles comme aux autres tambours, grand cercle monté sur un demi-cercle qu'on tient serré entre les genoux et qui laisse toute liberté aux 2 mains la dr. restant sur l'endroit de l'ouvrage, la g. à l'envers.

4° TAMBOUR A ÉTAU. — Avec cercle à vis et étau s'adaptant à une table : le meilleur de tous les métiers, n'est pas exposé à bouger pendant le travail ; on peut avec lui exécuter sans fatigue les broderies les plus régulières et les plus fines.

5° TAMBOUR SUISSE. — Modèle plus grand, monté sur des pieds hauts comme le métier ordinaire à tapisserie, pratique chez soi, ne peut être transporté au dehors.

6° MÉTIERS DITS A TAPISSERIE. — Servent aussi pour les broderies de toutes sortes — couleur ou blanche — les *broderies application, anglaise, Colbert, Richelieu* (*V.* BRODERIE BLANCHE). Les petits se posent sur les genoux, les grands sont de la hauteur d'une table de travail. 2 ou 4 personnes peuvent travailler à la fois sur ces derniers ; ils sont munis de traverses à charnières et ces traverses étant ouvertes, montrent les clous sur lesquels on pique les extrémités de l'ouvrage, qui, s'il est trop long pour tenir en entier entre les 2 traverses, est roulé ensuite : tantôt sur l'un., tantôt sur l'autre, tantôt sur les 2, à mesure que le travail s'exécute. Les bandes de tissu ou canevas, les carrés ou rectangles trop exigus pour être emboîtés entre les cercles des tambours, lacés sur les cadres, ou enfoncés sur les clous des grands métiers, doivent être élargis et allongés par des bandes d'étoffe légère ou épaisse : batiste ou toile coton.

BROMURES (*MÉD.*). — Sels à base de brome usités surtout comme calmants du système nerveux sensitif et moteur, le type est le :

BROMURE DE POTASSIUM. — *Indications.* — Utilisé dans tous les états nerveux (névroses) et mentaux (psychoses) qui s'accompagnent d'insomnie, agitation, excitation générale ou cardiaque ; dans l'alcoolisme excité ; dans l'abus du thé, café, tabac ; dans les convulsions (enfants), la danse de Saint-Guy, le faux croup, les palpitations nerveuses.

C'est le remède de l'épilepsie où on le donne des années à doses fortes et ininterrompues (les doses peuvent être très réduites si le malade évite dans son régime le sel de cuisine qui rend l'organisme insensible à l'action des bromures : régime déchloruré).

Mode d'emploi. — Épilepsie, 6 à 10 gr. par j. ; autres cas, 1 à 6 gr. par j., en cachets, potion, sirop, solution (enfants, 0 gr. 50 par année d'âge). Il faut boire après chaque prise pour ménager l'estomac et prendre plusieurs prises par jour, car le médicament s'élimine vite et l'organisme cesse vite d'être sous son action (contre-indiqué en cas de maladies de cœur et de reins et chez les enfants débiles ou les vieillards).

BROMURE DE SODIUM. — Mêmes indications et doses que le bromure de potassium. Il est un peu moins actif et beaucoup moins toxique, remplace l'autre en cas de maladie de cœur et de rein ou de débilité.

BROMURE DE STRONTIUM (comme celui de sodium).

BROMURE D'AMMONIUM. — Comme celui de sodium, avec cet avantage qu'il est aussi actif que celui de potassium et cet inconvénient que ses cristaux jaunissent au contact de l'air en dégageant du brome. On ne l'utilise qu'uni aux autres bromures.

BROMURE DE CALCIUM. — Comme celui de potassium. (Mieux supporté par les enfants.)

BROMURE D'OR. — Préconisé contre l'épilepsie, 5 à 10 milligr. par jour en solution dans l'eau distillée très pure : 1 cuillerée à soupe de la solution avant chaque repas.

POLYBROMURES. — Association des bromures de potassium, sodium, ammonium, en général sous forme de sirop.

EMPOISONNEMENT BROMURÉ (bromisme).

On constate : 1° *Aigu* : salivation, ivresse, maux de tête, irritabilité, stupeur, haleine fétide, parole gênée, respiration ralentie.

2° *Chronique.* — Dyspepsie, bronchite, éruptions de la peau, amaigrissement, diarrhée, maux de tête, hébétude, tremblements, faiblesse générale.

Il faut, pour l'éviter : prendre, pendant le traitement bromuré, une quantité égale du sirop suivant : borate de soude 10 gr. + glycérine (assez pour solubiliser) + sirop d'écorces d'oranges amères, 300 cc.

Pour guérir : purger, prendre des diurétiques (théobromine, caféine), des sudorifiques (bourrache, pilocarpine) ; du lait.

BRONCHITE AIGUE (*MÉD. PR.*). — 1° *Légère* ou *rhume vulgaire.* Inflammation des grosses et moyennes bronches à évolution très bénigne et à guérison rapide, due au froid, aux excès de la voix (chanteurs, orateurs, professeurs, etc.) surtout chez les prédisposés (descendants de lymphatiques, adénoïdiens, asthmatiques), etc....

On constate de la toux d'abord sèche et quinteuse (2 ou 3 j.), puis grasse et avec expectoration facile (5 à 6 j.) : on dit que le rhume est mûr. Pas de fièvre. La guérison survient 8 j. après le début. *Il faut* : boire chaud et beaucoup (tisanes alcoolisées) ; badigeonnages iodés dans le dos et sur la poitrine, éviter l'air froid de crainte des complications : bronchite chronique, bronchite capillaire, broncho-pneumonie, fluxion de poitrine, tuberculose.

2° *Intense.* — Ne diffère de la précédente que par la durée plus longue, 15 à 20 j., la fièvre et l'intensité des symptômes, la menace de complications. *Il faut* un médecin.

Bronchite capillaire, broncho-pneumonie (Catarrhe suffocant) (*MÉD. PRAT.*). — Inflammation des petites bronches. Est en général une très grave complication de la bronchite aiguë, de la coqueluche, de la grippe, du croup, de la rougeole. Sa gravité provient de ce que, les plus petites bronches étant obstruées, l'air ne peut plus venir au contact des vésicules pulmonaires, d'où asphyxie. Est plus fréquente chez l'enfant et chez le vieillard.

On constate : fièvre élevée, 40°. La toux ordinaire diminue même parfois de fréquence quand survient la broncho-pneumonie, c'est le cas dans la coqueluche. Oppression continue. Dyspnée, voix brève saccadée, lèvres violacées, extrémités refroidies.

Durée : une huitaine de jours ; se termine souvent par la mort. Dans les cas favorables, après ce laps de temps, diminution de la fièvre et de l'étouffement.

Peut être confondue avec bronchite aiguë, asthme, pneumonie.

Il faut : appeler le médecin ; en attendant, donner le traitement de la bronchite aiguë, y ajouter : bains chauds de 36 à 38° pendant 10 à 15 min. 3 fois par jour. Cognac, rhum, sous forme de grogs chauds, café noir, frictions sèches sur les membres, inhalations d'oxygène.

Bronchite chronique (Catarrhe) (*MÉD. PRAT.*). — Inflammation subaiguë mais continue des grosses bronches, survient après plusieurs bronchites aiguës ou d'emblée chez les lymphatiques, goutteux, cardiaques, brightiques, asthmatiques ; infirmité plutôt que maladie, fréquente chez personnes âgées.

On constate : une fois établie, à propos d'un refroidissement, d'un changement de saison, mais de façon irrégulière, des troubles de la santé générale, des quintes de toux longues et pénibles, matin et soir, réveillées par une conversation animée ; des crachats épais, jaunes, verts ou blancs, très abondants, une respiration soufflante.

Complications : congestion pulmonaire, emphysème.

Durée : indéfinie.

Il faut : inhalations de térébenthine, capsules de goudron ou de créosote ; pointes de feu répétées ; saison thermale aux eaux sulfureuses. Habiter climats chauds et secs.

Bronchite tuberculeuse. — *V.* TUBERCULOSE.

Bronchite (*ART. VÉT.*). — *V.* BOVINS.

Broncho-pneumonie des veaux. — *V.* BOVINS.

BROUILLARD (*MÉTÉOR.*). — Condensations de vapeur d'eau qui causent de graves maladies cryptogamiques particulièrement aux vignobles (mildiou, black-rot et oïdium). Quand monte un épais brouillard dans une matinée chaude, protéger immédiatement le verger ou le vignoble par la pulvérisation de liquides anticryptogamiques.

BROSSES POUR PEINTURE A L'HUILE. — *V.* PEINTURE A L'HUILE.

BROU DE NOIX. — Le brou est l'écorce verte qui enveloppe la noix avant la maturité complète. Il sert à teinter le bois : faire une décoction en jetant de l'eau bouillante sur une quantité suffisante de brou et y laisser tremper le bois à teinter pendant tout un jour. La décoction concentrée se vend pour brunir l'osier.

EAU DE BROU DE NOIX. — Pour détruire les pucerons mettre dans un tonneau 5 lit. de cendres de bois et beaucoup de brou de noix. Échauder avec 15 ou 20 lit. d'eau bouillante ; laisser reposer quelques jours et ajouter de l'eau froide en quantité voulue pour ne pas faire trop disparaître l'amertume du liquide. S'en servir pour asperger les plantes attaquées par les pucerons.

LIQUEUR DE BROU DE NOIX. — Cueillir, au commencement de juillet, 50 ou 60 belles noix très saines. Les écraser avec leur écorce et les piler dans un mortier. Les mettre baigner dans l'eau-de-vie avec de la muscade et du girofle. Laisser 2 mois, puis tirer au clair ; ajouter 200 gr. de sucre par lit. de jus, laisser infuser 3 semaines, filtrer avec une chausse et mettre en bouteilles.

BRUANT (*AVIC.*). — Famille de passereaux, caractérisée par la forme spéciale du bec. La mandibule inférieure forme une dent qui vient s'encastrer dans une échancrure de la mandibule supérieure. Ce sont des oiseaux d'un caractère fort doux, qui vivent bien en captivité, soit pris jeunes, soit même pris adultes. Jeunes, ils s'élèvent avec une pâtée très légèrement humide, faite d'œufs durs broyés, de pain rassis émietté, de millet et de chènevis broyé. Adultes, ils mangent du millet, du chènevis, de l'alpiste, du sarrasin et de la verdure : salades, plantain, seneçon. A l'état sauvage, ils sont également granivores, mais mangent aussi quelques insectes.

Tantôt sédentaires, tantôt migrateurs. L'hiver, mêlés aux pinsons, ils s'approchent par bandes des lieux habités. C'est le moment de les capturer. Il y a 7 variétés de bruants. Choisir de préférence, pour la volière : le bruant jaune, le bruant Proyer, très familier et de chair délicate.

Le bruant Ortolan, vulgairement appelé ortolan, fournit une chair très délicate.

BRUINE (PEINTURE A LA). — S'exécute à l'aide d'une grille à jasper ou d'un vaporisateur ; elle n'exige aucune connaissance du dessin. Elle a pour objet de reproduire, sur une surface (cuir, étoffe, bois, porcelaine, papier, carton), une silhouette quelconque. On y parvient en vaporisant sur la surface à décorer, préalablemen recouverte de la silhouette à reproduire (feuilles, fleurs, etc.), une couleur liquide. La partie de la surface protégée par la silhouette se détache alors en clair sur le fond qui s'est coloré.

OBJETS A DÉCORER. — Sont à décorer de cette manière : les tables, bahuts, buvards, jardinières, coffrets de tous genres, paravents et écrans, abat-jour, soucoupes, plats et toute vaisselle, stores et rideaux, tentures et frises, robes et ombrelles, éventails, etc.

MOTIFS A SILHOUETTE. — Fleurs et feuillages choisis parmi les plus découpés : fougères, acacia, carotte, cerfeuil et persil, anthémis et chrysanthème, araucaria, lierre et lycopode, pyrèthre, verveine, houblon, gaillarde, gazon turc, sureau, trèfle, véronique, etc., ou tous autres motifs.

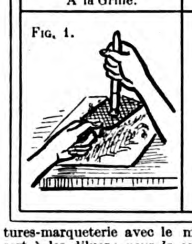
OUTILLAGE. — *Grille* et *brosse à jasper*, sur surfaces horizontales ou *vaporisateur* à soufflerie intermittente (poire simple) ou continue (double poire), sur surfaces verticales ; *pinces de fleuriste* ; *punaises* et *très fines épingles d'acier* ; *papier buvard* ou *papier Joseph, papier gommé, planche à dessin* assez grande ; 5 ou 6 flacons propres à recevoir les liquides colorés.

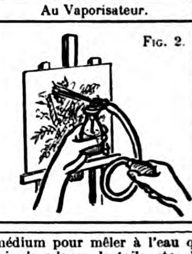
Utiliser à volonté, en guise de vaporisateur, un tube à souffler, le fixatif du fusain, auquel on peut ou non adapter la double poire de soufflerie pour pyrogravure, ou un vaporisateur de toilette, en remplaçant le parfum par un liquide coloré. Fleurs et feuillages sont mis à sécher entre les feuilles de *papier buvard* ou *Joseph* avant d'être employés. Les étaler avec soin pour en faire valoir les détails ; et utiliser à cet effet les *pinces* ou *brucelles*, pour saisir et diriger les rameaux les plus délicats ; maintenir les diverses parties des tiges dans la direction voulue par de fines bandelettes de *papier gommé. Punaises et épingles* serviront à fixer sur bois, cuirs, étoffes, etc., les motifs à reproduire.

COULEURS A EMPLOYER. — Outre les couleurs d'aquarelle bonnes à employer (mêlées d'un peu de gouache ou d'eau gommée) pour bois, papiers, étoffes, de l'encre de Chine, de l'encre rouge, et du brou de noix, qui offrent de précieuses ressources dans presque tous les cas, avoir : *pour le cuir*, les teintures spéciales transparentes ; *pour le bois*, les tein-

PEINTURE A LA BRUINE.

A la Grille.	Au Vaporisateur.
FIG. 1.	FIG. 2.





tures-marqueterie avec le médium pour mêler à l'eau qui sert à les diluer ; *pour la soie, le velours, la toile*, etc., les couleurs tapisserie ou les couleurs liquides inaltérables à l'eau, avec le fixatif pour les diluer ; *pour la porcelaine, la faïence, les poteries* de toutes sortes, les couleurs vitrifiables et émaux propres à la peinture sur porcelaine ou les couleurs vitrifiables délayables à l'eau (*V.* PEINTURE ÉMAIL DOUX).

EXÉCUTION. — Disposer sur la planche plusieurs doubles de calicot usagé, destinés à absorber l'excès d'humidité produit par le brouillard coloré. A l'aide de punaises, tendre par-dessus le papier, la peau ou l'étoffe à décorer, ou y fixer par le même moyen les objets qui seraient moulés. Placer la planche verticalement ou horizontalement, selon qu'on doit employer vaporisateur ou grille. Disposer les motifs à silhouetter, et les maintenir à l'aide des épingles enfoncées jusque dans le bois de la planche. Préparer dans un flacon le liquide choisi pour exécuter le fond, y adapter le vaporisateur, et essayer le premier jet sur un papier ou une étoffe de rebut ; on essaye de même la couleur à projeter à la grille. Si le ton est satisfaisant, commencer le travail, et insister plus ou moins sur certaines parties pour obtenir à son gré une teinte unie ou un fond dégradé. Insister en tout cas sur les contours du motif, pour qu'il se détache nettement en clair sur la teinte de fond. Pour établir différents plans dans la composition, épingler d'abord le motif principal à faire paraître en premier plan ; bruiner fortement ses contours en dégradant le ton. Laisser sécher ce premier travail ; poser les silhouettes de second plan, sur ou sous les premières et les dépassant ; les bruiner à leur tour, et comme elles se détacheront en demi-teinte à côté des premières, l'effet d'éloignement sera obtenu. Opérer de même pour un troisième ou un quatrième plan. Ne pas craindre de superposer plusieurs teintes, se mariant bien entre elles, et de les dégrader les unes sur les autres : la coloration en est plus chaude et beaucoup moins banale.

L'*aérographe* est un instrument assez coûteux, dont les peintres sur porcelaine font usage dans les grandes manufactures (notamment celle de Copenhague) pour leurs plus belles décorations vaporisées. C'est un outil perfectionné que son prix élevé rend malheureusement inaccessible à presque toutes les bourses d'amateurs.

BRUITS. — *V.* RESPONSABILITÉ. TAPAGE.

BRULURES (*MÉD. PRAT.*). — Lésions occasionnées par la chaleur ou le rayonnement lumineux. Causées par des gaz, elles sont peu profondes, mais étendues. Les solides donnent des brûlures profondes (phosphore en particulier), de même les liquides visqueux (huile) ; le soleil, l'arc électrique font des plaies peu profondes, mais lentes à se réparer.

On constate : dans les cas légers, de la rougeur, un peu de tuméfaction et douleur vive, puis apparaissent des ampoules pleines de sérosité qui souvent par la suite suppurent. Dans

les cas graves, la peau en bloc, et parfois les tissus sous-jacents, sont transformés en une plaque noire sèche et insensible.

Durée. — Longue si la brûlure est profonde ; la cicatrisation est lente ; elle amène parfois par rétrécissement une gêne des mouvements allant jusqu'à l'infirmité.

Complications. — Suppuration, érysipèle, intoxication avec faiblesse, fièvre, diarrhée si la brûlure est étendue.

Il faut, dans les cas légers : nettoyer soigneusement la brûlure, en évitant de déchirer les cloques, avec de l'eau bouillie tiède contenant 10 gr. de bicarbonate de soude par litre, puis recouvrir avec un mélange à parties égales de blanc d'œuf et d'huile d'olive battus ensemble, ou avec un linge doux abondamment imbibé de liniment oléo-calcaire. Au bout de 24 ou de 48 h., pansement humide avec eau bouillie renfermant 10 gr. acide picrique par litre (fait des taches jaunes tenaces), ne rien mettre d'imperméable sur le pansement.

Dans les brûlures graves, formant plaie, la conduite à suivre est celle indiquée au mot PLAIE.

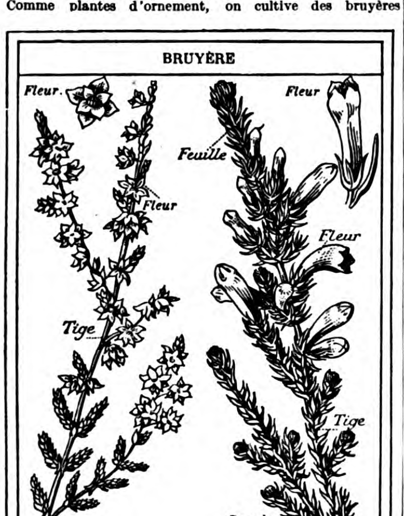
Dans tous les cas de brûlures on pourra utiliser l'*ambrine*, remède qui a fait ses preuves au cours de la guerre 1914-1918. L'ambrine se trouve dans les pharmacies en tablettes ou en bâtonnets. La faire fondre au bain-marie ; en imbiber une compresse qu'on applique sur la brûlure après désinfection préalable de la plaie ; recouvrir ensuite la compresse d'une nouvelle couche d'ambrine, puis bander. Renouveler chaque 24 heures en moyenne.

BRUNISSAGE. — Le brunissage fait adhérer le métal à la pièce parce qu'il écrase les aspérités, tandis que le polissage, au contraire, les enlève. Préférable au polissage, le brunissage rend brillantes les parties recouvertes d'un dépôt métallique ; cela, à l'aide du *brunissoir*, en acier ou en agate, selon qu'il s'agit de brunir des dépôts métalliques faits sur métaux ou sur bois.

BRUNISSAGE DES MÉTAUX. — Si le dépôt métallique est dû à la galvanoplastie ou à la dorure au mercure, on se sert de brunissoirs en acier et l'on procède ainsi : 1° On *ébauche* avec des brunissoirs à arêtes presque vives dits *trancheurs*. Les brunissoirs doivent être préalablement frottés sur un cuir saupoudré de *rouge anglais* ou de *tripoli de Venise* en poudre impalpable, et fixé solidement sur une planchette. Cette opération a pour but de polir le brunissoir. 2° On frotte avec le trancheur, par lignes parallèles, en humectant la pièce à polir et le brunissoir, pour le faire glisser facilement, soit à l'eau pure, soit avec une dissolution de savon, une décoction de graine de lin, une infusion de guimauve ou de réglisse, ou encore avec de l'eau vinaigrée, etc. Pour brunir la dorure galvanique faite sur cuivre rouge, il faut mouiller simplement avec de la salive car les produits énoncés plus haut donnent à ce genre de dorure une teinte désagréable. 3° On procède au *finissage* avec des brunissoirs très arrondis, dits *lisseurs*, en procédant comme ci-dessus. La pièce brunie, l'essuyer avec un linge usagé très doux. Le brunissage sur métaux se fait à la main avec des brunissoirs emmanchés à des tiges très courtes ; le brunissage au tour s'emploie pour les pièces circulaires. Pour le BRUNISSAGE au bras (dans lequel on appuie la tige sur l'épaule), les brunissoirs sont munis de manches très longs.

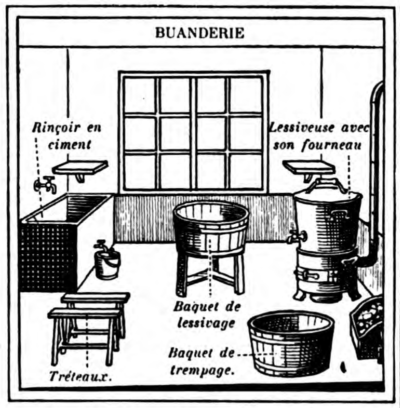
BRUNISSAGE DE LA DORURE SUR BOIS. — Ce genre de brunissage diffère du précédent en ce que les brunissoirs sont en agate et que l'on n'humecte ni l'outil, ni la dorure. La feuille d'or étant appliquée sur assiette (*V.* DORURE) et absolument sèche : 1° Épousseter les parties à brunir ; 2° Frotter au pinceau *très doux* sur du suif et graisser très légèrement les parties à brunir ; 3° Frotter par lignes parallèles, et en commençant par une pression modérée, les parties à brunir jusqu'à obtention d'un brillant absolument uni.

BRUYÈRE (*AGRIC.*). — Les bruyères d'espèces indigènes couvrent les terrains incultes. Elles fournissent aux chèvres et aux moutons un fourrage d'hiver (leur végétation est ininterrompue) et de la litière pour les écuries. On en couvre les toits en guise de chaume et surtout on l'utilise pour faire des balais. Les fleurs de bruyère sont diurétiques ; elles donnent beaucoup de miel aux abeilles. Les jeunes pousses donnent de la force à la bière et la préservent de l'acidité. On défriche les terrains couverts de bruyère quand ils peuvent supporter une culture plus rémunératrice. On les arrache à la main ou on les brûle sur pied ; le défrichement qui suit doit être très profond pour empêcher la repousse des racines. Comme plantes d'ornement, on cultive des bruyères



exotiques que l'on conserve l'hiver dans l'orangerie. Elles aiment une température douce et de l'air plutôt que du soleil. Planter dans un mélange par moitié *terre de bruyère* et terre franche de jardin. Rabattre, au printemps, les branches si elles jaunissent, dépoter les plants et les placer dehors sur couche tiède en mettant à nu le bout des racines. A l'entrée de l'hiver, les rempoter avec de la terre fraîche. Les bruyères indigènes peuvent orner en tout temps les massifs de nos jardins.

BUANDERIE (*ÉCON. DOM.*). — L'installer toujours au rez-de-chaussée ; ménager l'aération pour donner un bon tirage au foyer de la lessiveuse qui y sera installée ; cimenter le sol et les lambris jusqu'à 1 m. au moins et laisser une pente douce vers le canal d'écoulement de l'eau ou simplement vers



la porte extérieure ; dans l'un des angles, installer le foyer suivant le système qui devra être employé (*V.* LESSIVE). Dans un autre angle, un rinçoir en ciment avec orifice de dégagement en bas et, au-dessus, pompe ou robinet d'arrivée de l'eau. Tréteaux et porte-baquets mobiles pour se mettre le plus possible à la lumière du jour quand on savonne ou qu'on passe le linge au bleu.

BUIS BÉNIT. — Branches de buis que le prêtre bénit solennellement à l'Office du matin, le Dimanche des Rameaux, et que les fidèles emportent chez eux et gardent pendant toute l'année.

Dans certains pays (Espagne, Portugal), le buis est remplacé par des palmes que les familles chrétiennes accrochent et laissent suspendues toute l'année à un des balcons de leurs demeures.

BULLES DE SAVON (*JEUX D'ENF.*). — Mettre à dissoudre un morceau de savon dans un demi-verre d'eau jusqu'à ce que l'eau soit devenue bien savonneuse. Fendre en croix l'extrémité d'un chalumeau de paille, la tremper dans cette eau, la retirer et souffler légèrement par l'autre extrémité du chalumeau. La goutte prise au bout de la paille se gonfle peu à peu en présentant les couleurs les plus variées. Quand la bulle est arrivée à une certaine grosseur, la détacher du chalumeau par une légère secousse et la faire voltiger en l'air au moyen d'un éventail, ou, si on est dehors, la laisser flotter au gré du vent. Si l'on veut faire des bulles trop grosses, elles crèvent avant qu'on les détache. A la place d'un chalumeau, employer si l'on veut, une pipe en terre, en faisant sortir la bulle par le fourneau. On vend aussi un petit appareil, l'*aéro-bulle*, qui se compose simplement d'un anneau en bois au milieu duquel se trouve l'orifice par où arrive l'air que l'on insuffle. On obtient ainsi des bulles beaucoup plus grosses.

BULLE (*RELIG.*). — Lettre pontificale en la forme la plus solennelle. Les principales différences entre les bulles et les brefs concernent : 1° l'en-tête : la bulle commence : Benoît, évêque, serviteur des serviteurs de Dieu (*Benedictus, episcopus, servus servorum Dei*) ; le bref commence plus simplement : Benoît XV, Pape (*Benedictus PP. XV*) ; 2° la date : les bulles comptent les jours par les calendes et les années par l'Incarnation ; les brefs comptent les jours du mois et les années sans addition ; 3° les signatures : le bref n'est signé que par un secrétaire ; les bulles sont signées par plusieurs fonctionnaires de la Chancellerie et, habituellement, par deux cardinaux. Le Pape ne signe que de rares bulles très solennelles ; 4° la matière : les bulles sont écrites sur parchemin plus fort et moins blanc ; et 5° le sceau : pour les brefs est employé un sceau rouge, dit *anneau du pêcheur*, parce qu'il représente S. Pierre retirant ses filets ; pour les bulles, le sceau est en plomb appendu sur cordelettes ; si la bulle est moins importante, le sceau consiste dans une simple empreinte à l'encre rouge ; pour les bulles, le sceau représente les têtes des apôtres S. Pierre et S. Paul avec, en exergue, le nom du pape régnant.

BULLETIN DES LOIS (*LÉGISL.*). — Ce recueil officiel contient, dans sa *partie principale*, toutes les lois (avec indication des travaux parlementaires) et les décrets d'intérêt général nouvellement rendus exécutoires ; dans sa *partie supplémentaire*, les décrets d'intérêt local ou individuel. Ces actes sont publiés par Ministère et par ordre chronologique ; chaque numéro du *Bulletin des lois* est précédé d'un sommaire. Bien qu'en général ces actes soient publiés également au *Journal officiel*, il convient de noter que certains ne paraissent qu'au *Bulletin des lois* (décrets de fonds de concours, accordant des franchises postales, fixant l'emploi des legs, concernant l'état civil, par ex. décrets de naturalisation, d'addition de nom, etc.), d'autres qu'au *Journal officiel* (décrets accordant des pensions). ‖ Le *Bulletin des lois* paraît tous les samedis (alternativement la partie princip. et la partie suppl.). S'adresser aux bureaux de vente de l'Imprimerie nationale. Le service du *Bulletin des lois* est fait gratuitement à un grand nombre de fonctionnaires, Chefs de parquets, Juges de paix, etc. ‖ Plusieurs Ministères publient des *bulletins spéciaux* qui contiennent tous les actes intéressant leur administration propre (lois, décrets, arrêtés, circulaires, avis, etc.) : bulletins des Ministères de la Justice, de la Guerre, de la Marine, des Colonies, des Contributions indirectes, etc.

Bulletin municipal officiel de la Ville de Paris (*LÉGISL.*). — Le *Bulletin municipal officiel de la Ville de Paris* contient les actes administratifs et communaux divers intéressant le département de la Seine. Prix de l'abonn. pour la France : 40 fr. p. un an, 20 fr. p. 6 mois, 10 fr. p. 3 mois (service gratuit aux Délégués cantonaux, Administrateurs des Bureaux de bienfaisance du Département, etc.).

Bulletin officiel du ministère de la Guerre. — Publication qui, depuis 1887, remplace le *Journal militaire officiel*. Ce *Bulletin* contient les lois, décrets, règlements, instructions, modèles d'états, décisions, circulaires, etc., concernant le Département de la guerre ; il paraît par livraisons aussi fréquentes que les besoins du service l'exigent. Pour faciliter les recherches, il existe une collection du *Bulletin officiel*, mise à jour tous les 5 ans, appelée *édition méthodique*, et dont chaque volume ne se rapporte qu'à un seul service. Au commencement de chaque année il est publié une table chronologique et une table alphabétique des dispositions en vigueur à la date du 31 décembre précédent.

Ce *Bulletin officiel* se trouve chez les éditeurs militaires.

BUREAU CENTRAL MÉTÉOROLOGIQUE. — Le Bureau central météorologique, situé à Paris, centralise les renseignements relatifs à l'état de l'atmosphère et annonce aux diverses stations les changements de temps probables ; on y dresse des cartes météorol., dont les signes conventionnels indiquent l'état du ciel, du vent et de la mer. Son personnel se compose d'un directeur, de météorologistes titulaires, adjoints, aides, etc. Un certain nombre d'observatoires météorologiques (Parc-St-Maur, Perpignan) dépendent du Bureau central.

BUREAU DES LONGITUDES. — *V.* LONGITUDES (BUREAU DES).

BUREAUX (ORGANISATION DES) (*COMM.*). — Le bureau est un lieu dans lequel s'effectuent la correspondance, le travail administratif et la comptabilité d'une entreprise commerciale. Son organisation soulève deux problèmes : *a*) Exécution du travail ; *b*) Classement des papiers.

EXÉCUTION DU TRAVAIL. — On choisira un local de dimensions suffisantes (hygiène) pour le personnel qui doit y séjourner. La question éclairage joue un grand rôle dans le rendement du travail (peintures claires, électricité, vitres prismatiques dans les endroits un peu sombres). Éviter les appareils de chauffage à émanations délétères. L'agencement comporte des tables ou bureaux de dimensions suffisantes (1 m. 20 × 0 m 70 est un minim.). Les bureaux à casier fermant par un rideau qui enclenche tous les tiroirs sont à recommander ; on préfère aujourd'hui les casiers peu élevés n'obstruant pas la vue. Les tiroirs du bureau peuvent être aménagés pour recevoir des fiches et des dossiers rangés verticalement. L'emploi de la machine à écrire est devenu général. On tend de plus en plus à dicter le courrier au secrétaire sténographe (*V.* STÉNOGRAPHIE) ou à le *parler* dans un phonographe d'après lequel le secrétaire transcrit ensuite ce qu'on a dicté. Ne jamais oublier de garder le double des documents expédiés au dehors. La machine à écrire donne aisément des duplicata au papier carbone. On peut aussi décalquer l'écriture au moyen d'une presse à copier. Il existe des presses à copier rotatives à grand débit dont l'usage accélère le travail. Les transmissions de documents d'un étage à l'autre se font par un léger monte-charge ; entre deux bureaux placés sur un même plan, on utilise le câble aérien. On communique d'une pièce à l'autre ou avec le dehors au moyen du téléphone. Pour les calculs de toute nature, on a intérêt à employer les machines à calculer. D'autres appareils permettent d'affranchir rapidement le courrier et même de plier mécaniquement les lettres, d'imprimer les adresses, etc. Pour la confection des circulaires, préalablement dactylographiées, il existe différents types de machines. On trouve également dans le commerce des appareils permettant de contrôler l'entrée et la sortie du personnel, ainsi que le temps passé aux divers travaux. Beaucoup de bureaux renferment des tableaux-maximes suspendus à la muraille afin de rappeler constamment divers préceptes utiles. Citons enfin les caisses enregistreuses dont un modèle récent rend automatiquement la monnaie.

CLASSEMENT DES PAPIERS. — Un bon classement accélère les recherches, économise beaucoup de temps. Les objets à classer peuvent être soit des fiches de format réduit et uniforme, soit des documents quelconques (lettres, marchés, devis, catalogues). Les fiches sont choisies dans l'un des formats du commerce surtout le 0 m. 125 × 0 m. 075 (format international) et le 0 m. 15 × 0 m. 10. Il importe en effet de se réassortir aisément. On range les fiches rigides dans des tiroirs (une tringle peut les maintenir pour en éviter la chute si le tiroir vient à se renverser). D'autres fiches établies sur papier mince sont contenues dans des reliures démontables de petit format. Les documents s'accumulent soit dans un classeur en forme de volume, soit dans des *dossiers* consistant en une chemise de papier fort à l'intérieur desquelles on les fixe souvent au moyen d'une barrette de cuivre. Ces dossiers se rangent soit à plat, les uns sur les autres (classement horizontal), soit debout, reposant sur leur dos et accumulés d'avant en arrière (classement vertical), soit enfin debout également mais accumulés de g. à dr. et reposant sur leur plus petit côté (classement vertico-latéral). Ce dernier mode, particulièrement commode et économique, convient aux dossiers constitués soit par des chemises à dispositif intérieur de fixage, soit aux chemises sacs rangées dans des classeurs démontables. Pour le classement horizontal et le classement vertical, il existe dans le commerce de nombreux types de meubles appropriés.

Quel que soit le matériel usité, il faut concevoir un plan de classement répondant aux besoins de l'entreprise et en assurer l'observation. Le classement peut être numérique (chaque dossier portant un n° d'ordre) ou alphabétique (dossiers rangés d'après leur titre) ou idéologique (dossiers rangés d'après la nature de leur contenu). Le classement numérique avec répertoire sur fiches rangées alphabétiquement donne les meilleurs résultats. Des fiches de renvoi facilitent la découverte d'un dossier qui pourrait figurer à l'index sous plusieurs rubriques différentes.

Exemple de classement idéologique des catalogues et prix courants chez un industriel : métaux bruts, métaux ouvrés, machines-outils, transmissions, canalisations, service électrique, turbines, matières et accessoires d'entretien (chaque section subdivisée autant qu'il est nécessaire). Le classement de la correspondance se fait par dossiers alphabétiques si le nombre des correspondants est inférieur à 1.000 ; au-dessus,

BUREAUX (ORGANISATION DES)

Matériel.

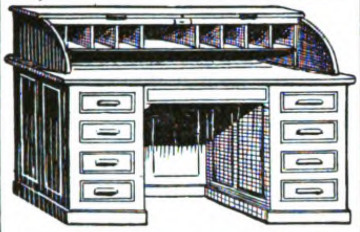


Fig. 1. — *Bureau à casiers fermant par un rideau.*

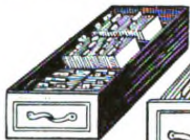


Fig. 2. — *Tiroir agencé pour recevoir des fiches*

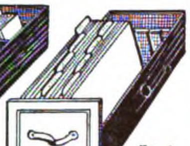


Fig. 3. *Tiroir agencé pour recevoir des dossiers.*



Fig. 4. — *Machine à écrire.* *Tabulateur décimal.*

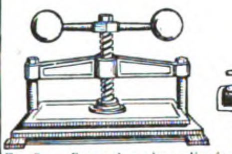


Fig. 5. — *Presse à copier ordinaire*

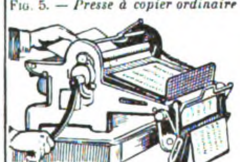


Fig. 6. — *Presse à copier rotative.*

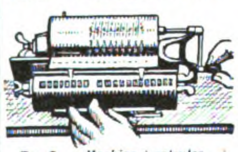


Fig. 7. — *Machine à calculer.*

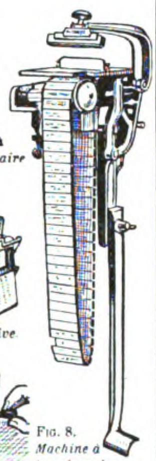


Fig. 8. *Machine à imprimer les adresses.*

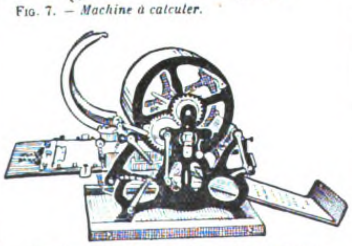


Fig. 9. — *Machine à imprimer les circulaires.*

on adoptera de préférence le classement numérique avec répertoire sur fiches.

Le bureau est complété par une pièce d'archives où l'on dépose les documents qui ne sont plus d'un emploi courant. Y maintenir le classement avec la même rigueur, faute de quoi les recherches seraient fréquemment infructueuses.

Matériel. — Le tableau d'illustrations ci-contre reproduit un grand nombre de meubles et d'objets dont la présence est à peu près indispensable dans une bonne organisation de comptabilité. || La fig. 1 représente un type de *bureau à casiers fermant par un rideau.* Le rideau abattu, tout est clos hermétiquement, dessus du meuble et tiroirs; ainsi tous les documents sont mis à l'abri des curiosités, en l'absence du comptable qui utilise le meuble. || Les fig. 2 et 3 représentent des tiroirs utilisés, l'un comme classeur de fiches, l'autre comme classeur de dossiers. On trouve ces tiroirs ou cuvettes dans le commerce ; il en est de toutes dimensions, en bois, en carton et même en métal ; on trouve en même temps et dans les maisons mêmes qui vendent les tiroirs, des fiches et des dossiers s'adaptant aux types de classeurs choisis. || La fig. 4 représente une *machine à écrire* : on trouvera à l'article DACTYLOGRAPHIE tous renseignements utiles sur cet appareil devenu aujourd'hui à peu près indispensable. Signalons que l'industrie française fabrique aujourd'hui des machines à écrire qui sont solides, pratiques et relativement économiques. || L'outillage nécessaire à la correspondance comprendra dans une maison importante les diverses machines reproduites par les fig. 5, *presse à copier ordinaire*; 6, *presse à copier rotative*, plus coûteuse, mais plus expéditive ; 7, *machine à calculer* qui, par un jeu ingénieux, permet de trouver rapidement les réponses automatiques à des opérations arithmétiques qui demanderaient de longs instants à être exécutées à la plume ou au crayon ; 8, *machine à imprimer les adresses*, indispensable aux maisons qui ont à échanger avec leur clientèle une correspondance fixe et périodique; enfin, 9, la *machine à imprimer les circulaires* ; cette machine qui complète la machine à écrire, s'est généralisée comme emploi et remplace avantageusement les anciens procédés autographiques (*V.* AUTOGRAPHIE) pour la reproduction d'un texte à copies multiples. || La fig. 10 représente un *appareil à contrôler la main-d'œuvre*; il comporte essentiellement une horloge munie à sa base d'un petit tableau permettant de marquer l'heure du contrôle ; à gauche et à droite, deux tableaux se contrôlant l'un par l'autre, donnant l'un les présents, l'autre les absents à l'heure ou le contrôle s'est effectué. || Les *tableaux-maximes* dont la fig. 11 donne deux exemples sont d'un emploi qui se généralise. Ils ont l'avantage de rappeler en quelques mots brefs, aussi bien au personnel d'une maison qu'à ceux qui la visitent pour affaires, quelques vérités élémentaires qu'on oublie trop facilement et dont, pourtant, la mise en pratique constante assure souvent le succès d'une entreprise. || La fig. 12 représente une caisse enregistreuse. Tout le monde connait cet ingénieux appareil dont usent aujourd'hui la plupart des maisons de détail importantes. Cette caisse donne le détail des opérations et leur montant quotidien ; étant de fonctionnement automatique, elle permet d'éviter bien des petites erreurs de comptabilité et de calcul qui peuvent se glisser au cours d'opérations répétées. || Les fig. 13 à 22 reproduisent divers éléments matériels qui entrent dans le fonctionnement régulier d'une comptabilité moderne. Les liasses de documents, telles qu'on les faisait autrefois, se consultaient avec difficultés et répugnance. Le nouveau système de classement permet les recherches rapides et commodes. || Quant au grand livre à feuillets mobiles des fig. 23 à 25, il est devenu d'un emploi familier et s'est substitué avantageusement aux énormes in-folio d'autrefois, d'un maniement si pénible et si délicat.

BUREAUX (ORGANISATION DES)

Livres de commerce.

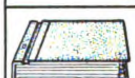


Fig. 23. *Grand livre à feuillets mobiles fermé.*



Fig. 24 *Grand livre à feuillets mobiles ouvert pour écrire sur les pages du registre.*

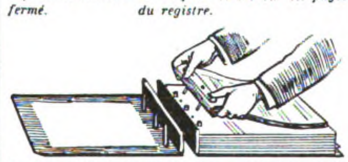


Fig. 25. — *Grand livre à feuillets mobiles ouvert pour changer un feuillet de place.*

BUREAUX DE BENFAISANCE. — *V.* BIENFAISANCE (BUREAUX DE).

BUREAUX DE PLACEMENT. — *V.* PLACEMENT (BUREAUX DE).

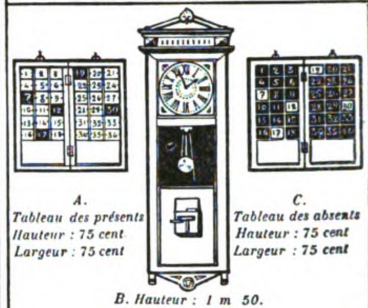
BUREAUX DE RECRUTEMENT. — *V.* RECRUTEMENT (BUREAUX DE).

BUREAUX DES CHAMBRES LÉGISLATIVES. — Le Sénat et la Chambre des députés élisent tous les ans leurs bureaux (1 Président, 4 Vice-Présidents, Secrétaires (6 au Sénat, 8 à la Chambre), 3 Questeurs) au scrutin secret, pour la durée de la session ord., et pour toute session extraord. qui aurait lieu avant la session de l'année suivante. || Les Présidents dirigent les travaux de leurs collègues, ont la police de l'Assemblée. Dans les cérémonies publiques, ils ont rang immédiatement après le Président de la République. Ils ont un traitement (72 000 fr.) et sont logés. Les Questeurs reçoivent un traitement de 18 000 fr. et sont également logés. Les autres fonctions sont gratuites.

BUSSEROLE (*MÉD. PRAT.*). — Ou *arbousier* ou *raisin d'ours* : les feuilles ressemblent à celles du buis, d'où le nom de busserole (*Ericinées*). On en emploie les feuilles, soit en poudre, soit en infusion, à 10 p. 1000, pour leur action astringente et diurétique : diarrhée, affections des voies urinaires.

BUREAUX (ORGANISATION DES)

Matériel.



A. *Tableau des présents Hauteur : 75 cent Largeur : 75 cent*

C. *Tableau des absents Hauteur : 75 cent Largeur : 75 cent*

B. Hauteur : 1 m 50. Largeur : 50 cent

Fig. 10. *Appareil pour le contrôle de la main-d'œuvre.*



Fig. 11. — *Tableaux-maximes (Exemples de).*



Fig. 12. *Caisse enregistreuse.*



Fig. 13. *Meuble à fiches rigides.*



Fig. 14. *Un tiroir extrait de son logement*

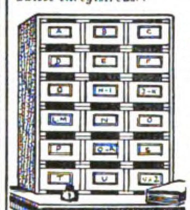


Fig. 15. *Casier garni de classeurs à fiches souples*



Fig. 16. — *Un classeur extrait du casier ci-dessus.*



Fig. 17. — *Classeur ouvert pour la lecture.*



Fig. 18. — *Classeur ouvert pour la manipulation.*



Fig. 19.



Fig. 20

Chemise-dossier pour fixer les documents.

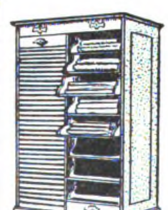


Fig. 21. — *Meuble pour le classement horizontal.*



Fig. 22. — *Meuble pour le classement vertical.*

CABILLAUD. — Ce poisson, qui n'est autre chose que la *morue fraîche*, a la chair blanche, feuilletée, ferme et en même temps crémeuse. Le choisir autant que possible court et rond. On reconnaît qu'il est frais, lorsque l'œil est saillant, transparent et le petit pli qui l'entoure rosé.

CABILLAUD A LA HOLLANDAISE. — Le faire cuire dans l'eau salée avec un oignon coupé en rouelles, pendant 1 h. env., l'égoutter avec soin et le servir garni de pommes de terres bouillies qu'on aura tenues chaudes dans un plat à sauter, avec du beurre fondu. Faire passer une sauce au beurre fondu, aux câpres ou aux huîtres.

RESTES. — S'utilisent en coquilles, en croquettes, pour les farces maigres et les quenelles.

CABILLAUD FARCI. — Recette de l'ancienne cuis. française qu'on peut appliquer à d'autres poissons blancs. Choisir un petit *cabillaud*, le vider, le laver et le faire mariner sous une couche de sel pendant 1 h., l'essuyer et remplir l'intér. avec une farce maigre, fermer les ouvertures et faire cuire le poisson au four dans un plat creux avec 2 cuillerées de beurre, un verre de vin blanc et un verre d'eau. Arroser pendant la cuisson avec le jus. Lorsqu'il est cuit, le saupoudrer avec du fromage de Parmesan, remettre le plat au four pour qu'il prenne une bonne couleur, et servir avec une sauce tomate. (A cause de la farce, la cuisson est plus longue.)

CABINETS D'AISANCES. — SYSTÈME A L'ANGLAISE. — Suivant le système d'évacuation des matières fécales, les appareils de w. c. sont différents. Lorsque l'on a des fosses, il faut utiliser le *système à l'anglaise* dans lequel la cuvette en faïence est obturée à son extrémité par une valve circul. en cuivre, qui,

CABINETS D'AISANCE

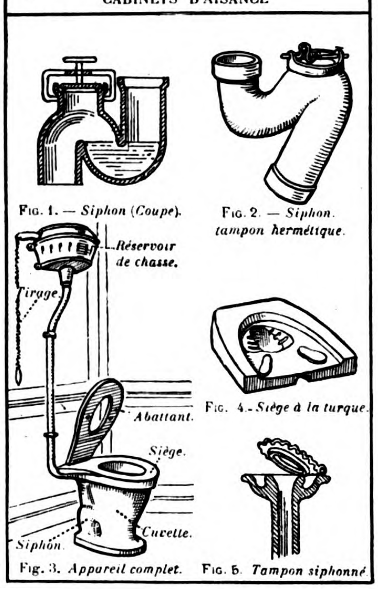


FIG. 1. — *Siphon (Coupe)*. FIG. 2. — *Siphon. tampon hermétique.*
Fig. 3. *Appareil complet.* FIG. 4. *Siège à la turque.* FIG. 5. *Tampon siphonné.*

retenant un peu d'eau, ferme l'orifice de façon plus ou moins hermétique. L'*effet d'eau* est manœuvré par un bouton que l'on soulève, et qui, agissant par une crémaillère, ouvre un robinet relié direct. à la canalisation d'eau de l'immeuble ou à un réservoir. L'ensemble de la cuvette, des organes d'évacuation et du système de tirage sont dissimulés sous un siège en menuiserie, fermé par un *abattant en bois*.

TOUT A L'ÉGOUT.— Les sièges pour système du *tout à l'égout* ont au contraire tous leurs organes apparents. La cuvette est terminée à son extrém. infér. par un siphon dont le liquide forme fermeture hermétique. Le lavage de l'appareil est assuré par une *chasse* d'eau provenant d'un réservoir qui se vide rapidement et automatiquement, sous l'action d'un tirage ou la pression d'un bouton. Ce réservoir se remplit à l'aide d'un *robinet à flotteur*, monté sur la canalisation générale d'eau et qui s'ouvre lorsque le réservoir est vide ou incomplètement rempli et se ferme lorsque l'eau y atteint un certain niveau.

SIÈGES DIVERS. — Certains appareils ne comportent pas d'abattant, mais un simple trou au niveau du sol, ce sont les sièges à la *turque*. Ces sièges qu'on utilise surtout dans les cabinets d'aisances publics, dans ceux destinés aux ouvriers, aux domestiques, etc., doivent être tenus en parfait état de propreté. Si cette condition est fidèlement observée, les sièges à la turque sont peut-être de tous les plus hygiéniques, lorsqu'un système automatique de chasse d'eau ou de tout-à-l'égout a pu y être adapté.

URINOIRS. — De la même façon, surtout pour le système du tout à l'égout les *urinoirs* peuvent être installés avec siphons, tuyaux de ventilation, chasses d'eau intermittentes et automatiques. Les cabinets doivent toujours être largement éclairés et ventilés. L'usage des éclairages indirects ou aérations par trémies est presque partout prohibé dans les villes, il n'est pas plus recommandable dans les campagnes. — *V.* FOSSES D'AISANCES.

CABOCHON. — Verroterie imitant les pierres précieuses. Certains cabochons sont enchâssés dans une sorte de capsule en métal doré avec griffes. S'emploient pour les broderies de fantaisie (*V.* BRODERIE DE COULEUR) et pour les *ornements d'église*.

CABOTAGE. — *V.* ASSURANCES MARITIMES, NAVIGATION MARITIME.

CACAO (*HYG.*). — Amande du cacaoyer. Elle contient, pour une moitié, du *beurre de cacao* (utilisé en pharmacie pour la fabrication des suppositoires), pour l'autre moitié des matières analogues à l'albumine ou blanc d'œuf et à l'amidon ou fécule, de l'eau, des sels, du tanin et de la théobromine. Sert à fabriquer le *chocolat*, mélange pâteux, solidifié, de sucre et de cacao en parties égales. 15 à 20 gr. pour une tasse de lait constituent un bon aliment. Le chocolat, par son beurre, est indigeste, mais très nourrissant ; par sa théobromine, est excitant et tonique ; par ses sels, est nuisible aux arthritiques, rhumatisants, goutteux, graveleux.

CACAO A L'EAU. — Dans un bol, mélanger, en dosant la quantité de sucre d'après les goûts, de la poudre de cacao et du sucre en poudre ; verser de l'eau bouillante.

CACAO AU LAIT. — Délayer le cacao dans un peu de lait froid ; verser dans du lait bouillant, laisser quelques min. et sucrer à volonté.

CACHE-CACHE OU CLIGNE-MUSETTE. — Plus agréable à jouer dans un jardin que dans un appartement. Le joueur désigné par le sort reste au *but* et se cache la tête ou ferme les yeux pour ne pas voir où les autres joueurs vont se cacher. Au signal convenu, il se met à leur recherche sans trop s'écarter du but dont il doit interdire l'accès à tous les autres joueurs. Ceux qui sont cachés, au contraire, doivent chercher à s'esquiver lestement et à gagner le but alors que le cligne-musette s'en est éloigné. Le joueur qui ne peut atteindre le but sans se laisser toucher est cligne-musette à son tour.

Cache-cache Nicolas. — Les joueurs sont assis en demi-cercle. On leur donne un objet quelconque : ruban, mouchoir, bague, bijou, qu'ils doivent faire circuler de main en main, tandis qu'un autre joueur, le dos tourné, dans un coin de la salle, attend que l'on ait crié : « C'est fait ». Celui-ci doit alors deviner la personne qui détient l'objet et s'en assurer avant que celle-ci ait pu le faire passer subrepticement à son voisin. Le joueur qui aura été ainsi « découvert » doit céder sa place et va à son tour dans le coin.

CACHETS (*MÉD.*). — Petits pains azymes s'accolant par leurs bords pour ménager une cavité close où s'incorporent des médicaments (poudres). Ex. : l'antipyrine, l'aspirine, la théobromine. Grosseurs : pièce de 50 cm. à 2 fr. Pour avaler un cachet, le ramollir sur une cuillerée d'eau et avaler le tout sans presser la langue au palais pour ne pas le crever. Sauf indications contraires, absorber un peu de liquide tiède pour diluer le médicament et éviter toute irritation dans l'estomac.

CACHOU. — Extrait obtenu en faisant bouillir le bois ou les fruits de l'*Acacia catechu*. Utilisé comme astringent, en raison de sa teneur en tanin. *Poudre* : 5 centigr. à 4 gr. *Sirop de cachou*, 30 gr. pour les diarrhées. ‖ S'emploie aussi mélangé au menthol, pour parfumer l'haleine.

CADASTRE. — Le cadastre est la base de la répartition de l'impôt foncier. Il se compose de documents publiés contenant l'évaluation et la surface de tous les biens-fonds du pays. D'après les nouvelles dispositions législatives, les matrices cadastrales sont de deux sortes : *propriétés bâties et propriétés non bâties*. L'évaluation des propriétés bâties fut terminée fin 1889, cette évaluation devant être revisée tous les 10 ans.

Le cadastre s'exécute, dans chaque département, sous les ordres du Préfet. Il comprend d'abord la *délimitation intercommunale*, puis la *triangulation* et enfin l'*arpentage parcellaire* au moyen duquel sont dressées les CARTES CADASTRALES (*V.* CARTES), de chaque commune. Lorsque le plan est levé, le géomètre arpenteur remet à chaque propriétaire un bulletin contenant l'indication et la contenance des parcelles qui lui appartiennent. C'est à lui que doivent être faites les *réclamations* ou les *observations*.

La *délimitation* des propriétés est obligatoire, mais le *bornage* reste facultatif. Chaque commune doit instituer une commission de délimitation ou de bornage composée de : 1° 12 propriétaires de la commune nommés par le suffrage des contribuables inscrits à la matrice cadastrale ; 2° un suppléant du Juge de paix ; 3° un agent des contributions directes comme secrétaire ; la commission peut s'adjoindre un géomètre. Les délimitations établies par la commission sont portées à la connaissance des intéressés qui ont un délai de 1 an pour s'entendre sur leurs limites ou introduire une action devant la juridiction compétente.

Les travaux d'expertise sont faits par 5 contribuables nommés par le Conseil municipal et appelés *commissaires-classificateurs*. Ils établissent le *classement des propriétés* suivant la fertilité du terrain et la valeur des produits. Puis ils établissent *le revenu imposable* de chaque nature de culture et de chaque classe en prenant pour base de leur estimation le terme moy. par hectare du produit net des terrains qu'ils ont choisis pour types. Les décisions de cette commission peuvent être attaquées devant la *Commission départementale*, puis devant le *Conseil général* qui prononce définitivement, ou devant le *Conseil d'État* en cas d'excès de pouvoir ou de violation de la loi. Les Propriétaires peuvent se procurer des extraits des documents cadastraux moyenn. des rétributions spéc. fixées par les préfets. Après la publication de chaque rôle, ils sont avisés (par l'avertissement du Percepteur) que les matrices cadastrales sont déposées à la Mairie et qu'ils peuvent en prendre connaissance, afin de réclamer contre les *erreurs de classement* : les réclamations doivent être toutes portées devant la juridiction contentieuse (Commission départementale, Conseil général ou Conseil d'État), dans les 6 mois de la mise en recouvrement du premier rôle cadastral. Les *erreurs sur la contenance* sont de la compétence du *Conseil de Préfecture*. Elles peuvent être dénoncées chaque année dans les 3 mois de la publication du rôle. Les *réclamations concernant le tarif des évaluations* peuvent être portées devant le *Conseil de Préfecture* dans les 6 mois de la publication du rôle par un contribuable possédant à lui seul la totalité ou la presque totalité d'une nature de culture ; la réclamation, dans ce cas, est du ressort des Tribunaux administratifs. En tout autre cas le tarif des évaluations peut être contesté devant la *Commission départementale* et, en dernier ressort, devant le *Conseil général* ou le *Conseil d'État*.

CADEAUX (*SAV.-VIVRE*). — Un cadeau doit être proportionné à la fortune de celui qui le fait. Ne pas donner à la personne qui le reçoit l'impression qu'on a fait pour elle une dépense exagérée. Ayez du goût et pensez à faire plaisir, vos cadeaux seront bien choisis. Qu'ils soient toujours simples : évitez les choses à effet. S'ils s'adressent à des gens de goût médiocre, prenez-les simples quand même, tels qu'ils vous plaisent à vous et non pas tels que vous les estimez devoir plaire à leur mauvais goût. S'ils n'en sentent pas immédiatement la valeur, quelqu'un un jour viendra chez eux qui la leur dira : votre cadeau aura alors tout son prix. N'envoyez à une femme, à moins que vous ne soyez particul. lié avec elle, que des bonbons et des fleurs. Outre les étrennes (aux parents, enfants, neveux, amis), on envoie des cadeaux à l'occas. des mariages, premières communions, baptêmes, anniversaires.

CADRE (*BEAUX-ARTS*). — Ne pas peindre sur une toile déjà encadrée mais encadrer la peinture achevée et la revoir une dernière fois dans son cadre. On peut obtenir un cadre provis. avec un châssis de 4 planches frotté d'huile ou doré avec de la poudre de bronze que l'on étend sur le bois après y avoir passé un vernis quelconque. Le choix d'un cadre est très important pour faire valoir un tableau. On trouve, chez tous les marchands, des bordures au mètre qui forment de jolis cadres à très bon marché. Généralement un cadre est doré entièrement. Mais pour un portrait de personnage âgé, un cadre noir ébène peut convenir. Le cadre couleur bois convient plutôt à des dessins et des pastels. Un cadre blanc convient à un sujet très clair. Indispensable, avec cadre noir, cadre couleur bois ou cadre blanc, de dorer la bande qui borde la peinture. Cadres de velours et de peluche ne sont pas admis au *Salon*. En général, mettre cadre étroit à grand tableau, et cadre large à petit tableau. Le cadre vitré est en usage depuis qq. années. Il a l'avantage de mettre la couleur à l'abri des poussières et des gaz (*V.* VERNIS) ; à ce point de vue il est utile, mais il déplaît souvent parce qu'il empêche de bien voir. Incliner le cadre plus ou moins suivant l'éclairage, mais ne pas trop l'incliner. — *V.* ENCADREMENT, CARTONNAGES.

Cadres à filet. — Sortes de métiers sur lesquels on monte le *filet*, pour le broder. Les cadres sont composés d'une baguette de métal affectant la forme d'un carré ou d'un rectangle allongé (celui-ci destiné aux entre-deux) et recouverts d'une faveur verte enroulée. Ils s'emploient aussi pour le *point coupé* (*V.* DENTELLES).

Cadres (*ARMÉE*). — Ensemble des militaires gradés qui encadrent une troupe ; par extension, ensemble des officiers d'un service : cadres de l'infant., du serv. d'état-major, etc. Les cadres infér. (s.-off., caporaux, brigadiers) se recrutent directement, *au choix* parmi les hommes de troupe proposés par leurs chefs. Le cadre des officiers se recrute, pour le grade de sous-lieutenant, de deux manières : 1° parmi les élèves provenant de l'*École spéciale militaire* ou de *Polytechnique* ; 2° parmi les s.-off. ayant au moins 2 ans de grade de s.-off. et ayant suivi avec succès les cours de l'École militaire de leur arme ou parmi les adjudants du cadre actif ayant au moins 10 ans de service effectif et portés au tableau d'avancement jusqu'à concurrence de 1/10e des nominations annuelles.

Au début de la guerre de 1914-1918, à la suite des pertes énormes éprouvées par les cadres de l'active et de la réserve, on avait dû improviser, pour les reconstituer, un système provisoire qui alla d'ailleurs en s'améliorant peu à peu. C'est ainsi que des officiers de complément furent préparés à leur rôle dans des écoles de région. Ce régime d'exception prit fin avec les causes qui le motivèrent.

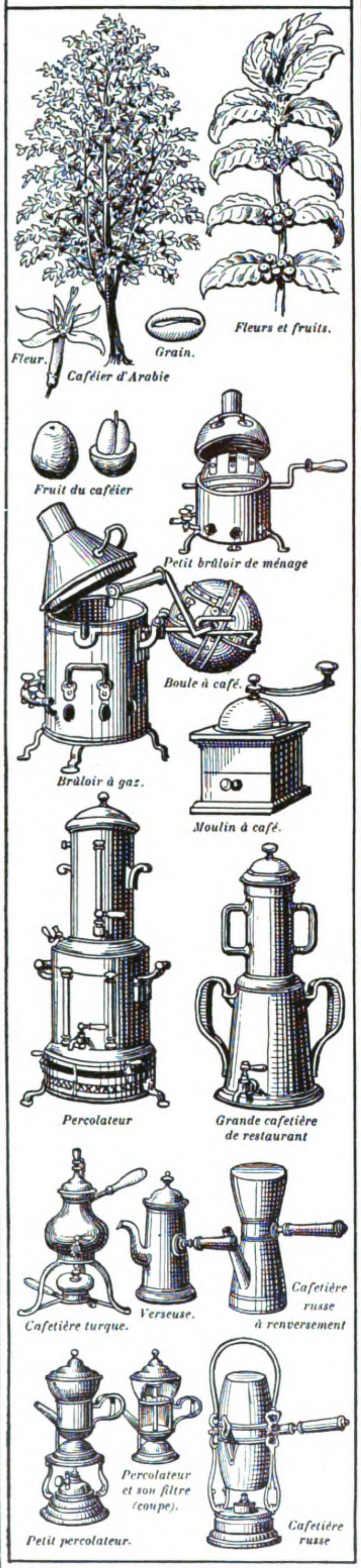
CADRE AUXILIAIRE. — Ensemble des fonctionnaires de l'Intendance et des officiers d'Administration des serv. administratifs appartenant à la réserve ou à la territoriale.

CADRE DE RÉSERVE. — *V.* ÉTAT-MAJOR GÉNÉRAL.

CADUCITÉ. — Un legs est *caduc* quand il demeure *sans effet*. Il en est ainsi, par ex., lorsque le légataire est décédé *avant le testateur*, lorsque la chose léguée a péri *du vivant du testateur* ou que la condition à laquelle était subordonné le legs ne s'est pas réalisée. — *V.* DONATIONS, LEGS.

CAFÉ. — Le café est le produit d'un arbuste de la famille des rubiacées, le caféier. Cette plante, qui ne croît que dans les pays chauds, atteint une hauteur de 8 à 10 mètres. Ce n'est que trois ans après qu'elle a été plantée qu'elle commence à fructifier. ‖ De provenances très diverses, le café est aussi très varié comme qualité. Les cafés bon marché viennent en général du Brésil et manquent de parfum ; les plus estimés sont le *Moka*, le *Bourbon*, le *Martinique*. Il y a économie à acheter le café vert par assez grande quantité, et pour l'avoir bon, il faut faire un mélange des trois espèces ci-dessus, un quart de Moka, un quart de Bourbon, deux quarts de Martinique. Le grain du Moka est moyen ou petit, roulé ou plat, rond ou oblong, vert pâle, recouvert d'une pellicule dorée. Le grain du Bourbon est petit, arrondi, d'une couleur plutôt verte que jaune. Le grain du Martinique est plus gros, plus allongé, arrondi aux deux bouts et de couleur vert tendre. Le café doit être dur sous la dent, d'un vert atténué de jaune ou de

CAFÉ



grisâtre, très sec et très sonore. Il gagne beaucoup de qualité en vieillissant à l'abri de l'humidité.

BRULAGE. — Pour brûler le café, employ. un torréfacteur sphérique ou cylindrique, qu'on tourne à la main sur un feu de charbon de bois qui donne une chaleur plus soutenue que le bois. Ne brûler ensemble que des cafés aussi secs l'un que l'autre. Ne remplir le torréfacteur qu'à moitié pour secouer facilement le café et le laisser gonfler. Modérer le feu en commençant et tourner le brûloir alternativ. et lentement à dr. et à g., jusqu'au moment où le café fume beaucoup. Le secouer alors fréquemment dans tous les sens, en le laissant à chaque fois très peu de temps sur le feu. Il faut env. 45 min. pour mener l'opération à bonne fin ; à ce moment, le café fume davantage et répand une excellente odeur ; le retirer du feu et l'agiter dans le brûloir pendant qq. min. pour achever sa cuisson. L'étendre ensuite sur une surface froide en couches très minces pour concentrer son arome. Quand il est froid, le trier, si on ne l'a fait auparavant, et le conserver soigneusement bouché. Une bonne torréfaction ne doit enlever au café que 18 à 20 p. 100 de son poids ; il doit être roux et non pas noir. Il est plus simple d'acheter le café torréfié, mais les amateurs le préfèrent à juste titre quand il est moulu et infusé sortant du brûloir. De plus, on ne peut juger de la qualité du café qu'on achète que lorsqu'il est vert. De nombreux moy. de fraude sont à craindre pour l'acheteur de café brûlé ; on y mélange de la chicorée moulée de même forme que les grains, mais c'est surtout en le saturant de vapeur d'eau qu'on le fraude : vers la fin de la torréfaction, il suffit de mettre de l'eau dans le brûloir, elle se vaporise et le café très sec à ce moment absorbe, dit-on, jusqu'à plus de 30 p. 100 de son poids d'eau. On reconnait cette fraude à l'aspect terne des grains et à ce qu'ils ne tombent pas facilement en miettes quand on les broie. On enrobe aussi les grains dans de la mélasse pour leur donner du poids : on peut constater la présence de ce produit en plongeant des grains dans l'eau qui dissout la mélasse dont ils seraient revêtus. L'acheteur de café moulu est encore plus facilement trompé : on mélange au café les pois chiches, les glands, les haricots, les châtaignes, l'avoine, l'orge, le malt, le seigle, le lupin, la chicorée, tous ces ingrédients convenablement grillés et réduits en miettes. C'est la chicorée qui sert le plus souvent à la falsification : pour reconnaître s'il en a été ajouté au café, jeter une pincée de ce café moulu sur de l'eau, le café surnage et la chicorée tombe au fond en colorant l'eau en jaune.

PRÉPARATION. — Il y a plusieurs manières de préparer le café : 1° Mettre sur la grille d'une cafetière à filtre un rond de flanelle et déposer dessus le café frais moulu, à raison d'une cuillerée à bouche par tasse. Poser dessus le fouloir en pressant un peu et verser de l'eau bouillante pour humecter le café. Fermer le couvercle. Au bout d'une min., verser la moitié de l'eau nécessaire, puis, quand elle est passée, verser le reste, en refermant toujours le couvercle aussitôt que possible. L'eau doit être bien bouillante et il faut tenir le café chaud au bain-marie. Ne jamais passer la liqueur deux fois sur le marc. 2° Pour avoir de très bon café avec tout son arome, on le fait aussi filtrer pour chaque convive au moyen de petits appareils posés directement sur le verre dans lequel il doit être bu ; on remplit ces appareils de café moulu et on arrose d'eau bouillante au moment de prendre le café. Ces petits filtres très bien bouchés et s'adaptant exactement sur le verre ne laissent rien perdre des qualités du café. 3° Opérer aussi de la façon suivante : faire 3 parts égales avec la poudre de café moulu. Mettre une part à bouillir avec l'eau qu'on filtrera ; au moment de l'ébullition, jeter la 2e part dans l'eau, retirer du feu et couvrir qq. instants, puis verser l'eau sur la 3e part contenue dans le filtre. 4° Pour faire le café à la turque, le grain doit être non pas moulu, mais pulvérisé ; on en jette la quantité voulue dans une tasse d'eau bouillante comme pour une infusion. Cette préparation se boit ainsi avec la poudre de café ; elle a un parfum particul. agréable. Le café au samovar garde aussi son parfum, la cafetière restant fermée pendant toute la durée de l'ébullition et de l'infusion ; la qualité du breuvage ne dépend plus alors que du choix des cafés employés à le confectionner.

Certains amateurs de café font bouillir le marc, ils se servent de cette eau pour obtenir un café plus fort ; il semble préférable, après avoir filtré le café, de passer une deuxième fois de l'eau bouillante dont on se servira dans la confection du café du lendemain, mais c'est tout. Pour le *café au lait*, le bouillage du marc n'est pas plus utilisable ; le café même qu'on a fait pour le boire pur n'est pas capable de préparer un très bon café au lait. Il faut un café fait spécialement pour cela : mettre dans le filtre moitié moins de café que pour le café noir et faire bouillir dans l'eau une quantité égale de bonne chicorée. Le café au lait sera ainsi savoureux, parfumé et rafraichissant.

Café (*HYG.*). — Vertes, les graines du caféier contiennent 1,25 p. 100 de caféine et de l'acide café-tannique ; torréfiées (rôties, grillées), l'acide devient huile aromatique et elles contiennent encore 0 gr. 10 de caféine pour 17 gr. de graines (dose d'une tasse de café). Le café en infusion chaude favorise la digestion, accélère le pouls, est diurétique, stimule la pensée et empêche de dormir, c'est un *aliment nervin de réserve* et *un stimulant*. Il est défendu aux excités, aux enfants et aux cardiaques à la période des battements-palpitations.

FALSIFICATIONS. — Fabrication frauduleuse de graines de pseudo-café, avec des pâtes rôties, de l'argile même, colorées avec des poisons (sels de plomb).

Pour déceler la fraude, tremper le grain dans une dilution faible d'acide azotique ; il fondra ou se décolorera La substitution de chicorée au café en poudre n'est pas malsaine, mais malhonnête.

Remarque. — N'achetez pas de café en poudre, d'ailleurs il s'évente.

CAFÉINE (*MÉD.*). — Principe actif du café, du thé, un peu du cacao, de la kola, du maté.

INDICATIONS. — Elle excite les nerfs, les muscles du cœur, et par là même la diurèse. Emploi en cas de faiblesses, syncopes, surmenage (marches ou travaux forcés), jeûnes, neurasthénie, maladies de cœur à la période de défaillance (contre-indiquée à la période des palpitations nerveuses), maladies infectieuses (pneumonie, fièvres éruptives, typhoïde, érysipèle), urémie et ses crises, urines diminuées.

Associée à l'antipyrine, au pyramidon, à la phénacétine, à la quinine, à la morphine dans les névralgies, elle contrebalance l'action déprimante de ces corps.

MODE D'EMPLOI. — 0 gr. 25 à 2 gr. par jour (par prises de 0 gr 25 ou 0 gr .50), en cachets, pilules, potions, solutions (enfants, 0 gr. 10 par année d'âge). Formule pour injections hypodermiques de 0 gr. 25 de caféine par c. c. : caféine, 2 gr. 50 + benzoate de soude, 3 gr. + eau distillée et stérilisée, assez pour total de 10 cc.

EMPOISONNEMENT PAR LA CAFÉINE (*caféisme ou théisme*). — 1° *Aigu.* — *On constate* de l'excitation générale (cerveau, mouvements), de l'urine exagérée, des battements de cœur.

2° *Chronique.* — *On constate* : à la suite de l'absorption quotidienne de 4 à 5 tasses de fort café par jour : de la dyspepsie-gastralgie, des rêves et cauchemars, des fourmillements, des démangeaisons, de l'excitation cérébrale qui aboutit à la neurasthénie par usure nerveuse, des palpitations, urines fréquentes (la nuit), de l'anémie.

Il faut : en cas aigus, faire vomir puis donner de l'alcool, du champagne, masser, frictionner les membres, injecter de la morphine sous la peau.

CAFÉS-CONCERTS (*LÉGISL.*). — *V.* DÉBITS DE BOISSON.

CAGE. — Une cage, quelle que soit sa forme, doit être :

1° Solide et de préférence tout en fer (le nettoyage en est plus facile) ; 2° Bien peinte pour en assurer la propreté ; 3° Garnie d'une ou de deux portes suffisamment grandes pour

CAGE D'OISEAUX (DIFFÉRENTS MODÈLES)

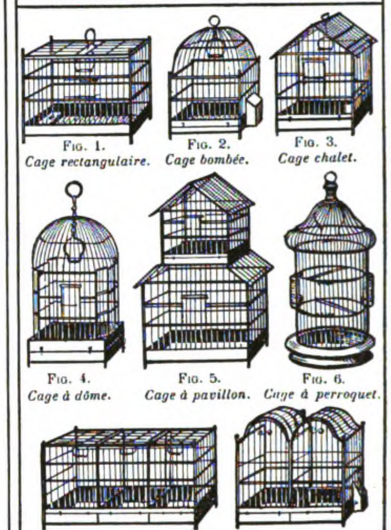


FIG. 1. *Cage rectangulaire.* FIG. 2. *Cage bombée.* FIG. 3. *Cage chalet.* FIG. 4. *Cage à dôme.* FIG. 5. *Cage à pavillon.* FIG. 6. *Cage à perroquet.* FIG. 7. *Cage triple ou à nicher.* FIG. 8. *Cage double cintrée.*

laisser passer facilement la main et le bras ; 4° Parquetée avec un petit plancher de zinc ; 5° Revêtue autour de sa base d'une bande de métal peint de 0 m. 30 env. pour empêcher les déjections et les débris de grains et de verdures de tomber sur le sol ; 6° Munie de perchoirs, d'augettes et d'abreuvoirs (ou canaris), disposés *ad libit.* ; ne jamais placer les perchoirs les uns au-dessus des autres, pour éviter que les oiseaux ne se salissent les uns les autres de leurs déjections.

La cage doit toujours être maintenue dans un très grand état de propreté pour empêcher son invasion par les insectes. La brosser et la laver fréquemment et énergiquement.

CAHIER DE CHARGES. — On appelle ainsi un acte qui détermine les conditions auxquelles aura lieu une *adjudication* et, dans certains cas, indique l'origine des biens à adjuger. On dresse un cahier de charges, notamment, avant les ventes judiciaires et les adjudicat. de travaux publics ; les ventes volontaires et les adjudicat. de travaux particul. peuvent être, aussi, précédées de la rédaction d'un cahier de charges. Ceux qui se rendent adjudicat. sont tenus à l'exécution de toutes les obligations que leur impose le cahier de charges ; il importe donc, *avant l'adjudication*, d'en examiner soigneusement toutes les clauses *V.* ADJUDICATION, TRAVAUX PUBLICS, VENTE.

CAILLE (*CHASSE*). — Elle arrive en France vers le milieu d'avril, venant d'Afrique, d'Asie, par vols de plusieurs milliers d'oiseaux. Les cailles ne traversent la Méditerranée que par les vents du Nord et de Nord-Ouest. Elles ne peuvent, en effet, voler longtemps que par vent debout à leur marche. C'est ce qui, parfois, les fait changer de direction pendant leur trajet. La loi de 1841 interdit de les chasser à leur arrivée sur le littoral de France, car elles sont tellement rassemblées lors de leur atterrissage qu'on pourrait les détruire en masse, ce qui priverait à peu près complètement de cailles tout le reste du territoire français. Elles s'appareillent à la fin d'avril et nichent de préférence dans les blés. Les cailleteaux se dispersent dès qu'ils peuvent voler. Mais, jusqu'à l'époque du départ qui a lieu vers le 15 septembre au plus tard, ils ne s'éloignent guère au delà d'un rayon de 5 à 600 m. de l'endr. où ils sont nés. On trouve les cailles surtout dans les chaumes de blés, mais si ceux-ci ont été coupés très bas, il faudra chercher dans les friches voisines et même dans les broussailles. Elles se remisent volontiers dans les betteraves et dans les prairies artificielles, quand il fait chaud. La caille tient alors très bien l'arrêt, à tel point qu'on peut, avec une certaine adresse, la prendre à la main devant le nez du chien. Mais quand le temps est frais et l'air vif, elle piète beaucoup en recroisant continuellement ses voies. Dans ce cas, modérer la quête du chien. Par temps calme, elle ne s'élève guère que de 1 m. et file en ligne dr. Par grand vent, elle vole au ras de terre en faisant parfois de brusques crochets. On la relève aisément si on prend la précaution de la suivre des yeux dans son vol et de remarquer l'endr. où elle se remise. Le chien la retrouve bientôt, car elle a beaucoup de fumet, ce qui fait que la rencontre ou l'approche de ce gibier ne peut guère surprendre le chasseur.

Cailles (*CUIS.*). — C'est vers la fin de l'été que les cailles sont grasses et succulentes. Les meilleures sont celles qui se sont librement nourries dans les champs ou mieux encore

dans les vignes. En principe, on devrait manger les cailles le jour même où elles ont été tuées.

CAILLES EN ENTRÉES. — Plumer, vider flamber les cailles, les mettre dans une casserole chacune entre deux bardes de lard, bien minces, saler, poivrer, ajouter une feuille de laurier et un verre de vin blanc sec. Lorsqu'elles sont cuites, les retirer de la casserole et les dresser sur un plat. Mêler à la cuisson un peu d'espagnole (*V.* SAUCES); dégraisser cette sauce, la passer à l'étamine, et la verser sur les cailles. Ajouter comme garniture, entre chaque caille, soit une belle écrevisse, soit quelques truffes coupées en tranches ou des champignons passés au beurre comme les truffes.

CAILLES RÔTIES. — C'est la meilleure manière de les apprêter. Les plumer, vider, flamber légèrement, les envelopper d'une feuille de vigne recouverte elle-même d'une mince barde de lard. Les faire cuire 20 min. sur un petit hâtelet en les embrochant par le milieu du corps. Les cailles, lorsqu'elles sont abondantes, sont très bien empl. aussi dans un pâté chaud, avec un bon assaisonnement et une garniture de ris de veau, de truffes et de champignons.

CAILLES EN CAISSE. — Plat de l'ancienne cuis. française assez peu usité maintenant: choisir des cailles fraîches, les plumer, flamber et vider. Ensuite les remplir d'une farce faite avec des foies de volailles blanchis à l'eau salée, hachée avec de la mie de pain imbibée de lait, des pelures de truffes, et à volonté des fines herbes cuites au beurre. Fermer les cailles après avoir enlevé la tête, les barder très légèrement et les mettre dans de petites timbales de porcelaine qui remplacent les caisses en papier; faire cuire au gril du gaz, avec feu par-dessus, ou bien dans un four en arrosant beaucoup. Servir avec un jus de citron sur un croûton de pain recouvert de beurre frais; il faut 30 min. de cuisson.

CAILLÉ (LAIT). — Utile par son action rafraîchissante, le lait caillé n'est agréable au goût que d'avril à octobre. En hiver, il se fait trop lentement. Laisser du lait dans un récipient à l'abri de la poussière et de l'humidité. Au bout de 2 ou 3 j., suivant la tempér., la crème est montée et le lait est caillé à point. Mélanger le caillé et la crème, émietter dedans du pain ferme, plutôt du pain bis. Ne pas écrémer le lait pour le faire cailler, car il perdrait tout son velouté. On appelle aussi caillé ce qui reste du lait après qu'on a retiré la crème et le petit-lait. C'est une matière blanche à peu près dépourvue de saveur et qui n'est guère bonne que pour la basse-cour ou l'engraissement.

CAISSE CENTRALE DU TRÉSOR PUBLIC. — Elle est sous la direction, à Paris, du *Caissier-payeur central* et du *Payeur central* de la Dette publique. Le Caissier central est chargé des recettes et des dépenses du serv. de trésorerie, ainsi que du paiement des dépenses publiques, à Paris, à l'exception des arrérages des rentes et pensions. Le Payeur central est chargé du paiement des arrérages des rentes nominatives, des rentes viagères et des pensions de toute nature; des coupons de rentes mixtes et au porteur; des coupons de valeurs du Trésor; des coupons des emprunts départementaux de la Seine.

Caisse des Dépôts et Consignations. — I. GÉNÉRALITÉS. — Elle est distincte de l'État et soumise à la juridiction des Tribunaux ord. Pour les opérations qui ne s'effectuent pas à Paris, la Caisse des dépôts a des agents extérieurs qui sont les Trésoriers-payeurs généraux, les Payeurs généraux aux armées, les Payeurs principaux en Algérie et en Tunisie. Dans les villes étrangères, les Consuls sont chargés du service des consignations intéressant nos nationaux. La Caisse reçoit toutes les *consignations* ordonnées par les lois; elle les a classées en 10 catégories ainsi dénommées: 1° *Offres réelles*; 2° *Prix d'immeubles*; 3° *Produits d'origine mobilière*; 4° *Cautionnements judiciaires*; 5° *Successions*; 6° *Faillites et liquidations judiciaires*; 7° *Retenues sur traitements d'employés de l'État*; 8° *Consignations administratives diverses*; 9° *Cautionnements administratifs de comptables et autres*; 10° *Cautionnements de soumissionnaires et adjudicataires*. La Caisse reçoit les *consignations* aux risques et périls du déposant. Celui-ci reçoit un *récépissé à souche* qui lui est délivré, à Paris, par le Caissier général, en province par les Trésoriers-payeurs généraux ou les Receveurs des finances. Les *intérêts* des sommes consignées ne se capitalisent pas; le *droit de garde* des titres ne peut s'élever en aucun cas au delà de 0 fr. 25 p. 100 de la valeur du titre déposé. Le *remboursement* s'effectue au lieu même de la consignation. Les sommes déposées sont *acquises à l'État* lorsqu'il s'est écoulé un *délai de 30 ans* sans que le compte ait donné lieu à une opération ou un acte quelconque. 6 mois avant l'échéance de ce délai, la caisse avise les ayants droit.

Dépôts. — Ils comprennent aussi 10 catégories: 1° *Dépôts volontaires des particuliers*; 2° *Dépôts des établissements publics, legs et fondations*; 3° *Dépôts des séquestres, liquidateurs, etc.*; 4° *Dépôts des notaires*; 5° *Dépôts militaires*; 6° *Fonds de réserve et de garantie des Caisses d'épargne*; 7° *Dépôts des Caisses d'épargne ordinaires*; 8° *Fonds des sociétés de Secours mutuels*; 9° *Fonds spéciaux pour pensions de retraite*; 10° *Dépôts divers*. Les dépôts volontaires des particul. ne peuvent être faits qu'à Paris; le taux de l'intérêt est de 1 p. 100; les intérêts sont capitalisés semestriellement. La Caisse des dépôts gère les fonds de certaines caisses et participe à leur administration.

II. PERSONNEL. — COMMIS EXPÉDITIONNAIRES. — 4/5 des empl. vacants sont réservés aux s.-off. rengagés libérés après 10 ans de serv.; un concours avait lieu autrefois tous les deux ans pour pourvoir au dernier 5ᵉ. Sans que cette disposition ait été abrogée, on a dû, ces dernières années, y apporter de nombreuses atteintes, tant par suite des nombreux vides causés par la guerre qu'à cause de la désaffection que les jeunes gens semblent éprouver à l'heure actuelle pour les carrières administratives.

Adresser la demande au Directeur général, en l'accompagnant des pièces habituelles [*V.* ADMINISTRATIONS PUBLIQUES (EMPLOIS DANS LES)], et du certificat d'études primaires. Les candidats doivent avoir plus de 18 ans et moins de 30 au 1ᵉʳ janvier de l'année du concours.

Le concours, annoncé à l'avance par une insertion au *Journal officiel*, comporte des épreuves écrites et orales. L'écrit, éliminatoire, consiste en: 1° une dictée; la copie d'un texte; la mise au net d'un tableau conformément à un modèle donné; des problèmes d'arithmétique; la rédaction d'une lettre ou d'une pétition sur un sujet indiqué. L'oral se compose de questions sur l'organisation politique et administrative de la France, sur l'organisation et les attributions de la Caisse des Dépôts et Consignations, sur la comptabilité, sur la géographie de la France.

COMMIS RÉDACTEURS. — Les conditions de présentation, de pièces à fournir, sont les mêmes pour ce concours que pour celui du grade infér.: expéditionnaire. Le certificat d'études primaires est remplacé par la production d'un diplôme de bachelier. Les candidats admis à la suite de l'un ou l'autre des deux concours précédents font un stage d'un an suivi de titularisation ou de renvoi.

DAMES EMPLOYÉES. — Comme la plupart des grandes administrations publiques et privées, la Caisse des dépôts et consignations compte aujourd'hui un important personnel féminin. Les portes furent d'abord ouvertes aux sténo-dactylographes, puis des femmes furent admises aux concours d'expéditionnaires et de rédacteurs. Comme hiérarchie, comme avancement, comme pension de retraite, elles jouissent des mêmes avantages que le personnel masculin.

Caisse nationale des retraites pour la vieillesse. — Gérée par l'administration de la Caisse des dépôts. Elle a pour objet d'assurer, à l'âge de 50 ans, ou plus tard, des rentes viagères ne pouvant dépasser 6 000 fr., à toute personne qui y aura effectué des versements. Elle fonctionne sans subvention de l'État. Les versements sont reçus, à Paris, à la Caisse des dépôts; en province par les Trésoriers-payeurs généraux, les Receveurs des finances, les Percepteurs et les Receveurs des Postes de France et d'Algérie. Les versements peuvent être faits à *capital aliéné* ou à *capital réservé*, par le titulaire lui-même, ou par un tiers, ou par un mandataire verbal. La rente est *incessible et insaisissable* jusqu'à concurrence de 360 fr. Les sommes versées antérieurement au mariage restent propres au titulaire. Tout versement fait pendant le mariage par l'un des époux profite séparément à chacun d'eux par moitié. Les sommes versées dans une année ne peuvent excéder 500 fr. pour une même personne. Pour obtenir la *délivrance de sa rente*, le déposant produit son livret et un certificat de vie sur papier libre en désignant son adresse et le lieu où il veut toucher ses arrérages. Les *paiements* ont lieu par trim. les 1ᵉʳ mars, 1ᵉʳ juin, 1ᵉʳ septembre et 1ᵉʳ décembre par l'entremise des Percepteurs. La Caisse nationale des retraites gère le *fonds institué par la loi du 19 avril 1898* pour garantir le paiement des indemnités allouées à la suite d'accidents ayant entraîné la mort ou une *incapacité de travail permanente, absolue* ou *partielle*, mais non une *incapacité temporaire*, ce qui n'est possible qu'aux Sociétés de Secours mutuels ou aux Compagnies d'assurance. — *V.* MUTUALITÉ et RETRAITES OUVRIÈRES.

Caisses d'épargne postales et privées. — *V.* ÉPARGNE (CAISSE NATIONALE D') et ÉPARGNE (CAISSES COMMUNALES D').

Caisses nationales d'assurances en cas de décès et en cas d'accidents. — Ces deux caisses, placées sous la garantie de l'État, sont gérées par la Caisse des dépôts. Les *assurances en cas de décès* ne servent guère qu'aux Sociétés mutualistes qui assurent collectiv. leurs membres pour parer au déficit des années calamiteuses; aussi les risques courus ont-ils décidé le Gouvernement à réduire de 4 à 3 p. 100 le taux de capitalisation servant de base aux tarifs. La Caisse des *assurances en cas d'accident* fonctionne dans le but de donner aux chefs d'entreprise un moyen facile pour s'assurer contre les risques de la loi du 9 avril 1898. Le chef d'entreprise qui veut contracter une assurance à cette caisse doit faire une demande sur une formule qu'on trouve chez les Percepteurs et les Receveurs des Postes. Il faut verser, à titre de provision, une somme égale au tiers de la prime ann. La prime est payable par trim. à terme échu.

Caisse des recherches scientifiques. — Elle a pour objet de faciliter, par des subventions, les recherches de la science. Elle est alimentée par des subventions, des dons et legs, des souscriptions et une allocation sur les prélèvements faits sur le Pari mutuel. Une section s'occupe des sciences biologiques; une 2ᵉ section s'occupe des sciences pures (mécanique, astronomie, chimie, etc.).

Caisse des Invalides de la marine. — Elle assure le paiement des demi-soldes, pensions, gratifications et secours alloués au personnel de l'Inscription maritime, aux marins, à leurs veuves et enfants, pères et mères. Elle gère la *Caisse des prises maritimes* et répartit entre les ayants droit le produit des prises faites en mer. Elle administre les diverses fondations qui lui sont faites, ainsi que la *Caisse des gens de mer*, qui reçoit les souscriptions destinées aux familles ruinées par les naufrages. La Caisse des Invalides de la Marine est chargée en outre de la gestion de la *Caisse de prévoyance contre les risques et accidents des marins*.

Caisse de secours et retraites des mineurs. — La loi oblige l'exploitant de mines à verser soit à la Caisse des dépôts, soit dans des caisses syndicales ou patronales de retraites, 4 p. 100 du salaire de ses ouvriers, fournis moitié par l'exploitant, moitié par l'ouvrier. Les pensions sont acquises et liquidées suivant la loi qui régit la Caisse nationale des retraites; l'entrée en jouissance est fixée à 55 ans. — *V.* MINES.

Caisses privées de retraite. — Elles sont issues soit de l'initiative des patrons, soit de l'initiative des ouvriers. Les institutions ouvrières sont constituées sur le modèle des Sociétés de secours mutuels. La *Caisse de retraites et de secours des chemins de fer* est réglementée par la loi du 27 décembre 1895 et le décret du 16 octobre 1897.

Caisses des Écoles. — Institution devenue obligatoire en principe dans toutes les communes; le revenu de ces caisses se compose de dons, de cotisations volontaires et de subventions. Ces ressources sont employées en encouragements et secours au profit des enfants des écoles publiques. Les caisses des écoles ne peuvent employer aucune partie de leurs fonds au profit des écoles privées, ni même recevoir de libéralités faites au profit de ces écoles.

CALANDRAGE. — Faire calandrer seulement le linge de table damassé qui acquiert ainsi un lustre égal à celui du linge neuf. Le calandrage doit lustrer le linge tout en le laissant assez souple, sans quoi il serait désagréable de s'en servir. Le linge est promptement usé par cet apprêtage; il est bon de ne le faire appliquer qu'aux services de table dont l'usage est réservé pour de rares circonstances.

CALCÉDOINE. — *V.* AGATE.

CALCIUM (CARBURE DE). — La décomposition de ce produit au contact de l'eau produit le gaz acétylène, *V.* ACÉTYLÈNE. On obtient le carbure de calcium par la fusion dans des fours électriques à une tempér. voisine de 4 000° d'un mélange de chaux et de charbon. Sa couleur est d'un gris terreux; il est d'une très grande dureté; ne l'acheter que concassé; le tenir dans un endroit très sec et renfermé dans des récipients rigoureusement bouchés.

CALCUL (*ENSEIGN., MATH. PRAT.*). — Avant d'apprendre aux enfants les règles du calcul, il est bon de les familiariser avec le mécanisme et l'écriture du calcul; le meilleur est de les faire raisonner d'abord sur des objets qui forment des unités concrètes. On prend par ex. un paquet de petits bâtonnets, on les forme en faisceaux de 10, on montre alors à l'enfant qu'un nombre tel que 23 se marque à l'aide de deux de ces faisceaux et de 3 bâtonnets; soit qu'il ait à ajouter à ce nombre le nombre 28; il ajoutera d'abord 3 faisceaux de 10 bâtonnets aux 2 précédemment séparés, puis 8 bâtonnets aux 3 déjà mis de côté et il aura ainsi un nouveau faisceau de 10 bâtonnets plus 1 bâtonnet: le total sera 5 faisceaux de 10 et 1 bâtonnet; rien ne lui donnera mieux l'idée du mécanisme de la *retenue*. On peut encore se servir de l'instrument nommé *boulier*, formé d'un cadre de bois où sont encastrées des tiges de fer, chacune de ces tiges portant 9 boules; on peut sur ce boulier écrire les nombres, faire des additions et des soustractions.

CALCUL MENTAL. — Il est bon d'y habituer l'enfant; il n'y a pas pour le faire de méthode fixe, chacun a en effet sa méth. person. de calcul mental, qui dépend des résultats numériques qu'il sait par cœur. Soit, par ex. qu'on demande de calculer le produit 11×12; celui qui sait par cœur que $12 \times 12 = 144$, retranche de 144 pour avoir le résultat 132; un autre fait mentalement aussitôt l'opération $12 \times 11 = 12 \times 10 + 12 \times 1 = 132$, celui-là *voit* l'opération; un autre pensera au contraire $11 \times 10 = 110$ et $2 \times 11 = 22$, d'où la somme 132. Le calcul de tête, s'il ne peut être exigé pour obtenir des résultats exacts, doit touj. être fait pour obtenir un résultat approché d'un calcul et surtout pour connaître l'*ordre de grandeur d'un résultat* (savoir l'ordre de grandeur d'un nombre, c'est savoir avant d'avoir fait le calcul, si ce nombre est entre 10 000 et 100 000 ou entre 100 000 et 1 000 000; c'est, d'une manière générale, savoir le nombre de ses chiffres); les erreurs sur l'ordre de grandeur sont très importantes et malheureusement très fréquentes: elles tiennent soit à une erreur dans le placement de la virgule s'il s'agit de fractions décim., soit à l'oubli d'un 0 à placer à droite d'un produit ou d'un quotient. Soit par ex. une opération assez compliquée comme le produit de 9356 par 7 842; on remarque que 9356 est plus petit que 10 000, mais aussi proche de ce chiffre; le produit sera donc plus petit que $7\,842 \times 10\,000$, c.-à-d. que 7 842 suivi de quatre 0; il doit donc avoir 8 chiffres. L'habitude de faire ainsi des vérifications rapides de tête, en remplaçant les nombres par des nombres approchés, évite de très graves erreurs.

Calculs (*MÉD.*). — Dépôts de sels plus ou moins gros et durs, formés dans l'organisme.

On constate: des calculs dans la vessie (pierre), la prostate, le rein (coliques néphrétiques), le foie (coliques hépatiques), les intestins (entérolithes, appendicite), la bouche (glandes salivaires), la joue (glandes lacrymales), les articulations (goutte), le poumon (concrétions calcaires de tuberculeux guéris). Chaque calcul se forme aux dépens des principes salins de l'organe voisin, il épouse la forme du lieu où il se dépose (calices du rein, etc.). — *V.* REIN, FOIE, VESSIE.

CALENDRIER. — L'établissement du calendrier est fondé sur l'observ. des mouvements de la Terre (*V.* ASTRONOMIE). On appelle *année réelle* le temps que met la terre à faire un tour complet autour du soleil; on appelle *jour* le temps que met la terre à faire un tour sur elle-même. Si l'*année réelle* se composait d'un nombre exact de j., elle se confondrait avec l'*année civile* à laquelle cette condition est imposée; mais en réalité, d'après les mesures astronomiques les plus récentes, elle est égale à 365 j., plus 1/4 de j., moins 78 dix millièmes de j. En comptant toutes les années civiles de 365 j., on faisait une très grave erreur en plus; *Jules César* fit établir le calendrier dit *julien* qui tint compte du 1/4 de jour en introduisant tous les 4 ans une année dite *bissextile* de 366 j.; en négligeant ainsi les 78 dix millièmes on faisait encore une erreur qui fut réparée par la réforme *grégorienne* (faite par les ordres du Pape *Grégoire XII*, en 1592).

Le calendrier actuel est le *calendrier grégorien*: sa règle est la suivante: appelant *millésime* de l'année le chiffre représentant le nombre d'années écoulées entre la naissance de J.-C. et l'année en question, seront comptées de 365 j. toutes les années dont le millésime n'est pas multiple de 4, les autres étant comptées de 366 *à l'exception de celles dont le millésime est terminé par deux zéros*, lesquelles seront de 366 j. uniquement quand le nombre de siècles qu'elles représentent sera lui-même multiple de 4. Ainsi 1 600 a 366 jours, 1700, 1800, 1900 en ont 365, 2000 en aura 366, etc. L'année est divisée en 12 mois; ont 31 jours: janvier, mars, mai, juillet, août, octobre, décembre; les autres mois ont 30 j., sauf février qui en a 28 dans les années ord. et 29 dans les années bissextiles.

Autres calendriers. — Les *orthodoxes* (Grecs et Russes) ont conservé le calendrier julien: il se produit donc un retard dans leur calendrier, qui équivaut à 3 j. en 400 ans; ainsi actuel., l'année commence en Russie alors que nous sommes en France au 14 janvier. Les autres peuples ont soit des calendriers rudimentaires fondés sur l'année de 365 j., soit des calendriers copiés sur le calendrier grégorien, le système de correction variant suivant les cas; ainsi chez les Musulmans, les mois sont tous des mois lunaires de 28 j., certaines années ont 12 mois, d'autres en ont 13.

Ères. — On appelle ères les périodes de temps comptées à partir d'un certain moment; l'ère chrét. commence à la naissance du Christ; l'*ère romaine* commençait à la fondation de Rome, 753 av. J.-C.; l'*ère grecque* ou *des Olympiades* commençait en 776 av. J.-C.; l'ère musulmane ou hégire commence en 622 ap. J.-C.; l'ère républic. franç. commençait le 22 septembre 1792.

Il n'y a de précis que le calendrier julien encore usité chez les peuples chrét. schismatiques et notre calendrier grégorien. Le chiffre des années grégorienne et julienne est actuellement le même; l'année julienne est en retard de 18 j. sur l'année grégorienne; ce retard s'accroît de 8 j. en 1 000 années. Les calendriers israélite et musulman sont sans précision. Cependant on les a unifiés avec le calendrier grégorien en ne conservant d'eux que le quantième et la date du début de l'année, tels qu'ils sont fixés par la tradition ou la croyance. Quant au calendrier républic., il n'est qu'une autre forme du calendrier grégorien.

La correspondance du calendrier grégorien avec ces divers autres calendriers s'établit, pour l'année 1914 par ex., de la manière suivante:

Calendrier perpétuel. — Le problème du calendrier perpétuel est double:

1° Trouver à quel j. de la semaine correspond une certaine date d'une année. Le jour correspondant au 1ᵉʳ mars s'obtient de la façon suivante: partager le millésime en deux nombres, l'un que nous appellerons m, formé des 2 chiffres à dr., l'autre appelé s, formé des chiffres à g. (soit 1923 ce millésime, $m = 23$, $s = 19$), faisons la somme $m + 1/4\,m + 5\,s + 1/4\,s + 3$ en négligeant les fractions, c.-à-d. en prenant à la place de $1/4\,m$ par ex. le quotient de m par 4; divisons cette somme par 7, le *reste* de la division sera le rang R du jour du

GRÉGOR.	JULIEN.	GRÉGOR.	RÉPUBLICAIN.
		1 Janvier.	11 Niv. an 122.
1 Janvier.	19 Déc. 1913.	21 —	1 Pluviôse.
14 —	1 Janvier 1914.	1 Février.	12 —
1 Février.	19 —	20 —	1 Ventôse.
14 —	1 Février.	1 Mars.	10 —
1 Mars.	16 —	22 —	1 Germinal.
14 —	1 Mars.	1 Avril.	11 —
1 Avril.	19 —	21 —	1 Floréal.
14 —	1 Avril.	1 Mai.	11 —
1 Mai.	18 —	21 —	1 Prairial.
14 —	1 Mai.	1 Juin.	12 —
1 Juin.	19 —	20 —	1 Messidor.
14 —	1 Juin.	1 Juillet.	12 —
1 Juillet.	18 —	20 —	1 Thermidor.
14 —	1 Juillet.	1 Août.	13 —
1 Août.	19 —	19 —	1 Fructidor.
14 —	1 Août.	1 Septembre.	14 —
1 Septembre	19 —	18 —	1 (Jr compl.).
14 —	1 Septembre.	23 —	1 Vendémiaire 123.
1 Octobre.	18 —	1 Octobre.	9 Vendémiaire.
14 —	1 Octobre.	23 —	1 Brumaire.
1 Novembre.	19 —	1 Novembre.	10 —
14 —	1 Novembre.	22 —	1 Frimaire.
1 Décembre.	18 —	1 Décembre.	10 —
14 —	1 Décembre.	22 —	1 Nivôse.
31 —	18 —	31 —	10 —

GRÉGOR.	ISRAÉLITE.	GRÉGOR.	MUSULMAN.
1 Janvier.	3 Tebeth 5674.	1 Janvier.	3 Séfer 1332.
28 —	1 Schebat.	28 —	1 Rebi-ul-Ewel.
1 Février.	5 —	1 Février.	5 —
27 —	1 Adar.	27 —	1 R.-ul-Aïrkh.
1 Mars.	3 —	1 Mars.	3 —
28 —	1 Nisam.	28 —	1 Dj.-ul.Ewel.
1 Avril.	5 —	1 Avril.	5 —
27 —	1 Iyar.	27 —	1 Dj.-ul-Aïrkh.
1 Mai.	5 —	1 Mai.	5 —
26 —	1 Siwan.	26 —	1 Redjeb.
1 Juin.	7 —	1 Juin.	7 —
25 —	1 Tamouz.	25 —	1 Chaban.
1 Juillet.	7 —	1 Juillet.	7 —
24 —	1 Ab.	24 —	1 Ramazan.
1 Août.	9 —	1 Août.	9 —
23 —	1 Eloul.	23 —	1 Chewal.
1 Septembre.	10 —	1 Septembre.	10 —
21 —	1 Tischri 5675.	21 —	1 Zilcadé.
1 Octobre.	11 —	1 Octobre.	11 —
21 —	1 Heschwan.	21 —	1 Zilhidjé.
1 Novembre.	12 —	1 Novembre.	12 —
19 —	1 Kislew.	19 —	1 Mouharem 1333
1 Décembre.	13 —	1 Décembre.	13 —
19 —	1 Tebeth.	19 —	1 Séfer.
31 —	13 —	31 —	12 —

1er mars, le lundi étant désigné par 1, le mardi par 2, le dimanche par 0. Soit pour 1923 on a : 23 + 1/4 23 + (5 × 19) + 1/4 19 + 3 = 23 + 5 + 95 + 4 + 3 = 130 qui divisé par 7 donne le reste 4 ; le 1er mars 1923 sera donc un jeudi. Supposons que nous ayons dans les mains un calendrier quelconque de 1916 par exemple, nous établissons sans difficulté la correspondance pour chaque jour ; il faut seulement veiller à ce qui arrive quand, comme ici, l'année est bissextile ; ainsi le 4 avril 1923 est un mercredi ; le 5 janvier 1923 un vendredi.

Voici au reste un tableau qui permet, connaissant le j. initial de mars, d'obtenir celui de chaque mois. 1 désigne le jour initial de mars quel qu'il soit, 2 le lendemain et ainsi de suite.

Janvier	5	4	Juillet	4
Février	1	7	Août	7
Mars	1		Septembre	3
Avril	4		Octobre	5
Mai	6		Novembre	1
Juin	2		Décembre	4

Les nombres 4 et 7 correspondent aux années bissextiles pour janvier et pour février.

Par conséquent, si 1 en mars correspond à dimanche, le 1er janvier sera un jeudi, le 1er février un dimanche, le 1er avril un mercredi, le 1er mai un vendredi, etc.

2° Trouver les dates des *fêtes chrét. mobiles*. — Ce problème est beaucoup plus compliqué et nous ne pouvons l'exposer ici ; il faut en effet tenir compte des conditions du mouvement de la lune, toutes les fêtes mobiles dépendant de la fête de Pâques, laquelle est fixée au 1er dimanche qui suit la pleine lune venant immédiatement après l'équinoxe du printemps (21 mars) (*V.* ASTRONOMIE) ; ce calcul demande la connaissance de deux nombres, dits *nombre d'or* et *épacte*. Pâques étant connu, les autres fêtes mobiles sont : la *Septuagésime*, 65 j. av. Pâques ; la *Quinquagésime* ou dimanche gras, 49 j. av. P. ; les *Cendres*, le mercredi suivant ; la *Passion*, 14 j. av. P. ; les *Rameaux*, 7 j. av. P. ; la *Quasimodo*, 7 j. ap. P. ; l'*Ascension*, 40 j. ap. P. ; la *Pentecôte*, 50 j. ap. P. ; la *Trinité*, 57 j. ap. P. ; la *Fête-Dieu*, le jeudi suivant. Les *Quatre-Temps* sont les mercredis qui suivent les Cendres, la Pentecôte, le 14 septembre et le 13 décembre. Les fêtes fixes sont : la *Circoncision*, le 1er janvier ; les *Rois*, le 6 janvier ; l'*Assomption*, le 15 août ; la *Toussaint*, le 1er novembre ; *Noël*, le 25 décembre.

CALOMEL (OU PROTOCHLORURE DE MERCURE) (*MÉD.*). — Poudre blanche, inodore, insoluble, se prend à l'*intérieur* 1° comme purgatif ; 2° comme anthelminthique (contre les vers) ; 3° comme cholagogue (excitation de la sécrétion biliaire) ; 4° comme diurétique (excitation de la sécrétion urinaire). Les doses varient de 1 centigr. à 1 gr. au maxim. Chez l'enfant, ne pas dépasser 2 centigr. au-dessous d'un an, 4 à 5 centigr. au-dessous de 2 ans, rester toujours *au-dessous* de 5 centigr. par année d'âge jusqu'à 10 ans, etc. A petites doses, le calomel a plus d'effets sur l'ensemble de l'organisme ou sur certaines fonctions, car il est absorbé en entier ; à doses fortes, il n'agit que comme purgatif et n'est absorbé qu'en partie.

A l'extérieur, en poudre simple ou en pommade, il est très employé contre certaines formes d'eczémas, etc....

L'intoxication par le calomel, comme par tous les composés mercuriels, se traduit par la salivation, la gingivite, la diarrhée, la saveur métallique dans la bouche, la rareté des urines, la dépression du cœur, etc. On le combat par les lavages d'estomac, l'ipéca, l'eau albumineuse, le lait, les toniques, les stimulants.

CALORIFÈRES

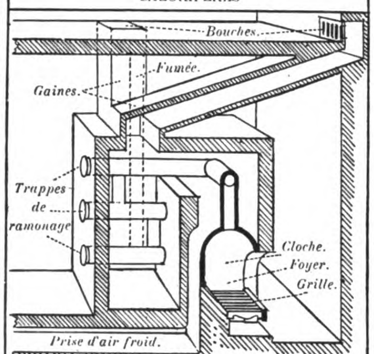


FIG. 1. — *Air chaud* (*coupe*).

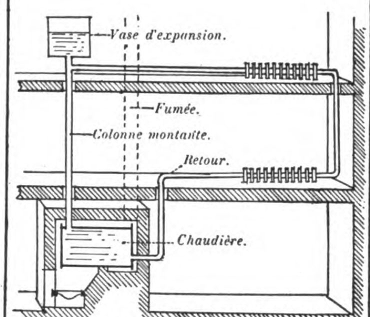


FIG. 2. — *Eau chaude à basse pression* (*schéma*).

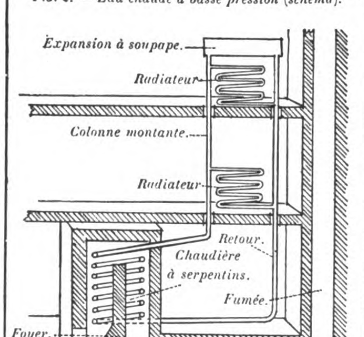


FIG. 3. — *Eau chaude à haute pression* (*schéma*).

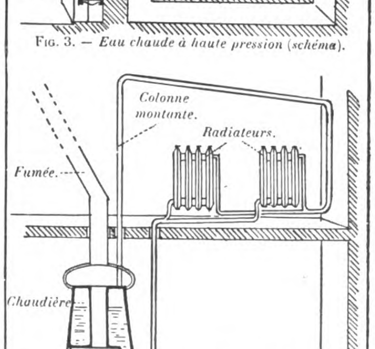


FIG. 4. *Vapeur* (*schéma*).

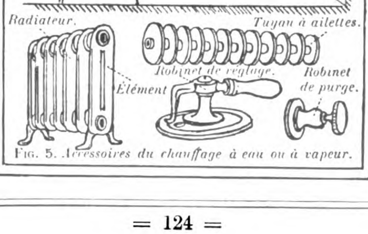


FIG. 5. *Accessoires du chauffage à eau ou à vapeur.*

N'en pas faire usage sans ordonnance de médecin. Éviter rigoureusement de prendre tout aliment salé le jour où l'on a absorbé du calomel. Des accidents d'empoisonnement pourraient résulter de cette imprudence.

CALOMNIE. — *V.* DÉNONCIATION CALOMNIEUSE ; DIFFAMATION.

CALORIFÈRES. — CALORIFÈRES A AIR CHAUD. — Dans les calorifères, le foyer est placé en dehors des locaux à chauffer. Dans le calorifère à air chaud, l'air pris à l'extér. est amené dans une chambre de chauffe où il se trouve en contact avec les ailettes d'une cloche en fonte recouvrant le foyer, il circule ensuite dans l'intér. de gaines en poterie à l'intér. des murs pour sortir en plancher ou en plinthes par des bouches de chaleur. Ce système, le plus économ., n'est possible à installer que lorsqu'on le construit en même temps que la maison, autrement l'encombrement des gaines dans les locaux et les percements importants qu'il faut faire rendent sa construction après coup fort incommode et dispendieuse. Le calorifère à air chaud peut être dangereux et intoxiquer par les gaz de combustion qui pénètrent dans la chambre de chauffe ; dans une installation peu soignée, il entraîne dans les locaux chauffés les cendres et poussières de la cave et celles qui se sont accumulées dans les gaines pendant l'été.

CALORIFÈRE A EAU CHAUDE. — On distingue l'eau chaude à basse et à haute pression. Dans le système à *basse pression*, l'eau chauffée dans une chaudière en cave monte jusqu'au point le plus élevé du local à chauffer et dans un vase d'expansion à soupape de sûreté. De là partent des conduits qui alimentent des radiateurs ou des batteries de tuyaux à ailettes. L'eau enfin rejoint la chaudière où elle se réchauffe et recommence l'ascension. Ce système assez économique a le désavantage de s'échauffer lentement, il faut vider l'appareil quand on ne s'en sert pas. Il convient particulièr. aux locaux chauffés d'une façon continue (*serres*).

Le calorifère à *eau chaude à haute pression*, plus économ., présente le grand danger des fuites d'eau bouillante, et d'incendie par les conduites très chaudes ; il n'est bon que pour une installation importante et surveillée.

CALORIFÈRE THERMOSIPHON. — Certains calorifères de ce genre sont chauffés par le fourneau de cuisine. On reproche à ce système de nécessiter un foyer plus grand, d'où plus grande dépense de combustible, de soumettre le bouilleur à la dégradation du fer en été, alors que le calorifère est inutile. Cependant dans une très petite installation utilisant l'eau chaude aussi pour les bains, on peut admettre ce dispositif.

CALORIFÈRE A VAPEUR. — Il est à haute et à basse pression. *A haute pression*, ce système n'est bon que dans les ateliers, les usines où l'on utilise la vapeur des générateurs industri ls. Dangers de fuites, surveillance constante, bruits et claquements dans la canalisation sont à redouter. ‖ *A basse pression*, système assez coûteux de première installation, mais souple, facile à installer et à conduire. Canalisations de petit diam., réglage automat. de la pression et de la combustion. L'air n'étant pas surchauffé dans son passage contre les radiateurs, n'est pas altéré et conserve son hygrométricité. Recommandable pour les installations de petite et moy. importance.

Au prix de revient par radiateur, prix qui s'est plusieurs fois modifié au cours des dernières années, il convient d'ajouter les raccords et scellements, souvent l'exécution d'une fosse en cave pour obtenir une hauteur nécessaire et, si l'on est à la campagne, le prix des voyages aller et retour des ouvriers et du transport des matériaux, ainsi que leur indemnité de déplacement.

CALQUE (*BEAUX-ARTS*). — Dessin exécuté au moyen d'un papier transparent ou rendu transparent et qui reproduit un autre dessin ou une œuvre quelconque, gravure, peinture, etc. *Plusieurs procédés* : 1° Placer l'original, gravure ou dessin, sur une vitre, lui superposer un papier peu épais, et suivre avec un crayon les contours qui paraissent en transparence. 2° Prendre un papier blanc quelconque, y passer une couche d'huile de pétrole, la laisser pénétrer et transpercer, essuyer avec un chiffon propre des deux côtés. On aura un papier qui restera transparent pendant une journée. Placer ce papier sur l'original et le recopier par transparence. 3° Prendre une feuille de papier dit à décalquer, ou en préparer une en frottant de mine de plomb l'envers d'une feuille de papier. Appliquer le côté teinté du papier à décalquer sur une feuille de papier blanc et couvrir le tout de l'original. Suivre les contours de ce modèle avec une pointe très émoussée ; ils se reportent à mesure sur le papier blanc. Ce moyen a le défaut d'endommager l'original. 4° Prendre une feuille dite de papier calque qui, transparent, permet de recopier l'original. Le reproduire ensuite sur une feuille blanche en interposant un papier à décalquer. Préférer comme papier à décalquer le papier bleu (les traits bleus sur le papier ne gêneront pas pour les dessins à reproduire par la gravure au procédé). Veiller à maintenir exactement à l'aide de punaises les papiers superposés dans ces diverses opérations.

CALVITIE ou ALOPÉCIE. — Chute des poils : barbe, cils et surtout cheveux, soit diffuse, soit par plaques.

1° DIFFUSE. — A. *Suite d'infections et d'empoisonnements*, comme grippe, fièvres, oreillons, érysipèle, cancer, phtisie, diabète, intoxications par le mercure, l'arsenic, etc. *On constate* : un éclaircissement des poils qui commence env. 85 j. ap. l'apparition de sa cause, dure près de 6 semaines, guérit complètement par la repousse des poils.

B. *Suite de séborrhée : calvitie vulgaire sénile ou prématurée des hommes*. Occasionnée par : l'absence de soins hygiéniques ou leur abus (trop de lotions), les coiffures lourdes ou non ventilées, l'hérédité arthritique, les travaux de l'esprit, les soucis, jeux, veilles, excès de toutes sortes.

On constate : un état graisseux (séborrhée) de la peau ; l'éclairciss. des poils et leur repousse suivie de rechutes et de repousses de poils de plus en plus grêles jusqu'au duvet, cela en des lieux d'élection : sommet (tonsure), côtés du front (toupet), sourcils, moustaches et rarement barbe.

C) *Suite de pityriasis : calvitie des femmes.* — La moitié des femmes en présentent plus ou moins à partir de 20 ans.

On constate : un appauvrissement selon la longueur des poils par chute des longs et repousse de plus en plus courte sans jamais faire qu'aucune région soit complètement chauve cependant. Localisée au front, aux tempes, jamais à l'occiput, d'abord sensible en août-septembre, puis toute l'année.

Il existe chez la femme une alopécie masculine qui s'arrête vers 40 ans et guérit bien soignée.

2° EN PLAQUES : A. PELADES (*V.* ce mot).

B. *Alopécies post-impétigineuses.*

On constate que la chute des croûtes d'impétigo déglabre des zones grandes comme des pièces de 0 fr. 50 ou plus (prétendues pelades scolaires).

C. *Alopécies furonculeuses* et *acnéiques*.

On constate : que toute suppuration d'une région pilaire déglabre l'alentour jusqu'à 15 mm.

D. *Alopécies traumatiques*.

On constate : qu'un simple coup (sans plaie ni cicatrice) peut faire tomber les poils en une fois ; ils repoussent en 5 ou 6 semaines.

E. *Pseudo-pelades ou kératoses pilaires*.

Entre 25 et 45 ans, chez l'homme surtout, *on constate* : insidieusement et irrégulièrement, plus souvent au sommet du crâne, des plaques de calvitie sèche avec chute irréparable des poils.

IL FAUT : *pour éviter* les alopécies fuir les causes sus-énoncées : *pour guérir* de la CALVITIE MASCULINE, *soigner la séborrhée par le soufre* en POMMADE avec de l'huile de cade (soufre précipité, 15 gr. + huile de cade vraie, 15 gr. + beurre de cacao, 15 gr. + axonge benzoïnée, 10 gr. + turbith minéral, 2 gr. + acide pyrogallique, 1 gr.), en LOTIONS (*V.* ACNÉ, SÉBORRHÉE) (acide salicylique, 5 gr. + acide pyrogallique, 3 gr. + acide chrysophanique, 0 gr. 30 + soufre précipité, 15 gr. + alcool à 90°, 150 gr. — Le lendemain, savonnage à l'éponge ; ou soufre colloïdal émulsionné dans l'eau à 10 p. 100). *Continuer de se traiter* par les *savonnages* quotidiens, les *frictions dégraissantes* et stimulantes biquotidiennes (éther officinal, 200 gr. + alcool à 90°, 50 gr. + teinture de jaborandi, 25 gr. + coaltar saponiné, 25 gr. + ammoniaque liquide, 5 gr.), ou encore l'eau de Cologne, ou encore : teintures de cantharides, romarin, jaborandi, 20 gr. de chacune + alcool de Fioravanti, alcool camphré, 50 gr. de chacun, rhum, 100 gr.

Pour guérir la calvitie féminine (pityriasique), user de *lotions sulfureuses* (polysulfure de potassium, 5 gr. pour 250 gr.), ou *cadiques* (huile de cade, 100 gr. + décoction de Quillaya à 1 kg. par litre : 30 gr. + jaune d'œuf 1 + eau distillée 200 gr.). User, en cas graves, de pommades actives : 3 applications par semaine d'une des pommades soufrées, cadiques, indiquées ci-dessus (calvitie masculine).

Au bout de 6 semaines, suivre un traitement d'entretien comme chez l'homme, reprenant le traitement actif en août-septembre.

CAMAIEU (*BEAUX-ARTS*). — Peinture grise et d'un seul ton ; un camaïeu peut être rouge, bleu, etc., mais il est toujours d'un seul ton, soit rouge, soit bleu, etc. ; il se tient dans une gamme uniformément grise et se dégrade et se modèle dans les div. valeurs du ton choisi. Ne pas confondre avec *grisaille*.

CAMPAGNES (*ARMÉE*). — Temps pendant leq. un milit. a assisté à des opérations de guerre ou a fait son serv. hors d'Europe. Les campagnes hors d'Europe en temps de guerre comptent double ; les autres comptent simple, à moins d'un décret spécial. On compte pour 1 an la campagne dans laq. le milit. a été blessé ; en tout autre cas, la campagne doit être comptée pour sa durée effective en considérant comme acquis en entier le mois pendant lequel la campagne a pris fin. Les campagnes s'ajoutent aux années de serv. comptant soit pour l'obtention de la croix, soit pour la liquidation de la pension de retraite.

CAMPHRE. — Corps solide, de masse cristalline, peu soluble dans l'eau, soluble dans l'alcool, l'éther et les huiles. Extrait du *Laurus camphora*, du Japon, à faible dose, le camphre est calmant ; à forte dose, il excite le cerveau et le cœur. Il est anaphrodisiaque et diminue la sécrétion lactée. A l'int. il se prend en pilules, à la dose de 5 centigr. à 2 gr. A l'extér., on l'utilise en frictions sous forme d'alcool camphré (1 p. 10), de pommade camphrée (3 p. 10), d'huile camphrée (1 p. 10), etc., comme calmant pour les douleurs ou pour les contusions, ou comme antiseptique sur les plaies. Dans les états graves des maladies aiguës, avec défaillance du cœur et du système nerveux, il est injecté sous la peau sous forme d'huile camphrée stérilisée au 10e (1 à 4 c. c.).

CANARD (*ÉLEVAGE*). — Le canard (malard ou maiflart) s'élève en liberté. Pas de canards captifs ; les laisser vagabonder dans les champs.

ÉLEVAGE. — Faire couver les œufs de cane par la cane elle-même, une poule ou une dinde. L'incubation dure de 28 à 31 j. Aussitôt éclos, laisser les petits canetons jeûner 24 h. Les 2 j. suiv., leur donner un peu de pain légèrement humide et qq. grains de riz crevés. Mettre un peu d'eau à leur portée, mais en veillant à ce qu'ils puissent en sortir facilement (un vase très plat). A compter du 4e j., leur donner à petites doses la pâtée suivante : 1/3 de riz cuit, 1/3 de farine d'orge, 1/3 de son, le tout mélangé finement et légèrement humide. Ajouter un peu de grain et de verdure. Pendant les 1res semaines, donner 4 repas par j. A mesure que les canetons vieillissent, remplacer progressivement le riz et la farine par un mélange de son et d'orties additionné d'un peu de farine d'orge et humecté de gros lait ; donner une fois par jour un repas de grains : maïs, orge, blé, sarrazin. Après 6 semaines, 3 repas suffisent aux canetons et 2 aux canards adultes ; leur donner de l'ortie finement hachée. Ne pas donner d'ortie aux canetons n'ayant pas au moins 6 semaines ; elle pourrait leur occasionner des troubles intestinaux mortels.

Le canard étant vorace, mange tout ce qu'on lui donne ; composer ses repas de pâtées faites avec des déchets de la table, des pommes de terre cuites, carottes cuites, tourteaux, etc., délayés dans du gros lait ou de l'eau de vaisselle. 15 ou 20 j. av. de tuer le canard, lui supprimer les baignades ; pour cela, le tenir enfermé dans un endroit où il n'y aura ni cours d'eau, ni étang, ni flaques ; lui donner de l'eau à discrétion, mais dans un vase quelconque. Comme nourriture, lui donner alors quotidiennement 3 repas, dont 1 de grains et 2 autres composés d'une pâtée faite à parties égales de riz cuit, de farine d'orge et de pommes de terre cuites, le tout délayé dans du lait.

Tuer le caneton quand il est croisé, c.-à-d. lorsque les grandes plumes des ailes se croisent nettement en dessus du croupion.

Conserver plumes et duvet pour la vente ; le prix en est élevé. Réunir les plumes d'après leur beauté et leur longueur en lots homogènes.

CANARDS SAUVAGES. — Parmi les canards sauvages, supportant facilement la captivité, figurent : les canards d'Aix, aux vives couleurs ; en sont des variétés, les canards Mandarins et les canards Carolins.

Canards et canetons (*CUIS.*). — I. GÉNÉRALITÉS. — Les *canards domestiques*, excepté les jeunes canards ou *canetons*, sont rarement servis comme rôti ; il est préférable de les braiser et les servir avec une garniture. Toutefois, si l'on veut mettre à la broche un canard domestique, on lui donnera un goût bien supérieur en le garnissant intérieurement, avant de le faire cuire, d'une farce faite avec son foie, un peu de beurre, un oignon et une petite quantité de sauge finement hachés, du poivre et du sel. Jusqu'à 6 mois, les canetons sont excellents à rôtir. On rôtit aussi le canard sauvage. Les canetons les plus estimés sont ceux de *Rouen* étouffés par une forte pression sous les ailes. Les canards et les canetons dits *de ferme* sont aussi très bons lorsqu'ils sont jeunes et qu'ils ont été bien nourris ; les meilleurs canards de ferme sont les *nantais*.

II. CANARD OU CANETON ROTI. — Choisir un jeune canard ou un caneton bien gras, le vider, le flamber, et le trousser en lui renversant les pattes le long des cuisses. Le barder et le mettre à la broche devant un feu modéré, l'arroser pendant la cuisson, avec un peu de bouillon auquel se mélange son jus. 45 min. au plus suffisent pour un canard, 30 min. pour un caneton quand on emploie la broche et le feu dans la cheminée, un peu moins de temps avec la coquille et la cuisinière. Le canard ne doit pas être trop cuit ; la chair en doit être rosée quand on le découpe. Le servir sur le jus qu'il a rendu. Pour découper le canard, commencer par enlever des filets ou aiguillettes depuis la partie supérieure de l'estomac jusqu'au croupion ; couper ensuite des aiguillettes sur les ailes et même sur les cuisses ; ce n'est qu'après avoir enlevé le plus de filets possible qu'on divise les membres, sur lesquels une partie de la chair reste encore attachée.

Les canetons sont excellents servis sur une garniture de légumes : *petits pois, navets, céleris*, avec une *purée de tomate, etc.*

III. CANARD OU CANETON POÊLÉ AUX NAVETS, AUX OLIVES, ETC. — Vider, flamber, trousser un canard, les pattes sortant près des cuisses, le couvrir sur l'estomac, de légères bardes de lard frais, le mettre dans une casserole avec carottes et oignon émincés passés au beurre, thym, laurier, 2 clous de girofle ; mouiller de 2 ou 3 cuillerées de consommé ou de bouillon. 45 min. de cuisson sont nécessaires. Préparer d'autre part une certaine quantité de navets en les taillant en forme de petites poires, les passer au beurre dans une casserole, y ajouter une cuillerée à café de sucre en poudre et un peu d'eau. Quand ils ont une belle couleur dorée, les mouiller d'une cuillerée d'espagnole et d'une cuillerée de bouillon ; à défaut d'espagnole, ajouter un peu de farine et une cuillerée de bon jus. Dès que les navets sont cuits, égoutter le canard, le débrider, le dresser sur le plat, et le garnir de navets et de la sauce. Cette garniture peut être remplacée par des *olives* qu'on aura tournées et fait mijoter pendant 15 min. dans du jus ou du bouillon ; par des *petits pois*, qu'on aura cuits avec du petit lard dessalé et coupé en gros dés, etc.

Au lieu de poêler le canard et de le cuire avec sa garniture, ce qui lui enlève une partie de sa saveur, le faire rôtir, le retirer de la broche lorsqu'il est cuit aux 3/4, le laisser mijoter ensuite 10 min. avec les navets, olives, petits pois, etc. De cette manière, il conserve mieux son goût et son jus, et les garnitures ont aussi toute la saveur désirable.

IV. CANARD A LA PROVIDENCE. — Entrée de luxe, exigeant une garniture assez coûteuse. Choisir un canard tendre, mais non un caneton ; le cuire au four avec beaucoup de soin, le servir entouré de la garniture suivante : faire une sauce au madère, avec moitié bouillon, moitié vin bl., parfumé avec un verre de madère. Faire mijoter dans cette sauce des têtes de champignons blanchis à l'eau bouillante, des petites truffes rondes, des olives rondes dénoyautées blanchies à l'eau bouillante, de petites quenelles et quelques petites escalopes de foie gras. Ajouter à la garniture une petite quantité du jus de la cuisson (réserver le reste), servir dans un plat creux garni de petits croûtons. Une heure de cuisson suffit.

V. CHAUD-FROID. — Choisir 2 jeunes canards, les plumer, vider et flamber ; remettre les foies à l'intér. et les rôtir lentement pendant 1 h. Les découper pendant qu'ils sont chauds encore, en morceaux réguliers. Piler dans un mortier les foies et l'intérieur en mouillant d'un peu de bouillon de pieds de veau, et d'un peu de vin bl. ; faire cuire pendant 2 h. les carcasses avec 500 gr. de jarret de veau déjà roussi, 1 l. 1/2 de bouillon de tête ou de pieds ; lorsque ce bouillon est bien concentré, le mélanger à la pâte formée par les foies pilés, goûter, assaisonner, passer à la passoire fine, laisser à demi refroidir, saucer chaque morceau de canard dans cette sorte de coulis, les faire refroidir sur un grand plat de porcelaine.

D'autre part, préparer une *couronne* de gelée transparente, dresser les morceaux de canard à l'int. de la gelée, terminer par une bordure de truffes coupées, ou d'olives dénoyautées. Conserver à la cave jusqu'au moment de servir.

VI. CANARD EN DAUBE. — Choisir un animal gros et gras, le flamber, le vider, le brider après avoir enlevé la tête, les ailerons et l'intér. (foie, cœur, gésier, poumons) ; l'envelopper d'une mousseline. Mettre dans une daubière émaillée 2 pieds de veau coupés en morceaux, qq. morceaux de jarret de veau *roussis* dans le beurre, et le canard. Verser dessus 2 verres de vin bl. et de l'eau froide de façon que tous les morceaux baignent dans le liquide. Faire bouillir, écumer, diminuer le feu jusqu'au *frémissement*. Au bout de 1 h., ajouter des légumes : carottes, panais, etc., saler, poivrer. Quand le canard est tendre, le retirer, le démailloter, le placer au fond d'un plat faisant moule, l'estomac en dessous ; laisser cuire le bouillon 3 h. encore au moins, puis le verser sur le canard ; faire prendre la gelée à la cave. On peut également découper la bête, et ranger les morceaux régulièrement au fond du moule avant de verser dessus le bouillon *tiède*.

VII. CANARD SAUVAGE ROTI. — Plumer, vider, flamber, trousser un canard sauvage, l'entourer de bardes de lard, l'embrocher en travers, sur un hâtelet. Le faire cuire un peu vert, c.-à-d. de manière que la chair en soit rosée et juteuse. Un gibier à plume et à viande noire a atteint son degré de cuisson lorsqu'il s'en échappe qq. gouttelettes de jus et un petit jet de fumée. Le servir avec une sauce au pauvre homme préparée d'avance et placée sous la broche pendant la cuisson (*V.* SAUCES).

VIII. CANARD SAUVAGE EN SALMIS. — Mettre à la broche 1 ou 2 canards emballés dans une feuille de papier, donner 30 min. de cuisson, quand ils sont cuits au 3/4, les déballer, les découper ; mettre les membres dans une casserole avec le jus qu'ils ont rendu, tenir chaud, mais sans bouillir. Mettre les débris dans une casserole avec 2 verres de bon vin rouge, un peu d'échalote, 1 clou de girofle, une pincée de mignonnette, faire bouillir le tout jusqu'à réduction de moitié, passer dans un plat à sauter, ajouter une sauce financière réduite (*V.* SAUCES) tenue chaude au bain-marie, passer ensuite à l'étamine, finir avec 1 cuillerée d'huile d'olives et le jus d'un demi citron pour saucer les membres du canard, les dresser avec des croûtons et une petite garniture de truffes et de champignons émincés (facultatif).

IX. CANARD SAUVAGE EN ENTRÉE. — Mêmes recettes que pour les canards domestiques. Néanmoins, les canards sauvages ne s'accommodent pas avec les mêmes garnitures ni les mêmes sauces. La meilleure garniture est celle des navets glacés.

Canard sauvage, sarcelle (*CUIS.*). — Deux variétés du même oiseau. La sarcelle a la chair fine et tendre, celle du canard est parfois dure et sèche. L'un et l'autre exigent qq. j. de faisandage. On les vide et on jette les intestins, ne laissant à l'intér. que le foie et le sang. Pour les recettes, *V.* FAISAN, PERDRIX, BÉCASSE.

Le *canard sauvage* est excellent *cuit braisé* comme un canard ord. ; les garnitures qui lui conviennent sont d'abord les *truffes*, ensuite les *champignons*, les *tomates*, les *olives*, les *artichauts* et l'*orange bigarade*. *V.* CANARD, par. III.

CANARI. — Vase en verre, de forme conique, dans lequel on donne à boire aux oiseaux. Clos hermét., il présente à sa base une ouverture prolongée par une petite cuvette où la boisson stationne, toujours limpide et sans jamais déborder.

Canari (*OIS. DOM.*). — Variété de serins. — *V.* SERIN.

CANAUX. — *V.* NAVIGATION INTÉRIEURE, IRRIGATION, SERVITUDES.

CANCER (*MÉD.*). — Désigne tout un groupe de tumeurs, variables dans leurs formes, leur constitution, leur siège, ayant pour caractères communs d'être malignes, avec tendance à se généraliser, à récidiver après leur ablation chirurgicale ; affectent ordin. des personnes ayant dépassé 30 ans, les cancers de l'utérus s'observent pourtant chez les jeunes femmes ; déterminent le plus souvent des troubles graves, véritable empoisonnement de l'organisme, auquel peut s'ajouter l'atteinte d'organes essentiels à la vie.

On constate : une ulcération, une fissure, une grosseur, ou simplement une croûte ; dans le cas de *cancer superficiel* (peau, lèvres, anus), ce sont d'ailleurs en général les moins graves, surtout chez les vieillards où ils peuvent demeurer longtemps sans évoluer. Quand ils évoluent, c'est sous forme d'une ulcération saignante, à bords saillants et taillés à pic ; rapidement les ganglions lymphatiques voisins sont envahis, ils deviennent gros et durs, à leur périphérie les tissus s'infiltrent, la peau s'ulcère à leur surface et un nouveau foyer est ouvert qui va se développer à son tour.

Dans le cas de *cancer des organes*, les symptômes sont très variables, ils seront indiqués à propos de chaque organe (langue, larynx, œsophage, rectum, sein, estomac) ; ils aboutissent le plus souvent à la *cachexie cancéreuse* : les malades profondément amaigris tombent dans un état de faiblesse et d'anémie extrêmes, ainsi qu'en témoigne leur teint exsangue, de couleur jaune paille. Dans cet état, ils sont généralement incapables de supporter une opération.

On peut confondre avec un grand nombre de maladies, notamment avec les différentes formes de la tuberculose.

DURÉE. — Ne guérit jamais spontanément et, même après l'intervention chirurgicale, est susceptible de récidives.

Il faut : au moindre soupçon consulter le médecin et ne jamais différer l'opération si celui-ci la juge opportune.

COMPLICATIONS. — Multiples et des plus graves : hémorragies, obstruction intestinale, embolies, phlébite.

MOYENS PRÉVENTIFS. — Toutes les tentatives de vaccinations sont restées jusqu'ici infructueuses.

CONTAGION. — Peu probable, néanmoins la prudence s'impose à l'égard du cancer dont les causes et la nature intime sont encore à l'étude.

CANEPETIÈRE (*CHASSE*). — C'est une petite outarde. Elle montre une défiance extrême, reste touj. dans les grandes plaines et s'y remise de manière à découvrir le plus d'espace possible autour d'elle. Aussi ne la trouve-t-on jamais dans des céréales, mais à peu près exclusiv. dans les prairies artific., les bruyères et les joncs épineux. Ce gibier est très rare, on n'en rencontre guère que dans le Berry et dans la Champagne pouilleuse. La canepetière a toujours l'œil au guet et il faut user de beaucoup de ruses et de précaution pour l'approcher. Il est d'obligation absolue d'avancer sous le vent et le mieux est d'essayer de la surprendre dans un fond de terrain.

CANNE (*SPORTS*). — I. LA CANNE CONSIDÉRÉE COMME SPORT. — La canne est un excellent sport, même pour les jeunes filles, tant au point de vue de l'hygiène qu'à celui de la défense personnelle. Par principe, nous nous éloignerons des méthodes contraires à la pratique. Même au point de vue

CANNE (GARDES ET PARADES)



FIG. 1. *Garde de Tierce haute.* — FIG. 2. — *Contres.* — FIG. 3 *Garde de Seconde haute.* — FIG. 4 *Garde de Prime basse.* — FIG. 5. — *Riposte en Prime basse. (Coupé de revers).*

sportif, nous nous écarterons donc de cette méthode qui consiste à déclarer nuls les coups portés, s'ils rencontrent en route la canne de l'adversaire. C'est au contraire un excellent moyen d'éviter le *coup double*. En escrime, surtout à l'épée, où l'on se rapproche le plus de l'image du combat, on cherche toujours à s'assurer du fer de son advers., avant de le frapper, A la canne, il faut employer les mêmes moyens, le *battement*, par ex. Si vous faites précéder le coup de canne d'un batte-

ment sec sur la canne de votre advers., la surprise l'oblige à rassurer la tenue de son arme et dans le temps que ses doigts assurent leur contact, vous portez le coup. Si votre advers. est vif, il peut arriver à temps à la parade ; mais en tout cas il ne pourra pas frapper *au temps* aussi vite que vous, et le coup double est ainsi évité.

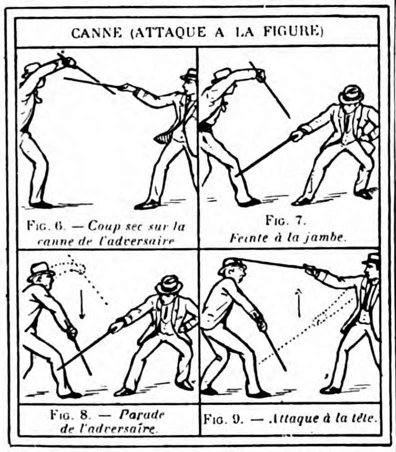
D'autre part, la canne devant être une utile préparation à la défense dans la rue, contre un ou des advers. également armés de cannes, nous nous bornerons à indiquer des coups rationnels, une garde simple propre à couper toutes les lignes d'attaque et à préparer la riposte.

Gardes et parades. — Placer la main (les ongles en dessous, vers le sol), à la hauteur du front et en avant, le bras presque tendu. Faites décrire à la canne une série de roulements très larges de *dehors* en *dedans* appelés *contres* en escrime. C'est la garde initiale, la garde de *tierce* haute. Les roulements de dehors en dedans ont le privilège d'arrêter les coups qui pourraient être portés avec l'extrémité du corps de la canne sur la *tête*, sur les *épaules*, et même sur l'*avant-bras*. Ils mettent également la figure et l'estomac à l'abri d'un *coup en bout* semblable à celui que l'on porterait avec la pointe d'une épée. Pour parer les coups dirigés contre le *flanc droit* si vous tenez votre arme de la main dr., ou le *flanc gauche* si vous êtes gaucher, gardez la main à la même hauteur et dans la même position, mais décrivez des roulements ou des cercles très larges dans le sens contr., c.-à-d. de *dedans* en *dehors* (c'est la garde de *seconde haute*). En alternant ces deux gardes, c.-à-d. en roulant des cercles ou *contres*, dans les deux sens alternativ., le droitier défend *sa tête* et tout son *côté droit* ; le gaucher sa tête et tout son *côté gauche*. Enfin pour protéger le côté opposé, il suffit dès qu'il est menacé de garder la position de main *de tierce haute* et quand le bout de la canne est en bas, de déplacer la main sur la g., si l'on est droitier et sur la dr. si l'on est gaucher. Tout le flanc se trouve protégé. Cette parade est la *prime basse*. Dans ce cas, dès que l'on a rencontré le bois de l'adversaire on riposte à la tête, en décrivant un arc de cercle, d'avant en arrière, et en glissant sur la canne de cet advers. Le coup, en décrivant ce cercle dans l'espace, prend une force énorme. En escrime, il porte le nom de *coupé de revers*.

Ces 3 parades suffisant à protéger le canniste, nous aurons tout dit des parades, quand nous aurons posé comme axiome qu'il faut touj. bondir légèr. en arrière, dès qu'une attaque s'affirme. C'est ce qu'on appelle *faire tirer court*. En effet, la parade serait-elle insuffisante ou tardive, le coup arrive mal. De plus, l'advers. est touj. un peu décontenancé de voir le but reculer. Il faut aussitôt reprendre ce pas, en sautant en av. et sur *le côté*. Sur le côté, car si l'adversaire redouble son attaque dans la ligne de départ, il ne rencontre que le vide.

Nous considérons qu'il faut de préférence, même en assaut, tirer à la tête, soit sur le crâne, soit sur l'un des côtés de la figure.

Attaques. — Quel que soit l'adversaire, c.-à-d. qu'il soit expérimenté ou non, il faut toujours procéder par feintes. Voici une formule excellente, même contre un bon canniste.



CANNE (ATTAQUE A LA FIGURE)

Fig. 6. — *Coup sec sur la canne de l'adversaire.* Fig. 7. *Feinte à la jambe.* Fig. 8. — *Parade de l'adversaire.* Fig. 9. — *Attaque à la tête.*

1° Prenez la garde de *tierce haute* et roulez des *contres* en se déplaçant d'arr. en av. 2° Battez d'un coup sec la canne de l'adversaire et feintez à la jambe *très bas*. 3° Sur l'instinctive et quelconque parade basse que prendra l'advers., parade que vous devez amener par des menaces réitérées, *frappez à la figure* qui est découverte ou sur le crâne. Si l'adversaire pare le coup, bondissez en arrière, n'insistez pas et roulez de vertigineuses parades de *contre de tierce* et *seconde*, puis variez par cette attaque :

1° Battez (toujours très sèchement) tierce (*de g. à dr.*) et feintez dessous. L'homme s'attend à la répétition du coup précédent. Répétez cette feinte, et comme attaque définitive : 2° *Battez tierce*, passez par-dessus la canne de votre advers. et frappez-le sur le crâne ou à la figure, sur la joue g. *C'est un coupé de tierce.*

D'une façon générale pour annuler toutes les préparations de votre advers., frappez continuellement sa canne, près de la main ; dans un vrai combat, *frappez la main*. Entre temps, si le rythme des mouvements de votre adversaire vous le permet, s'il s'influence ou si ses parades sont larges, frappez direct. : au crâne ; sur les joues dr. et g. ; aux flancs, sous les côtes ; sur la rotule (*ce dernier coup est impossible en assaut courtois. Tout au plus peut-on l'indiquer par une feinte, non poussée à fond*). Le *point essentiel* dans un assaut courtois et surtout dans le combat est de se déplacer constamment d'arr. en avant, sur le côté et de tourner autour de son advers. de g. à dr., car son côté g., exposé aux coups qui résultent du mouvement naturel donné par les *contres* incessants de la garde de tierce est mal défendu. De plus, ces déplacements font de vous un but mobile, difficile à viser et à atteindre.

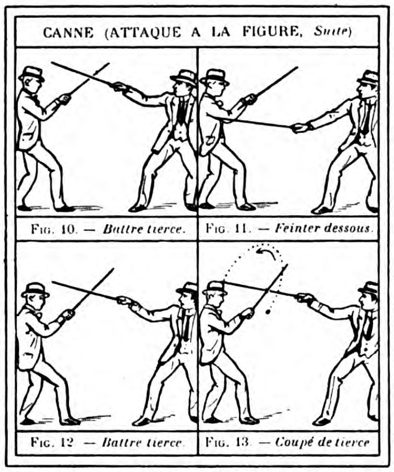
II. CANNE DANS LA RUE. — La sobriété et la concision de la méthode que nous venons de préconiser pour l'assaut courtois et, ainsi que nous l'avons dit plus haut, sa conception en vue du véritable combat, nous dispense de la modifier en aucun point, en ce qui concerne le combat dans la rue. On conçoit aisément que les coups que nous avons indiqués, exécutés vigoureusement sans la protection du masque et des gants (*V.* plus bas : Accessoires pour l'entraînement) avec des cannes légères et solides, mettront rapidement un advers. hors de combat. Cependant, nous devons indiquer qq. coups de combat très douloureux, mais moins dangereux dans leurs conséquences, car l'homme frappé sur le crâne ou sur les côtés de la tête peut être gravement atteint et ses blessures peuvent amener des complications sérieuses.

Mettez hors de combat un advers. *propre*, c.-à-d. un homme violent, emporté, en le frappant sur les parties du corps suivantes :

L'avant-bras (*c'est le coup qui paralyse les muscles des doigts et désarme l'homme, qui lâche sa canne*), les mains, le coude, la cuisse (à l'intér.), et enfin la rotule.

Si vous n'y parvenez pas et si le danger augmente, défendez-vous, tant pis pour l'agresseur. Si vous avez affaire à plus. advers. et s'ils se tiennent prudem. à distance, déplacez-vous et avec toutes les formules que nous avons indiquées, jetez-vous tour à tour sur chaque advers., cette tactique suffira seule à les éloigner les uns des autres et à rendre impossible une attaque bien définie de l'un d'eux. Dans ce cas, agrandissez vos *contres de tierce*, c.-à-d. décrivez de grands cercles qui passent au-dessus de votre tête et frappez tout ce qui se trouve à votre portée, dans la ligne haute les têtes (*qui se reculeront*), les bras et surtout les cannes au niveau des mains. Outre que ces attaques peuvent atteindre leur but, vos adversaires seront décontenancés et reculeront leurs mains en arrière dès que vous les approcherez.

Il y a peu de chances que des hommes armés de cannes attaquent en cherchant le corps-à-corps, dans ce cas, tenez



CANNE (ATTAQUE A LA FIGURE, *Suite*)

Fig. 10. — *Battre tierce.* Fig. 11. — *Feinter dessous.* Fig. 12 — *Battre tierce.* Fig. 13. — *Coupé de tierce*

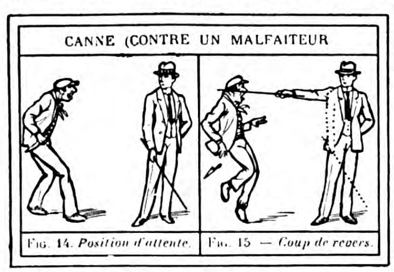
votre canne à deux mains à 20 cm. des bouts et frappez alternativ. des 2 bouts à dr. et à g. à la haut. des ventres et des poitrines et devant vous, avec le milieu du corps de la canne, placée en trav., au COU ou SUR LES DENTS. Dès que vous avez de la place, prenez la tactique que nous indiquons précédem.

III. COUPS CRUELS. — Parmi ceux-ci, nous devons classer ceux que nous venons d'indiquer dans les dernières lignes du paragraphe précéd. Est-il besoin d'ajouter qu'ils ne doivent s'employ. que contre les malfaiteurs.

1° Tous les coups en bout sont terribles, plus spécialement quand ils atteignent *les dents, les yeux, la gorge, le creux de l'estomac, le bas-ventre.*

2° En fauchant l'espace au-dessus de votre tête et en reculant devant un malfaiteur armé d'un couteau, vous le mettrez hors de combat en lui enlevant le nez d'un coup qui lui rase la figure.

3° Dès que vous prévoyez l'attaque d'un individu, armé ou non, si vous avez une canne, vous pouvez vous arrêter et négligemment garder votre main g. dans la poche du pantalon et tenir votre canne mollement (en apparence), le bout tombant sur le sol près de votre cheville g., c.-à-d. la canne traçant une diagonale devant vos jambes. Dès que vous êtes résolu à abattre l'individu, d'un seul coup vous élevez



CANNE (CONTRE UN MALFAITEUR

Fig. 14. *Position d'attente.* Fig. 15 — *Coup de revers.*

la canne par un *revers* et le bout de votre canne quitte votre cheville g., pour s'arrêter sur le maxillaire infér. de l'homme. Il a la mâchoire brisée. C'est dire combien ce coup doit être employé avec circonspection. Il est le plus traître, car rien dans votre attitude de repos ne peut le faire prévoir.

IV. ACCESSOIRES POUR L'ENTRAINEMENT. — Ils se réduisent à un masque d'escrime garni d'un bourrelet, un gant rembourré à long crispin, montant jusqu'au coude, qu'il protège, et à des cannes légères et fragiles. Nous entendons par là qu'elles doivent se briser, plutôt que de résister à un choc capable de blesser le canniste.

La canne de combat ne doit pas peser plus de 200 à 225 gr., elle ne doit pas avoir de pommeau, mais seulement la bouterole de fer, qui la protège contre l'usure. Elle doit être à peine plus grosse dans la partie que tient la main. L'idéal serait d'avoir une canne régulière dans toute sa long.

La meilleure canne de combat facile à trouver dans le commerce est la canne de cornouiller. Fine et bien vernie en noir, elle ne manque pas d'une certaine élégance. Une bague de fils d'argent tressés, placée à 20 cm. du bout supér., l'empêche de glisser dans la main.

Le rotin constitue également une très bonne canne de défense.

Canne à épée. — Elle a extérieurement l'aspect d'une canne ord., mais la poignée, sectionnée à 12 ou 15 cm., emmanche une lame à laq. la tige de la canne sert de fourreau. L'assujettissement de la poignée et de la tige est le plus souvent assuré par une griffe d'accrochage sur laq. on agit par un bouton de pression pour pouvoir dégainer la lame. La jonction est généralement marquée par une virole que ce bouton traverse et sur laq. il fait saillie. Dans certains modèles soignés, la liaison de la poignée et de la tige se fait par une fermeture intér., à baïonnette, sur une simple rotation de 1/4 ou 1/2 tour.

La lame étant forcément étroite, il est nécessaire que sa section soit bien appropriée pour que l'épée possède à la fois résistance et élasticité. Choisir de préférence une lame dont le 1er tiers soit de section rectangul. plate et les 2 autres tiers de section losangée par abattage des angles sur les 2 faces, ce qui fournit une nervure longitudinale entre deux tranchants.

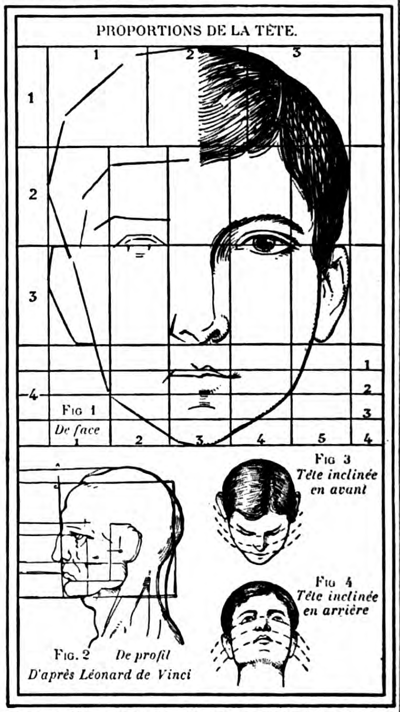
La canne-épée n'est pas très pratique, car il est difficile d'en faire un usage instantané, surtout si la fermeture est à griffe. De plus, à moins d'être souvent vérifiée, la rouille et toutes autres causes d'adhérence qui résultent des variations de températ., du jeu du bois, de l'épaississement des corps gras, la rendent, à la longue, difficile à dégainer instantanément.

Canne armée à dard. — Celle-ci contient, dans un logement axial foré dans le gros bout, un dard d'environ 15 cm. de long. Il suffit de donner un fouettement bas avec la canne en la tenant par le petit bout pour que le dard jaillisse à travers le pommeau par un œilleton dont le couvercle s'ouvre à l'instant. Le talon du dard est muni de deux griffes qui viennent s'appuyer sur des arrêts après les avoir dépassés et il ne peut rentrer dans son logement que si l'on pince ces deux griffes entre le pouce et l'index. Cette canne armée ne peut donc être à béquille, mais seulement à pommeau.

Elle est très pratique, non seulement de par son instantanéité d'emploi, mais encore en raison du grand allongement de sa menace qui est supér. d'environ 30 cm. à celui de la plus longue des épées de cannes.

Canne-fusil. — La canne-fusil est une arme assez dangereuse ; elle est loin de valoir le revolver pour la défense. Elle exige de la prudence ; il ne faut pas oublier de retirer, av. de tirer, la bouterole de métal, qui en bouche l'extrémité, autrement l'arme éclaterait. Certaines ont des canons rayés, des crosses d'épaulement en fil d'acier que l'on peut ajouter et qui en font de vraies armes de chasse. La canne-fusil tire toutes les cartouches à percussion centrale. Leur calibre est variable, mais est général. de 6 mm.

CANON (*BEAUX-ARTS*). — Le canon, type formule de beauté en art, est variable et il faut se garder de vouloir appliquer indifféremment à tous les cas une formule toute faite. Néanmoins, il est utile et intéressant de connaître les proportions ordinaires du visage et du corps humains.



PROPORTIONS DE LA TÊTE.

Fig 1 *De face*. Fig 2 *De profil* *D'après Léonard de Vinci*. Fig 3 *Tête inclinée en avant*. Fig 4 *Tête inclinée en arrière*

I. FIGURE HUMAINE. — Tous les maîtres se sont fait, pour leur usage, des échelles de proport. appliquées à la fig. hum. Voici des proport. qui permettent la mise en place rapide des principaux éléments de la tête et de la fig. hum. Les différences de proport. que l'on constatera d'un individu à un autre, en dessin d'après nature, permettront de fixer le

caractère du modèle et détermineront ce que l'on nomme la ressemblance. Qq. connaissances d'anatomie sont indispensables.

PROPORTIONS DE LA TÊTE. — La tête sert en génér. de commune mesure. Il est de toute logique de commencer l'étude du canon par elle. Surtout ne jamais dessiner sépar. des yeux, bouches, etc, mais touj. la tête complète. Pour dessiner une tête hum. de face, il faut, après avoir tracé une verticale (il n'est pas nécessaire de la tracer à la place même que doit occuper la tête) :

1° Indiquer la haut. totale de la tête, depuis le sommet du crâne jusqu'au menton. 2° Diviser la hauteur totale par 2 et tracer la ligne des yeux, passant par les glandes lacrymales (fig. 1). 3° Diviser en 2 l'espace compris entre la ligne des yeux et le menton, pour tracer la ligne de la naissance du nez. 4° Diviser l'espace compris entre la ligne du nez et la base du menton en 4 et tracer à 1/4 du nez la ligne de la bouche passant au-dessus des commissures des lèvres.

Après avoir indiqué les haut., comparer les larg. aux haut. connues. La larg. totale de la tête est égale aux 3/4 env. de sa haut. totale. En divisant en 5 parties cette larg. on aura la larg. des yeux qui est égale aux 3/5 de la larg. totale de la tête et l'espace compris entre les 2 yeux est en général égal à la larg. d'un œil. Il en est de même du nez, qui a aussi la larg. d'un œil. La bouche, très variable de grandeur, a souvent la larg. de 2 yeux.

PROPORTIONS DE LA TÊTE HUMAINE DE PROFIL. — Les haut. de la tête de profil (fig. 2) sont les mêmes que celles de la tête de face. La partie la plus haute de l'oreille dépasse un peu la 1/2 de la haut. totale de la tête, la partie infér. arrive à la ligne du nez env. La larg. de la tête depuis la tangente au front est égale aux 3/4 env. de la haut. totale de la tête.

Le trou auditif se trouve à la 1/2 de la larg. de la tête (de profil).

Une fois la mise en place terminée, dessiner les différ. parties de la face en procédant ainsi :

DESSIN DES YEUX DE FACE. — 1° Indiquer la larg. des deux

PROPORTIONS DU CORPS HUMAIN

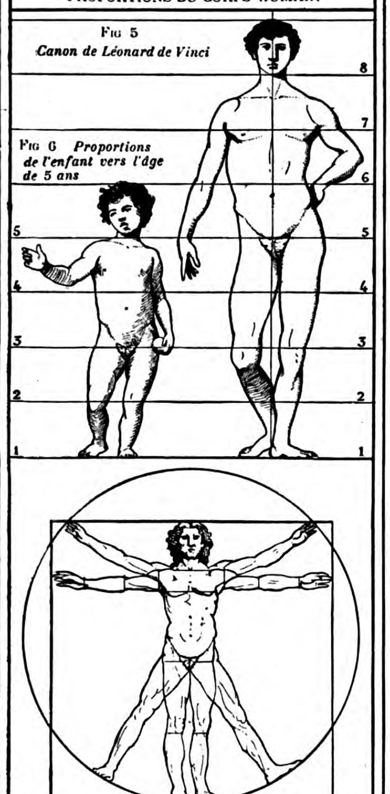


FIG 5 Canon de Léonard de Vinci

FIG 6 Proportions de l'enfant vers l'âge de 5 ans

FIG. 7 Le corps de l'homme s'inscrit dans un cercle et dans un carré. D'après Léonard de Vinci

yeux; 2° indiquer la paupière supér., l'angle formé par la paupière supér. avec la paupière infér., la glande lacrymale; 3° indiquer l'épaisseur de la paupière supér. et sommairement les prunelles des yeux.

DESSIN DU NEZ DE FACE. — 1° Indiquer la larg. totale; 2° indiquer la forme en V de la cloison du nez; 3° indiquer les ailes du nez et les narines.

DESSIN DE LA BOUCHE DE FACE. — 1° Indiquer la ligne séparatrice des lèvres et les commissures; 2° indiquer la forme en V de la lèvre supérieure, la partie de la lèvre supérieure qui surplombe sur la lèvre inférieure, limiter la lèvre inférieure.

DESSIN DE L'OREILLE DE FACE. — 1° Indiquer la hauteur totale de l'oreille et limiter, par une oblique, sa larg.; 2° indiquer sa forme générale, l'épaiss. de l'hélice et la place du trou auditif; 3° indiquer la forme de l'anthélix.

On appliquera les mêmes principes pour dessiner la tête de profil ou encore de 3/4. Dans tous les cas il faudra touj. dessiner immédiat. les 2 côtés symétriques en même temps, de manière à ce qu'ils soient touj. au même degré d'exécution.

MISE EN PLACE DE LA TÊTE DE FACE INCLINÉE EN AVANT OU EN ARRIÈRE. — Assimilons la tête à un cylindre, et traçons les lignes des yeux, du nez et de la bouche. On remarquera que si la tête est inclinée en avant, ces lignes sont convexes, et concaves si elle est inclinée en arrière (fig. 3 et 4).

CORPS HUMAIN. — Prenons le canon de Léonard de Vinci, qui offre dans l'ensemble beaucoup d'analogie avec celui d'Albert Dürer, c'est le canon de 8 têtes, la tête étant comprise 8 fois dans la haut. de tout le corps. Nous trouvons alors les proport. suiv. : 1° Le milieu du corps (4 têtes) se trouve au point de jonction des jambes (pubis). C'est la seule mesure vraiment constante. On verra néanmoins chez un homme petit le torse plus long et chez un homme grand les jambes plus longues.

2° A 3 têtes 1/4 du sommet du crâne la pointe de l'os iliaque.

3° A la 1/2 de la distance séparant la pointe de l'os iliaque du sol, la place de la rotule.

4° Le point de rencontre des clavicules est à une demi-tête du menton.

5° Une long. de tête de chaque côté de la fourche sternale donne la larg. des épaules.

6° Le bassin de face a une tête de larg.

7° La long. du bras de la partie supér. de l'épaule au poignet est égale à 2 têtes 1/2.

8° La main a 3/4 de tête de long. et la moitié de la grandeur totale de la main donne respectiv. la long. de la paume et des doigts.

9° La grandeur du pied de profil est égal à la 1/2 de la distance du sol à la rotule.

Mettre en place l'ensemble de la fig. par des lignes très simples. Puis dessiner les détails et les ombres comme p ur la tête. — V. DESSIN.

PROPORTIONS DE LA FEMME. — Les proport. de la femme sont semblables à celles de l'homme, sauf la long. des épaules qui n'est que de 3/4 de tête de ch. côté de la fourche sternale et la larg. du bassin qui a 1 tête 1/4 vu de face.

PROPORTIONS DE L'ENFANT. — C'est surtout chez l'enfant que les proport. sont variables. Voici malgré cela qq. rapports de grandeur.

1° Hauteur totale, 5 têtes. 2° Pubis, 3 têtes. 3° Pointe antérieure de l'os iliaque, 2 têtes 1/2. 4° Place de la rotule, à la 1/2 de la crête de l'os iliaque et du sol. 5° Larg. du bassin de face, 1 tête.

Il est utile, pour se familiariser avec la mise en place, de débuter par le dessin d'après le plâtre pour passer ensuite au dessin d'après le modèle vivant. — V. DESSIN.

EXPRESSION. — Au point de vue expressif, dans un visage calme, tous les organes, la bouche, les yeux, le nez, conservent une position normale, horiz. Dans la gaieté, les lignes deviennent obliques vers le dehors par rapport à une vert. passant par le nez. Dans la tristesse, elles deviennent obliques vers le dedans par rapport à la vert. On les dit : 1° expansives; 2° convergentes. La tête qui se renverse en arr. adopte les lignes convergentes; si elle se penche en av., elle suit les expansives. Pour plus de détails, voy. l'article EXPRESSION.

CANOPE. — Petits rideaux et lambrequin dont on recouvre le tabernacle.

CANOTAGE. — V. AVIRON.

CANTINE DES CORPS DE TROUPE. — Local aménagé dans toutes les casernes pour donner à boire et à manger aux milit. Les cantines sont placées sous la surveillance des chefs de bataillon (ou d'escadron), capitaines adjudants-majors, adjudants de semaine. — V. CANTINIER.

CANTINIER DES CORPS DE TROUPE. — Emploi réservé aux milit. non gradés, *mariés*, comptant au moins 4 ans de service.

CANTON. — CIRCONSCRIPTION TERRITORIALE. — Le canton est une subdivision de l'arrondissement, et la réunion de plusieurs communes. Cependant, certaines communes importantes se divisent en plus. cantons.

IMPORTANCE. — Le canton est le ressort de juridiction du Juge de paix, l'unité pour les élections du Conseil général et du Conseil d'arrondissement. Le Conseil de revision tient ses séances au ch.-l. de canton. Les Délégués cantonaux veillent au bon état matériel des écoles du canton. Dans ch. canton, une Commission cantonale statue sur les réclamations auxquelles donnent lieu les décisions du Bureau d'assistance communal. — V. ASSISTANCE PUBLIQUE, VIEILLARDS.

CANTONNEMENT. — Le cantonnement est un mode d'affranchissement ou, plus exactement, de *conversion* des *droits d'usage en bois* qui peuvent encore grever les forêts de l'Etat, des Communes, des Établissements publics et aussi celles appartenant à des particuliers (art. 63 et 118, C. forestier, V. USAGE, USAGE FORESTIER). Il éteint le droit d'usage, mais confère, à titre de compensation, à l'usager la *propriété* d'une *partie* des biens précéd. grevés.

L'action en affranchissement d'usage par voie de cantonnement n'appartient qu'à l'Administration ou au propriétaire; elle ne peut pas être exercée par les *usagers*.

Le cantonnement peut se faire de gré à gré; en cas de contestation, il est réglé par les Tribunaux art. 63, C. forestier).

CANTONNIERS. — Les cantonniers sont des ouvriers chargés d'exécuter des travaux de main-d'œuvre sur les routes et les chemins. Ils sont nommés par les Préfets sur la proposition, selon les cas, de l'Ingénieur en chef ou de l'Agent-voyer en chef, sauf les cantonniers de chemins vicinaux ord. (V. VOIRIE), que nomment les maires après vote des fonds nécessaires par les Conseils municipaux.

Chaque partie de route où travaille un cantonnier s'appelle canton, plusieurs cantons formant une circonscription, dont la brigade de cantonniers est commandée par un chef cantonnier.

Les cantonniers-chefs des routes nation. et département., spécialement assermentés, peuvent constater les délits de grande voirie, mais leurs procès-verbaux doivent être affirmés. Ceux des chemins vicinaux au contraire ne peuvent dresser procès-verbal que pour les contraventions à la police du roulage et à la circulation des boissons, s'ils ont été assermentés à cet effet. Les cantonniers des chemins vicinaux ord. sont inéligibles comme conseillers municipaux. Une médaille d'honneur a été créée en faveur de tout cantonnier ayant 30 années de service, ou s'étant exceptionnellement signalé dans l'exercice de ses fonctions.

CANULES (*MÉD.*). — Tubes destinés à être introduits dans des orifices naturels ou artificiels.

CANULE DE LAVEMENT. — S'introduit huilée ou vaselinée dans l'anus, est longue de 8 à 10 cm., plus ou moins épaisse selon l'âge de la personne qui doit s'en servir, rigide (os, ébonite), munie à sa base d'une pièce circulaire l'empêchant d'aller plus loin. *Éviter le verre* pour ces canules, à cause des accidents possibles.

CANULE DE LAVAGE D'INTESTIN. — S'introduit huilée ou vaselinée, le malade au lit, couché sur sa droite, cuisse droite modérément étendue, cuisse gauche fléchie sur la dr., corps légèrement penché en avant, lit protégé par une toile cirée.

SOINS A DONNER AUX CANULES. — Faire bouillir les canules en verre ou en caoutchouc avant de s'en servir. Mais prendre garde de ne pas mettre dans l'eau bouillante les parties de l'appareil (robinets, etc.), en gutta-percha.

CAOUTCHOUC. — Cette substance est devenue d'un usage constant dans le vêtement, la chaussure, les ustensiles de toilette, les jeux, les sports, l'automobile, les applications de l'électricité, etc.

Il s'emploie *au naturel*, après un lessivage et un laminage qui le met en feuilles ou en fils, dans le tissage de jarretières, bretelles, etc., et dans la fabrication de mille objets divers, blagues, pochettes, ballons, ressorts élastiques.

Le *caoutchouc vulcanisé*, c.-à-d. combiné au soufre, est utilisé pour l'imperméabilisation des vêtements. Ceux-ci sont d'une grande commodité, mais ne sont pas exempts d'assez graves inconvénients. Outre qu'ils exhalent souvent une odeur désagréable, ils sont étouffants et provoquent très vite une transpiration dangereuse : ne jamais quitter ces vêtements sans précautions, sous peine d'attraper des refroidissements. Les chaussures en caoutchouc offrent les mêmes inconvénients : après une marche, ne pas rester immobile sur un plancher ou un carreau humide sans quitter ses caoutchoucs; le refroidissement gagne aussitôt les pieds. Le caoutchouc vulcanisé sert aussi à faire des tubes et des tuyaux très utiles pour toutes sortes d'instruments de chirurgie et de toilette, canules, vaporisateurs, ballons, etc. Le caoutchouc est dissous par la benzine et coagulé par l'alcool : se souvenir de ces deux principes si l'on veut tenter quelques réparations aux objets de caoutchouc. Il faut surtout les décaper soigneusement à la benzine, sans quoi il sera impossible de les recoller et de boucher les fissures qui peuvent se produire. Acheter dans le commerce de la dissolution de caoutchouc en petits tubes et, une fois appliquée, la laisser sécher ou en faciliter, suivant les cas, la coagulation par de l'alcool.

Le *caoutchouc durci* ou *ébonite* s'emploie surtout pour la fabrication d'instruments et d'appareils de physique, d'optique, accessoires d'électricité, ustensiles de toilette, peignes, etc. Le *caoutchouc artificiel*, obtenu avec l'huile de lin traitée par le chlorure de soufre, fait des objets usuels, plateaux à poser les bouteilles, rouleaux de serviettes, manches de couteaux et autres, etc. Le *caoutchouc régénéré*, c.-à-d. obtenu en faisant subir aux déchets de caoutchouc certaines préparations, sert aussi à div. usages. Ces trois derniers caoutchoucs, dès qu'ils sont détériorés, ne peuvent être remis en état de servir et doivent être rejetés.

La *gutta-percha*, sorte de gomme ressemblant au caoutchouc durci, devient cassante à la longue et perd par là ses propriétés. Les plus belles sortes de caoutchouc, ou caoutchouc de Para, sont employ. pour les bandages des cycles et des automobiles — V. PNEUMATIQUE.

Caoutchouc (*HYG.*). — V. BANDES, BOUGIES, SONDES, TUBES, VARICES.

Le caoutchouc rouge supporte bien l'ébullition dans la solution sodique (l'eau à 1 p. 100 de sous-carbonate de soude dégraisse les instruments et bout à 104°; le sel de cuisine, 1 cuillerée par litre, élève le point d'ébullition à 102°), et se conserve bien dans des tubes de verre stérilisés, fermés par des bouchons de caoutchouc et remplis de trioxyméthylène qui se décompose à froid en donnant des vapeurs de formol.

Le caoutchouc supporte bien les solutions antiseptiques (sublimé, etc.).

Certains caoutchoucs s'altèrent au contact des corps gras.

CAPACITÉ. — On dit qu'une personne est *capable*, quand elle possède l'aptitude exigée par la loi pour faire tel acte juridique déterminé. *Exemple* : Capacité de *contracter*, de *tester*, de faire une *donation*. Elle est incapable dans le cas contraire. — V. AUTORISATION MARITALE, CONTRATS, DONATION, ÉMANCIPATION, FEMME MARIÉE, INTERDICTION, MARIAGE, MINORITÉ, TESTAMENT.

CAPILLAIRE (SIROP DE). — Préparer d'abord une infusion de 60 gr. de capillaire dans 3 l. d'eau : verser l'eau bouillante sur la plante dans un vase fermant très bien; laisser refroidir et tirer à clair. Dans le jus de cette infusion, faire fondre à feu doux, 3 kg. de sucre blanc. Quand ce sirop est bouillant, le verser sur une étamine sur laquelle on a placé 60 gr. de capillaire et 25 gr. de thé; ajouter ensuite 100 gr. d'eau de fleurs d'oranger. Conserver au frais dans des bouteilles bien bouchées. Ce sirop doit être préparé avec beaucoup de soin en employant de préférence la *capillaire de Montpellier*. Outre son emploi excellent contre les rhumes opiniâtres, le sirop de capillaire sert à aromatiser les bavaroises.

CAPITAINE (*LÉGISL.*). — V. NAVIRES.

Capitaine (*GRADE*). — V. GRADES.

Capitaine au long cours (*PROFESS.*). — V. MARINE MARCHANDE.

CAPITALISATION DES INTÉRÊTS. — V. ANATOCISME.

CAPTURE (PRIME DE). — Gratification de 25 fr. accordée à quiconque arrête ou remet à la gendarmerie un milit. déserteur, insoumis ou évadé.

CARABINE. — On trouvera à l'article TIR tout ce qu'il importe

CARABINE

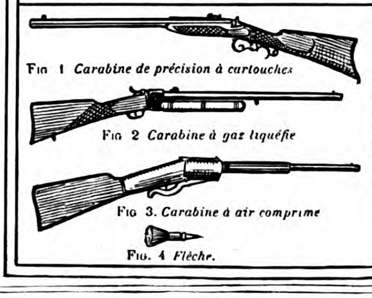


FIG 1 Carabine de précision à cartouches

FIG 2 Carabine à gaz liquéfié

FIG 3. Carabine à air comprimé

FIG. 4 Flèche.

de savoir pour devenir un bon tireur au fusil. Ce qui s'y dit du fusil peut s'appliquer également à la carabine, celle-ci n'étant du reste, qu'un fusil léger rayé intérieurement et de portée diminuée (fig. 1).

La carabine est, par excellence l'arme des concours de tir ; on en fabrique dont la précision est remarquable. Depuis quelques années on a songé à utiliser la puissance d'expansion des gaz liquéfiés et de l'air comprimé pour remplacer les diverses poudres. On a été ainsi amené à créer des armes légères et d'un maniement facile, mais qui n'ont pu être employées que pour le tir réduit (fig. 2 et 3).

CARAMEL (*CUIS.*). — Dans le moule qui doit contenir l'entremets que vous voulez revêtir d'une couche de caramel, mettez 2 ou 3 morceaux de sucre coupés à la mécanique ; laissez fondre sans eau jusqu'à teinte brun clair ; ajoutez une cuillerée d'eau ; promenez le sirop ainsi obtenu en tous sens sur la surface intérieure du moule. Versez alors l'entremets dans le moule.

Bonbons. — Dans une casserole non étamée versez une demi-livre de sucre et un verre d'eau ; mettez sur le feu ; laissez fondre jusqu'à ce que la pâte prenne une teinte brune pas trop obscure. Retirez ensuite du feu ; vous verserez alors le mélange sur un marbre préalablement huilé, puis coupez la pâte en petits carrés.

CARAT. — Le carat et le grain sont des mesures de poids qu'utilisent encore aujourd'hui les joailliers. Le *grain* vaut 0 gr. 0513 ; le carat vaut 4 grains, soit 0 gr. 2052.

CARBONE (OXYDE DE). — *V.* AIR, CHAUFFAGE : III. (Dangers du chauffage).

CARBONIQUE (ACIDE). — *V.* ACIDES.

CARDINAL. — Dignitaire ecclésiastique nommé par le Souverain Pontife. Quand le pape meurt, ce sont les cardinaux réunis à Rome qui désignent son successeur.

Les cardinaux, choisis en général parmi les archevêques et évêques (ce n'est pas une règle absolue), sont en France, au nombre de 6 à 7 env.

Ils sont au sommet de la hiérarchie ecclésiastique et ont le pas, dans l'ordre des préséances, sur les archevêques eux-mêmes. En leur parlant, comme en leur écrivant, on les appelle *Monseigneur* et *Votre Éminence*.

CARDONS (*CUISINE*). — CARDONS AU CONSOMMÉ. — Éplucher des cardons en rejetant les feuilles vertes, les couper tous d'égale long. pour les blanchir, les mettre dans une marmite blanche ou en terre presque remplie d'eau bouillante à laq. on aura ajouté une poignée de sel et une forte cuillerée de farine, pour que les côtes de cardon restent bien blanches. Les essuyer de temps en temps pour s'assurer que le limon, c.-à-d. la pellicule qui les recouvre, se détache facilement. Alors refroidir l'eau bouillante en y versant de l'eau froide jusqu'à ce qu'on puisse y tenir les mains, achever de limoner les cardons en les frottant avec une brosse de chiendent et les jeter dans l'eau fraîche, les égoutter ensuite sur un linge, les parer de nouveau et les mettre dans une casserole avec une cuillerée de farine, du sel, de la graisse de rognons de veau, coupée en gros dés, 1 morceau de beurre, 1 carotte et 1 oignon émincés, du persil en branche, un peu de thym et de laurier, 2 clous de girofle et de l'eau en quantité suffisante pour qu'ils en soient couverts. Les faire cuire ainsi à petit feu pendant 45 min. ; les égoutter sur un linge blanc et les mettre dans un bon consommé pour les y laisser mijoter jusqu'à parfaite cuisson. Les dresser sur le plat, faire réduire le consommé et le verser sur les cardons. On peut y ajouter de la moelle de bœuf fondue au bain-marie. Pour apprêter les cardons à la *béchamel*, à la *poulette*, au *velouté*, les faire cuire de la même façon que ci-dessus, mais sans employ. de graisse de rognons de veau, et les laisser mijoter dans l'une ou l'autre de ces sauces dont ils prennent alors le nom.

CARDONS AU GRATIN. — Faire sauter les cardons blanchis divisés en filets dans du beurre et les placer par couche dans un plat à gratin avec du fromage râpé.

CONSERVATION DES CARDONS. — Les cardons plantés en juin ne parviennent à la maturité qu'en octobre. Si l'on a soin d'enlever les plants avant les gelées et de les conserver à la cave, ils blanchissent lentement et fournissent des cardes tout l'hiver.

Les cardons conservés à la cave sont beaucoup plus longs à cuire que les cardons frais (parfois 3 h. de cuisson au lieu de 30 min.)

CARÊME (*RELIGION*). — Il commence le mercredi des Cendres et finit le Samedi saint ; il dure 40 j. Abstinence et jeûne étaient autrefois obligatoires, tous les j., sauf le dimanche ; l'usage a apporté de nombreux tempéraments à cette double obligation — *V.* ABSTINENCE, JEUNE.

Le Carême sert de préparation à la confession annuelle et à la communion pascale, qui obligent tous les fidèles. — *V.* CONFESSION et COMMUNION.

CARENCE (PROCÈS-VERBAL DE). — C'est le procès-verbal que dresse un huissier quand, se présentant au domicile d'un débiteur pour procéder à une saisie-exécution, il ne trouve rien à saisir. — *V.* SAISIE-EXÉCUTION.

CAROTIDE (*MÉD.*). — PLAIES. — Par instruments piquants, tranchants, contondants, par balles, éclats d'obus. Ruptures spontanées sans plaie extérieure succédant à un coup de pied de cheval, des tentatives de strangulation, des coups, un effort, une chute sur l'épaule.

On constate : hémorragie interne ou externe ; dans ce dernier cas le jet de sang s'élève à plusieurs mètres, et la mort s'ensuit. Les plaies étroites peuvent être secourues avec chances de succès.

Il faut : toujours appeler un médecin et en grande hâte, afin de lier assez tôt les bouts du vaisseau. En attendant, tamponner à froid au moyen de linges imbibés d'alun ou d'astringents et comprimer sans étrangler le blessé. Si le blessé survit grâce à une ligature, surtout s'il s'agit de la carotide primitive, il risque des accidents tardifs graves (ramollissement ou hémorragie cérébrale).

Carotide (Anévrysmes de la). — *V.* ANÉVRYSMES. — Le chirurgien seul peut traiter.

CAROTTES (*CUIS.*). — Ne pas juger de la qualité des carottes d'après leur couleur ; il faut les choisir fraîches, saines et surtout pas filandreuses. On estime surtout les petites carottes nouvelles, qui ont un goût excellent pendant les mois de mai et de juin ; elles font une excellente garniture pour le bœuf bouilli et pour certains ragoûts.

CAROTTES A LA CRÈME. — Ratisser et laver des carottes, les faire blanchir, les égoutter sans les rafraîchir et les couper en bâtonnets ou en rondelles. Les passer ensuite sur le feu dans une casserole avec un morceau de beurre, du sel et du poivre et les mouiller de lait ou d'un peu de bonne crème. Lorsqu'elles sont cuites, les lier avec 1 ou 2 jaunes d'œufs, en y ajoutant du persil finement haché, du beurre frais et une pincée de sucre.

CAROTTES AU GRAS. — Même apprêt que pour les carottes à la crème, les mouiller de bouillon au lieu de lait.

CAROTTES GLACÉES. — Choisir des carottes rouges nouvelles, les tourner en forme de petites poires, les faire blanchir qq. min. seulement, les égoutter et les sauter aussitôt dans du beurre fin, en y ajoutant une cuillerée à bouche de sucre en poudre et en les mouillant de bon consommé. Lorsqu'elles sont arrivées à la fin de leur cuisson, activer le feu pour les faire tomber à glace. Pour les servir en maigre, les mouiller d'un consommé de légumes.

CAROTTES VICHY. — La meilleure espèce de carottes est celle dite *Crécy*. Racler les carottes, les laver, les essuyer et les couper très finement en long. Placer du beurre dans une casserole et, quand il est *fondu à blanc*, y mettre les carottes, fermer, faire cuire lentement à feu doux pendant 1 h. Remuer souvent, saler et lorsque les carottes sont dorées, les saupoudrer de sucre, et servir dans un légumier. Les carottes Vichy peuvent être réchauffées sans perdre leurs qualités.

CAROTTES A LA MAITRE D'HOTEL. — Gratter de petites carottes, les faire blanchir à l'eau salée ; les couper en deux dans le sens de la long. ; les faire cuire dans du bouillon, les égoutter et les faire sauter 2 ou 3 fois hors du feu dans une sauce maître d'hôtel. Servir en garniture de biftecks.

CONSERVATION DES CAROTTES. — La bonne carotte est franchement colorée, sa pelure est fine et sa cassure nette.

Pour conserver les carottes fraîches, les nettoyer proprement sans attaquer l'épiderme et sans les laver ; retrancher les feuilles vertes en enlevant le collet de la racine à l'aide d'un couteau ; faire cette opération immédiatement après que les carottes sont arrachées, les ranger sous un hangar ou dans un cellier exempt d'humidité, par couches séparées par des lits de paille sèche, afin de les garantir de la gelée ; on peut aussi les empiler dans des futailles bien closes avec du sable bien sec.

On peut conserver une récolte très abondante dans des silos creusés dans de la terre très sèche ; faire ces silos de petite dimension pour éviter la fermentation et la pourriture, et choisir des carottes très mûres parfaitement ressuyées à l'air.

CARPE (*PISCIC.*). — Les carpes constituent l'empoissonnement de la plupart des étangs à eau chaude ne pouvant convenir à l'élevage des SALMONIDÉS. La carpe s'élève très facilement et peut être considérée comme un poisson domestique ; il y a avantage à prendre des races perfectionnées qui croissent plus rapidement (carpe miroir ou carpe cuir dont le corps est presque dépourvu d'écailles) ; dans les étangs chauds et bien nourris (fumier d'étable, pommes de terre, pois, etc.), leur croissance est double de celle de la carpe commune. La carpe caramin, sans moustaches, prospère mieux que la carpe commune dans les étangs vaseux et à eau froide.

Carpe (*CUIS.*). — Les carpes de rivière sont plus estimées que celles des étangs ; les premières ont les écailles un peu brunes sur le dos, blanchâtres sur le ventre, et d'un jaune doré sur les côtés. La chair des carpes laitées est supér. à celle des carpes œuvées. Elles sont bonnes surtout au printemps et à l'automne. Il faut les choisir grasses, larges et peu allongées. Ce poisson a beaucoup d'arêtes. Pour enlever aux carpes le goût de vase qu'elles ont contracté dans les étangs, on emploie souvent le procédé suivant : on les enferme dans une grande boîte carrée percée de trous de chaque côté. Cette boîte placée dans la rivière, et retenue par une chaîne attachée à un piquet, qu'on a planté sur la rive est constamment traversée par une eau courante. Un autre moyen consiste à nettoyer la carpe, à la laver, à la passer dans de l'eau fortement vinaigrée, puis à l'envelopper dans une serviette et la laisser ainsi une heure ou deux.

CARPE AU BLEU. — *V.* BROCHET AU BLEU.

CARPE A LA CHAMBORD. — Choisir une belle et grosse carpe laitée. La vider par le ventre. L'écailler à l'aide d'un couteau à forte lame. La laver avec soin et la garnir à l'intér. et à l'extér. d'une farce à quenelles de poisson ; la couvrir de bardes de lard, puis d'un papier beurré. La mettre dans la poissonnière avec une mirepoix grasse ou maigre, ajouter 2 ou 3 verres de vin blanc sec. Activer d'abord l'ébullition, puis modérer le feu de manière que le poisson mijote doucement pendant une bonne heure ; l'arroser de temps en temps avec sa cuisson. Au moment de servir, égoutter la carpe, la déballer et la dresser sur le plat, garnie de quenelles de poisson, de qq. truffes, de belles écrevisses et de croûtons glacés. Verser autour de la carpe la sauce bien réduite à laquelle on aura ajouté un morceau de beurre frais et 2 cuillerées d'espagnole.

CARPE FRITE. — Prendre de préférence une carpe laitée. L'écailler, la vider, la nettoyer, la fendre par le dos, retirer la laitance, aplatir la grosse arête. Saupoudrer de farine le poisson et la laitance, les faire frire d'une belle couleur dorée dans une friture bien chaude. Servir avec jus de citron.

La carpe peut encore s'apprêter de bien des manières, soit en matelote (*V.* MATELOTE), soit avec une maître-d'hôtel, ou sur une purée d'oseille.

LAITANCES DE CARPE. — *V.* LAITANCES.

CARREAU (*ÉC. DOM.*). — Coussin servant pour le piquetage des dessins à reporter au ponçage (*V.* REPORT DES DESSINS) ; s'empl. aussi comme *métier* pour carrés, ronds, motifs, tours de mouchoirs aux fuseaux et l'épinglage des mêmes dentelles, quand on les sèche après nettoyage. Confection d'un carreau : avoir une boîte (sans couvercle), de bois léger de 40 cm. et 5 cm. de haut ; taille : 2 carrés de toile de coton de 43 cm. et une bande de 1 m. 63 × 0 m. 08, assembler carrés et bande par des coutures de 15 mm., laisser libres 2 faces du carré du dessus, entrer la boîte dans cette gaine, coudre la 3e face du surjet par l'autre ; introduire de la sciure sèche ou du crin, bourrer fortement, surjeter, retourner le carré sur l'envers et tasser le contenu en frappant sur le sol. Recouvrir d'étoffe unie.

CARREAU (MISE AU). — Procédé qui permet de reproduire exact. un dessin dans des dimensions différentes de l'original. Établir sur l'original un quadrillage formé de carrés égaux. Diviser la surface sur laquelle il doit être reproduit en un nombre égal de carrés égaux entre eux : selon que cette surface est plus grande ou plus petite que l'original, chacun des carrés se trouvera plus grand ou plus petit que ceux de l'original. Copier ensuite le dessin original en reproduisant exact. le contenu de chaque carré (de l'original) dans le carré correspondant (de la copie), en tenant compte de la différence de dimensions. Procédé excellent pour agrandir des esquisses. || On peut copier ainsi une esquisse (en l'agrandissant) sur un papier calque et reproduire ensuite ce dessin agrandi sur le tableau, soit par le décalquage, soit par le poncis. On évite ainsi de tracer des carreaux sur le tableau lui-même.

Carreaux de faïence (Remplacement des). — Remettre chaque carreau dès qu'il est tombé ; défoncer avec précaution l'enduit du trou vacant ; en enlever soigneusement tous les débris et asperger très légèrement d'eau les parois ; puis projeter dans cet intér., maintenu rugueux avec intention, une couche de plâtre fin gâché avec un peu d'eau ; y ajuster le carreau, garni sur ses bords en pente d'une petite quantité de l'enduit. Le maintenir un instant pour le faire adhérer.

On ne garnit pas les carreaux de faïence dont les bords internes ne forment pas biseau, ce qui est général aujourd'hui. On consolide de même les montants de marbre d'une cheminée ou les joints pour qu'ils ne soient pas apparents, à l'aide de couleurs ordinaires appliquées au pinceau, suivant la couleur du marbre de la cheminée.

CARRELAGES. — Le CARRELAGE EN BRIQUES, fort résistant, ne peut être employé que dans les sous-sols, caves, ateliers, remises. Il s'exécute sur forme de béton de 8 à 10 cm. d'épais. Les briques sont posées à *plat* (6 cm.) ou de champ (11 cm. d'épaiss.), sur chape en mortier de ciment, et jointoyées au ciment. On peut exécuter ces carrelages en figurant la feuille de fougère, les bâtons rompus et adopter toutes sortes de dispositifs.

Les CARRELAGES EN CARREAUX DE TERRE CUITE se posent sur forme de plâtras et sont scellés par un *coulis* de plâtre gâché très clair. Il vaut mieux cependant exécuter la forme en sable et le coulis en ciment. Les carreaux de terre cuite sont *carrés* ou *hexagonaux*, rouges ou blancs, de 27 mm. La pose régulière du carrelage est excessivement difficile et ne peut être bien exécutée que par des ouvriers spécialistes.

Le CARRELAGE EN CARREAUX DE CIMENT COMPRIMÉ, appelé qqf. *carrelage mosaïque*, est très répandu à cause de son bon marché, bien qu'il soit décoré de dessins et orné de couleurs.

Le CARRELAGE EN CARREAUX CÉRAMIQUES offre un aspect peu différent du précédent, mais les couleurs sont plus vives, les dessins plus nets, le produit plus résistant et aussi beaucoup plus cher. Les carreaux en *grès cérame*, excessivement durs, épais de 35 mm., conviennent aussi au pavage des cours. Tous se posent au ciment comme les *carreaux de terre cuite*.

MOSAIQUE. — Ce carrelage se compose de petits cubes de matières dures ou précieuses, formant les dessins et les décorations les plus diverses. Sur forme de béton bien dressé et chape de ciment, ch. élément est posé à l'aide d'un coulis de ciment. Souvent les dessins sont apportés tout composés, la face devant être vue étant collée contre un carton que l'on détache facilement après la pose et la prise du ciment.

CARRELAGES

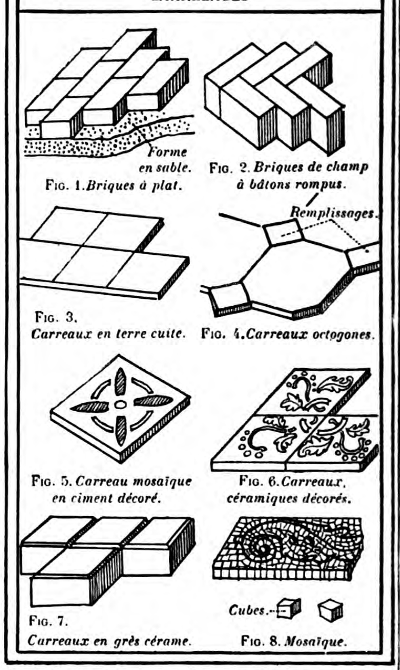


FIG. 1. *Briques à plat.* FIG. 2. *Briques de champ à bâtons rompus.* FIG. 3. *Carreaux en terre cuite.* FIG. 4. *Carreaux octogones.* FIG. 5. *Carreau mosaïque en ciment décoré.* FIG. 6. *Carreaux céramiques décorés.* FIG. 7. *Carreaux en grès cérame.* FIG. 8. *Mosaïque.*

CARRELET. — Ce poisson de mer peut recevoir les mêmes préparations culinaires que la sole (*V.* SOLE), mais le plus habituellement, on le sert entier soit frit, soit grillé, avec une sauce aux câpres, soit simplement cuit à l'eau de sel, avec une sauce au beurre.

CARRIÈRE (CHOIX D'UNE). — I. GÉNÉRALITÉS. — Ce problème doit être envisagé quand l'enfant atteint sa 12e ou 13e année, c.-à-d. lorsqu'il a terminé la 1re phase de ses études. Aborder la question résolument ; y apporter de l'impartialité, de l'indépendance et surtout du bon sens ; rejeter les préjugés de caste ou de famille. *Il n'y a pas de sot métier.* Pas d'égoïsme. A l'intérêt de l'enfant, qui doit seul préoccuper, il faut faire le sacrifice de toutes les préférences personnelles. S'efforcer de juger son fils comme s'il était un étranger ; bien penser que, sauf exception, l'enfant naît à égale distance du génie et de la débilité intellectuelle, et qu'il progressera normalement dans la vie, quelle que soit a carrière qu'il ait ou qu'on lui ait choisie, surtout si celle-ci est en rapport avec ses dispositions naturelles et ses aptitudes physiques. N'avoir ni enthousiasme exagéré ni découragement irraisonné.

Habituez les garçons à se débrouiller seuls dès la 1re enfance ; tout en exerçant sur eux la surveillance morale nécessaire, tout en exigeant d'eux la plus entière franchise, ne pas craindre de leur laisser quelque peu la bride sur le cou ; l'enfant qui a trop vécu abrité par la sollicitude maternelle, s'il

acquiert ainsi un certain charme, contracte aussi une timidité presque morbide, et la timidité est un gros élément d'insuccès. Que l'enfant contracte également, le plus tôt possible, des habitudes d'*activité* et d'*ordre* ; en un mot le discipliner de bonne heure ; on aura d'abord travaillé pour soi-même, il est toujours plus simple de guider dans la bonne voie un esprit préparé ; on aura surtout travaillé pour l'enfant, en lui évitant, pour l'avenir, les emballements irréfléchis, les révoltes impulsives qui brisent tant de carrières et tant d'existences.

Au moment de se décider pour une carrière, observer l'enfant, le suivre dans ses études comme dans ses jeux, dans sa santé comme dans ses inclinations ; consulter ses maîtres, le médecin et naturellement, si vous êtes catholique, le confesseur de l'enfant ; tenir compte des moindres indices que pourraient révéler les conversations multiples qu'il faut avoir sur ce sujet avec l'intéressé.

Les observations person., jointes à celles qu'on aura recueillies d'autre part, permettront de classer l'enfant dans une des catégories — un peu rigides et artificielles à la vérité — qu'on a essayé, pour simplifier les choses, d'établir.

II. TYPES EXTRÊMES, TYPES MOYENS — A. TYPES EXTRÊMES. — 1° Intelligence médiocre, inapte à un effort soutenu de la pensée, mais pouvant être empl. utilement comme instrument ; 2° Intelligence d'un développement except., nature enthousiaste, impressionnable, passionnée, éprise d'idéal, présentant tous les signes d'une irrésistible vocation.

B. TYPES MOYENS. — 1° Intelligence régulière, nature pondérée, apte à être dirigée dans toute voie, pourvu qu'il n'y faille pas de dons ou de qualités except. ; 2° Intelligence générale supér., claire, positive, ordin. sans tendances nettement marquées, ou manifestant au contraire, par exception, soit des dispositions nat. vives pour un genre d'activité, soit un éloignement involontaire mais invincible pour d'autres.

Si vous adoptez ces données ou d'autres semblables ou meilleures, il vous restera, après avoir ainsi classé votre fils, à adopter et lui faire adopter une résolution et une ligne de conduite ; ce n'est d'ailleurs que dans les cas except. que la résolution prise sera définitive ; dans tous les autres elle sera temporaire : on poussera l'enfant, par la nature de ses études, dans telle ou telle voie, mais sans que le but soit absolument fixé ; les circonstances, la réflexion, des dispositions qui se révèlent, souvent même des considérations person. ou de famille inclineront d'elles-mêmes l'enfant vers une carrière ressortissant à l'enseignement qu'il aura reçu ; *inutile et dangereux de spécialiser trop tôt.*

Supposons que vous ayez adopté la classification qui précède. Selon toute probabilité, nous nous trouvons en face d'un sujet appartenant à la classe des types moyens : individus régul. ou supér. doués. Le problème n'a rien d'angoissant si l'enfant dont il s'agit est doué d'une intelligence vraiment supér. Si celle-ci est accompagnée d'autres dons également utiles : santé, volonté, persévérance, nous avons en présence un homme fait pour lutter et pour vaincre ; laissez-le suivre ses inspirations et ses goûts ; ne tremblez pas pour lui ; il a du sang-froid, de la clairvoyance et de la volonté ; il s'imposera quelle que soit l'orientation qu'il prendra, car il choisira seul ; peut-être pourtant, conviendrait-il, tout en poussant son instruction le plus possible, d'éveiller sa défiance contre le fonctionnarisme sous toutes ses formes ; naturellement il réussirait là comme ailleurs, mais il y court le risque de se heurter à une discipline mesquine et routinière qui pourrait exaspérer son initiative et l'obliger parfois à interrompre la carrière poursuivie, à refaire le chemin déjà parcouru. Si au lieu d'être ce combatif, votre fils présente seulement tous les symptômes d'une intelligence supér., mais d'un caractère peu propre à affronter les luttes souvent déconcertantes de l'existence, guidez-le vers le fonctionnarisme ; intelligent, discipliné et souple, il gagnera les sommets sans efforts ; sa vie s'écoulera sans grandes émotions sans doute, mais aussi dans l'ignorance des amertumes que causent les grandes défaites.

Le problème s'aggrave singulièrement si vous avez cru devoir classer votre fils dans les intelligences ord. ; le champ alors est réduit, les compétiteurs sont innombrables. C'est surtout si vous prenez comme but les carrières publiques, le fonctionnarisme, que vous allez livrer votre fils à l'âpreté des luttes et à l'amertume des insuccès ; or, malheureusement, le rêve de tout Français de la classe moy. qui se pique de prévoyance est de pousser ses enfants vers les chemins tout tracés des situations officielles ; cela est surtout vrai quand ses moy. person. ne lui permettent pas de penser pour eux aux carrières libérales, dont la préparation longue et coûteuse n'aboutit la plupart du temps qu'à des résultats bien précaires. En l'état actuel, une bonne moitié des jeunes gens fréquentant les lycées et les établis. d'enseig. second. sont engagés dans une voie périlleuse ; préparés pendant de longues années à une destinée qui ne sera pas la leur, rejetés aux examens, éliminés aux concours, lancés brutalement dans la vie, obligés de prendre des responsabilités, ils vont se trouver désarmés en face de sujets moins instruits mais mieux préparés qu'eux ; malheureux et dévoyés, ils seront, à leur dire, ceux que persécute la malchance ; ils auront raison jusqu'à un certain point ; mais leur malchance aura été surtout le fait de l'ambition inconsidérée et du manque de clairvoyance paternels. La vie d'un homme est trop courte pour comporter deux préparations successives et à rebours l'une de l'autre ; on évitera ce contretemps en adaptant le plus tôt possible les enfants au milieu dans leq. ils devront évoluer : *colonisation, commerce, industrie, agriculture.* En procédant ainsi, on travaillera dans l'intérêt de l'individu et dans celui de la race, on arrivera peut-être à arrêter le mouvement de recul de notre industrie et de notre commerce international.

Pour les jeunes gens doués d'une intelligence médiocre, qui n'auront à compter dans la vie que sur les ressources d'un certain sens pratique, pas de temps perdu en études compliquées ; non seulement, elles ne leur seraient d'aucun profit, mais elles les fatigueraient, les démoraliseraient, et finalement les rendraient paresseux. Développez donc en eux ce qui s'y trouve : le sens pratique ; poussez leur instruction générale, mais sans exiger de trop grands efforts ; inspirez-leur de l'intérêt soit pour les choses de la nature, soit pour des réalités tangibles ; généralement ces esprits un peu frustes reçoivent assez facilement une orientation ; le tout, c'est de la leur donner bonne ; à eux aussi, le commerce, l'agriculture, la colonisation pourront être d'excellents débouchés ; de même dans les empl. modestes, mais sûrs et tranquilles du petit fonctionnarisme, ils couleront une vie paisible qu'ils n'auraient sans doute rencontrée nulle part ailleurs.

III. VOCATIONS. — Vous n'avez pu cataloguer votre fils dans aucune des catégories précéd. décrites ; vous vous trouvez en face de ce que vous croyez être un cas de véritable vocation — vocation artistique entendons-nous ; — ne vous fiez pas alors uniquement à vous-même pour en décider ; l'orgueil paternel, l'ambition, parfois aussi un positivisme mal compris pourraient vous aveugler. Prenez l'avis désintéressé d'une et mieux de plus. personnes notoirement compétentes ; si les opinions recueillies corroborent la vôtre, décidez-vous sans tergiverser dans le sens qui est — probablement — le bon. Il ne faut jamais contrarier une vocation : on fait un malheureux ; il ne faut pas la forcer : on fait un dévoyé. Ne livrez pas non plus votre enfant à un maître inexpert, indolent ou indifférent ; le tempérament le mieux doué a d'autant plus besoin de discipline et de règles qu'il saura mieux, le moment venu, apprécier ce qu'un talent mûri peut conserver ou rejeter de leur contrainte.

Carrières (*LÉGISL.*). — Les carrières, renfermant toutes substances autres que celles des MINES (*V.* ce mot) et exploitées à ciel ouvert ou avec des galeries souterraines, appartiennent au propriétaire de la surface du sol. Cependant, les entrepreneurs de TRAVAUX PUBLICS (*V.* ce mot) peuvent exploiter, moyennant indemnité, les carrières désignées par l'Administration, même contre la volonté du propriétaire. L'exploitation des carrières *par galeries souterraines* est surveillée par l'Administration dans les mêmes conditions que les MINES (*V.* ce mot et la loi du 21 avril 1810 modifiée par celle du 27 juillet 1880, ainsi que le décret du 3 janvier 1813) : elle est interdite à Paris. Celles s'opérant *à ciel ouvert* doivent être précédées d'une déclaration au Maire de la commune qui est transmise au Préfet ; elle est soumise à la surveillance de l'Administration et à l'observation, tant des règlements généraux que des règlements spéc. à chaq. département, rendus conformément à un règlement-type : la déclaration, faite en 2 exemplaires, doit contenir les noms et adresses du déclarant, l'emplacement de la carrière, la matière à extraire.... Chaque règlement prévoit autour des maisons, une zone de protection qui doit être réservée. L'exploitation des carrières est surveillée, sous l'autorité du Préfet, par les Ingénieurs des mines, et spécialement par les Maires, s'il s'agit de carrières à ciel ouvert. Les contraventions intéressant la grande voirie (routes nation., canaux, etc.), commises dans l'exploitation des carrières, sont de la compétence des Conseils de préfecture. Les autres contraventions sont jugées par les Tribunaux correctionnels pour les carrières souterraines, et, d'après la Cour de Cassation, par les Tribunaux de simple police pour les carrières à ciel ouvert, ce qui entraîne des différences dans les peines applicables.

CARTES. — I. CARTES AÉRONAUTIQUES. — Les cartes aéronautiques, à l'échelle de 1/200 000e, sont dressées sous la direction de l'Aéro-Club de France. Ces cartes, mises par cette Société à la disposition des aviateurs, sont d'une lecture facile : elles donnent l'indication des aérodromes, des garages, des usines à gaz, des clochers, des monuments, et, dans une teinte spéc., des carrières, vignes, marécages et autres points dangereux.

II. CARTES CADASTRALES. — Ce sont plutôt des plans que des cartes. Elles existent dans ch. commune et portent l'état parcellaire de tous les biens fonds de la commune, leur contenance, leur forme, leur évaluation, chaque parcelle ayant un n° qui renvoie à un *tableau indicatif.* Ces cartes sont établies aux échelles du 1/500e, du 1/1 000e, du 1/2 000e et du 1/4 000e, par un géomètre de 1re classe nommé par le Préfet. Quand ces documents sont réunis, il en est fait un plan d'ensemble dit *tableau d'assemblage*, établi à l'échelle du 1/10 000e et déposé au Ministère de la Guerre pour servir à la mise au courant de la carte de la France.

III. CARTE DU CIEL. — Depuis le perfectionnement des appareils d'optique, le nombre des étoiles visibles pour les astronomes s'est tellement accru qu'on a renoncé à les cataloguer. La carte du ciel est dressée *photographiquement* et comprend toutes les étoiles jusqu'à la 14e grandeur, c.-à-d. plus. millions d'étoiles. On vend des cartes du ciel, en 2 hémisphères, mais elles ne renferment qu'un nombre très restreint d'étoiles, celles qui font partie des constellations zodiacales et jusqu'à la 5e ou 6e grandeur.

IV. CARTES GEOGRAPHIQUES. — Le meilleur moyen d'apprendre la géographie est de dessiner les cartes de son atlas. Pour copier une carte, tracer d'abord le cadre avec des mesures exactes et tirer ensuite les méridiens et les parallèles. Les points d'intersection de ces lignes serviront de points de repère. Si l'échelle de la carte est réduite, c.-à-d. si la carte représente une grande étendue de terrain, les méridiens et les parallèles auront une courbure représentant la sphéricité de la terre; il faudra, pour tracer ces lignes, en indiquer les points essentiels et les réunir par une ligne faite au moyen d'une règle flexible. Pour augmenter les dimensions de la carte, il suffira alors d'augmenter les distances entre méridiens et entre parallèles dans les proport. qu'on aura choisies : doubler ces distances agrandit la carte 4 fois, tripler les distances l'agrandit 9 fois. Employer le même système pour la réduire. Quand la carte est ainsi partagée en quadrilatères, on reporte dans chacun d'eux les détails qui s'y trouvent en se servant de crayons, pastels ou encre de Chine. On ombre les chaînes de montagnes et on bleuit à l'aquarelle ou au pastel les bords de l'Océan, etc. Ecrire les noms en variant l'écriture suivant leur importance et distinguer les cours d'eau de toute autre ligne en les traçant en bleu.

V. CARTES DE FRANCE. — Il existe, pour la France, différentes sortes de cartes :

La carte dite d'*état-major*, au 1/80 000e, est éditée par le Service géog. du Ministère de la Guerre. Elle reproduit avec une grande précision le plan et le relief du sol. Cette carte existe agrandie au 50 000e, on se la procurera plus difficilement (S'adresser aux Agents de vente du Service géographique de l'armée). Demandée par les Agents du Ministère de l'Intérieur, pour un service public, la carte au 1/80 000e est livrée à moitié prix ; les communes qui la désireront pour l'étude d'un projet d'utilité publique adresseront leur demande au Ministère de l'Intérieur, par l'intermédiaire du Préfet. Les agents de vente accordent des réductions de prix à MM. les officiers.

Le *service vicinal* du Ministère de l'Intérieur édite une carte au 1/100 000e. Les feuilles en sont vendues par la *Maison Hachette*, sans couverture ou pliées dans un carton. Cette carte, que l'on trouvera également chez les libraires, dans les bibl. des gares, etc., est d'une lecture facile. Sur bon délivré par le Ministère de l'Intérieur, la Maison Hachette cède les feuilles de cette carte à moitié prix aux fonctionnaires.

D'autres cartes, vendues en feuilles séparées par régions, sont d'un usage courant. Les *cartes pour automobilistes* sont à une échelle assez réduite (1/1 000 000 ou 1/1 250 000e) ; consacrées au tracé des routes, elles indiquent les distances kilom. et signalent les montées et les descentes. Les cyclistes qui parcourent de moins longues étapes se servent souvent de *la carte au* 320 000e qui est imprimée en noir avec le relief du terrain figuré par des ombres. Une autre carte employée aussi par les touristes est la *carte au* 200 000e, dressée par le Service géog. de l'arm. et tirée en couleurs.

VI. LECTURE DE LA CARTE. — La carte par excellence est la *carte au* 80 000e, *de l'état-major.* Elle est l'aide indispensable du promeneur ou du chasseur ; mais, pour en tirer tout ce qu'elle peut donner, il faut avoir des notions générales sur les règles qui ont servi à la tracer, sur les proportions adoptées, connaître les signes conventionnels en usage ; et enfin, apprendre à s'orienter.

La carte d'ét.-maj. représente le terrain tel qu'on le verrait sur une photographie obtenue par un aéronaute élevé de 100 ou 150 kilom. au-dessus de l'atmosphère. A une pareille distance, le terrain paraîtrait absolument plat ; on ne distinguerait que les grandes masses, les détails ayant disparu à cause de leur petitesse relative. On obtient cette représentation exacte en mesurant et en conservant tous les angles que font entre eux les routes, les murs, les cours d'eau, les collines, etc. De plus, le relevé topographique laisse visibles tous les détails en donnant à certains d'entre eux une importance plus grande que la réalité. Par ex., les routes sont représentées avec une larg. qu'elles n'ont pas véritablement, car, réduites à l'échelle, elles ne seraient souvent représentées que par des traits visibles seulement à la loupe.

ÉCHELLE. — Toutes les distances mesurées sur le terrain sont réduites au 80 000e de leur valeur, c.-à-d. que, pour avoir la distance réelle entre deux points de la carte, il faut mesurer cette distance avec un décim. et la multiplier par 80 000 : en supposant que la distance mesurée soit de 63 mm., on aura $63 \times 80\,000 = 5\,040\,000$ mm. ou 5 kilom. 040 m. Pour éviter ces calculs, la carte porte, en bas de chaque feuille, une échelle au moyen de laquelle on peut mesurer les distances prises ; mais pour s'en servir commodément, au lieu de porter ces distances sur l'échelle, copier l'échelle sur une bande de papier que l'on portera sur les diverses distances à mesurer. Il est bien plus rapide d'évaluer les distances à l'œil sur la carte : il faut pour cela se souvenir que 12 mm. 5 représentent 1 kilom. ($12\,5 \times 80\,000 = 1\,000\,000$). Avec un peu d'exercice, on arrive à évaluer assez exact. pour ne pas recourir à d'autres procédés, surtout pour les petites distances Si la route à mesurer est très sinueuse, on peut relever sur une bande de papier les divers éléments de la route en les décomposant en petites lignes, ce qui donne la longueur totale qu'on reporte sur l'échelle. Le moy. le plus pratique est de se servir d'un *curvimètre*, instrument composé d'une petite roue dentelée avançant sur un pas de vis et que l'on fait rouler sur tout le chemin à parcourir, en ayant soin qu'elle aille toujours dans le même sens. On la fait ensuite revenir en arrière au long de l'échelle jusqu'à ce qu'elle soit revenue à son point de départ ; on a ainsi la longueur exacte de la ligne parcourue par le curvimètre.

SIGNES CONVENTIONNELS. — Pour représenter les divers détails sur la carte, on se sert de signes conventionnels représentant approximativement la forme ou le dessin des objets. Les routes, canaux, chemins de fer, fossés, murs, ruisseaux, sont représentés par des lignes qu'il faut étudier d'un peu près pour arriver à les distinguer dans la pratique de la carte. Les maisons isolées sont de petits rectangles, les clochers sont de petits cercles ; les limites administr. sont formées de lignes discontinues ; les écritures employées diffèrent suivant l'importance administr. des lieux habités, la larg. ou l'étendue des cours d'eau ou forêts. Les terres cultivées et labourées annuellement ne sont distinguées par aucun signe. Se familiariser avec les signes et les abréviations en étudiant minutieusement avec la carte le pays environnant.

RELIEF DU TERRAIN. — Pour peu que le pays soit vallonné, on remarquera que la carte est couverte de petites lignes plus ou moins noires, plus ou moins serrées, rayonnant dans tous les sens : c'est ce qu'on appelle les *hachures* et c'est avec elles qu'on obtient le *figuré du terrain.* Elles sont tracées suiv. *la ligne de plus grande pente*, c.-à-d. suiv. la ligne que suivrait une goutte d'eau descendant d'une haut. vers la vallée. Pour arriver à tracer ces hachures, il a fallu d'abord relever les *courbes de niveau*, c.-à-d. tous les points du terrain se trouvant à la même altitude au-dessus du niveau de la mer. Les chiffres portés çà et là dans la carte, généralement à côté d'un petit point, expriment la haut. de ce point au-dessus du niveau de la mer, ils servent de repère pour les travaux géodésiques nécessités par la carte et de base pour les évaluations d'altitude qu'on peut avoir à faire. En effet, les courbes de niveau ont été prises *équidistantes* (dans les pays normalement accidentés, leur équidistance est de 10 m. ce qui veut dire qu'il y a 10 m. de différence d'altitude entre toute courbe de niveau et la courbe voisine) ; et il suffit de savoir, par *le point coté*, l'altitude d'une courbe de niveau pour calculer, en comptant le nombre des courbes, les différences de niveau entre un lieu et un autre ; on en déduira ainsi facilement la raideur des pentes sur telle ou telle route ou la vitesse des eaux de tel ou tel ruisseau. Pour bien comprendre ce qu'est une courbe de niveau, par ex. la courbe 80, se figurer que c'est la trace qui serait laissée sur le terrain si les eaux de l'Océan montaient de 80 m. Il est évident que tous les points de cette courbe sont sur un même plan horiz. Si l'Océan baissait de 10 m., on dessinerait de même la courbe 70, etc.

Or, dans le tracé de la carte, pour éviter une confusion de lignes on a effacé ces courbes après les avoir rejointes les unes aux autres par les hachures qui ont été tracées perpendicul. à ces courbes et en les espaçant d'autant plus qu'elles étaient plus longues, c.-à-d. d'autant plus que les courbes étaient plus éloignées l'une de l'autre, c.-à-d. encore d'autant plus que le terrain était en pente moins rapide. Il en résulte donc : 1° Que dans les terrains à pente douce les hachures sont fines, longues et espacées et que plus le terrain est montagneux, plus il doit paraître fortement ombré. 2° Que plus on cherche à atteindre les courbes de niveau dans le sens des hachures (perpendicul.), plus la montée est rapide. 3° Qu'il suffit de compter les rangées de hachures pour savoir le nombre des courbes de niveau qu'il faut franchir d'un point à un autre. On pourra voir sur la carte que toutes les grandes routes surtout cherchent à suivre les courbes de niveau aussi longtemps que possible pour se ménager des pentes douces et que les traverses et les raccourcis suivent bien plus la direction des hachures, d'où on conclura que plus l'angle fait par la route et les hachures est petit, plus la route monte raide. Les *grimpettes* ou *raidillons* suivent la ligne de plus grande pente. Cette connaissance du tracé des accidents de terrain

permet de résoudre une difficulté fréquente dans la lecture de la carte : distinguer un chemin d'exploitation d'un ruisseau qui sont figurés l'un et l'autre par un trait noir. D'après ce qui est dit ci-dessus, si la ligne noire qu'on veut identifier suit, tant soit peu, une courbe de niveau et, par conséquent, coupe tant soit peu les hachures, ce ne peut être un ruisseau, l'eau suivant la ligne de plus grande pente ; c'est donc un chemin. Mais il arrive souvent que ces chemins suivent le fond des petites vallées sans couper aucune hachure ; il faut alors les suivre sur la carte jusqu'à leur extrém. : ou ils se perdent dans les champs, ou ils aboutissent à une autre route ; si, au contraire, le fond de la petite vallée est occupé par un ruisseau, en le suivant on le verra finalement aboutir à un cours d'eau ou à un étang.

ORIENTATION. — Quand on est un peu rompu à la lecture des signes convent. et du relief du terrain, il faut savoir *orienter* sa carte, c.-à-d. *la placer comme le terrain*, les points cardinaux de la carte tournés exact. vers les points cardinaux de l'hor. Étant donné que le Nord est en haut de la carte, on peut chercher à trouver le Nord par *la boussole* (ou par l'*étoile polaire*, si c'est la nuit). On sait que la boussole ne marque pas exact. le Nord ; l'aiguille se porte trop vers l'Ouest (env. 15°). Cette erreur est corrigée sur les boussoles par une flèche sur le cadran à g. de la lettre N. qui signifie le Nord véritable ; ne pas oublier cette rectification, quand on veut orienter sa carte. Poser la boussole sur la carte de telle sorte que la ligne N. S. de la boussole coïncide exactement avec l'un des méridiens tracés dans la carte, puis faire tourner, sans rien déranger, la carte et la boussole jusqu'à ce que la pointe de l'aiguille soit sur la flèche.

ORIENTATION PAR LE SOLEIL. — Planter en terre un bâton, prendre une montre, la placer de manière que la petite aiguille soit dans la direction de l'ombre du bâton ; tracer sur le sol la bissectrice de l'angle fait par la direction *midi* et la direction de la petite aiguille. Cette bissectrice indique le Nord et il suffira, pour avoir sa carte orientée, de faire coïncider l'un de ses méridiens, le Nord en haut, avec cette ligne.

ORIENTATION PAR LA CARTE. — Quand on peut reconnaître sur la carte l'endr. où l'on se trouve et un objet visible à une cert. distance, de préférence un clocher, déplier la carte et la placer ou la faire tenir horiz., piquer debout dans la carte une épingle juste à l'endr. où l'on se trouve (angle de deux routes, coin d'une habitation, d'un verger, etc.), et une autre épingle à la place du clocher qu'on connaît. Se pencher, l'œil au ras de la carte et, en la faisant tourner peu à peu, viser par la ligne des deux épingles jusqu'à ce que cette ligne passe par le clocher (en ayant soin que l'épingle du clocher soit la plus éloignée de l'œil). Ainsi posée, la carte est orientée. En marche, on s'oriente fréq. sur la route que l'on suit si elle est droite assez longtemps pour qu'on ne puisse faire erreur. Pour ne pas se tromper du tout au tout, ce qui est plus fréquent qu'on ne le croirait, surtout si le soleil est caché, placer la carte pliée à la haut. de la poitrine orientée dans la direction à suivre même si on est obligé de la lire à l'envers.

DÉTERMINATION DU POINT. — On ne peut pas, en promenade ou à bicyclette, avoir touj. son attention fixée sur la carte. Si on n'a pas, d'avance, dressé son itin. avec les distances, les accidents de terrain et les points remarquables de la route, on est souvent obligé, comme les marins, de déterminer le point où l'on se trouve. Quand on connaît la vitesse de sa marche, si on se trouve sur une route, on déduit rapidement le point. Sinon il faut chercher autour de soi un point de repère facile à trouver sur la carte, orienter la carte à la boussole, piquer d'une épingle le point de repère et poser sur la carte un brin de paille bien droit passant par le pied de l'épingle et qu'on dirige, en visant, sur le point de repère choisi ; le brin de paille passera sur la carte juste au point où vous êtes, ce que vous reconnaîtrez facilement par les objets qui vous entourent ou par le figuré du terrain environnant. Se souvenir que dans les bois de quelque étendue il est à peu près impossible de faire le point et qu'il faut surtout observer la vitesse de la marche pour savoir exact. où l'on est.

En résumé, pour lire la carte d'ét.-maj. : *apprendre à connaître l'échelle de la carte* ; *distinguer les signes convent.* ; étudier ensuite la *méthode appliquée pour figurer le terrain* ; savoir *orienter sa carte* : *déterminer le point où l'on se trouve.* Là finit l'étude pratique pour laquelle on fera bien de se procurer un *curvimètre, une petite boussole de poche, un étui à cartes en celluloïd* (pour les j. de pluie), et enfin *une montre*. C'est sur le terrain seulement et par la pratique fréquente que cette étude se perfectionnera.

VII. CARTES COLONIALES. — Les cartes d'*Algérie* comprennent la carte dressée sous la direction du Gouverneur général (au 1/400 000ᵉ) sans relief, celles exécutées au Ministère de la Guerre : au 1/50 000ᵉ ; au 1/200 000ᵉ ; au 1/800 000ᵉ. S'adresser aux Agents de vente du Service géographique de l'armée (réductions de prix pour MM. les officiers).

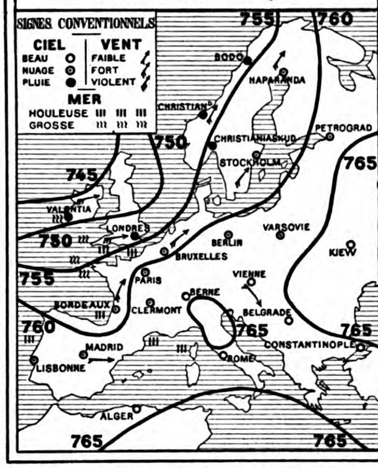
La plupart des *colonies françaises* font éditer des cartes officielles, exécutées tantôt par les soins de l'Administration centrale pour le compte de la colonie, tantôt par ceux du Gouvernement local. S'adresser à l'*Office colonial*, Galeries du Palais-Royal.

VIII. CARTES GÉOLOGIQUES. — Il existe plusieurs cartes géologiques pour la France : une carte au 500 000ᵉ, une au 320 000ᵉ, une au 80 000ᵉ éditée sous la Direction du Ministère des Travaux publics ; enfin une carte au 1 000 000ᵉ.

Toutes ces cartes terrestres, marines ou géologiques ont servi à dresser des cartes régionales à des échelles agrandies on trouve, par ex., la région de Paris au 40 000ᵉ et au 20 000ᵉ en cartes terrestres, la région de Paris au 40 000ᵉ en cartes géologiques.

IX. CARTES MÉTÉOROLOGIQUES. — Le Bureau central météorologique trace ch. j. la carte météor. de la terre pour la journée de la veille. Voici un fragment de cette carte (V. fig.). Les lignes noires sont les lignes *isobares* (lignes sur lesq. la pression barométrique est la même). On voit ici que le baromètre marque 765 le long d'une 1ʳᵉ ligne qui passe au sud d'Alger et va vers l'Egypte, le long d'une 2ᵉ ligne, passant à Belgrade et à l'ouest de Kiew, et le long d'une ligne fermée ovale entre Rome et Berne ; les lignes situées vers le Nord-Ouest passent au contraire par des points où la pression est de plus en plus basse (760 mm. à Paris, à Bruxelles, et aux env. de St-Pétersbourg ; 745 au nord de l'Irlande). La légende dans l'angle à g. indique l'état du ciel, les pluies, les vents, l'état de la mer. On voit sur cette carte qu'une *zone de pression* existe sur le nord de l'Italie et une *zone de dépression* au nord de l'Ecosse. Ce qui est intéressant à voir, c'est le *déplacement* des lignes isobares d'un jour à l'autre. Ainsi, soit que la zone de pression du nord de l'Italie diminue de surface ou se déplace vers le Sud-Est, cela signifie que la dépression d'Ecosse s'avance vers le Sud-Est, le baromètre baissera à Paris ; si en même temps le vent est à l'Ouest, la pluie est probable. Si au contraire

CARTE MÉTÉOROLOGIQUE



Les chiffres indiquent les hauteurs barométriques.

cette zone de pression grandit ou se déplace vers l'Ouest, c'est indice d'une montée barométrique à Paris. De fait, ces courbes isobares sont les analogues des courbes de niveau en cartographie. On peut dire que l'atmosphère présente comme le sol, au point de vue pression, des sommets (ici la région de l'Italie du nord), des cols (la région comprise entre Rome et la Sicile), des plaines (le nord de l'Ecosse). Les lignes isobares obéissent aux mêmes lois géométr. que les courbes de niveau.

X. CARTES MURALES. — Achetez de préférence des cartes collées sur toile et montées sur rouleaux. Elles sont très faciles à transporter ; ne les laisser étalées que le temps néces., les rouler ensuite et les attacher. Ces cartes coûtant cher, on peut utiliser certains murs de grande dimension et y peignant la carte de France, la carte d'Europe ou la mappemonde. Esquisser d'abord au fusain après avoir tracé les méridiens et parallèles et repasser les contours avec une peinture émail d'une couleur appropriée (bleu pour les mers, etc.). Pour simplifier la difficulté d'y inscrire les noms en caractères trop petits, tels que les noms des villes, empl. des caractères mobiles en caoutchouc (tels qu'il y en a dans les jouets d'enfants) qu'on imprègne d'une encre grasse. Les teintes dont on se servira pour distinguer les différents pays devront être légères ; les ombres des montagnes seront obtenues avec un mélange d'ocre jaune, de terre de Sienne brûlée et de noir. Si le mur était peint à la colle ou à la chaux, il faudrait empl. la peinture à la détrempe ; la peinture à l'huile ira mieux sur le plâtre ou sur un mur déjà peint à l'huile. Ce procédé s'empl. surtout pour les *cartes muettes*.

XI. CARTES NAUTIQUES. — Les cartes nautiques sont préparées par le service hydrographique de la marine, 13, rue de l'Université, à Paris. Destinées à la marine de l'État et à la marine du commerce, elles sont à la disposition des particuliers pour une somme assez modique.

Cartes à jouer. — Les cartes à jouer paient une taxe spéc. à l'Etat. Une bande de contrôle est apposée sur chaque jeu. Aucun particulier ne peut vendre de cartes à jouer, ni en tenir entrepôt, s'il n'est fabricant patenté et s'il n'a été agréé et commissionné par la Régie. La vente, l'entrepôt, le

CARTES A JOUER (TAROTS)

Quelques exemples pris dans les 4 couleurs du jeu de tarots



Roy de coupe. *Reine d'épée.* *Valet de deniers.* *Cavalier de bâton.*

As de deniers. *As de coupe.* *As d'épée.* *As de bâton.*

colportage de cartes recoupées ou réassorties, sous bande ou sans bande, sont interdits. Le commerce que font les garçons de cafés et de cercles avec les jeux ayant servi est un commerce illicite. L'importation des cartes fabriquées à l'étranger est interdite. Les cartes dites *jouets d'enfants* peuvent être fabriquées librement, mais leur dimension ne doit pas dépasser 45 mm. × 34 mm. et elles ne doivent être empl. que pour cet usage.

JEU DE TAROTS. — C'est le plus ancien de tous les jeux de cartes, et c'est celui dont se servent encore les bohémiens qui disent la bonne aventure. Il se compose de 4 couleurs : *coupe, épée, bâton, deniers* ; chaque couleur comprend 14 cartes (les cartes de 1 à 10, valet, cavalier, reine, roi). En plus de ces 56 cartes, les vrais jeux de tarots contiennent 22 cartes représentant des figures numérotées de 1 à 21, plus une qui ne porte pas de numéro et qui est appelée le *mat* ou le fou ; les autres fig. sont : 1° le *Bateleur*, 2° *Junon*, 3° l'*Impératrice*, 4° l'*Empereur*, 5° *Jupiter*, 6° l'*Amoureux*, 7° le *Chariot*, 8° la *Justice*, 9° l'*Hermite*, 10° la *Roue de Fortune*, 11° la *Force*, 12° le *Pendu*, 13° la *Mort*, 14° la *Tempérance*, 15° le *Diable*, 16° la *Maison-Dieu*, 17° l'*Étoile*, 18° la *Lune*, 19° le *Soleil*, 20° le *Jugement*, 21° le *Monde*. Des combinaisons de ces cartes et de ces 21 figures (tarots proprement dits), les cartomanciennes tirent les *consultations* à l'usage de leur clientèle.

Cartes (Jeux de). — *V.* AS QUI COURT (L'), BACCARAT, BANQUE, BATAILLE, BÉSIGUE, BRIDGE, CHEMIN DE FER, ÉCARTÉ, HOMBRE, LANSQUENET, MANILLE ET MANILLE AUX ENCHÈRES, NAIN JAUNE, PATIENCES, PIQUET, POLIGNAC, RAMS, TOURS DE CARTES, TRENTE-ET-QUARANTE, TRENTE-ET-UN, WHIST.

Cartes de visite (*SAV-VIVRE*). — Elles doivent être sur bristol blanc, gravées ou imprimées, sans décor ni arabesques. Le format est en général de 95 mm. × 55 mm. pour les cartes d'hommes et de ménage ; un peu plus petit pour les cartes de femmes. Les caractères sont de 2 sortes : soit l'anglaise (lettres d'écriture), soit le Didot (lettres d'imprimerie) ; n'empl. jamais d'autres caractères, aucune lettre ornée : ne pas avoir des cartes à effet.

Il y a trois types de cartes de visite : 1° Cartes d'hommes ; celles-ci sont de deux sortes : les unes destinées aux visites mondaines portent le nom seul précédé du prénom et s'il y a lieu du titre : *Jean, Cte Albert de, colonel* ; en bas, à dr., l'adresse ; les autres portent en outre indication de la fonction et sont d'usage dans les visites de caractère officiel. 2° *Cartes de ménage* portent le nom précédé du prénom du mari et des mots *M. et Mme* ou *Cte et Ctesse* ou *Colonel et Mme*, l'adresse comme au premier. 3° *Cartes de femme*, portent le nom précédé du prénom du mari et du mot *Madame* en toutes lettres ; pas d'adresse ; quelquefois, en place de l'adresse, la carte porte l'indication des jours de réception, mais le plus souvent cette indication n'est mentionnée que sur les cartes qu'on envoie pour indiquer un changement des jours de réception, ou pour faire connaître ces jours, si l'on est nouveau venu dans une ville. Les cartes de jeunes filles portent le nom, précédé du prénom et de *Mademoiselle* en toutes lettres ; elles n'admettent aucune autre indication.

Les cartes servent à une manière de correspondance conventionnelle. L'envoi d'une carte nue (vide de toute écriture) est une réponse juste suffisante à un billet de faire part ; au 1ᵉʳ janvier une carte envoyée est une attention suffisante pour des relations lointaines. Mais cet usage est tombé en désuétude, et aujourd'hui l'on n'envoie guère plus de cartes au 1ᵉʳ janvier que pour faire acte de déférence à l'égard des personnes dont on dépend de quelque manière. N'écrire sur une carte qu'à la 3ᵉ personne ; à la 1ʳᵉ personne, ce serait familier. Déposer dans une maison une carte *cornée* équivaut presque à une visite. On peut écrire qq. mots sur les cartes qu'on dépose ; lors des visites d'adieu, y inscrire les seules lettres *p. p. c.* (pour prendre congé). C'est presque le seul cas dans la correspondance où une abréviation soit de mise. — En principe, vous pouvez dans une maison déposer autant de cartes de vous qu'il y a de personnes dans cette maison, à qui vous désirez témoigner une attention ; en pratique, n'en déposez pas plus de 3. N'ajoutez pas un mot qui marque la destination particulière d'une carte si ce n'est quand vous la destinez à une personne qui se trouve de passage dans cette maison ; en ce cas d'ailleurs, laissez une carte pour la maîtresse de maison, même si vous ne lui avez pas été présenté.

Si vous êtes présenté à une personne avec laquelle vous désirez continuer des relations, et à qui vous voulez témoigner de la déférence, allez dès le lendemain déposer chez elle une carte cornée.

Répondre à toute politesse par une politesse correspondante : à une carte envoyée, par l'envoi d'une carte ; à une carte cornée, par le dépôt d'une carte cornée ; à une visite, par une visite.

CARTOMANCIE. — La cartomancie ou art de prédire l'avenir par les cartes, peut, au cours des longues veillées d'hiver, procurer à ceux qui la pratiquent le moyen de distraire autour d'eux grands et petits. Il demeure entendu qu'elle ne doit jamais être considérée que comme un amusement et que, particulièrement avec les personnes nerveuses ou à imagination vive, on doit prendre garde de n'attribuer aucune importance aux prétendues prédictions qu'on en tire.

Pour faire le jeu. — Battez un jeu de 32 cartes ordinaires. Faites-les couper de la main gauche, chose essentielle ! puis retirez les trois premières cartes qui se trouvent au-dessus.

Si elles sont de têtes ou de points différents, on les laisse de côté, car elles ne servent pas, et on en reprend 3 autres.

Si elles sont toutes trois de mêmes points ou de mêmes têtes, elles comptent pour le jeu et on les pose côte à côte sur la table, dans leur ordre, c'est-à-dire en commençant par la gauche et par la plus rapprochée du pouce.

Si deux cartes seulement sont de mêmes points ou de mêmes têtes, on n'en place qu'une sur la table (on choisit la plus rapprochée du pouce).

Et l'on continue à les placer de la même façon les unes à côté des autres jusqu'à ce que le paquet soit épuisé.

On recommence encore deux fois la même opération, et si 21 cartes ne sont pas encore sorties, on fait de nouveau couper, puis tirer au hasard les cartes qui manquent pour compléter le nombre de 21.

Le consultant. — La personne qui consulte est représentée dans le jeu, si c'est un homme : par le Valet de Cœur (consultant célibataire et blond), par le Valet de Trèfle (consultant célibataire et brun), par le Roi de Cœur (consultant blond, marié, divorcé ou veuf), par le Roi de Trèfle (consultant brun, marié, divorcé ou veuf) ; si c'est une femme : par la Dame de Cœur (consultante blonde ou rousse), par la Dame de Trèfle (consultante brune).

Valeur des cartes. — As : *Carreau* : Lettre, message ; *Cœur* : Le home, le chez soi, visite amicale ; *Pique* : Déclaration d'amour, proposition d'affaire, de voyage, etc., suivie de désillusion ; si l'As est renversé, la proposition est déloyale ; *Trèfle* : Gain, fortune, mariage riche, etc. ; si l'As est renversé ; perte, argent à débourser. ROI : *Carreau* : homme querelleur, emporté, etc. ; *Cœur* : Homme loyal, dévoué ; *Pique* : Homme astucieux, dangereux ; *Trèfle* : Homme riche, bon et dévoué. DAME : *Carreau* : Femme querelleuse, méchante, à éviter ; *Cœur* : Amie de cœur, fiancée, réussite en amour ; *Pique* : Femme brune, veuve, divorcée, vieille fille, dont il

faut éviter la fréquentation ; *Trèfle* : Jeune femme brune belle et distinguée. Valet : *Carreau* : Messager de mauvaise nouvelle ; *Cœur* : ami intime et sûr ; placé à gauche de la Dame de Cœur (consultante) et si celle-ci est à marier, c'est un prétendant ; *Pique* : Homme dangereux et perfide ; *Trèfle* : même rôle que le Valet de Cœur, mais par rapport à la Dame de Trèfle (consultante). Dix : *Carreau* : Route, voyage, mariage riche ; *Cœur* : Conquête, triomphe, mariage riche ; *Pique* : Inquiétude, souci ; *Trèfle* : Héritage, gain, succès. Neuf : *Carreau* : Retard, rupture ; *Cœur* : Avancement, avantage, succès ; *Pique* : Déception, insuccès, perte, vol, mort quand il est voisin du consultant ou de la consultante ; à côté du Roi de Cœur, mariage manqué ; *Trèfle* : Gain d'un procès, incident, surprise, argent à donner ou à recevoir, suivant que le Trèfle est renversé ou droit. Huit : *Carreau* : Déplacement, rencontre ; *Cœur* : invitation, nouvelles, visite ; *Pique* : Chagrin, dépression, ennui, mort ; *Trèfle* : Affection sincère pour une jeune fille, mariage riche. Sept : *Carreau* : Colère, querelle ; *Cœur* : Mariage ; *Pique* : Peine, souci, mariage manqué si le pique est renversé ; *Trèfle* : Demande en mariage, si la consultante est une jeune fille, sinon personne qui pense à celui ou celle qui consulte.

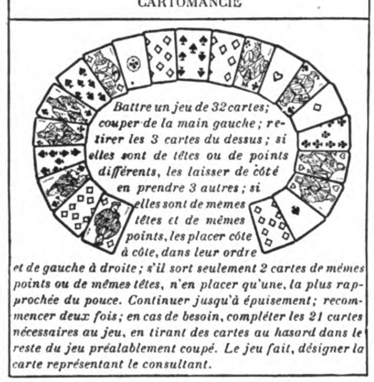
Relations des cartes entre elles. — Les cartes s'influencent les unes les autres. Ainsi, le *Huit de Cœur* près du *Huit de Trèfle* annonce un bon mariage ; le *Dix de Carreau* à côté du *Sept de Pique* indique un retard ; s'il est voisin du *Huit de Cœur*, c'est un déplacement prochain ; du *Huit de Trèfle*, c'est un voyage d'amour.

Le *Huit de Carreau* près du *Huit de Pique* présage une grave maladie.

Les *Piques* sont toujours un signe de maladie ou d'ennui pour n'importe quelle figure (Rois, Reines, Valets) qu'elles entourent.

Par exemple : Si le Roi de Cœur est entouré de quelques Piques, c'est signe de maladie ou d'ennui pour le consultant

CARTOMANCIE



ou sa famille ou des personnes qui lui sont chères. Si la consultante est suivie ou entourée de *Piques*, c'est présage de grave maladie, de mort, de perte de procès ou d'argent ou encore d'accident grave.

Quand l'As de Pique est renversé, il annonce papiers d'affaires (procès) ou chicane.

L'As de Trèfle renversé signifie rupture, affront, ou proposition déshonnête.

Le *Sept de Carreau* et le *Sept de Pique* accompagnés du Huit de Carreau signifient : Rencontre dangereuse.

Les quatre 8 se suivant annoncent : Déménagement ; changement de situation.

Trois 9 se suivant : Querelle, dispute.

Deux 9 se suivant : Embarras.

Deux 7 se suivant : Piège, guet-apens.

Trois 7 se suivant : Grossesse ou douleurs corporelles, chute, accident de voyage, en voiture, en auto, en chemin de fer ou sur l'eau.

La réunion de plusieurs Trèfles indique toujours de l'argent, l'arrivée à la fortune ; la réunion de plusieurs Carreaux : un grand voyage ; la réunion de plusieurs Cœurs : beaucoup de joie et de plaisir.

Un grand triomphe est signalé dans le jeu lorsque 4 As, 4 Rois, 4 Dix se trouvent parmi les 21 cartes.

La médisance et le commérage y sont représentés par les 4 Dames.

Application. — Supposons qu'on ait obtenu le jeu que représente la figure. Pour interpréter ce jeu, commencer par la consultante (Dame de Cœur en l'espèce) ; comptez 1, 2, 3, 4, 5 jusqu'au Valet de Carreau et faites l'explication de cette carte d'après les indications données plus haut (*V.* Valeur des cartes) ; repartez du valet de carreau et comptez de nouveau 1, 2, 3, 4, 5, jusqu'à Dame de Trèfle, que vous expliquez ; repartez de Dame de Trèfle, comptez 1, 2, 3, 4, 5, expliquez la carte et ainsi de suite. Au bout d'un certain nombre de tours, vous reviendrez au point de départ, en l'espèce à la Dame de Cœur, sur qui le jeu sera terminé.

CARTON. — Le carton s'achète ordin. en feuilles *format raisin* (50 × 65) ou *format colombier* (60 × 90). Les cartons de basse qualité sont *gris* ou *paille* et servent surtout à l'empaquetage et à l'emballage quand le papier paraît ne pas être suffisant. Ces cartons se vendent au poids. Il se fait aussi pour l'emballage un *carton paille ondulé*, formé d'une feuille à plat sur laquelle est collée une feuille tuyautée qui donne de l'épaisseur sans augmenter le poids. Ce carton se vend en rouleaux au mètre ou au poids. Il protège très efficacement les objets qu'il entoure.

Quand on a besoin de beau carton, par ex. pour faire des menus, des cartes d'invitation, marquer les places à table, etc., il faut acheter du *carton bristol* en feuilles 50 × 65 pesant 100 à 120 gr. la feuille. Cette sorte de carton se vend aussi comme *bristol perforé* pour de petits ouvrages de fillettes. Pour avoir du carton blanc moins cher, demander du *carton blanchi* ou du *feuilleton*.

Carton bitumé. — Il est d'un usage très commode et d'un prix de revient peu élevé pour des couvertures et toitures d'appentis, hangars, cages et poulaillers, à la condition qu'il soit soutenu partout par de légères planches ou des lattes placées côte à côte et qu'il y soit cloué à demeure, car il se déchire facilement et il ne faut pas compter le changer de place. Mode de couverture excessivement léger, 7 kg. le m², voligeage compris. Se pose sur voliges de sapin. Inclinaison du toit, 18° à 30°. Le carton bitumé se trouve dans le commerce en rouleaux de 0 m. 70 à 1 m. 20 de large sur 10 et jusque 50 m. de long. Il peut être posé en déroulant les rouleaux perpendiculairement ou parallèlement au faîtage. De toute façon, laisser un recouvrement de 10 cm. Des lattes ou liteaux espacés de 50 à 80 cm. cloués et posés dans le sens de la pente maintiennent les feuilles. Il est bon de goudronner tous les joints. On ne doit pas marcher sur cette toiture après la pose.

Ne jamais clouer de lattes en travers du toit pour ne pas arrêter l'écoulement de la pluie. Si le toit a deux côtés et qu'il faille faire un faîtage, doubler le carton ou plutôt le couvrir d'un petit faîtage en tôle ou en bois, à cheval sur le haut du toit.

Le carton bitumé peut être empl. sous une couverture en tuile pour éviter l'infiltration des neiges ou des pluies et l'eau de condensation. Dans les locaux humides on l'empl. qqf. pour revêtir les murs sous les papiers, cet usage ne vaut ni le papier d'étain, ni la feuille de zinc, qui ne sont eux-mêmes que des palliatifs passagers du mal.

A la place du carton bitumé, on peut se servir aussi du *rubéroïd* : c'est une sorte de feutre de laine imprégné d'une composition imperméable ; le poids de 1 m² de rubéroïd n'étant que de 2 kg., cette couverture n'exige pas plus de solidité pour la charpente que le carton bitumé ; elle coûte plus cher, mais elle dure plus longtemps et ne se déchire pas.

Carton a dessin. — Pour faire un *carton à dessins*, acheter 2 feuilles de carton gris du format des dessins que l'on veut classer et d'une épaisseur proport. à ce format (2, 3 ou 4 mm.). Les ébarber soigneusement tout autour ; prendre une bande de forte toile à registre large de 12 cm. et réunir les 2 feuilles de carton sur un côté de leur long. en encollant à la colle forte cette bande sur une larg. de 3 ou 4 cm., le reste faisant l'épais. du carton à dessins ; coller aux 4 coins du haut des angles en toile, et des bouts de galon à plat de ch. côté et dans le milieu du haut. *Blanchir* ensuite le carton intér. en collant une feuille de papier blanc léger et opaque et extér. en collant une feuille de *papier Annonay*.

Peinture a l'huile. — Pour amoindrir les dépenses de toiles et châssis dans la peinture à l'huile, acheter du *carton préparé* et s'en servir pour les études et pour faire débuter les commençants. Le prendre gris de préférence et d'un grain ressemblant autant que possible à celui de la toile.

CARTONNAGE. — FOURNITURES. — *Carton mince et épais*; *Carte blanche* ; *Toiles et papiers de couvrure* ; *Toile grise ou noire* ; *Moleskine toile cirée* ; *Percaline grise ou noire* ; *Papiers bleu, gris, ou rose pour doublage d'intérieurs* ; *Papiers glacés* ; *Ruban fil noir. Cordelière. Colle de pâte et colle forte.*

Le carton mécanique se vend au poids, le prix varie suivant la qualité, ou par feuilles, dont le prix varie, suivant dimensions et épaiss. Distinguer entre les formats : *Ecu*, 40 × 52 ; *Pot*, 31 × 40 ; *Carré*, 45 × 56 ; *Raisin*, 50 × 65 ; *Grand Raisin*, 54 × 72 ; *Couronne*, 36 × 40 ; *Jésus*, 55 × 72 ; *Catholicum*, 62 × 84 ; *Soleil*, 58 × 80 ; *Colombier*, 63 × 90 ; *Petit Aigle*, 105 × 75 ; *Grand-Monde*, 114 × 80 ; *Univers*, 120 × 80 ; *Grand Univers*, 130 × 90.

Le carton *laminé* (le plus dur) sert à la confection des cartons de bureaux. La carte blanche glacée se vend par flles de 50 × 65. La plupart des toiles et papiers employés pour le cartonnage sont les mêmes que pour la reliure (*V.* ce mot). On doit y joindre les papiers *lissés*, *moirés* et de *fantaisie* pour la couverture des boîtes à chapeaux, mouchoirs, etc. ; et les papiers gris, roses ou bleus, qui servent à doubler l'intér. des cartables et cartons à dessin ; la *toile noire* (dite à registres), la *toile grise*, le *calicot*, pour border les joints ; les *cretonnes* fantaisie ; la *moleskine* ou la *toile cirée* en 1 m. 20 de large, la *percaline* et la *satinette* grise ou noire en 0 m. 80 de large.

Pour Colle forte et Colle de pate, *V.* Colle.

OUTILLAGE. — *Règle, Équerre et Compas en acier ; Pointes ; Ciseaux ; Feuille de zinc ; Plioir.*

Avoir une règle d'acier (*V.* Gainerie) assez longue pour servir en toutes circonstances (0 m. 60 de long sur 0 m. 05 de large). L'équerre en fer *simple* ou à *talon* donne une grande précision au travail ; on peut la remplacer pourtant par une équerre en bois, ou avec un peu d'habitude par une simple équerre de papier fort. Il est bon d'avoir au moins deux *pointes* (*V.* Gainerie) : une pour carton épais, l'autre pour cartons minces et cartes ; on peut leur adjoindre, pour en faciliter le maniement, un fourreau ou manche à virole de cuivre. Une feuille de *zinc*, propre à opposer à l'action des pointes, est indispens. pour couper les cartons de moyenne épaisseur. Pour le coupage des cartons de plus de 3 mm. d'épaiss., recourir au marchand qui, moyennant une faible rétribution, les taille aux dimensions qu'on lui indique, à l'aide de sa cisaille.

Pour le Plioir, *V.* Reliure et Gainerie.

OPÉRATIONS COMMUNES A L'EXÉCUTION DES DIVERS CARTONNAGES. — 1° Coupage de cartes et cartons. — a) *Coupe en ligne droite* : disposer les flles de carte et de carton sur la flle de zinc, la règle de fer maintenue fortement le long du trait à couper. Tenir la pointe de la main dr., en appuyant le haut de l'outil contre l'épaule (fig. 1). Elle doit, notamment pour commencer, être tenue allongée en avant, sans jamais pencher ni en dedans ni en dehors du trait. Tracer d'abord légèrement le sillon qu'elle doit suivre ensuite sans jamais plus s'en écarter, et revenir à plusieurs reprises sur ce même sillage, en appuyant de plus en plus fort jusqu'à ce que la coupe soit achevée et bien nette. Pour empêcher que la pointe en coulant le long de la règle risque de faire dévier celle-ci, humecter du bout du doigt le plat inférieur de la règle, pour la faire adhérer au carton.

b) *Coupe en ligne courbe*, sans cercle bien déterminé (ligne sinueuse du haut de certains vide-poches et porte-journaux). Ployer une règle plate en bois, de manière qu'elle suive exactement les courbes dessinées (ou bien utiliser dans le même but les différentes courbes de *pistolets* de diverses formes), et s'en guider pour reprendre le trait avec une pointe de compas ; couper ensuite avec des ciseaux forts, en suivant le sillon préparé.

c) *Coupe en cercle ou en ovale* (fond et couvercle des boîtes à chapeaux, faux-cols, manchettes, etc.). Après avoir tracé rond ou ovale (*V.* à Encadrement, le procédé à suivre pour déterminer mathématiquement la forme de ce dernier) à l'aide du compas de fer, suivre le sillon qu'il a laissé pour découper le carton aux ciseaux. (Les cartonniers ont une machine spéciale pour ce travail ; les encadreurs un compas à lame coupante.)

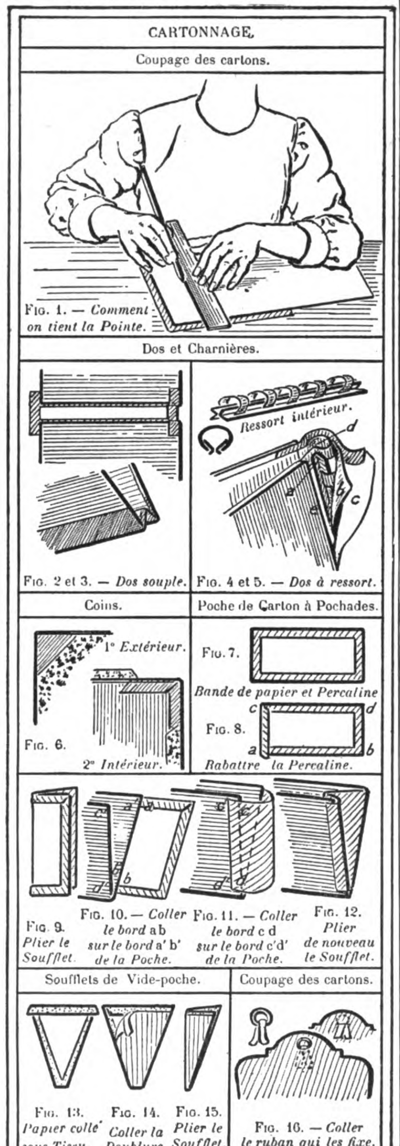
Toute coupe faite dans du carton ou de la carte doit être ensuite rabattue et unie, au moy. du plioir, avec leq. on en frotte et abaisse les bourrelets formés par le passage de la pointe.

2° Encollage des toiles et papiers de couverture. — Dans le cartonnage, tous les encollages à la colle forte se font au *glacis*. Le glacis consiste à étendre la colle très chaude (plutôt claire), sur le zinc, la laisser coaguler qq. peu, puis en toucher légèrement, à plusieurs reprises, tout l'envers du tissu ou du papier à encoller, *sans l'y laisser séjourner*.

3° Dos et charnières. — *Cartons à dessin et à pochades, Couvertures de revues, Cache-cahiers, etc., Charnières de couvercle de boîtes et coffrets.*

a) *Dos souples.* — Tailler une bande de papier souple (papier de journaux, papier à envelopper mince) de la larg. de l'écartement à laisser entre les 2 plats de carton, et de la long. de ceux-ci ; enduire de colle la percaline ou la toile de couvrure du dos de l'objet à exécuter ; appliquer dans le milieu la bande de papier préparé ; appliquer de ch. côté, bien d'équerre et bien à la même haut., sur la toile encollée, les deux plats de carton (fig. 2) (les professionnels se servent à cet effet d'une sorte de T en fer [le remplacer au besoin par un T en bois], qu'ils placent sur la bande de papier du milieu ; ils logent ensuite les cartons de ch. côté sous les branches du T). Retourner l'objet sens dessus dessous, et vérifier si la toile adhère parfaitement sur les plats du carton. Retourner une fois encore l'objet, pour rabattre à l'intér. les remplis de toile du haut et du bas du dos. Doubler l'envers de celui-ci d'une bande de percaline débordant de ch. côté sur les plats. Laisser sécher à plat, le carton ou la couverture demeuré ouvert puis d'un pli net, rentrer le dos en soufflet à l'intér. (fig. 3).

b) *Dos rigides* (*reliures mobiles*). — S'exécutent de la même manière que les précédents, mais en remplaçant la bande de



papier souple par une bande de carte ou de carton mince ; laisser alors entre cette bande et les plats de carton un intervalle libre de 2 ou 3 mm. en guise de charnières. Ne pas les plier à l'intérieur comme les dos souples : les laisser plats, ou bien les arrondir, tandis que la colle est encore fraîche, sur un bord de cheminée, une branche de pincettes, un manche de cuiller de bois, etc.

Les *reliures électriques* ou à ressort se composent de deux plats de carton réunis par un faux dos de carte mince doublé de percaline, et renforcé dans toute sa long. par un ressort de métal (fig. 4 et *a* de la fig. 5), fait de 2 lames d'acier trempé

de 12 mm. de large, réduites à 10 mm. par un repli de 2 mm. dans lequel viennent se buter d'autres lames de 20 mm. env. de large qui contournent le dos. Ces dernières sont maintenues 1° par une bande de percaline (*b*, fig. 5) ; 2° par un second faux dos de papier fort, recouvert de toile de couvrure (*c*, fig. 5). Coller ce dernier au premier faux-dos (*d*, fig. 5), seulement par les bords qui soutiendront les plats de carton recouverts de toile de couvrure (*e* et *f*, fig. 5). Appliquer ceux-ci en place ; en doubler l'intérieur de papier de garde.

c) *Charnières de boîtes et coffrets* (à poser avant de doubler ceux-ci). — Faites d'une bande simple ou double du tissu qui sert à les doubler, large de 3 cm. env., et de la mesure d'un des plus grands côtés (mesure prise à l'intér.), plus 1 cm. à ch. bout pour les rentrés. Replier les 2 extrém. à la mesure exacte ; encoller les deux bords en ménageant dans le milieu un intervalle de 1 cm. env. demeuré sec ; appliquer cette charnière, d'une part au bord intér. du couvercle, d'autre part au bord intér. de la boîte, mais de manière à donner toute aisance à l'ouverture.

4° Coins. — Les angles des cartons à dessin et des cache-cahiers sont renforcés à l'aide d'un rectangle de percaline (noire et assortie au dos si les coins doivent demeurer visibles), emboîtant l'angle et rabattu ensuite à l'intér. (fig. 6). Ceux des reliures mobiles et couvertures de revues peuvent être garnis de la même façon de parchemin, ou bien être exécutés en une toile de fantaisie qui servira de même à couvrir le dos. Le papier de couvrure des plats laisse en ce dernier cas les coins de toile entièrement visibles. — *V.* Reliure.

5° Poches et soufflets. — a) *Poche des cartons à pochades* : est faite d'une feuille de carton mince pliée en 2 à la mesure des plats du carton, moins deux cm. dans le sens le plus étroit ; les soufflets d'un rectangle de percaline ou de satinette, de la haut. que doit avoir la poche plus 2 ou 3 cm. et de 8 cm. env. de large.

Pour ces derniers, préparer une bande de papier souple de la haut. exacte de la poche, sur 6 cm de large ; la contre-coller en entier à l'envers de la percaline (fig. 7), de manière que celle-ci dépasse régul. aux deux extrém. Rabattre et coller ce dépassant dans le haut seulement (fig. 8). Lorsque tout est sec, plier le soufflet en deux, papier à l'extér. (fig. 9).

Ouvrir le soufflet ; en coller le bord *ab* sous le bord *a'b'* de la poche (fig. 10), et le bord *cd* sur le bord *c'd'* de la poche (fig. 11). Laisser sécher ; rentrer le soufflet à l'intér. de la poche en reformant le pli précédemment fait (fig. 12). Faire de même pour le second soufflet ; les fermer tous deux dans le bas par un peu de colle.

b) *Soufflets de vide-poches*. — De la hauteur du devant de l'objet, sur 8 ou 10 cm. de large, et taillés en pointe dans le bas. Composés de 3 éléments : papier écolier, tissu de couverture dépassant le premier d'un bon cm. tout autour, doublure de simili ou de percaline assortie.

Coller le papier au tissu par les bords seulement et rabattre le tissu dépassant dans le haut (fig. 13). Rentrer le haut de la doublure sur 1 cm. et la coller à l'envers du tissu doublé de papier (fig. 14) ; plier le soufflet en deux dans la long., doublure à l'extérieur (fig. 15).

6° Pose des cordons et cordelières. — Les cordons servant à nouer les cartons à dessin et couvertures de revues sont de simples rubans de fil noir de 15 mm. de large, à poser une fois l'extérieur du carton terminé et avant de coller la doublure extérieure. Les couper par 3 ou 4 paires de 10 ou 15 cm. de long, à placer au milieu de chacun des 3 bords libres des cartons ou couvertures. Percer des trous aux endroits voulus sur les 2 plats, à 3 cm. env. des bords et bien en regard les uns des autres ; enfiler les morceaux de ruban, encoller le bout et l'appliquer à plat à l'intérieur.

Pour les poignées en cordelière de fil ou de soie des cartables de petites filles, faire poser des œillets aux 2 côtés de l'objet, à 5 cm. env. des bords du haut, en regard les uns des autres ; enfiler les 2 bouts de ch. poignée de l'extér. à l'intér. par ces œillets, et les renouer solidement sur eux-mêmes.

7° Pose des anneaux (à suspendre vide-poches et porte-journaux). — Travail à faire sur le carton nu du dos destiné à ces objets.

Pratiquer une petite fente horiz. à 3 cm. du milieu du haut. Enfiler le petit anneau de cuivre sur un bout de ruban de fil de 1 cm. de large ; réunir les 2 bouts du ruban, les introduire ensemble dans la fente, les coller séparément du côté opposé, l'un dirigé vers le haut, l'autre vers le bas, ou à côté l'un de l'autre (fig. 16).

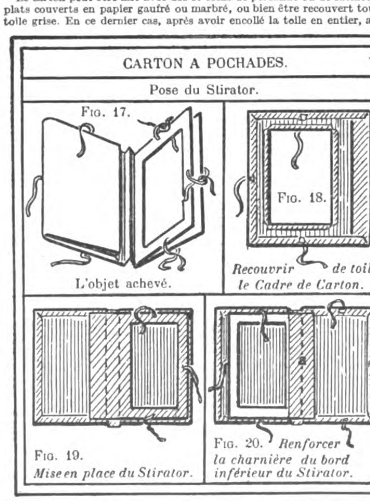
EXÉCUTION DE DIVERS OBJETS.

Carton a pochades. — 4 opérations (fig. 17).

1° *Confection du carton*. — Dimensions courantes : 38 × 28 ; 46 × 30 ; 50 × 33.

Le carton peut être fait avec dos et coins de percaline ou de satinette et plats couverts en papier gaufré ou marbré, ou bien être recouvert tout en toile grise. En ce dernier cas, après avoir encollé la toile en entier, appliquer dessus successivement la bande de papier du dos souple, puis les 2 plats de carton, et terminer comme à l'ordinaire (*V.* plus haut, Dos souples). Poser les cordons de fermeture, *V.* plus haut Pose des cordons.

2° *Pose du « stirator »*. — Il n'est ici qu'une sorte de cadre mobile, en carton de même force que celui des plats, recouvert de toile ou de papier. Le couper de même mesure que les plats du carton ; pratiquer l'ouverture du milieu, en laissant au cadre une larg. de 3 cm. env. Recouvrir de même toile que le carton, rabattue de 3 côtés sur la face opposée, et dépassant dans le bas d'au moins 5 cm. (fig. 18). Poser des cordons qui correspondent à ceux des plats (fig. 18). Encoller le dépassant de toile réservé, l'appliquer sur le bord infér. d'un des plats, les 2 pièces en regard l'une de l'autre, de manière qu'il tienne lieu de charnière (fig. 19) ; laisser sécher. Rabattre le stirator sur le plat opposé. Coller au bord infér. du stirator une bande (*a*, fig. 20), de même toile que le dessus, se prolongeant sur l'autre plat.



CARTON A POCHADES.

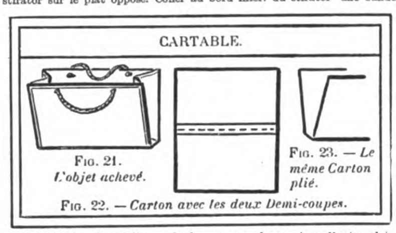
Pose du Stirator.

Fig. 17. L'objet achevé.

Fig. 18. Recouvrir de toile le Cadre de Carton.

Fig. 19. *Mise en place du Stirator.*

Fig. 20. *Renforcer la charnière du bord inférieur du Stirator.*



CARTABLE.

Fig. 21. *L'objet achevé.*

Fig. 22. — *Carton avec les deux Demi-coupes.*

Fig. 23. — *Le même Carton plié.*

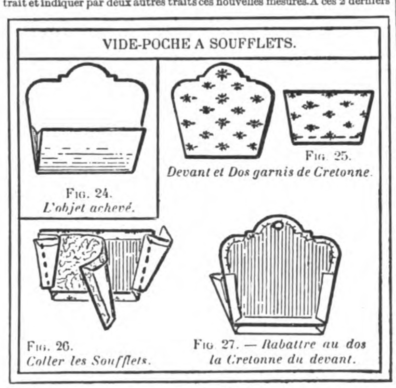
3° *Pose de la doublure*. — Feuille de papier de couleur glacé ou non, collée en entier à l'intér. du plat portant le stirator jusqu'au ras de la charnière Pratiquer dans une autre fllle de même mesure une ouverture correspondant à celle du stirator, l'encoller et l'appliquer à l'envers de celui-ci.

4° *Pose de la poche a soufflets*. — Recouvrir l'un des côtés de la poche préparée à l'avance (*V.* plus haut Poches et soufflets), d'un même papier de doublure, rabattu de qq. cm. dans le bas sur l'autre face du soufflet, et dans le haut à l'intér. Encoller complètement le côté non garni de doublure, l'appliquer sur le plat demeuré libre, le faire adhérer parfaitement, mettre à sécher sous presse, le carton étant ouvert.

Les cartons à dessin ordin. sont de même dimension que les précédents, jusqu'à 75 × 57 et plus. Poche et stirator y sont supprimés.

Cartable (22 × 32 ; 24 × 36), en toile (grise), bordé de peau sciée (rouge) (fig. 21).

Corps fait d'un seul morceau de carton de la larg. du cartable à exécuter, et du double de sa haut., plus 5 cm. pour le fond. Diviser d'un trait en 2 moitiés le plus grand côté ; compter 25 mm. de ch. côté de ce premier trait et indiquer par deux autres traits ces nouvelles mesures. A ces 2 derniers traits, exécuter une *demi-coupe* (fig. 22), (fendre le carton à moitié de son épaiss. à l'aide de la petite pointe guidée par la règle d'acier). Plier le carton le long de ces demi-coupes, leur ouverture à l'extérieur (fig. 23). Encoller de partout un morceau de toile grise assez grand pour recouvrir le carton en entier avec rentrés tout autour ; l'établir d'abord sur l'un des côtés, le faire adhérer en le frottant avec la paume de la main ; lui faire contourner le dos, et en l'appliquant de même ; l'établir enfin sur le second côté du carton, et en rabattre les 2 extrémités à l'intér. Doubler le tout d'un seul morceau de papier de couleur. Préparer des soufflets en toile grise (*V.* plus haut, Soufflets de vide-poches), coupés en forme de trapèze, à la mesure du dos (ou fond) dans leur partie la plus étroite, sur 15 cm de large dans le haut ; les doubler de percaline assortie : les fixer en couture par les bords aux 2 côtés du cartable. Couper dans de la *peau sciée* (*V.* Reliure et Gainerie), des bandes de 2 cm. de large ; en border à plat la jonction des soufflets au cartable et le haut de celui-ci, et coudre cette bordure à la machine.



VIDE-POCHE A SOUFFLETS.

Fig. 24. *L'objet achevé.*

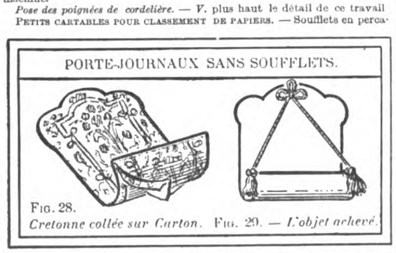
Fig. 25. *Devant et Dos garnis de Cretonne.*

Fig. 26. *Coller les Soufflets.*

Fig. 27. — *Rabattre au dos la Cretonne du devant.*

Pose des poignées de cordelière. — *V.* plus haut le détail de ce travail

Petits cartables pour classement de papiers. — Soufflets en percaline, non doublés, la percaline simplement rabattue sur elle-même dans le haut. Couverture en 3 parties : dos en parchemin-mouton (*V.* Reliure), blanc, collé d'abord ; les 2 plats en papier.



PORTE-JOURNAUX SANS SOUFFLETS.

Fig. 28. *Cretonne collée sur Carton.*

Fig. 29. — *L'objet achevé.*

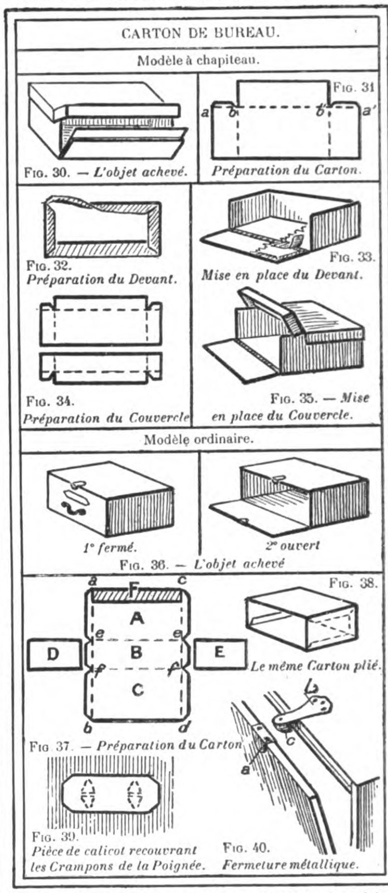
Vide poche a soufflets (fig. 24). — Couper à la forme désirée le devant et le dos dans du carton fort, poser au dos l'anneau destiné à le suspendre (*V.* plus haut, Pose des anneaux). Garnir devant et dos de cretonne à disposition tendue et rabattue à l'envers sur trois côtés ; le dépassant du bas doit demeurer libre à la partie du devant, le recouper ras à celle du dos (fig. 25). Préparer les soufflets, les doubler de percaline ou de simili ; les coller des 2 côtés du devant ; doubler ce dernier de papier ou bien de tissu, dont on replie les bords de 3 côtés seulement, avant de le fixer en place en laissant le bas libre (fig. 26). Coller l'autre bord des soufflets à l'envers du dos (fig. 27), rabattre de même à l'envers le bas demeuré libre de la garniture du devant ; encadrer le devant et le haut du dos d'une petite passementerie ou d'un galon, doré ou de coton. Doubler enfin le dos de papier ou de tissu, dans lequel on pratique une petite fente horizontale pour le passage de l'anneau.

Porte-journaux sans soufflets. — Rectangle de carton de 35 × 55.

Encoller un morceau de cretonne à dispositions de 37 × 70, l'appliquer d'un côté du carton, rabattre en retour de l'autre côté tout le surplus de la mesure (fig. 28). L'encollage étant sec, recourber en gouttière le bas du carton pour mettre ce retour en évidence. Se procurer 1 m. 20 de très grosse ganse de coton blanc ; en nouer sur eux-mêmes les 2 bouts, à 10 cm. des extrém. qu'on effiloche pour former glands. Coudre solidement le nœud qui forme la tête des glands aux 2 angles du devant de la gouttière. Coudre d'autre part le milieu du reste de la cordelière au milieu du bord du haut du dos, en lui faisant dessiner un trèfle qui sert à suspendre l'objet (fig. 29).

Cartons de bureau ou de chiffonnier. — Ils peuvent avoir 3 36, 38, 43, 49 ou 52 cm. de long. ; 23, 24, 25, 29, 31 ou 35 cm. de prof. ; 11 12, 13, 14, 15, ou 16 cm. de haut.

Ils se composent de : 1 plancher, 3 côtés fixes, 1 devant à charnière ; le dessus ou couvercle peut être en 1 ou 2 parties : 1 fixe, 1 à charnière sur le devant, permettant d'ouvrir le carton sans le tirer tout à fait du casier (fig. 30). Cette dernière partie, dite *chapiteau*, est pourvue d'un rebord destiné à retenir fermé le devant mobile. Couper le plancher et les 3 côtés fixes d'un seul morceau ; marquer d'un trait de crayon les demi-coupes à exécuter pour ployer les côtés ; exécuter ces demi-coupes ; découper le dos ou fond, et ménager dans le bord des côtés correspondant à ce dos un dépassant de 3 cm. au delà de la demi-coupe *ab* et *a'b'* les dessinant (fig. 31). Relever côtés et dos (*encharner*), et coller ce dernier sur le bord replié des premiers. Coller sur toutes les parties ployées pour les renforcer, une bande de calicot. Doubler à la fois les 2 côtés et le fond, d'une même bande de papier débordant sur le plancher. Couper à part le devant mobile : le garnir de toile ou de papier gaufré ou bien de cretonne, rabattue à l'envers sur 3 côtés, et dépassant le bas de 2 ou 3 cm (fig. 32) Poser le devant garni sur la table, envers en dessus à placer en regard, sur le dépassant de tissu encollé le corps du carton, en ménageant entre le plancher et le bord inférieur du devant un intervalle régulier de 5 mm. ; appliquer sur ce joint une bande de calicot de 3 ou 4 cm. de large ou une bande de tissu de percaline noire de même mesure. Poser à mi-hauteur du devant mobile une petite poignée de cuivre (retenue par ses crampons) ou de ruban (retenue par des clous dorés dont on rabat la pointe à l'envers) : doubler de papier de doublure fond du carton et devant mobile jusqu'à la charnière (fig. 33).



CARTON DE BUREAU.

Modèle à chapiteau.

Fig. 30. — *L'objet achevé.*

Fig. 31. *Préparation du Carton.*

Fig. 32. *Préparation du Devant.*

Fig. 33. *Mise en place du Devant.*

Fig. 34. *Préparation du Couvercle*

Fig. 35. — *Mise en place du Couvercle.*

Modèle ordinaire.

1° fermé. 2° ouvert

Fig. 36. — *L'objet achevé*

Fig. 37. — *Préparation du Carton*

Fig. 38. *Le même Carton plié.*

Fig. 39. *Pièce de calicot recouvrant les Crampons de la Poignée.*

Fig. 40. *Fermeture métallique.*

Le couvercle du carton, en 2 parties, est à rebord tout autour (fig 35) ; compter 4 ou 5 cm. de plus pour ces rebords coupés d'un même morceau avec le dessus (fig. 34), auquel il faut donner régulièrement tout autour 3 mm. de plus qu'au plancher du carton. Préparer ces 2 parties du couvercle comme le corps même du carton, en exécutant des demi-coupes le long de toutes les parties à ployer : coller par ses rebords la partie fixe sur le corps du carton. Encoller un morceau de toile ou de papier de couverture assez grand pour recouvrir à la fois partie fixe du couvercle et chapiteau, en ménageant entre eux un intervalle de 5 mm. pour le mouvement de la charnière ; appliquer ce morceau encollé sur le dessus du couvercle, le faire retomber sur les rebords ; fendre la toile aux angles pour pouvoir l'y replier proprement, ainsi qu'aux deux côtés du rebord faisant suite à la charnière, pour la rentrer facilement à l'intér. Renforcer la charnière du chapiteau à l'intér. par une bande de calicot ; doubler le chapiteau de papier de doublure jusqu'à la charnière ; garnir de toile de couverture le tour du corps du carton ; doubler le dessous d'un papier gris ou blanc.

Un autre modèle plus simple (fig. 36), ne comporte pas de chapiteau ; plancher, fond, dessus et côtés peuvent être taillés d'un seul morceau, le devant seul étant coupé à part ; ou bien les côtés sont rajoutés pour économiser le carton (fig. 37). Dans ce dernier cas, les demi-coupes *ab*, *cd*, *ee* et *ff* étant exécutées, et après avoir collé le long du bord *ac* une bande de carton de 5 cm. de large (F, de la fig. 37) pour le renforcer, rabattre A au-dessus de 5 cm. en pliant le carton le long des lignes ouvertes (ouverture à l'extér.). Replier les bords *ae*, *ef*, *fb*, et les autres correspondant, les encoller, appliquer dessus respect. le côté D et le côté E (*mettre les bouts*) (fig. 36). Border alors tous les joints de bandes de calicot, préparer le devant mobile, le pourvoir de sa charnière, et exécuter la couverture du carton, comme précédemment.

Pour la poignée de cuivre à mi-hauteur env. du devant, et, avant de doubler celui-ci, recouvrir (fig. 39), les crampons qui retiennent la poignée à l'envers d'une pièce de calicot collée. Doubler ens. l'int. du carton en 5 pièces, en commençant par le dos ou fond.

La fermeture métallique se compose de 2 pièces : une en cuivre (*a*, fig. 40), posée à cheval sur le milieu du bord du devant, et fixée par 2 pointes dans l'épais. du carton ; l'autre, formée d'une lame d'acier (*b*), faisant ressort, fixée par trois pointes dans le bord renforcé du couvercle, et munie d'un cran en cuivre (*c*) agissant sur la pièce *a* pour tenir le devant fermé.

Carton-boite a mouchoirs ou dentelles. — Tous les cartonnages

BOITE A MOUCHOIRS.



FIG. 41. — *L'objet achevé.* FIG. 42. *Coupe du Couvercle.*

carrés ou rectangulaires s'exécutent d'après les mêmes principes que le carton de bureau précédemment décrit, mais avec dessus ou couvercle d'un seul morceau, et libre. Le couvercle des boîtes à mouchoirs, dentelles, etc., peut aussi être fait d'une simple planche de carton débordant tout autour du corps de boîte. Coller en ce cas le corps de boîte sur une planche de carton de même dimension que le couvercle et qui forme double fond (fig. 41). Interposer d'autre part une feuille d'ouate entre le carton de couvercle et son tissu de couverture qui, bien tendu dessus, doit être collé seulement par ses bords rabattus à l'envers (afin de le bomber à l'œil, fig. 42). Doubler l'intér. de ces boîtes comme les coffrets de bois gainés de peau ou de tissu (*V.* GAINERIE), en interposant une feuille d'ouate saupoudrée de poudre parfumée, entre les doublures de couvercle et de fond et la carte qui les supporte (V. GAINERIE).

BOITES RONDES OU OVALES (A CHAPEAUX, A MANCHETTES, ETC.) (fig. 43). — 1º *Confection du corps de boîte.* — En couper les différentes parties dans du carton (blanc, soit d'un seul côté, soit des deux, suivant qu'on doit recouvrir ou non la boîte). Donner au rond ou à l'ovale (*V.* plus haut, COUPE EN CERCLE) du couvercle 3 mm. de plus tout autour qu'à celui de fond, pour le jeu à lui ménager. Déterminer la mesure que doit avoir le tour du corps de boîte, en multipliant le diamètre du fond par 3,1416 ; lui donner 3 cm. de long. en plus, pour le croisement. Courber cette feuille en cercle et fermer le cercle à la colle forte. Encoller au glacis le champ du carton de ce cercle, et le faire adhérer bord à bord au carton de fond (fig. 45).

Cette opération exige beaucoup de précision. Border ce joint à l'extr. d'une bande de calicot de 3 cm., rabattue d'une part sur le fond, d'autre part sur le tour. Opérer de même pour ajuster le fond et le dessus du couvercle.

2º *Pose de la couverture.* — a) *Boîte avec couvercle bordé.* — Couper le papier ou le tissu de couverture en 3 parties : 1º Tour du corps de boîte, taillé au ras du fond, mais assez large pour rabattre de 2 ou 3 cm. dans le haut, à l'intérieur ; 2º Tour du couvercle, dans les mêmes conditions ; 3º Dessus, coupé au ras du bord.

Mettre sur le côté le corps de boîte, ouverture tournée à g. ; encoller la bande à lui destinée ; l'appliquer d'abord par le bout, puis 30 ou 40 cm. plus loin en revenant vers soi, en l'établissant bord à bord avec le fond ; enfiler la main dans le carton pour le soulever, passer la main dr. sur la partie de couverture déjà établie pour la faire adhérer (fig. 46). Continuer à faire tourner le carton sur la main g. tandis qu'on applique vivement et régulièrement le reste de la bande, passant partout dessus la paume de la main dr. ; arrivé à l'autre extrémité, croiser les deux bouts l'un sur l'autre ; reposer la boîte sur son fond, et rabattre à l'intér. le bord de la couverture qui dépasse le haut. Opérer de même pour le tour du couvercle ; terminer par la couverture du dessus.

3º *Pose de la bordure.* — Le filet de bordure en papier doré n'a pas plus de

BOITE A CHAPEAU.

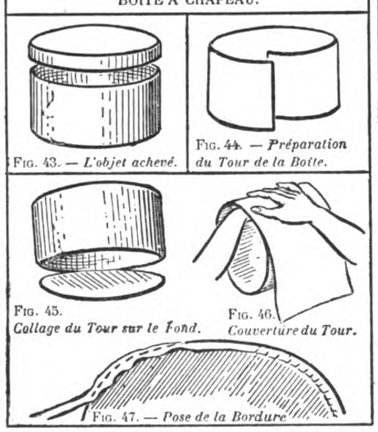


FIG. 43. — *L'objet achevé.* FIG. 44. — *Préparation du Tour de la Boîte.*

FIG. 45. *Collage du Tour sur le Fond.* FIG. 46. *Couverture du Tour.*

FIG. 47. — *Pose de la Bordure*

1 cm. de large, en couleur (et pour boîtes carrées seulement) il peut avoir davantage.

Couper d'avance toutes les bandes nécessaires pour l'exécuter ; les étendre à l'envers côte à côte sur une planche ; les encoller toutes ensemble à la colle de pâte. Les prendre une à une, les poser à cheval sur le joint du couvercle et de son bord, en les établissant d'abord par le milieu sur l'arête vive du bord (fig. 47) ; appliquer ensuite haut et bas en passant les doigts délicatement dessus.

b) *Avec couvercle non bordé.* — Garnir le corps de boîte comme précéd. Couper le dessus du couvercle assez grand pour qu'il retombe régul. de 1 cm. sur le tour. Le coller tout d'abord en place, rabattre les bords en formant des plis s'il y a lieu. Appliquer la bande de tour sur ces plis, à ras du bord ; en rabattre le dépassant à l'intérieur.

On peut opérer de même façon pour garnir le couvercle des boîtes à manchettes et à faux-cols couvertes en tissu, ou n'encoller que le bord de la cretonne du dessus pour interposer une file d'ouate entre ce tissu et le couvercle. Tendre parfaitement en ce cas l'étoffe de couverture, et en plisser régul. le bord qui retombe sur le tour. Poser la bande de couverture du tour ; border le dessus du couvercle d'un galon ou d'une petite passementerie dorée (cette dernière surtout encollée au glacis) posé bord à bord.

CARTOUCHES (FABRICATION DES). — Lorsqu'on fait des cartouches, n'opérer que sur une table solide, bien calée, lourde, à plateau parfaitement uni et débarrassé de tout ce qui ne concourt pas à l'opération. Fixer le *sertisseur* sur le côté dr. de la table. Placer à 45 cm. environ devant soi des douilles vides disposées en séries ou rangs de 5 ou de 10 ; entre les douilles et l'opérateur, 2 sébiles en bois ou 2 petits bols à fond semi-sphérique qui contiendront l'un la poudre, l'autre le plomb. Pour éviter toute confusion, jamais plus de deux bols, soit touj. une seule sorte de poudre et un seul nº de plomb sur la table. A dr. des bols, disposer le *mandrin* et une boîte contenant les cartons et les bourres. Pour charger, prendre de la main g. la 1re douille vide du 1er rang et de la main dr. puiser de la poudre avec la chargette, tant que celle-ci peut en contenir. Enlever l'excès en faisant passer *horizontalement, de droite à gauche,* le culot de la douille *au ras de la chargette.* Le petit cône de poudre qui se trouve en excès retombe alors dans le bol. Déposer la douille à g., debout sur le culot, et continuer d'opérer comme ci-dessus pour charger de poudre le reste de la série. Alors laisser la chargette dans le bol de poudre. Reprendre de la main g. une des douilles munies de poudre, introduire la bourre, replacer la douille debout sur la table et, au moy. du mandrin, descendre cette bourre à fond sur la poudre sans exercer aucune compression. Se garder, dans cette opération, de tasser la poudre dans la douille, appuyer simplement la bourre en la descendant jus-

CONFECTION DES CARTOUCHES.

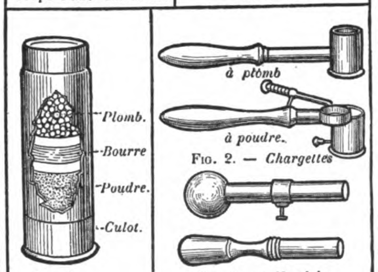


FIG. 1. FIG. 2. — *Chargettes* FIG. 4. — *Mandrin.*

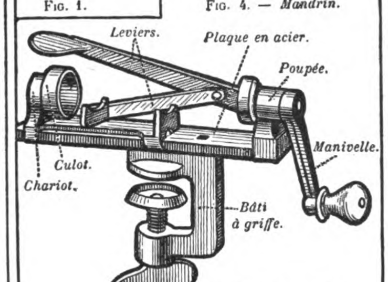


FIG. 3. — *Sertisseur.*

Disposition de la Table.

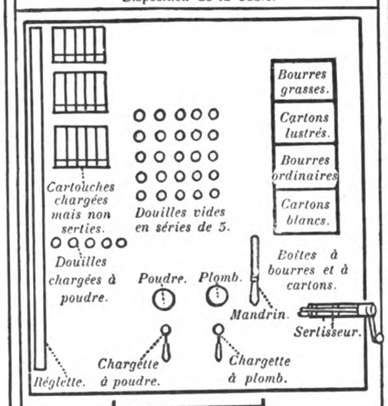


FIG. 5.

Comment on enlève l'excès de poudre.

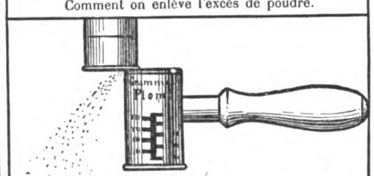


FIG. 6.

qu'à ce qu'elle s'arrête. Bourrer ainsi toutes les douilles de la série et les replacer à g. en les couchant sur la table. Reprendre ensuite chacune de ces douilles, y verser une charge de plomb et mettre par-dessus celle-ci un carton enfoncé bien à plat au mandrin. L'occlusion sera ainsi suffisante pour que le plomb ne s'échappe pas. Replacer à g. la douille chargée et la coucher sur la table. Continuer pour toute la série. Pour éviter que les cartouches ainsi chargées ne se déplacent ou roulent sur la table, appuyer la 1re contre une réglette clouée transversalement sur la table. Lorsque toutes les séries sont chargées, sertir fortement, mais sans aller jusqu'à ce que les plombs s'impriment dans le carton de la douille, ou déterminent la moindre saillie à la surface de celle-ci.

Si la table n'est point suffisamment lourde et solide, l'opération du sertissage se fera mal. Les cartouches chargées se déplaceront, et les douilles vides tomberont. Inscrire ensuite aussitôt après le sertissage, le nº du plomb sur le carton de chaque cartouche du lot achevé.

CAS FORTUIT (*DROIT*). — Ou *force majeure* : Événements *non imputables au débiteur* qui le mettent dans l'*impossibilité* d'exécuter son obligation. L'expression : cas fortuit désigne plus spécialement les événements *naturels,* tels que tempête, inondation, épidémie, etc... ; celle de *force majeure* s'empl. général. pour désigner les *actes des tiers* (défense de l'autorité légitime, blocus, etc.).

Le débiteur, qui ne s'est pas exécuté, ou qui ne s'est exécuté que tardivement, par suite de cas fortuit ou de force majeure, est en principe exonéré de toute responsabilité, c.-à-d. qu'il ne peut pas être condamné à des dommages-intérêts (art. 1147, C. civil). — *V.* DÉPÔT, LOUAGE, OBLIGATIONS, PRÊT, SUCCESSION, USUFRUIT.

CASERNE. — *V.* CASERNEMENT.

CASERNEMENT. — Comprend tous les établissements affectés au logement, au service et à l'instruction des troupes ainsi qu'aux divers états-majors et serv. de la guerre. La contenance *normale* des chambres de troupe doit donner à ch. homme au moins 17 m³ d'air. L'intervalle entre les lits doit être au moins de 50 cm. La contenance *minima* doit être de 12 m³ par homme pour l'infanterie, de 14 pour la cavalerie et l'artillerie, et l'intervalle de 25 cm. au moins entre les lits.

CASERNIER (*ARMÉE*). — Agent dépositaire de toutes les clefs des chambres et des parties de bâtiments non occupées et responsable de la conservation du mobilier déposé dans ces locaux. L'emploi de casernier est réservé aux s-off. rengagés comptant au moins 10 ans de serv., dont 4 dans le grade de s.-off. ; il donne droit à la pension.

CASIER JUDICIAIRE (*DROIT*). — Le casier judiciaire a pour objet de faire connaître les condamnations pénales, les déclarations de faillite ou de liquidation judiciaire et les décisions disciplinaires entraînant des incapacités dont une personne a pu être l'objet, ainsi que les mesures prononcées à l'égard de mineurs ayant agi sans discernement et, enfin, les arrêtés d'expulsion contre les étrangers.

Le casier judiciaire revêt 3 formes : bulletin nº 1, bulletin nº 2, bulletin nº 3 ; les 2 premiers n'intéressent pas le public ; le premier est le bulletin souche servant à constituer le casier ; le 2e est un bulletin qui est délivré, sur justification, aux autorités judiciaires, militaires et maritimes.

Le bulletin nº 3 peut être réclamé par la personne qu'il concerne, *mais ne doit dans aucun cas être délivré à un tiers.* Pour l'obtenir, en faire la demande sous forme de lettre signée adressée au Greffier du Tribunal civil de l'arrond. dans leq. vous êtes né ; spécifier dans la lettre les nom, prénoms, date et lieu de naissance, nom et prénoms des père et mère, motif de la demande. Joindre à la lettre 2 fr. (1 fr. 75 droits alloués au Greffier, 0 fr. 25 frais de correspondance). Pour les étrangers et pour les Français nés aux colonies ou à l'étranger, adresser la demande au Ministère de la Justice (service du casier central, 36, rue Cambon). Les personnes ne sachant ou ne pouvant pas écrire feront constater cette impossibilité par le Maire ou le Commissaire de police.

Ne doivent pas figurer au casier (bulletin nº 3) : les condamnations effacées par la réhabilitation, les déclarations de faillite si le failli a obtenu son concordat homologué ou s'il a été déclaré excusable, les déclarations de liquidation judiciaire, la 1re condamnation prononcée contre un mineur de 16 ans, si elle n'excède pas 3 mois, les décisions contre les mineurs de 18 ans s'ils sont déclarés avoir agi sans discernement, les condamnations avec sursis (*V.* LOI BÉRANGER) ne comportant pas plus d'un mois d'emprisonnement.

Cessent de figurer au casier : 1º au bout de 5 ans, les condamnations avec sursis, comportant une peine excédant 1 mois d'empris. ; 2º dans un délai variable avec la peine encourue, certaines condamnations non suivies de récidive.

RECTIFICATION. — Pour faire rectifier le casier, quand il y a lieu, adresser une requête à cet effet au Président du Tribunal ou de la Cour qui a rendu la décision ; s'il s'agit d'une décision rendue par la Cour d'assises, adresser la demande au Président de la Cour d'appel qui en saisira la Chambre des Appels correctionnels.

PÉNALITÉS. — Celui qui, en prenant un faux nom ou une fausse qualité, se fait délivrer le bulletin nº 3 d'un tiers est passible d'un empris. de 1 mois à 1 an.

Quiconque aura pris le nom d'un tiers, dans des circonstances qui ont déterminé ou *auraient pu déterminer* l'inscription d'une condamnation au casier judiciaire de ce tiers, encourt 6 mois à 5 ans d'empris. ; est passible de la même peine celui qui, par de fausses déclarations relatives à l'état civil d'un inculpé, aura *sciemment* été la cause de l'inscription d'une condamnation au casier judiciaire d'un autre que cet inculpé.

CASSATION (POURVOI EN). — Moyen d'attaquer devant la Cour de Cassation et de faire annuler les décisions judiciaires définitives, c.-à-d. non susceptibles d'appel, tant en matière civile qu'en matière pénale.

Il entraîne une procédure délicate et compliquée qu'on ne peut entreprendre que sur les conseils d'un homme d'affaires (avocat, avocat à la Cour de Cassation, avoué) expert et honnête.

CASSIS (*ÉC. DOM.*). — Ce fruit, généralement empl. à préparer du sirop, de la liqueur ou de la crème, peut faire une excellente gelée.

1re *Méthode.* — Prendre des cassis bien mûrs. Faire crever sur le feu et mettre de l'eau en telle quantité qu'ils puissent bien baigner. Mettre à la cave pour refroidir pendant 24 h. Les remonter et les mettre sur un tamis. Les presser alors légèrement. Faire un sirop de sucre en mettant 500 gr. de sucre par 250 gr. de jus. Faire cuire, dans une bassine de cuivre, de 20 à 25 min. Mettre en pots et couvrir.

2e *Méthode.* — Choisir des cassis bien mûrs, les égrapper avec une fourchette, en y mêlant 1/4 de leur poids de groseilles ordinaires. Dans une bassine mettre un poids de sucre égal à celui des fruits en ajoutant un verre d'eau par kg. de sucre. Faire cuire le sirop au petit lissé. Puis y jeter cassis et groseilles, laisser faire qq. bouillons après avoir écumé. Verser alors le tout sur un tamis au-dessus d'une terrine, laisser égoutter, sans toucher aux fruits, le jus récolté, le verser dans la bassine, le mettre sur le feu, laisser cuire jusqu'au petit lissé. Enlever la bassine, mettre en pots, laisser reposer 48 h. Couvrir.

CASSOULET (*CUIS.*). — Il existe trois méthodes d'apprêt du cassoulet : celle de Castelnaudary, celle de Toulouse et celle de Carcassonne. C'est l'emploi des viandes de bases qui différencient entre elles ces préparations.

Le cassoulet de Castelnaudary comporte le porc frais, les couennes et le mouton. A Toulouse, on ajoute à ces viandes le confit d'oie ou de canard. Quant au cassoulet de Carcassonne, il s'enrichit d'un gigot préalablement rôti et de perdrix, suivant la saison.

Préparation. — 1º Après avoir fait tremper un litre de haricots blancs, les mettre dans une grande marmite avec de l'eau froide, assaisonner, ajouter 2 carottes, 1 gros oignon

piqué d'un clou de girofle, 1 gros bouquet garni et 3 gousses d'ail. Faire bouillir, écumer, ajouter un paquet de 250 grammes de couennes fraîches blanchies, 250 grammes de lard de poitrine blanchi, une cuillerée de graisse d'oie ou de saindoux.

Cuire à petite ébullition pendant une heure. Ajouter 1 petit saucisson à l'ail, finir la cuisson à chaleur douce.

2° Faire revenir au saindoux 350 grammes d'épaule de mouton désossée et coupée en morceaux; ajouter 150 grammes d'oignon haché, laisser colorer, ajouter 1 gousse d'ail râpée, 4 cuillerées de purée de tomates, et mouiller avec un peu de la cuisson des haricots ; ajouter 1 bouquet garni ; cuire au four à couvert 1 h. 1/2.

3° Rôtir au four 400 grammes de filet de porc salé.

4° Quand tous ces éléments sont prêts, retirer le saucisson et les couennes ; égoutter les haricots, les mettre dans le sautoir du mouton ; arroser de la cuisson des haricots ; laisser compoter 20 minutes au four.

5° Détailler régulièrement les viandes ; les dresser par rangs alternés dans une terrine à feu ; entre chaque couche, mettre des haricots. Remplir la terrine jusqu'à un centimètre du bord ; terminer par une dernière couche de rondelles de saucissons et de couennes taillées en carrés.

Saupoudrer largement de grosse chapelure blonde ; arroser avec la graisse du rôti de porc.

6° Mettre la terrine à four doux ; laisser gratiner en arrosant de temps en temps avec le jus du cassoulet.

Servir dans la terrine de cuisson.

Nota : Ajouter, facultativement, du confit d'oie, une perdrix rôtie et, selon la saison, une fondue de tomates fraîches.

CATALEPSIE. — Etat nerveux maladif ou artificiel (hypnotisme), où le sujet conserve passivement toutes les attitudes qu'on lui impose.

On constate : fixation du corps dans la position où on le met, yeux ouverts fixes, mimique sans expression ou exprimant les hallucinations suggérées, flexibilité des muscles, perte de la sensibilité (anesthésie) générale, pouls accéléré, respiration normale.

Peut être confondue avec la simulation, mais ici la fatigue des efforts se révèle par des tremblements, de l'accélération de la respiration, la sensibilité à la douleur.

Causes. — Manœuvres hypnotiques, hystérie, intoxications (urémie, alcoolisme, fièvres), démence, épilepsie.

Il faut : soigner dans un établissement de psychothérapie.

CATAPLASMES. — Médicaments de consistance habituellement pâteuse, destinés à être appliqués sur la peau. Ils s'obtiennent en délayant dans l'eau chaude ou froide une poudre ou des graines (farine ou graine de lin, farine de moutarde, fécule). La pâte est renfermée dans une feuille de tissu à mailles lâches (mousseline ou tarlatane).

Pour savoir la température, le degré d'humidité, et le nombre et la durée, ainsi que la nature médicamenteuse des cataplasmes à empl., *il faut* consulter le médecin.

Afin de ne pas brûler la région d'application, avoir la précaution de sentir au préalable la température du cataplasme soit au dos de la main, soit à la joue.

CATAPLASMES ÉMOLLIENTS. — Tièdes (35°), ils calment les coliques, font mûrir les abcès ou en préviennent la suppuration. On empl. en général le lin (graine ou farine), le pain (mie trempée), la fécule de pomme de terre, les poireaux, en versant X à XXX gouttes de laudanum sur la mousseline à l'extérieur.

Formule du Codex du :

1° Cataplasme de farine de lin usuel :

Délayez votre farine dans l'eau froide, de façon à faire une bouillie très claire et faites chauffer en remuant continuellement jusqu'à ce que la masse ait pris une consistance convenable.

2° Cataplasme de fécule :

Fécule de pomme de terre, 100 gr. ; eau, 1 litre.

Délayez la fécule dans le double de son poids d'eau froide ; ajoutez peu à peu en remuant le reste de l'eau portée à l'ébullition, puis faites bouillir pendant qq. instants en agitant la masse.

CATAPLASMES ANTISEPTIQUES. — A l'eau bouillie ou à l'eau bouillie boriquée.

CATAPLASMES EXCITANTS ET RÉVULSIFS. — Le type est le *cataplasme sinapisé*. Il peut se préparer soit en délayant simplement dans l'eau à peine tiède la poudre de moutarde, soit en saupoudrant à l'extér. avec de la poudre de moutarde un cataplasme de farine de lin refroidi. Il faut avoir soin de ne pas exposer brusquement la moutarde à 50°, car la chaleur forte, en coagulant l'essence active, empêcherait ses effets.

SINAPISME. — Feuille de papier caoutchoutée ou simple buvard, recouverte de farine de moutarde déshuilée. Il suffit de tremper dans l'eau froide au moment de s'en servir.

CATAPLASMES SECS OU INSTANTANÉS. — Préparations obtenues en faisant absorber par du coton ou de la gaze des mucilages de lin ou de *fucus crispus*. En les plongeant dans l'eau chaude on obtient immédiatement un cataplasme très propre. Le cataplasme *Hamilton* est formé de toile recouverte de mucilage de graines de lin et guimauve. Le cataplasme *Lelièvre* est à base de fucus entre deux feuilles d'ouate.

CATARACTE (*MÉD. PRAT.*). — Maladie du cristallin qui devient peu à peu opaque. Evolution lente en général, activée cependant sous l'influence de certaines causes : maladies, lésions locales, mauvaise alimentation.

On constate : affaiblissement progressif de la vision, surtout en plein jour, troubles de la vue : irradiations autour des foyers lumineux, mouches volantes, etc., altération de la pupille qui devient opalescente.

Peut être confondue : avec la fausse cataracte produite par des dépôts sur le cristallin à la suite de certaines maladies de l'œil.

Causes : vieillesse, hérédité, coup, blessure, parfois professionnelle : chaleur intense (verriers).

Il faut : consulter un oculiste. Pas de traitement médical ; seule une intervention chirurgicale peut faire disparaître le mal.

CATARRHE (*MÉD. PRAT.*). — Le catarrhe est une inflammation soit aiguë, soit chronique d'une muqueuse ; différents organes peuvent en être atteints. — *V.* BRONCHITE CHRONIQUE, OREILLES, VESSIE.

CATÉCHISME (*RELIG.*). — Le catéchisme est un enseignement familier des vérités religieuses, des devoirs de la morale et du culte. Le tout est condensé dans un petit livre, publié par l'autorité de l'évêque du diocèse. Les séances du catéchisme comprennent, après la récitation du texte par les enfants, une explication doctrinale, une exhortation de piété, souvent le chant de cantiques et quelques prières. L'assistance au catéchisme est généralement obligatoire pendant 2 ans; et ce catéchisme se termine par un examen que doivent subir d'une manière satisfaisante les enfants avant d'être admis à la 1re communion solennelle.

Dans la plupart des paroisses, l'enseignement du catéchisme se donne en 3 cours : 1° Catéchisme préparatoire pour les petits enfants ; 2° Catéchisme de 1re communion ; 3° Catéchisme de persévérance, postérieur à la 1re communion.

CAUCHEMARS. — Rêves angoissants dus à une indisposition (embarras gastrique, rhume de cerveau, fatigue, abus du tabac), ou à une mauvaise position (sommeil sur le dos ou sur un bras), ou à des circonstances étrangères (courant d'air, bruits), ou à diverses maladies du cœur, de l'estomac, de l'intestin (vers intestinaux), des nerfs (neurasthénie, psychonévroses), alcoolisme (rêves de rats et rêves professionnels).

Il faut : éviter les causes et traiter les maladies.

CAUTÉRISATION. — Opération de destruction de certains tissus vivants par la chaleur ou les agents chimiques (caustiques).

CAUTÉRISATION PAR LA CHALEUR OU THERMOCAUTÉRISATION. — 1° *Chaleur obscure.* — a) *Fer chaud* ou *marteau de Mayor.* — Excellent contre la syncope, l'asphyxie. Appliquer au creux de l'estomac un corps métallique, le premier marteau ou fer à repasser venu, plongé au préalable dans un liquide très chaud pendant 2 ou 3 min., même moins. Éviter la douleur en interposant entre fer et peau une feuille de papier, un linge fin, mais en ce cas, prolonger le contact.

CAUTÉRISATION

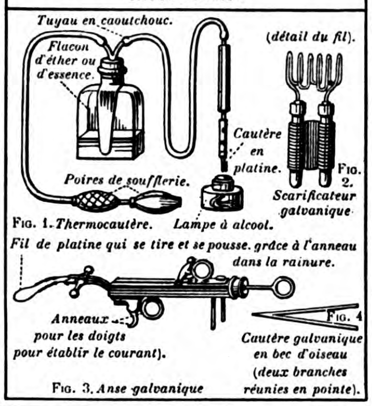


FIG. 1. *Thermocautère.* — FIG. 2. *Scarificateur galvanique.* — FIG. 3. *Anse galvanique.* — FIG. 4. *Cautère galvanique en bec d'oiseau (deux branches réunies en pointe).*

b) *Rayonnement.* — Consiste en l'approche d'une masse portée au rouge vif (charbons ardents sur gril), d'où résulteront à volonté soit la rougeur, soit la vésication, soit l'escarre. Conseillé pour agir sur les parois des foyers tuberculeux.

2° *Chaleur éclairante ou vive.* — Les cautères actuels sont des corps métalliques portés du rouge au blanc au moyen soit d'un foyer incandescent (cautères ord.), soit de la combustion de gaz hydrocarburés (thermocautères), soit d'un courant électrique (galvano-cautère).

Cautères de fortune. — Une tringle de rideau, un tisonnier, un fil de fer dont la pointe soit recourbée sur elle-même, pour l'émousser. Mode de chauffage : lampe à alcool, charbon de bois activé au soufflet (le charbon de terre encrasse).

MODES DE CAUTÉRISATION. — *Révulsive* : pointes de feu ou raies de feu, obtenues en touchant rapidement et légèrement la région.

Destructive ou ignipuncture. — Obtenue en faisant pénétrer dans les tissus un cautère pointu.

Coagulation ou hémostase. — Obtenue à l'aide de cautère porté seulement au rouge sombre et appliqué de courte durée (5. sec).

CAUTIONNEMENT (*DROIT*). — I. NATURE ET ÉTENDUE. — Celui qui *cautionne* une obligation s'engage envers le créancier à remplir cette obligation si le débiteur n'y satisfait pas lui-même : on le désigne sous le nom de *caution*.

Le *cautionnement* ne se présume pas ; il ne résulte que d'un engagement formel et ne peut pas être entendu au delà des limites dans lesquelles il a été contracté.

Pour qu'un cautionnement soit valable, il faut qu'il s'applique à une obligation valable elle-même ; cependant on peut cautionner une obligation, qui n'est pas radicalement nulle, mais seulement *annulable* sur la demande de l'obligé : par ex. l'obligation contractée par un *mineur*.

On peut se rendre caution sans le consentement de celui pour leq. on s'oblige (*débiteur principal*) et même à son insu ; on peut aussi se rendre caution, non seulement du débiteur, mais encore de celui qui l'a cautionné.

Le caution. ne peut excéder ce qui est dû par le débiteur ni être contracté sous des conditions plus onéreuses ; il peut, au contraire, être contracté pour une partie de la dette seulement et sous des conditions moins onéreuses. Le caution. qui excède la dette, ou qui est contracté sous des conditions plus onéreuses n'est pas nul : il est seulement réductible à la mesure de l'obligation principale. Le caution. indéfini d'une obligation pp. *s'étend à tous les accessoires de la dette.*

II. QUI PEUT ÊTRE CAUTION ? — Pour être caution, il faut avoir la capacité de contracter : un mineur, par ex., ne saurait être caution. D'autre part, le débiteur qui s'est engagé à fournir une caution doit en présenter une qui ait un bien suffisant pour répondre de l'exécution de l'obligation et dont le domicile soit dans le ressort de la Cour d'appel où elle doit être donnée. La solvabilité de la caution ne s'estime qu'en égard à ses *propriétés foncières*, excepté en matière de commerce ou lorsque la dette est modique. Lorsque la caution est devenue insolvable, il doit en être donné une autre, à moins que le créancier ait lui-même exigé comme caution la personne devenue insolvable.

III. EFFETS DU CAUTIONNEMENT ENTRE LE CRÉANCIER ET LA CAUTION. — La caution n'est tenue de payer le créancier que si le débiteur ne le paie pas lui-même, et après seulement que ce dernier a été *discuté dans ses biens*, c.-à-d. poursuivi personnellement sur ce qu'il possède. Il en est autrement toutefois si la caution a renoncé au *bénéfice de discussion* ou si elle s'est engagée *solidairement* avec le débiteur pp.

Dans le cas où le bénéfice de discussion peut être invoqué, le créancier n'est obligé de discuter le débiteur principal que *si la caution le requiert sur les premières poursuites dirigées contre elle*. La caution doit, dans ce cas, indiquer au créancier les biens que possède le débiteur dans le ressort de la Cour d'appel où le paiement doit être fait, et avancer la somme suffisante pour en faire la discussion. Si, *malgré cela*, le créancier ne poursuit pas le débiteur pp. et si ce dernier devient insolvable, le créancier est responsable de cette insolvabilité, à l'égard de la caution, jusqu'à concurrence des biens indiqués.

PLURALITÉ DE CAUTIONS. — Lorsque plusieurs personnes se sont rendues cautions d'un même débiteur *pour une même dette*, elles sont obligées chacune à *toute la dette* (art. 2025, c. civil).

Cependant, chacune d'elles peut (à moins qu'elle y ait renoncé), invoquer le *bénéfice de division*, c.-à-d. exiger que le créancier réduise préalablement son action à la part de ch. caution (1/2 si elles sont 2, 1/3 si elles sont 3, etc.).

Si, à ce moment-là, il y a des insolvables parmi les cautions, celle qui a requis la division est tenue de cette insolvabilité d'une manière proportionnelle ; 3 cautions ont garanti une dette de 30 000 fr. : l'une d'elles est devenue insolvable à l'époque de la division, la part de celle qui a requis la division se trouve alors portée de 10 000 fr. à 10 000 + 10 000 : 2 = 15 000 fr. Au contraire, elle ne peut plus être recherchée à raison des insolvabilités, des autres cautions *survenues depuis la division* (art. 2026, c. civil).

Si le créancier a divisé lui-même et *volontairement* son action, il ne peut plus réclamer à chaque caution que sa part, quoiqu'il y eût, même antérieurement au temps où il a consenti la division, des cautions insolvables (art. 2027, c. civ).

IV. EFFETS DU CAUTIONNEMENT ENTRE LE DÉBITEUR ET LA CAUTION ET DANS LES RAPPORTS DE CAUTIONS ENTRE ELLES. — La caution qui a payé a, dans tous les cas, son recours contre le débiteur principal, tant pour le capital que les intérêts, les frais et pour les dommages-intérêts, s'il y a lieu ; toutefois, en ce qui concerne les frais, elle ne peut exercer de recours que pour ceux qu'elle a faits depuis qu'elle a dénoncé au débiteur principal les poursuites dirigées contre elle. La caution qui a payé la dette est *subrogée* dans tous les droits qu'avait le créancier contre le débiteur.

La caution qui a payé une 1re fois la dette n'a pas de recours contre le débiteur principal qui a payé une seconde fois, *lorsqu'elle ne l'a pas averti du paiement par elle fait* ; de même, la caution qui aura payé sans être poursuivie et sans avoir averti le débiteur principal n'aura point de recours contre lui, si, au moment du paiement, ce débiteur avait eu des moyens pour faire déclarer la dette éteinte ; dans ces deux cas, la caution n'aura d'autre ressource que d'agir en *répétition* (ou restitution) contre le créancier.

La caution peut, *même avant d'avoir payé*, agir contre le débiteur pour être indemnisée par lui : 1° si elle est poursuivie en justice pour le paiement ; 2° lorsque le débiteur est failli ou en déconfiture ; ou s'il s'est obligé envers la caution à lui rapporter sa décharge dans un certain temps ; 3° lorsque la dette est devenue exigible par l'échéance du terme ; 4° au bout de 10 (dix) années, lorsque l'obligation principale n'a point de terme fixe d'échéance (à moins que, *par sa nature*, elle ne doive pas être éteinte avant un temps déterminé).

Si plusieurs personnes ont cautionné un même débiteur pour une même dette et que l'une d'elles ait acquitté la dette dans un des cas énoncés ci-dessus, elle a un recours contre les autres cautions, chacune pour sa part et portion.

PLURALITÉ DE DÉBITEURS. — Lorsqu'il y a plusieurs débiteurs principaux solidaires d'une même dette, la caution qui les a tous cautionnés a, contre chacun d'eux, un recours pour le remboursement du total de ce qu'elle a payé (art. 2030, c. civ.).

V. DE L'EXTINCTION DU CAUTIONNEMENT. — L'obligation qui résulte du cautionnement s'éteint par les mêmes causes que les autres obligations ; elle prend fin aussi par l'extinction de la dette principale.

La caution peut opposer au créancier tous les moyens qui appartiennent au débiteur principal et qui sont *inhérents à la dette* (par ex. la compensation ou la prescription) ; mais elle ne peut exciper de ceux qui sont *purement personnels* au débiteur (par ex. son incapacité légale).

La caution se trouve déchargée si le créancier a accepté en paiement, du débiteur principal, un immeuble ou un effet quelconque, encore que le créancier vienne à en être évincé. Elle est également déchargée lorsque la subrogation aux droits, hypothèques et privilèges du créancier ne peut plus, *par le fait de ce créancier*, s'opérer en faveur de la caution : il en est ainsi, par ex., si le créancier a renoncé aux garanties spéciales qui lui avaient été données.

Mais la simple prorogation de terme ou délai accordé par le créancier au débiteur principal ne décharge point la caution qui peut, dans ce cas, poursuivre le débiteur pour le forcer au paiement.

Si le débiteur principal décède, laissant la caution pour héritier, ou *vice versa*, la caution de la caution (*certificateur de caution*), reste tenue de l'obligation contractée, malgré la confusion qui s'est opérée dans la personne du débiteur principal et de la caution (art. 2.035, c. civ.).

VI. DE LA CAUTION LÉGALE ET DE LA CAUTION JUDICIAIRE. — La caution *légale* est celle qui, dans certains cas, est exigée par *la loi* ; ex. : la caution de l'*usufruitier* (*V.* USUFRUIT) ; la caution *judiciaire* est celle que le débiteur a été *condamné* par jugement à fournir à son créancier. Ex. : la caution *judicatum solvi*.

La caution légale ou judiciaire doit remplir les mêmes conditions de capacité et de solvabilité que la caution ord. La caution *judiciaire* ne peut pas demander la discussion du débiteur principal ; celui qui a cautionné la caution *judiciaire* ne peut, non plus, demander la discussion du débiteur principal et de la caution (art. 2042 et 2043, c. civil.

La personne qui ne peut pas trouver une caution est admise à donner à sa place un gage en nantissement suffisant (art. 2043, c. civil). — *V.* GAGE.

VII. ENREGISTREMENT. — Le droit d'enregistrement sur les caution. de sommes et objets mobiliers est de 1 franc par 100 fr. ; pour les caution. de baux, il est de 0 fr. 30 par 100 fr. sur le montant cumulé des loyers pour la durée du bail.

VIII. CAUTION JUDICATUM SOLVI. — Les étrangers, qui agissent comme *demandeurs* devant les Tribunaux fran-

çais, sont tenus, *si le défendeur l'exige*, de fournir une caution destinée à garantir les frais et les dommages-intérêts auxquels ils pourraient être condamnés.

Le défendeur doit, sous peine de déchéance, requérir cette caution dès le début du procès, avant toute défense ou exception (art. 166, C. Procédure civil).

Le jugement qui ordonnela présentation d'une caution fixe la somme jusqu'à concurrence de laquelle elle sera fournie ; l'étranger, qui consigne cette somme ou qui justifie que ses immeubles, *situés en France*, sont suffisants pour en répondre, doit être dispensé de fournir caution.

Sont également dispensés de la caution *judicatum solvi* : 1° les étrangers admis par le Gouvernement à établir leur domicile en France ; 2° Ceux qui appartiennent à des natons ayant avec la France des traités diplomatiques contenant cette dispense.

CAUTIONNEMENT DES FONCTIONNAIRES. — Gage exigé de certains fonctionnaires ou officiers publics, soit en raison de la fonction même qui leur est confiée, soit comme garantie d'une gestion impliquant une responsabilité pécuniaire, ou imposé à des entrepreneurs ou adjudicataires pour répondre de l'exécution de travaux ou marchés.

I. PERSONNES ASTREINTES AU DÉPOT D'UN CAUTIONNEMENT. — 1° *Comptables proprement dits* : trésoriers-payeurs généraux ; receveurs des finances ; percepteurs des contrib. directes et des amendes ; receveurs municipaux ; préposés des douanes, de l'enregistrement, des contrib. indirectes, etc... 2° *Officiers publics et ministériels*. — 3° *Fournisseurs, adjudicataires et concessionnaires de travaux, entreprises et marchés publics*.

II. NATURE DU CAUTIONNEMENT. — Le caution. doit être constitué, soit en numéraire, soit en rentes sur l'Etat, soit en immeubles. Il peut enfin être donné par le procédé du caution. mutuel (§ IV *ci-dessous*). Le cautionnement en immeubles n'est admis qu'à titre exceptionnel et ne peut porter que sur des biens libres de tout privilège et hypothèque. Les *cautionnements en numéraire* sont versés au Trésor public, chez les receveurs des finances ou à la Caisse des dépôts et consignations qui les administre.Ils produisent un intérêt de 2 p. 100, acquitté, sur la représentation des certificats d'inscription, aux caisses des trés.-pay. génér. des dép. dans lesquels le comptable exerce ses fonctions.

Les cautionnements en rentes sur l'Etat sont remis à l'agent judiciaire du Trésor ou à la Caisse des dépôts.

III. CONSTITUTION ET REMBOURSEMENT DU CAUTIONNEMENT. — Le cautionnement doit être fourni avant l'entrée en fonctions ; il ne peut, en aucune circonstance, être modifié pendant la durée des fonctions.

Le caution. est restitué au titulaire dès que celui-ci est sorti de fonctions. Il est toutefois affecté, par privilège de 1er ordre, au paiement des amendes et condamnations prononcées contre les comptables, pendant la durée de leurs fonctions. Tous les comptables, à l'exception des trés.-pay. généraux et des receveurs des finances qui doivent être propriétaires de la moitié de leur caution., peuvent emprunter intégralement la somme nécessaire à sa constitution. Les prêteurs ou bailleurs de fonds ont alors un privilège de 2e ordre, qui prime celui de tous les créanciers ord., et leur est assuré au moy. d'une déclaration passée devant notaire et légalisée par le Président du Trib. civ. Cette déclaration doit être faite par le titulaire du caution. dans les 8 jours du versement des fonds (passé ce délai, il doit produire à l'appui de sa déclaration un certificat de non-opposition), d'après un modèle administratif (D. du 22 déc. 1812).

Les prêteurs sont engagés pour toute la durée de la gestion du comptable. Il leur est délivré, sur leur demande, un certificat qu'ils doivent représenter pour exercer leur privilège, à moins que leur opposition ou la déclaration faite à leur profit ne soit consignée sur les registres des oppositions et déclarations du Trésor. Les intérêts ne leur sont acquittés que sur le vu de ce certificat, qui est délivré au Trésor public, bureau des oppositions. A défaut de ces garanties, le bailleur de fonds ne peut exercer un recours contre le Trésor qu'en tant que créancier ordinaire.

Tout comptable, justiciable de la Cour des Comptes ou des Conseils de Préfecture, peut, après le jugement de son dernier compte de gestion, s'il n'est pas mis au débet, et avant l'apurement définitif de sa comptabilité, obtenir le remboursement des 2/3 de son caution. ; le dernier tiers peut toutefois lui être remboursé en même temps, s'il fournit l'équivalent en rente sur l'Etat ou en immeubles. Le remboursement de ce dernier tiers ne peut être obtenu que sur la production de l'arrêt de quitus rendu par la Cour des Comptes, d'un certificat de libération définitive délivré par le Ministre des Finances, et d'un certificat de non-opposition délivré par le Greffier du Tribunal. Quant aux comptables subalternes, ils peuvent obtenir immédiatement leur remboursement sur la seule production d'un certificat de quitus à eux délivré dans les 4 mois, par les comptables dont ils dépendent.

En ce qui concerne les *officiers ministériels*, ils peuvent obtenir leur remboursement, s'il n'y a pas d'oppositions, après avoir fait, au Greffe du Tribunal, une déclaration de cessation de fonctions qui devra rester affichée pendant 3 mois. Les commissaires-priseurs doivent produire, en outre, un certificat de quitus du produit des ventes qu'ils ont affichées.

Les *cautionnements des adjudicataires* sont soumis à certaines règles spéciales. Les cahiers des charges déterminent la quotité du cautionnement qui peut être fait en numéraire, en inscription de rentes ou en immeubles. Ces derniers doivent être consentis par acte passé devant notaire, et il est pris inscription au bureau des hypothèques (art. 2146, c. civ.). Le cautionnement en rentes sur l'Etat ne peut être fait qu'en rentes nominatives, l'entrepreneur donnant tout pouvoir à cet effet au Direct. de l'Enregistrement ou à l'Agent judiciaire du Trésor. Les cautionnements fournis par les adjudicataires ne leur sont remboursés qu'au vu d'une autorisation préfectorale et après exécution de leurs engagements, tels qu'ils figurent aux cahiers des charges.

IV. CAUTIONNEMENT MUTUEL. — Pour donner plus de facilités aux comptables pour la constitution de leur caution., il a été institué une *Association française du cautionnement mutuel*, approuvée par le Ministre des Finances, le 18 mars 1910, et ayant pour but de garantir au moy. d'un acte collectif de caution., leurs obligations vis-à-vis du Trésor et des divers services publics intéressés, dans la limite du chiffre des caution. fixés par les lois et règlements. Les comptables actuel. admis à faire partir de cette association sont les : percepteurs des contrib. dir. et des amendes, agents des directions génér. des douanes, des contrib. indir. et de l'enregistrement, agents cautionnés des manufactures de l'Etat, receveurs spéc., agents cautionnés des Postes et Télégraphes, agents de comptoir de la Caisse centrale du Trésor public, agent comptable de la Grande Chancellerie de la Légion d'honneur, économes des Lycées de garçons et de jeunes filles, agents comptables des Ecoles nationales d'Arts et Métiers, receveurs des octrois des seules villes où la mov. des portes des 10 dernières années n'est pas supérieure à celle des percepteurs.

Tout sociétaire est astreint au paiement d'une cotisation. Le comptable pour lequel l'Association a rempli des obligations envers le Trésor est tenu à la restitution du capital, des frais accessoires et des intérêts à 4 p. 100. Il doit s'obliger à verser mensuellement au minimum 15 p. 100 de ses émoluments, pour acquitter le montant de cette restitution, et à fournir hypothèque sur ses biens. La responsabilité de l'Association envers le Trésor est engagée à partir de l'inscription de l'adhérent sur le registre de consentement mutuel tenu par la Dette inscrite, et ne prend fin qu'après sa radiation du même registre. Cette responsabilité s'étend aux débats donnant lieu à prélèvement sur les cautionnements.

CAVALERIE (*ARMÉE*). — **Cavalerie (Ecole d'application de).** — *V.* ECOLES MILITAIRES.

Cavalerie (Etat-major particulier de la). — Comprend les officiers de cavalerie empl. à l'Admin. cent. de la guerre ; dans les Etats-majors de brigade (officiers non brevetés) ; dans les Ecoles militaires (instructeurs ou professeurs), dans les remontes. Les sous-lieutenants de l'Ecole d'application de cavalerie sont placés dans l'État-major particulier ou dans les corps de troupe.

Cavalerie (Officiers de). — Pour être nommé officier de cavalerie, il faut suivre les cours de l'Ecole d'application de cavalerie, à Saumur, soit comme sous-lieutenant-élève (sortant de Saint-Cyr), soit comme ASPIRANT.

Peuvent être également promus sous-lieutenants de cavalerie sans passer par une école, les adjudants du cadre actif ayant au moins 10 ans de serv. effectif, portés au tableau d'avancement ; les s.-off., comptant également au moins 10 ans de service effectif qui, faisant partie de troupes en opérations, se seront distingués par une série de faits constituant des titres exceptionnels et qui, régulièrement proposés à cet effet, ont été portés au tableau d'avancement.

Cavalerie (rég. de). — *V.* MILITAIRE (LOI).

CAVALIERS DE MANÈGE. — Cavaliers spéc. chargés de panser et de soigner les chevaux du haras d'étude, ainsi que ceux de carrière et de manège dans les principales écoles milit. : Saumur, Saint-Cyr, Ecole sup. de guerre, etc. Recrutés parmi les anciens milit. des troupes à cheval ou qui sont dans leur dernière année de service, ils sont *commissionnés* et peuvent prendre leur retraite à 15 ans ou à 25 ans de serv. Ils ne forment pas de corps particulier, sont immatriculés dans chaque école et ne sont pas armés.

CAVIAR (*CUIS.*). — Hors-d'œuvre d'origine russe ; ce sont des œufs d'esturgeon ; on les sert avec du beurre ou des ronds de citron.

CEINTURES. — *V.* BANDAGES.

CÉLERI (*CUISINE*). — Reçoit les mêmes préparations que le *cardon* (*V.* ce mot) ; il n'est pas nécessaire de le limoner quand on l'épluche. Le céleri est employé en salade, ou en garniture, pour certains ragoûts de mouton et de veau. Les racines du céleri-rave, se coupent en tranches minces, et on les sert en salade, cuites ou crues. On en fait aussi de la purée et des beignets.

CELLULOID. — Substance très inflammable ; à manier avec beaucoup de précautions ; attention aux peignes, brosses, objets de toute nature en celluloïd, le simple contact d'une allumette incandescente, d'un cigare enflammé peut provoquer la combustion. Ne pas placer d'objets en celluloïd sur les poêles ou dans leur immédiat voisinage.

Lavage. — Au savon, puis à l'eau pure, frotter ensuite et toujours dans le même sens, avec un linge imbibé d'alcool camphré.

Soudure. — Baigner les bords à unir dans l'acide acétique concentré et coller en maintenant une forte pression.

On ramollit le celluloïd en le chauffant à l'eau bouillante ; la vapeur d'eau à 120° le rend suffisamment mou pour qu'il soit possible de le malaxer.

On peut écrire sur les objets en celluloïd à l'aide d'anhydride acétique, mélangé ou non de matières colorantes, permettant d'obtenir des encres de couleurs diverses.

CENTRE DE HAUTES ÉTUDES MILITAIRES. — Créé en 1910 et fonctionnant dans les locaux de l'École supérieure de guerre, sous la direction du Chef d'Etat-major général de l'armée, auquel est adjoint pour cette tâche le commandant de l'Ecole. Chaque année, un certain nombre d'officiers supér. sont momentanément détachés de leurs corps ou services pour venir à ce centre d'études destiné à préparer les futurs chefs et sous-chefs d'état-major d'armée.

CÈPE OU BOLET (*CUIS.*). — C'est un excellent champignon à chair ferme et parfumée. Il faut le manger très frais et avant sa complète maturité. Le dessous du cèpe doit être blanc ; aussitôt qu'il s'y forme une sorte de *mousse verdâtre*, il est trop fait, et cette *mousse* doit être jetée. Le cèpe présente peu de danger d'empoisonnement, parce que le seul champignon vénéneux qui lui ressemble a la particularité de prendre une *couleur bleue* aussitôt qu'il est entamé.

CÈPES FARCIS. — Choisir des cèpes petits et frais ; enlever les queues, plonger les têtes 5 min. à l'eau bouillante salée, les retirer, les essuyer et les remplir d'une bonne farce maigre ou grasse ; les ranger ensuite dans un plat à gratin, avec 2 ou 3 cuillerées de beurre et de graisse de rôti ; saupoudrer le dessus avec de la panure fine, et faire *gratiner* le plat pendant 30 min. au four. Servir à volonté, dans le plat de cuisson ou dans un plat d'entrée, avec une sauce tomate ou une sauce aux fines herbes. Les *cèpes farcis* doivent être cuits à point, légèrement dorés, mais pas calcinés. On peut les faire réchauffer.

CÈPES A LA BORDELAISE. — Choisir de jolies têtes de cèpes, les faire cuire à la poêle dans de l'huile d'olive chaude ; quand elles sont cuites,lesretirer, les garder au chaud, et faire cuire dans la même huile un hachis composé d'*ail*, d'*oignon*, de *persil*, avec les queues des cèpes ; cuire ce hachis sans le roussir, le *mouiller* avec quelques cuillerées de jus de tomate, saler, poivrer, ajouter une pincée de cayenne, ajouter encore de l'huile d'olive, de façon à former un *coulis* dont on arrose les cèpes.

CÉRAMIQUE (*COLLECTIONS*). — La différence des terres employées et des procédés de décoration a créé des produits différents.

Voici les grandes classes : *briques, tuiles, terres cuites* et *poteries communes*. Revêtues d'un enduit silico-alcalin, ce sont des *poteries lustrées* ; d'un enduit à base de plomb, des

CÉRAMIQUE



Sucrière à poudre en faïence (Moustiers). — Vase commémoratif de la bataille de Fontenoy (Sèvres). — Jardinière; signée Noël (Vincennes 1770). — Potiche en bleu (Nevers). — Plat, par Bernard Palissy. — Vase en grès (Beauvais). — Sabot de Noël, en faïence (Rouen). — Aiguière à reliefs (Saxe). — Pot pourri; porcelaine de Meissen (Saxe). — Boucles d'oreille de Wedgwood. — Vase vieux Chine; famille Rose. — Théière anglaise; faïence fine; pâte jaspée (Burslem). — Aiguière majolique (Urbino). — Bas-relief émail, par Della Robbia (Musée de Berlin).

poteries vernissées. Actuellement la glaçure dure et imperméable est à base d'étain et donne la *faïence*. Elle est peinte, soit sur *émail cru* (peu de couleurs, mais très belles, aux tons chauds et veloutés), que l'on cuit ensuite à grand feu : ainsi les Nevers, les Rouen, les Delft, et les pièces italiennes ; soit sur *émail cuit* : on peint la pierre émaillée blanche de couleurs délayées à l'essence et on les fixe au feu de moufle. On obtient plus d'effets mais moins de grâce, plus de variété mais moins de délicatesse.

Les pièces en argile pure cuite puis recouverte d'un vernis transparent se nomment *faïence fine* ; au XVIIIe s. on disait terre de pipe. Les poteries opaques, imperméables, dures et sonores, à cassure mi-vitreuse, sont des *grès cérames* ; on les décore à l'aide de la couverte. Certains mélanges d'argile, fondus à haute température, translucides et vitrifiés, donnent la porcelaine. Celle-ci doit être en plus blanche, homogène et sonore : translucidité et vitrification sont les signes certains de la porcelaine. Il y en a 2 catégories : la *porcelaine dure* formée de matières naturelles, ne peut être rayée par l'acier, la *porcelaine tendre*, artificiellement formée de mortiers divers, que le feu amalgame, peut être rayée par l'acier. Les figurines de fonte, de porcelaine cuites une seule fois et d'un ton blanc mat, sans glaçure, se nomment biscuit.

Voici par ordre alphabétique de pays quelques-unes des céramiques les plus connues avec leurs caractéristiques :

ALLEMAGNE. — *Faïences et grès de Cologne* : ornementation moyenageuse, marques et rosaces gothiques. — *Grès de Siegburg* : teinte grisâtre, forme de la cruche et de la canette. — *Faïences de Baireuth* : porte-bouquet/ et vases à boire, poterie mince, à émail bleuté relevé de dessins en bleu gris délicatement travaillés. — *Nuremberg* : sujet biblique et figure allégorique ; ou même corps d'animaux. — *Saxe* : à partir de 1719, candélabres, tabatières, pommes de canne, manches de couteaux ; vases et théières, avec agglomération de fleurettes ; puis de véritables tableaux d'après les gravures à la mode : sujets rustiques, statuettes aux riches atours, dentelées, bergères de cour et princes jouant de la flûte.

Nombre de fabriques secondaires ont suivi ces techniques avec des variantes, mais demeurent au fond dans la tradition de ces écoles. L'habitude seule aide à les distinguer.

ANGLETERRE. — Carreaux de revêtement avec paysages en bleu. — Statuettes de *Fulham*. — *Poteries d'Ashbury* couleur rouge fauve, jaune, etc., avec ornements estampés. — Fabrique de *J. Wedgwood* : imitations de formes antiques et poteries étrusques, faïence couleur crème et poteries basalte, d'un noir intense, camées et intaillés. Médaillons à portraits sur fond de couleur, imitations égyptiennes, imitation du *Vase Portland* (figures blanches sur fond vert) et bas-reliefs d'après les dessins de Fluxman sur fond gris bleu, — *Chelsea*, flacons, figurines d'acteurs et personnages célèbres. — *Worcester*, imitation des décors orientaux (insectes et oiseaux).

AUTRICHE. — *Vienne* : tasses avec portraits en silhouettes.

FRANCE. — Anciennement plats à décor incisé. — 1res poteries de *Beauvais*, fleur de lys ou armoiries en relief, couleur verte. — Faïences dites *Henri II* : 3 genres : *a*) pièces simples, décoration par zone, une seule couleur brun ou noir; *b*) pièces à tendances architecturales : pilastres, etc., en relief ; *c*) pièces à décor surabondant et compliqué. — *Paris* : émail gris bleuté à vives jaspures.

Terres émaillées et *faïences de Bernard Palissy*, plats ornés de reptiles, plantes, poissons et coquillages ; moulés sur nature et colorés de tons chauds, les 1ers modèles très surchargés, puis le décor se simplifie et devient harmonieux : puis ce sont des mascarons, génies, cornes d'abondance, et décors à grotesques. Sujets mythologiques et populaires. Il en existe de nombreuses copies.

Moustiers reconnaissables à la marque O traversé d'un L, M. Camaïeu bleu intense avec chasses et combats ; puis entrelacs, cariatides, lambrequins avec petit amour genre Berain ; grotesques en camaïeu jaune et vert ou vert et noir, d'après Callot.

Nevers, fin XVIe s. ; fond bleu ondé avec dieux marins de dessin incorrect ; puis en camaïeu bleu, des motifs jetés au hasard, italiens et orientaux, même mélangés ; pierres bleu persan avec fleurs, animaux, arabesques en blanc rehaussé de jaune, et plus tard personnages de l'«*Astrée*». Enfin assiettes et plats, de dessin lourd avec scènes licencieuses, de l'imagerie, attributs de profession, et figures de saints patrons.

Rouen. — Série Normande avec épis de faîtage ; décor à lambrequins à deux motifs alternés et reliés entre eux, formant bordure (palmette, feuille et rinceaux en camaïeu bleu, au centre, rosace ou fleuron), toujours fond bleu ; décor à style dit rayonnant quand les motifs partent du bord, convergent vers le centre ; décor bleu avec rehauts de rouge de fer et armoiries ; fonds jaune ocré orné d'arabesques bleu foncé ; décor rocaille (carquois, trophées, flèches) ; décor à la corne le plus récent, corne d'abondance, d'où s'échappent des tiges d'œillets avec oiseaux, perroquets et insectes, couleur jaune et beau rouge.

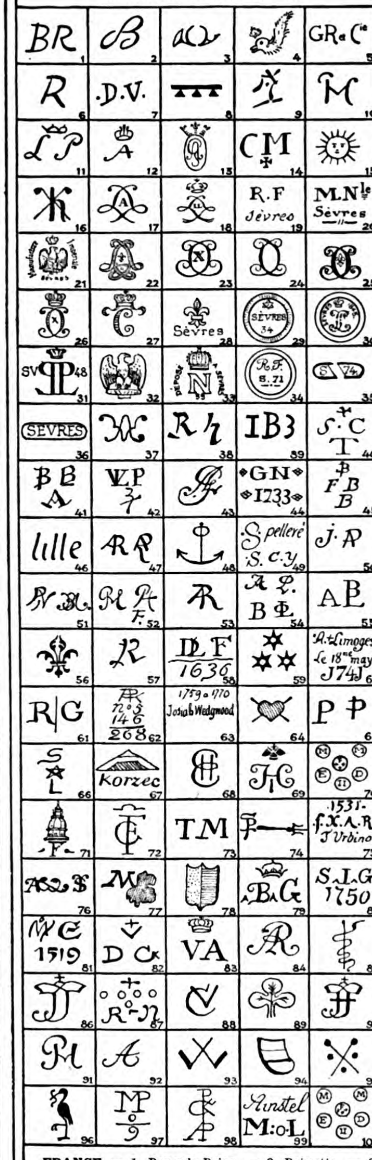
Sèvres. — Porcelaines. Les vieilles pièces de St-Cloud ou de Sèvres sont de pâte si tendre qu'un rien peut la rayer, mais elles sont d'un éclat de couleurs et d'une transparence uniques. Plusieurs marques ont été en usage aux diverses époques ; il est bon de se reporter à une liste les contenant ; la marque actuelle est ovale et sous couvert, en vert de chrome : elle porte la lettre S et le millésime de fabrication (les 2 derniers chiffres). Une autre marque circulaire et imprimée et cuite, indique *doré* ou *décoré* à Sèvres ; les pièces de rebut portent dans le cachet ovale une barre entre S et le chiffre, faite par un coup de roue qui enlève l'émail. Grandes périodes à distinguer par le style : *Pompadour* (importance de l'ornementation, bibelots, pas de fond blanc, mais cartels réservés sur fonds de couleurs vives. Couleurs : rose, bleu de roi, vert, jaune, violet). — *Du Barry* (1ers kaolins, décor rocaille, surtout des services de table) — *Marie-Antoinette* (beaucoup de bleu barbeau, plaques pour orner le mobilier. Sujets classiques et genre pompéien, premiers émaux translucides sur pâtes tendres ou feuilles d'or, biscuits, bustes, sujets mythologiques ou pastoraux). — *Style révolutionnaire*, avec attributs, haches, bonnets rouges, etc. — *Style Napoléon* avec vues de batailles. — *Restauration*, vues historiques de France et monuments.

Strasbourg : reconnaissables à ce que leurs couleurs sont posées sur émail cuit. Beauté de l'émail, couleurs vives et franches ; décoration en bouquets de fleurs : roses, pivoines, myosotis, en traits noirs ou modelés.

ITALIE. — Poterie monumentale, couverte d'émail ; ensuite à reflets métalliques. Décors bleu et blanc, de *Lucca della Robbia* et sa famille : bas-reliefs, médaillons et statuettes. L'encadrement est de fleurs, fruits et feuillages ; puis le jaune et les autres couleurs sont employées. — *Majoliques* (céramique aux couleurs variées, et parfois à reflets métalliques) de *Faenza*, de *Gubbio*, d'*Urbino*. Surtout plats très grands, vases et coupes, arabesques jaunes ou rouges ; vases à feuilles de chêne, puis au centre ou à la panse, médaillon-portrait et enfin toute une scène, tout un tableau. A *Urbino*, surtout des grotesques.

HOLLANDE, surtout *Delft*. — Après la décoration, on recouvre d'une seconde couche d'émail mince et transparente, qui donne au décor de jolies nuances, éclat et netteté des couleurs, le contour ne peut se confondre avec le vernis ; beaucoup de genres chinois : camaïeux bleus à fleurs ou à personnages, dessins en bleu, rouge et or. Assiettes avec paroles de chansons, reproductions de tableaux. Chauffe-pieds, plaques, vases.

CÉRAMIQUE (MARQUES DE)



FRANCE. — 1. Bourg-la-Reine. — 2. Boissette. — 3. Chantilly. — 4. Lille. — 5. Limoges. — 6. Marseille. — 7. Mennecy-Villeroy. — 8. Orléans. — 9. Paris-Clignancourt. — 10. Fab. du Comte d'Artois (Ch. Philippe). — 11. Fab. dite du Pont-aux-Choux (duc d'Orléans). — 12. Fab. de la rue Thiroux (à la Reine). — 13. Fab. de la rue de Bondy (Dilh et Gueshard). — 14. Fab. du Faubourg Saint-Honoré (Vve Chicoineau, née Moreau). — 15. Saint-Cloud (Chicoineau). — 16. Vincennes. — 17 à 36. Sèvres : 17. 1753-1756. — 18. 1769-1793. — 19. 1793-1804. — 20. 1803-1804. — 21. 1810. 1814. — 22. 1814-1824. — 23. 1824-1828. — 24. 1824-1828. — 25. 1824-1828. — 26. 1829-1830. — 27. 1829-1830. — 28. 1830. — 29. 1831-1834. — 30. 1834-1845. — 31. 1845-1848. — 32. 1852-1853. — 33. 1855-1870. — 34. 1871. — 35. Biscuits depuis 1860. — 36. Marque actuelle. — 37. Tours. — 38. Pas-de-Calais. — 39. La Rochelle. — 40. Saint-Cloud. — 41. Rouen. — 42. Rouen. — 43. Rouen. — 44. Rouen. — 45. Lille-Flandre. — 46. Lille. — 47. Révérend. — 48. Sceaux. — 49. Sinceny. — 50. D'aprey. — 51. Lorraine. — 52. Strasbourg. — 53. Bourgogne. — 54. Moustiers. — 55. Moustiers. — 56. Marseille. — 57. Renac. — 58. Nevers. — 59. Nevers. — 60. Nevers.

BELGIQUE. — 61. Bruges. — 62. Bruxelles.

ANGLETERRE. — 63. Wedgwood. — 64. Liverpool. — 65. Liverpool.

ESPAGNE. — 66. Espagne.

POLOGNE. — 67. Korzec.

RUSSIE. — 68. St-Pétersbourg. — 69. St-Pétersbourg.

ITALIE. — 70. Florence. — 71. Médicis. — 72. Médicis. — 73. Toscane. — 74. Chafagiello. — 75. Urbino. — 76. Ferrare. — 77. Vérone. — 78. Florence. — 79. Naples. — 80. Venise. — 81. Vicence. — 82. Vineuf, près Turin.

PORTUGAL. — 83. Vista Alegre.

ALLEMAGNE. — 84. Meissen (Saxe). — 85. Meissen. — 86. Meissen. — 87. Meissen. — 88. Meissen. — 89. Schwartzbourg. — 90. Fulda. — 91. Frankenthal (Bavière). — 92. Anspach (Bavière). — 93. Prusse.

AUTRICHE. — 94. Vienne.

HOLLANDE. — 95. Wesp. — 96. La Haye. — 97. Delft. — 98. Delft. — 99. Amsterdam. — 100. Hollande.

A CONSULTER. — Champfleury, *Bibliographie céramique* (1881). Guignet et Garnier, *La Céramique ancienne et moderne* (1899). Demmin, *Guide de l'Amateur de faïences et de porcelaines* (4e éd., 1873). René Jean, *Les arts de la Terre* (1911, avec Bibliographies). X. de Chavagnac et Le Grollier : *Hist. des Manufactures françaises de porcelaines* (1906, marques reproduites). Nelange et Bornemann, Monographie de Bernard Palissy (1862). Du Broc de Segange, *La faïence et les faïenciers de Nevers* (1863). A. Milet, *Hist. de la faïence et de la porcelaine de Rouen* (1898). Lechevallier-Chevignard, *La Manufacture de porcelaine de Sèvres* (1898). Lechevallier-Chevignard, *La Manufacture de porcelaine de Sèvres* (1908, Bibliographie), aussi pour le texte et les gravures, le Rapport de H. Sarriau, *Sur le Musée centennal de la classe 72 (céramique)*, à l'Exposition de 1900.

CERCLE (*GÉOMÉTRIE PRAT.*). — Le rapport de la long. de la circonférence à la long. du diamètre est un nombre incommensurable qu'on désigne par la lettre grecque π. Ce nombre a pour valeur 3,1415926524. On peut le rétablir au moy. de la phrase suivante : *Que j'aime à faire apprendre un nombre utile au sage*, le nombre des lettres de chaque mot donnant la suite de ses chiffres. Dans la pratique, il suffit d'écrire : $\pi = 3,1416$. On peut quelquefois encore user des approximations $\pi = \frac{22}{7}$; $\pi = \frac{355}{133}$; $\pi = \sqrt[2]{10}$. Il est bon de connaître encore les valeurs suivantes ; le carré de π, $\pi^2 = 9,869604$; le cube : $\pi^3 = 31,006726$; la racine carrée : $\sqrt[2]{\pi} = 1,77245$; l'inverse de π, $\frac{1}{\pi} = 0,31831$; le logarithme (*V.* ce mot), $\log. \pi = 0,49715$.

CERCLES (*LÉGISL.*). — On appelle cercle tantôt une association groupant des adhérents, afin de mettre à leur disposition un local commun où ils pourront trouver des jeux, des livres et journaux, etc., tantôt le lieu où se tiennent ces réunions. Les cercles peuvent se constituer comme toute Association (*V.* ASSOCIATION), par conséquent sans autorisation préalable, la déclaration elle-même n'étant nécessaire que si les fondateurs du cercle veulent lui faire acquérir la capacité civile, conformément à la loi du 1er juillet 1901. Mais serait considéré comme une association nulle de plein droit un cercle qui aurait été créé avec un but illicite, qui notamment constituerait en réalité une maison de jeu, les salles de jeu étant ouvertes à tout venant, etc.

Le cercle est en pareil cas fermé par décision de l'autorité. Échappent à cette règle les cercles des stations balnéaires et thermales, en se conformant aux conditions fixées par la loi du 15 juin 1907 — *V.* JEU.

Les cercles supportent une taxe progressive établie sur le taux des cotisations et la valeur locative.

Ces taxes sont acquittées par les soins des secrétaires, gérants ou trésoriers, qui doivent contre récipissé faire au mois de janvier de ch. année une déclaration à la Mairie de la commune, indiquant le nombre des membres du cercle, le montant de leur cotisation, et les locaux affectés à l'association l'année précédente. Toute déclaration inexacte donnerait lieu à double taxe. Ne sont pas assujettis à la taxe : 1° les Sociétés de bienfaisance ou de secours mutuels ; 2° les Sociétés exclusivement littéraires, scientifiques, musicales, agricoles, dont les réunions ne sont pas quotidiennes ; 3° les Sociétés ayant pour objet exclusif des jeux d'adresse, de sport, la chasse, le tir, etc., et dont les réunions ne sont pas quotidiennes ; 4° les associations d'étudiants des Facultés de l'Etat reconnues par les autorités préfectorales et universitaires ; 5° les cercles militaires, créés par décision du Ministre de la Guerre.

Cercles, Clubs, Sociétés (*SAV.-VIVRE*). — Les cercles ont en général été créés chacun dans un but déterminé. Leur nom marque cette destination : *Cercle des agriculteurs*, *Cercle artistique et littéraire*, *Automobile Club*, etc. ; certains cependant sont avant tout des salons où les gens d'un même monde se retrouvent, pour causer et se divertir. Le divertissement principal y est, malheureusement, le jeu. Les cercles sont d'accès généralement difficile ; il en est que se réserve jalousement la société aristocratique : tous d'ailleurs, quelle que soit leur composition, sont également jaloux de leur indépendance et résistent à l'extension. L'admission d'un membre nouveau y est donc toujours matière à délibération. L'on ne doit jamais se présenter qu'à un cercle composé de gens de son monde ; on doit y avoir des amis, ou à tout le moins des relations, qui vous aident de leurs conseils et favorisent votre admission. Deux parrains, en général, vous présentent ; votre candidature est alors soumise à l'examen de la commission du cercle qui décide s'il y a lieu de présenter votre candidature. Il faut tâcher de se renseigner d'avance sur les intentions de cette commission et n'aller au scrutin qu'à coup sûr ; un échec est toujours fâcheux.

CÉRÉALES. — Ce sont des plantes de la famille des *graminées*, dont les graines peuvent être transformées en farine et servir à faire du pain, des bouillies, etc. Elles forment la base de l'alimentation de tous les peuples. Les principales céréales sont : le *blé* ou *froment*, le *froment épeautre*, le *seigle*, l'*orge*, l'*avoine* dans les pays du Nord ; le *maïs*, le *sorgho* et le *riz* dans les pays chauds. On ajoute à ces graminées, le *sarrasin*, qui est de la famille des *polygonées*, mais dont on réduit aussi le grain en farine pour en faire du pain.

Le BLÉ ou FROMENT est la plus importante de toutes les céréales, dont les variétés, adaptées aux divers terrains et aux différents usages, sont excessivement nombreuses et classées en : *blé commun à épis barbus* et *sans barbe*, d'*automne* ou de *printemps* ; *blé renflé* ou *blé poulard* ; *blé dur* pour la fabrication des pâtes alimentaires ; *blé de Pologne*, etc.

Le FROMENT ÉPEAUTRE est un blé qui réussit dans les climats les plus froids et dont le grain emprisonné dans son enveloppe a besoin d'un battage spécial pour se détacher.

Le SEIGLE vient dans les terres trop pauvres pour le blé ; il a le grain beaucoup moins enflé ; on le cultive souvent en le mélangeant au froment sous le nom de *méteil*. On en fait du pain et du pain d'épice.

L'ORGE se divise en *orge commune, orge à 2 rangs, orge à 6 rangs*; elle est peu employée pour faire du pain, mais elle est d'un usage considérable dans la fabrication de la bière et la nourriture des animaux.

L'AVOINE (*avoine d'hiver, avoine de printemps, avoine de Hongrie*) est souvent consommée sous forme de *gruau d'avoine*, mais elle est presque complètement cultivée en vue de la nourriture des chevaux.

Le MAÏS ne vient bien à maturité, en France, que dans les régions du Midi : il est originaire d'Amérique, où sa culture se fait dans d'immenses proportions ; sa farine sert à faire de la bouillie, mais ne peut faire de pain, car elle est dépourvue de gluten et ne peut pas lever à cause de cela. Le maïs sert surtout à la nourriture des volailles et des bestiaux.

Le SORGHO, dont la culture est réservée aux pays méridionaux, donne un grain qui sert surtout en Afrique à préparer le *couss-couss*.

Le RIZ, cultivé surtout dans les régions chaudes et humides du continent asiatique, est, après le blé, la plus utile et la plus répandue des céréales. Il nourrit les millions d'hommes de la race jaune et il est consommé dans le monde entier pour maintes préparations culinaires.

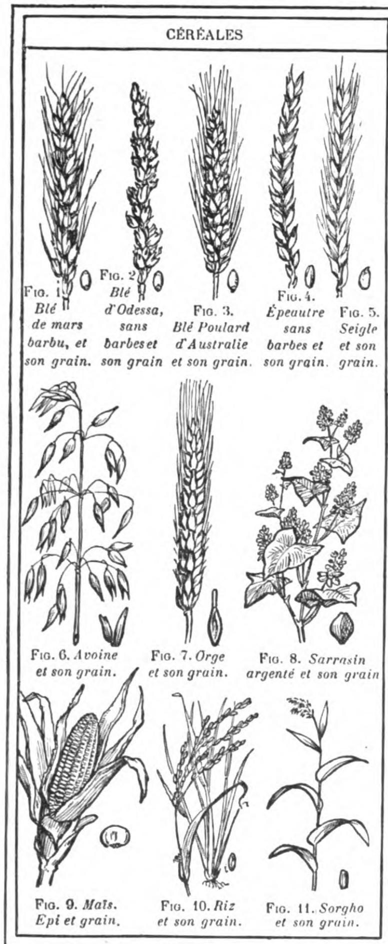

CÉRÉALES

FIG. 1. *Blé de mars barbu, et son grain.* FIG. 2. *Blé d'Odessa, sans barbes et son grain.* FIG. 3. *Blé Poulard d'Australie et son grain.* FIG. 4. *Épeautre sans barbes et son grain.* FIG. 5. *Seigle et son grain.*

FIG. 6. *Avoine et son grain.* FIG. 7. *Orge et son grain.* FIG. 8. *Sarrasin argenté et son grain.*

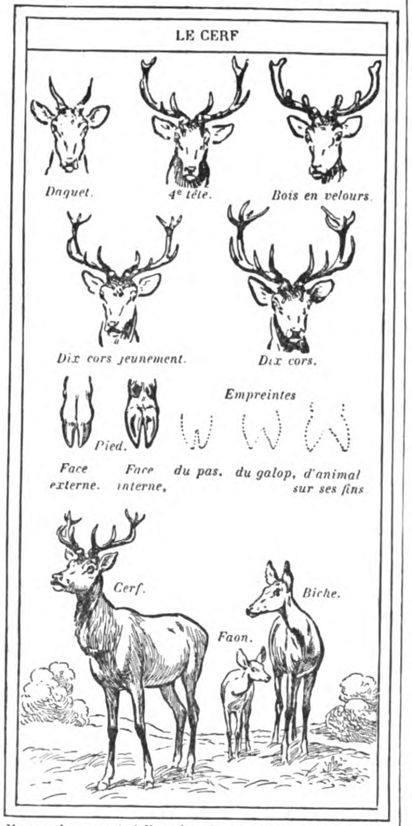
FIG. 9. *Maïs. Epi et grain.* FIG. 10. *Riz et son grain.* FIG. 11. *Sorgho et son grain.*

Le SARRASIN, qu'on récolte dans les terres pauvres de la Bretagne, de la basse Normandie et du Morvan, est consommé dans ces régions sous forme de pain, de galettes et de bouillie. On l'utilise beaucoup pour les volailles et l'engraissement des porcs.

CÉRÉMONIES PUBLIQUES (*LÉGISL.*). — Il appartient à l'autorité municipale (au Préfet de police à Paris), de prendre des arrêtés pour maintenir le bon ordre dans les cérémonies pub. ; leurs dispositions doivent être observées sous peine d'une amende de 1 à 5 fr. Le décret du 16 juin 1907 (pour l'Algérie, celui du 5 octobre 1907) a déterminé le rang que doivent occuper, dans les cérémonies pub. où ils ont été convoqués, les corps constitués et fonctionnaires, soit à Paris soit dans les départements. La personne ayant la préséance a toujours à sa dr. celle qui doit occuper le 2e rang, à sa g. celle qui occupe le 3e, etc. La cérémonie ne commence que quand l'autorité ayant la 1re place est arrivée ; cette autorité se retire la première. Si un fonctionnaire n'est pas mis au rang qui devrait lui être assigné, il devra, après des observations convenables et s'il ne lui est pas donné satisfaction, quitter la cérémon e, et en référer à ses chefs hiérarchiques.

CERF. — Le pelage est brun roux en été, il devient grisâtre en hiver, avec une bande foncée sur le dos. Le mâle a une petite crinière sur le cou et des bois sur la tête.

La biche porte pendant 40 semaines et met bas un seul faon. Celui-ci, jusqu'à l'âge de 6 mois, est de pelage fauve taché de clair. A 6 mois, il devient *hère* ; à un 1 an, il porte un bois à une seule pointe que l'on nomme *dagues* et l'animal est *daguet*. Le bois tombe à ch. printemps, puis la *tête* se refait en été. La corne est d'abord enveloppée d'une peau veloutée qui se dessèche à mesure que le bois *perle*. Au mois de mai de la 3e année, les bois du daguet sont bifurqués, ce sont les *perches* et l'animal est devenu *jeune cerf* ; à ch. année qui suivra, une pointe ou *andouiller* s'ajoutera au bois, cela jusqu'à l'âge de 7 ans, car le nombre des *andouillers* sur chaque bois dépasse très rarement celui de 8. Donc à la 4e année, 3 andouillers par bois, et ainsi de suite. La 6e année amènera 5 *andouillers* par bois, soit 10 pour la paire. Le cerf est alors


LE CERF

Daguet. *4e tête.* *Bois en velours.*

Dix cors jeunement. *Dix cors.*

Empreintes

Pied. *Face externe.* *Face interne.* *du pas.* *du galop,* *d'animal sur ses fins.*

Cerf. *Biche.* *Faon.*

dix cors jeunement et l'année suivante, il sera *dix cors bellement*. A partir de ce moment, l'extrémité du *merrain* (bras central), s'aplatit pour former l'*empaumure*. Le *vieux cerf* est alors dit *paumé* et les *andouillers* se disposent successivement sur l'*empaumure* comme les branches d'un candélabre. Le cerf porte *chandelier*.

Ce gibier, réputé le plus noble de tous, est encore commun dans les forêts du centre de la France. Pendant le jour, il demeure sous le couvert, mais à la tombée de la nuit, il va en plaine chercher sa nourriture. Il broute les céréales, arrache les pommes de terre, les topinambours, etc. Au printemps, il broute les pointes des arbustes dont la sève lui donne une sorte d'ivresse et en hiver il ronge l'écorce des arbres. En raison des dégâts qu'il fait, il est considéré comme animal nuisible. Il est sujet à de nombreuses maladies et tend à disparaître. Sa chair est excellente si la bête est jeune et si elle n'a pas été fatiguée par la course avant d'être tuée.

Le cerf et le chevreuil ont le pied fourchu, formé de deux ongles dont l'avant est appelé *pinces* et l'arrière *talons*. Parfois une des pinces est plus longue ou plus large que l'autre ou bien mutilée ou mal formée ; c'est une particularité qui permet de reconnaître le pas de la bête. On dit alors que celle-ci a une *connaissance*. Le dessous de chaque ongle est creusé et contient la sole. Les rebords latéraux que forme l'ongle s'appellent les côtés. En arrière des talons existe une petite fosse dénommée comblette Au-dessus des talons saillent deux os qui sont les ergots. L'intervalle entre ceux-ci et les talons se nomme la jambe. Aux jambes antérieures, l'os d'ergot du dehors est toujours un peu plus bas que celui du dedans et, en cet endroit, le poil se dirige vers le dehors. Aux membres postérieurs, la jambe est plus longue et la sole de l'ongle du dedans est toujours un peu moins large que celle de l'ongle du dehors.

Lors de la naissance des jeunes cerfs et chevreuils, leurs pieds de derrière sont plus petits que ceux de devant. La différence est de 1/11. Puis deux modifications opposées se font avec l'âge selon le sexe. Chez le mâle l'accroissement de poids se produisant sur l'avant-train par développement du corsage et des bois, les pieds de devant augmentent jusqu'à devenir 1/10 plus grands que ceux de derrière. Chez la femelle, l'arrière-train se chargeant périodiquement par les gestations, ce sont les pieds de derrière qui s'accroissent. La différence s'atténue ainsi pour elles progressivement jusqu'à devenir insensible. Ce sont des indices certains beaucoup plus sûrs que toutes marques d'usure du pied pour juger de l'âge de la bête. Ils sont d'ailleurs fort bien complétés par les suivants. Le dix cors allant d'assurance marche les pinces des 4 pieds serrées. Les biches vont les pinces des 4 pieds ouvertes. Les jeunes vont les pinces de devant plus ou moins ouvertes et les pinces de derrière fermées.

Cerf (*CUIS.*). — *V.* GIBIER.

CERFEUIL BULBEUX (*CUIS.*). — Faire tremper le cerfeuil bulbeux dans l'eau froide pour le débarrasser de la terre qui l'enveloppe, l'essuyer, le tailler en tranches, avoir soin d'enlever la pelure auparavant. Le cerfeuil bulbeux se prépare de la même façon que les CROSNES (*V.* ce mot).

CERF-VOLANT (*JEUX*). — I. *Cerf volant. Construction. Lancement.* — II. *Oiseau planeur.* — III. *Cerf-volant cellulaire.*

Ce jeu, qui exige le plein air, est un des meilleurs exercices pour les enfants et les jeunes gens. Le cerf-volant est un jouet très connu ; on en trouve partout et à tout prix, de toutes les formes et de toutes tailles, depuis le petit cerf-volant polygonal à bas prix ou le classique cerf-volant, un peu plus cher celui-là, en forme de cœur allongé, jusqu'aux jouets de luxe, planeurs, dragons volants et autres animaux fantastiques ; le principe reste d'ailleurs le même et les matériaux employés varient peu : osier, aluminium, papier, calicot. Mais il est très facile et beaucoup plus intéressant de fabriquer soi-même le cerf-volant de son choix. Voici quelques indications.

I. CERF-VOLANT. — CONSTRUCTION. — 1° *Le cerf-volant ordinaire (à cœur allongé).* — D'après la grandeur que vous voudrez donner à l'appareil, procurez-vous une baguette, ou une latte, bien droite, d'un bois sec, léger, mais peu flexible ; ce sera l'épine ou l'arête du cerf-volant.

PROPORTIONS DE L'APPAREIL. — La hauteur doit être à la plus grande largeur dans le rapport de 7 à 4, c.-à-d. que la largeur maxima doit être un peu supérieure à la moitié de la haut. On aura donc la plus grande largeur en multipliant la hauteur par 4/7, et réciproquement, on aura la hauteur en multipliant la largeur par 7/4.

Pour un cerf-volant de 2 m. de haut, larg. maxim. 1 m. 15 ; pour 1 m. 75, 1 m. ; p. 1 m. 50, 0 m. 86 ; p. 1 m. 25, 0 m. 72 ; p. 1 m., 0 m. 58 ; p. 0 m. 75, 0 m. 43 ; p. 0 m. 50, 0 m. 29.

L'épine du cerf-volant ayant donc été choisie, taillez près de son extrémité A une petite encoche transversale par où vous ferez passer l'arc DAC ; pour construire cet arc, prenez un jonc ou une tige de bois très souple, de l'osier, p. ex. que vous avez mis tremper quelques heures dans l'eau, pratiquez-y une petite coche en C et en D. Prenez bien exact le milieu, fixez solidement en ce point l'arc à l'épine du cerf-volant, dans l'encoche A, par plusieurs tours de fil ou de ficelle, bien serrés. Attachez une cordelette à l'extrémité C dans la petite encoche et faites-la passer par l'extrémité infér. de l'épine (où elle entourera plus. fois une échancrure ménagée en B), puis remontez du côté opposé (*V.* fig.) pour rejoindre l'autre extrémité D de l'arc ; attachez fortement pour assurer à l'arc sa courbure définitive.

Pour plus de solidité, joindre transversalement les points CA, AD, DE, EC (*V.* fig.) avec une ficelle qu'on entoure sur la latte et sur le bois grâce toujours à de petites encoches. Pour vérifier si l'appareil est bien équilibré, placer sur le bout de l'index la pointe B du châssis ; en le soutenant en l'air quelques instants dans une position verticale, on se rend vite compte du côté qui l'emporte ; on corrige l'erreur en modifiant la position de l'arc.

Garnir soit avec du papier (à la colle de pâte), soit avec de la toile très fine, du calicot (en cousant).

Consolidez en collant par derrière des bandes de papier le long de l'arête A.B. et de la ficelle transversale D.C. ; laissez bien sécher. Percez maintenant 2 trous dans l'épine, l'un au 5e, à peu près, de sa long. totale, en partant du sommet : soit en G, l'autre, à peu près, au tiers de cette long. (G'), à partir de l'extrémité infér. ; passez dans ces trous, et fixez la ficelle qui forme l'attache, et qu'on appelle *corde ventrière* ou *bride*. Cette corde doit être lâche, de manière à former avec la partie de la branche comprise entre ses 2 extrémités un triangle dont la haut. serait d'une vingtaine de cm. On fixe à la bride par un nœud coulant la cordelette très longue, au bout de laq. s'envolera le cerf-volant ; ayez soin d'enrouler cette corde en 8 autour d'un bâton. Pour compléter la machine, on lui ajoute une queue destinée à assurer son équilibre ; cette queue qui a 12 à 15 fois la long. du cerf-volant est attachée à sa partie infér., en B ; elle est constituée par une ficelle à laq. on fixe de distance en distance des morceaux de papier pliés en 4, longs de qq. cm., attachés par le milieu à intervalles à peu près égaux au moyen de nœuds coulants. La queue du cerf-volant se termine par une espèce de gros pompon en papier découpé et frisé. Pour assurer encore mieux la stabilité de l'appareil, on lui adjoint quelquefois aux 2 points opposés de l'arc DC ce qu'on appelle des *oreilles*, qui sont des façons de queues, mais beaucoup plus courtes et plus légères et dont la nécessité n'est pas absolue. Le poids de la queue ajouté à celui des oreilles doit toujours être sensiblement inférieur à celui du corps même du cerf-volant.

LE LANCEMENT. — Pour lancer le cerf-volant, on choisit un endroit, bien découvert, en pleine campagne, par un vent modéré. Si l'on est tout seul pour le lancement, voici comment procéder : ayant développé la queue du cerf-volant, vous le posez à terre, et, tenant dans la main le peloton de ficelle dont vous avez d'abord dévidé une certaine longueur, vous prenez rapidement votre course contre le vent. Si vous disposez d'un aide, il devra tenir le cerf-volant par sa partie postérieure et, après en avoir bien développé la queue, il lèvera l'appareil verticalement aussi haut que possible au-dessus de sa tête, et touj. face au vent ; vous vous placez à une dizaine de m. en avant et, au moment favorable, c.-à-d. dès que vous sentez la pression de l'air, vous prenez votre course en criant *lâchez tout* au camarade qui abandonne le cerf-volant. Si l'appareil montre quelque difficulté pour s'élever, c'est qu'il est trop chargé, allégez-le un peu en diminuant la queue et les oreilles. Si au contraire il *pique*, c.-à-d., s'il décrit des séries de cercles pour venir donner de la pointe contre le sol, c'est qu'il est trop léger, il faut alors allonger la queue ou ajouter des oreilles, si le cerf-volant n'en a pas. L'appareil bien équilibré monte rapidement dans les airs ; à mesure qu'il s'élève, fournissez-lui de la ficelle tant qu'il la tire avec force et la maintient bien tendue, enroulez cette ficelle autour du peloton aussitôt et à mesure que vous sentez que cette tension se relâche. En lâchant progressivement et avec adresse la cordelette, on peut enlever ce cerf-volant à une centaine de m. ou même davantage ; lorsqu'il est parvenu à une assez grande élévation, il se balance mollement et reste pour ainsi dire immobile ; on le laisse alors planer et l'on attache très solidement l'extrémité de la ficelle à un pieu, un tronc d'arbre. On peut s'amuser aussi à envoyer des *courrières* ; on appelle ainsi de petites rondelles de carton ou de papier que l'on enfile à la cordelette et qui, poussées par le vent, montent en tournoyant jusqu'au cerf-volant lui-même.

Pour ramener à soi le cerf-volant, enrouler peu à peu toute la ficelle qu'on a déroulée, lentement et avec soin, de façon à bien guider la marche de l'appareil, et à éviter les obstacles tels que toits de maisons, cheminées d'usines, arbres, etc. Plus le cerf-volant est élevé, plus la tension est forte ; aussi faut-il quelquefois 2 personnes pour le maintenir ou pour le ramener quand il plane au haut des airs.

II. L'OISEAU PLANEUR. — Les principes de la fabrication des cerfs-volants étant établis, on peut, comme nous l'avons dit, en varier les formes (oiseau ou papillon gigantesques, dragon ailé, etc.). Le type le plus connu est l'oiseau planeur ; voici son schéma de construction.

Choisir une baguette d'un bois très léger, très rigide et sec, pour en former l'épine ou arête AR. Au 1/3 à peu près de sa haut., à partir du sommet, tailler une petite encoche C, faire

passer dans cette encoche et y fixer solidement au moyen de ficelle, en son milieu, une baguette transversale DCE, d'une long. égale aux 4/7 de l'arête; tailler 2 coches en G et en G', à égale distance de C ; réunir par une fine cordelette AE, E G'D, DA. Tracer 2 encoches encore, l'une en H au 1/5 à peu près de la haut., à partir de la base et l'autre à l'extrémité R où l'on fait passer et l'on fixe, comme précédemment en C, une autre baguette transversale mais beaucoup plus petite BB'. De G' faire partir 2 cordelettes qui, rencontrant la baguette DE en des *points* équidistants de C, s'y enroulent et viennent se réunir en H ; joindre de même BH et B'H. Voilà le squelette de l'oiseau. Il s'agit maintenant de l'habiller.

Découpez tête et bec en un carton assez fort mais point trop lourd, et fixez au sommet entre A et G'. Puis, comme pour le cerf-volant ordin., développez une grande feuille de papier que vous encollez et sur laq. vous appliquez la charpente.

Découpez le papier non pas en suivant rigoureusement le tracé des lignes de l'armature, mais selon une légère courbure générale, comme l'indique le pointillé et en laissant une marge que vous rabattez par derrière et collez. L'oiseau est constitué ; établissez selon les mêmes principes que pour le cerf-volant la bride ou corde ventrière, vérifiez aussi l'équilibre de l'appareil et, grâce à un anneau de ficelle en BB', attachez la queue composée d'une corde de la long. voulue sans petites bandelettes et terminée par un pompon.

CERF-VOLANT

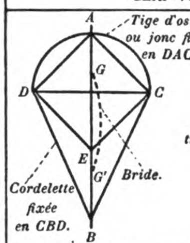


FIG. 1. *Cerf-volant en cœur allongé (construction).*

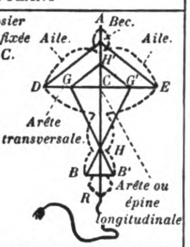


FIG. 2. *L'oiseau planeur (construction).*

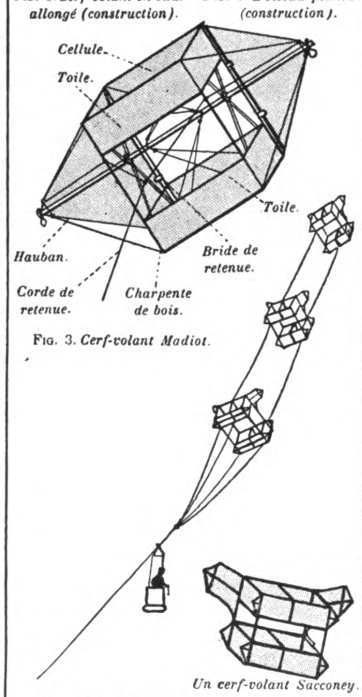


FIG. 3. *Cerf-volant Madiot.*

FIG. 4. *Un train de cerfs-volants Sacconey.*

III. CERF-VOLANT CELLULAIRE. — Il se compose de 2 espèces de casiers tendus de fine toile sur leurs faces extér. et réunis par un fuselage robuste très léger. Ces casiers sont d'ordinaire inégaux, et celui d'arrière est d'env. 2/3 plus petit que celui d'avant. On les construit en osier, en bambou fendu ou même en fil métallique. On commence par établir 2 carrés égaux en fil de fer ou en bois, ils formeront la face supér. et la base du cube que l'on constituera aisément en réunissant ensuite les sommets correspondants entre eux, avec du fil de fer similaire. On construit par le même procédé le 2e cube et, quand les 2 casiers sont établis, il reste à les relier par un fuselage rigide qui les tiendra écartés. Puis, on les recouvre de toile que l'on tend bien exact. en la cousant, clouant ou collant selon que l'armature est en fer ou en bois. Enfin, partant des 2 extrémités infér. du cerf-volant, prendre une bride, comme dans le cerf-volant ord., à laquelle est fixée, par un nœud coulant, la corde au moyen de quoi on le tient.

CERISES (*ÉC. DOM.*). — EMPLOIS DIVERS. — La cerise se sèche comme la prune ; on en fait une eau-de-vie renommée : *kirsch* ; on les conserve à l'eau-de-vie ; par la fermentation on en obtient un bon petit vin, qui peut même se transformer en vinaigre ; son jus mélangé à l'alcool donne le guignolet ; ses queues desséchées sont en décoction un puissant dépuratif ; le sirop de cerise mélangé avec de l'eau est un bon rafraîchissement ; la cerise est un délicieux fruit confit, on en fait de la gelée, de la marmelade ; on la conserve au sirop, au jus naturel, et même au vinaigre. On l'utilise encore en compotes, flans, tartes, soupes, etc.

CONFITURES DE CERISES DE MÉNAGE. — Enlever queues et noyaux : pour 3 kg. de fruits, ajouter 1 l. de jus de groseilles rouges passé à travers un linge ou 1/2 l. de jus de framboises. Mettre le tout dans une bassine et faire bouillir à grand feu pendant 30 min. Peser alors jus et fruits et par kg. ajouter 650 gr. de sucre. Verser le tout dans la bassine, remettre sur le feu, laisser bouillir pendant 30 min. Retirer du feu, mettre en pots, laisser refroidir, couvrir, garder en lieu sec.

Autre procédé. — Peser fruits sans queues ni noyaux, mettre 750 gr. de sucre pour 1 kg. de cerises. Verser le tout dans une bassine. La placer sur feu vif pour commencer, remuer avec l'écumoire jusqu'à ce que l'ébullition commence. Apaiser le feu au bout de 10 min., laisser bouillonner pendant 1 h. Verser ensuite la confiture dans les pots bien chauffés. Attendre 8 j. pour couvrir, par temps sec de préférence ; garder en lieu sec.

Autre procédé. — Prendre des cerises aigres, enlever queues et noyaux, mettre 1/2 verre d'eau et 500 gr. de sucre par 500 gr. de fruits. Le sucre bien fondu, le sirop légèrement fait, y jeter les cerises, laisser cuire 45 min., enlever les cerises, laisser recuire le sirop. Mettre en pots les cerises d'abord, le sirop ensuite.

CONFITURES DE CERISES ENTIÈRES. — Prendre 4 kg. de cerises bien mûres, enlever queues et noyaux sans déchirer le fruit. Faire un sirop avec 2 kg. de sucre et 1 l. d'eau. Battre 3 blancs d'œufs en neige et les jeter dans le sirop quand celui-ci commence à bouillir. Mélanger vivement, écumer soigneusement. Ajouter 4 gousses de vanille, puis mettre les cerises dans le sirop. Placer la bassine de telle manière que son contenu reste chaud et laisser infuser pendant 2 h. Mettre alors en pots et laisser reposer pendant 24 h. Au lieu de papier imbibé d'eau-de-vie, verser directement sur la confiture un verre d'eau-de-vie, boucher vivement et hermétiquement, ficeler et placer avec précaution en lieu bien sec.

CERISES AU NATUREL. — Remplir les flacons avec de belles cerises entières et stériliser au bain-marie, pendant 20 min.

CERISES AU SIROP. — Prendre de belles cerises, leur laisser 1 cm. de queue, les mettre en bouteilles avec du sirop de cerises et stériliser au bain-marie pendant 20 min.

CERISES A L'EAU-DE-VIE. — Prendre de belles cerises peu mûres, leur couper la moitié de la queue, les mettre dans un bocal avec un petit nouet contenant un morceau de cannelle, une pincée de coriandre, ajouter 125 gr. de sucre par 500 gr. de fruits, remplir le bocal avec de l'eau-de-vie. Au bout de 2 mois, retirer le nouet.

Autre procédé. — Prendre des cerises bien saines et pas trop mûres, couper la moitié de la queue et jeter les fruits dans de l'eau froide. Avec qq. aromates les laisser macérer 6 semaines dans l'eau-de-vie à 50°. Puis mettre les cerises dans un autre bocal, y ajouter 1 demi-litre de la macération, un ou deux décilitres de sirop de sucre suivant la quantité.

CERISES AU VINAIGRE. — Prendre de belles cerises bien saines, pas trop mûres, enlever les queues, déposer les fruits dans un bocal par lits entremêlés de sucre et d'épices jusqu'à ce que le vase soit plein. Jeter dessus du vinaigre bouilli avec des écorces de citron mais lorsqu'il est bien refroidi. Fermer hermétiquement le bocal et conserver en lieu frais.

DESSICCATION. — Prendre des cerises à chair ferme, telles que les griottes. Les passer dans un four de boulanger pendant 5 ou 6 h. et achever de les sécher au soleil. Pour ce faire, les déposer sur des claies, les queues en l'air, ou les attacher par petits bouquets. Pour la consommation, les faire cuire comme des pruneaux avec du sucre (Les cerises sont séchées entières et quelquefois dénoyautées).

CERNEAUX. — Cueillir des noix bien saines avant leur maturité. Les séparer en deux après avoir enlevé le brou. Retirer de ch. coque, avec un couteau, tout l'intér. de la noix, fruit et membranes, et le plonger ainsi dans du verjus relevé de sel et d'un peu de poivre. Les servir dans cet assaisonnement. Pour que les cerneaux aient toute leur qualité, il faut cueillir les noix au moment où, le fruit étant formé à l'intér., les membranes qui l'entourent sont encore blanches et molles, ce qui se produit au commencement d'août. C'est à cette époque qu'on commence à pouvoir faire du verjus.

CERTIFICAT (*DROIT ET LÉGISL.*). — 1° Les certificats privés émanent de simples particuliers : délivrés par leurs patrons ou maîtres aux employés, aux ouvriers, aux domestiques, ils attestent la bonne conduite de ceux auxquels ils sont donnés; aucune forme spéciale n'est requise, aucun droit n'est à acquitter ; on agira prudemment en faisant légaliser la signature par le Commissaire de police (*V.* LÉGALISATION), et en revêtant, s'il y a lieu, le certificat du timbre de l'entreprise. Modèle de formule : *Je soussigné* (nom et prénoms, qualité, adresse), *certifie que le sieur* (nom et prénoms, qualité, adresse), *a été employé chez moi en qualité de... pendant... ; que pendant ce temps il a travaillé avec zèle et a eu une conduite irréprochable. En foi de quoi, je lui ai délivré le présent certificat. Paris, le...* (signature).

2° *Les certificats authentiques* sont délivrés, suivant les cas, par les Maires, Commissaires de police, Facultés, Consuls, etc.

Toute personne délivrant un faux certif. ou en faisant usage, s'expose à la peine de la réclusion ou des travaux forcés (art. 162, C. pén.). La confection d'un faux certif. de maladie ou d'infirmité fabriqué sous le nom d'un médecin, est punie d'un emprisonnement de 1 à 5 ans ; même peine pour le médecin certifiant faussement une maladie (art. 159, 160, C. pén.) ; la confection, sous le nom d'un officier public, d'un faux certif. de bonne conduite ou d'indigence est passible d'un emprison. de 6 mois à 2 ans (art. 161, C. pén.). On peut s'opposer, dans les procès civils, à ce que les personnes qui ont délivré des certificats soient entendues comme témoins (*V.* ENQUÊTE).

Certificat d'addition (*V.* BREVET D'INVENTION).

Certificat de bonne vie et mœurs. — Est exigé pour l'admission à certains emplois : direction d'un établissement d'aliénés, etc.... Il est délivré sans frais par les Maires ou Adjoints.

Certificat de coutume. — A pour objet de faire connaître la législation d'un pays étranger en matière de transmission ou de donation de biens. Les Tribunaux de commerce peuvent aussi, au moyen de certificats de coutume, se faire éclairer sur certains points de législation étrangère ou certains usages locaux. La signature du jurisconsulte qui a délivré le certif. doit être légalisée par les autorités compétentes et en dernier lieu par les Agents consulaires en France, si le certif. est délivré en France, ou par l'Agent français accrédité auprès du gouvernement étranger, s'il est délivré à l'étranger ; la signature de l'Agent consulaire doit être elle-même certifiée par le Ministre des Affaires étrangères à Paris. Le coût des certificats est généralement élevé (le plus souvent 20 fr., mais parfois 100 fr. et au delà).

Certificat de moralité et de capacité. — Est délivré par les chambres de discipline, à ceux qui aspirent aux fonctions d'officiers ministériels. — *V.* AVOUÉ, HUISSIER, NOTAIRE.

Certificat de propriété. — Est exigé dans plus. cas déterminés par la loi : en cas de mutation, lorsque le nouveau propriétaire veut faire immatriculer une rente en son nom sur le grand-livre ; pour le remboursement à des héritiers par la Caisse des dépôts et consignations, du cautionnement d'un titulaire décédé ; pour l'obtention de pensions ou secours par des veuves et orphelins de milit. pensionnés ; pour le paiement des arrérages d'une rente ou pension (éteinte par le décès du titulaire). Il est délivré par le Notaire dépositaire de la minute, s'il y a eu inventaire, partage par acte public, ou transmission gratuite entre vifs ou par testament ; à défaut de ces actes, par le Juge de paix du domicile du décédé sur l'attestation de deux personnes connues ; par le Greffier détenteur de la minute si la mutation d'une rente s'est opérée par jugement ; par les Magistrats compétents étrangers, s'il s'agit de succession ouverte à l'étranger ; dans ce dernier cas, le certif. doit être légalisé par l'Agent diplomatique ou consulaire français. Les certif. devront être faits sur papier timbré, et payer un droit fixe d'enregistrement de 7 fr. 50 ; ceux qui sont délivrés aux veuves et orphelins de militaires, aux héritiers de pensionnaires du Trésor, pour le paiement des arrérages, sont dispensés du droit d'enregistrement ; ceux qui sont produits aux Caisses d'épargne, à la Caisse nationale des retraites pour la vieillesse, à la Caisse des Invalides de la Marine, sont dispensés de tout droit.

Certificat de radiation. — *V.* HYPOTHÈQUE.

Certificat de stage. — Est délivré par les Chambres de discipline et les Conseils de l'ordre à ceux qui aspirent aux fonctions d'officiers ministériels et aux avocats. Un certif. de stage est nécessaire aux instituteurs dans certains cas. Ce certificat doit être fait sur papier timbré, et ses signatures seront légalisées.

Certificat de vie. — Tout propriétaire d'une rente viagère doit, pour en toucher les arrérages, justifier de son existence ou de celle de la personne sur la tête de qui elle a été constituée. Il produira pour cela un certif., délivré par le Président du Tribunal, un notaire, ou le Maire de la commune habitée par le rentier (sur papier timbré à 2 fr.).

En particulier, si le paiement est fait par le Trésor, le certif. est néces. aux titulaires de rentes viagères sur 1, 2, 3 ou 4 têtes, lorsqu'elles sont payables par semestres aux échéances des 21 juin et 21 décembre de chaque année, ainsi qu'aux titulaires de pensions de toute nature immatriculées sur les registres du Trésor. L'intéressé doit, pour obtenir ce certif., présenter à un notaire de son choix (résidant même en dehors de la circonscription du canton) son acte de naissance et le titre constatant son inscription au Trésor ; à défaut de l'acte de naissance, il peut y être suppléé par un acte de notoriété. Si le rentier viager ou pensionnaire est atteint d'une maladie ou d'une infirmité l'empêchant de venir requérir lui-même son certif., il produira une attestation du Maire de sa commune, visée par le Sous-préfet et constatant l'existence du titulaire et sa maladie ou son infirmité ; l'attestation doit être timbrée, mais est exempte d'enregistrement. En fait, dans un grand nombre de villes, notamment à Paris, le notaire se borne à envoyer un clerc au domicile du requérant.

Les pensionnaires mineurs désirant obtenir un certif. se présenteront au notaire, assistés de leur tuteur, dont les noms et le domicile seront relatés dans le certif. Pour les cas spéc., où le pensionnaire est en état de détention, ou interné pour cause de démence, on se reportera au décret du 4 messidor an XIII, art. 18, 19, 20. Si des personnes sur la tête desquelles reposent des rentes viagères se refusent à fournir leur certif. aux jouissants, les notaires doivent délivrer le certif. sur la production d'une sommation préalablement faite par un huissier assisté de deux témoins, laq. contient le refus de donner le certif. Tout pensionnaire de l'État qui veut obtenir un certif. doit déclarer au notaire, qui est tenu de lui poser la question, s'il jouit ou non d'un traitement ou de quelque pension autre ; une déclaration fausse ou incomplète empêcherait la délivrance du certif. et entraînerait l'application de sanctions pénales. Les certif. des rentiers et pensionnaires de l'État doivent être rédigés sur papier timbré à 2 fr., à l'exception des certif. délivrés à l'occasion des pensions des milit. et des veuves et orphelins de milit. et aux pensionnaires rapportant un certificat d'indigence signé par le Maire ; ils ne sont pas sujets à la formalité de l'enregistrement. Les notaires qui ont avancé le prix du papier timbré peuvent se le faire rembourser et se faire allouer en outre pour chaque certif. une rétribution fixée par le décret du 9 nov. 1853.

Les pensionnaires de l'État résidant hors du territoire français se font délivrer les certif. par les légations et consulats, ou par les magistrats du pays quand leur domicile est à plus de 24 kil. de la résidence des Agents diplomatiques ou consulaires, mais ils ne sont admis au Trésor qu'avec la légalisation des Agents diplomatiques faisant mention de l'éloignement. Quant aux rentiers viagers de l'État, les certif. peuvent leur être délivrés indifféremment par les Agents diplomatiques, les Magistrats du lieu, ou même les Notaires ou autres Officiers publics.

Certificat d'indigence. — On peut avoir besoin de ce certificat pour obtenir un secours, l'entrée dans un hospice, la remise d'impôts, la délivrance gratuite d'actes de l'état civil, l'inhumation sans frais, pour être dispensé de consigner l'amende en cas de pourvoi en cassation, pour être admis à l'assistance judiciaire, etc.

Les certificats sont délivrés, sans frais, par les Maires et les Commissaires de police.

CERTIFICATS (*ENSEIGN.*). — Titres de capacité de l'Enseignement primaire, divisés en : I. *Certificats d'aptitude professionnelle* ; II. *Certificats spéciaux pour les enseignements accessoires* ; III. *Certificats d'exercice.*

I. CERTIFICATS D'APTITUDE PROFESSIONNELLE. — 1° CERTIFICAT D'APTITUDE PÉDAGOGIQUE. — Obligatoire dans l'Enseignement public pour quiconque veut être instituteur titulaire ou directeur d'une école primaire. *Conditions de l'examen* : Brevet élémentaire, 20 ans d'âge au 31 déc. de l'année d'examen, justification de 2 années d'exercice dans l'enseignement public ou privé. Pour programme, inscription et pièces à fournir, s'adresser au bureau de l'Inspecteur d'Aca-

démie (inscriptions closes 15 j. avant l'ouverture de la session. Pas de droits à payer).

2° CERTIFICAT D'APTITUDE AU PROFESSORAT DANS LES ÉCOLES NORMALES ET LES ÉCOLES PRIMAIRES SUPÉRIEURES. — Exigé des : 1° Directeurs, Directrices et Professeurs des écoles normales et écoles primaires supérieures ; 2° Aspirants au Certificat d'aptitude à l'inspection des écoles primaires et à la direction des écoles normales. *Conditions de l'examen* : Brevet supérieur ou un baccalauréat ; 21 ans accomplis au moment de l'inscription ; justification de 2 ans d'exercice dans l'enseignement public ou privé. Pour programmes, inscription et pièces à fournir, s'adresser à Paris : à la Sorbonne ; en province : au bureau de l'Inspecteur d'Académie. Exceptionnellement en cas de force majeure, les candidats peuvent bénéficier de l'admission à la session qui suit celle de l'ajournement.

3° CERTIFICAT D'APTITUDE A L'INSPECTION DES ÉCOLES PRIMAIRES ET A LA DIRECTION DES ÉCOLES NORMALES. — *Conditions de l'examen* : Une licence (ès lettres ou ès sciences) ; certificat d'aptitude au professorat, 25 ans révolus ; justification de 5 ans d'exercice au moins dans des établissements d'enseignement supérieur, secondaire ou primaire. Peuvent être dispensés de la production des titres ci-dessus énoncés : les instituteurs et institutrices publics munis du Brevet supér. et du Certif. d'apt. pédag. et comptant 10 ans de services dans une école prim. élément. ou supér. ; les secrétaires ou commis d'Inspection académique et les professeurs des classes élément. de l'enseign. second. comptant 10 années de services dont 5 dans l'enseig. prim. Pour programme, inscription et pièces à fournir, s'adresser à Paris : à la Sorbonne ; en province, au bureau de l'Inspection académique. Bénéfice de l'admissibilité étendue à la session qui suit celle de l'ajournement. Les épreuves écrites ont lieu au ch.-l. du départ., les épreuves orales à Paris.

4° CERTIFICAT D'APTITUDE A L'INSPECTION DES ÉCOLES MATERNELLES. — *Conditions de l'examen* : Brevet supér. et Certif. d'apt. pédag. ou Certif. d'apt. à l'Ens. second. des jeunes filles. Justification de 5 ans d'exercice dans des établissements d'enseig. second. ou prim. Pour programme, inscription et pièces, s'adresser à Paris à la Sorbonne ; en province : au bureau de l'Inspection académique. Les épreuves écrites ont lieu au ch.-l. du départ., les épreuves orales et pratiques, à Paris.

II. ENSEIGNEMENTS ACCESSOIRES.

N. — Nous ne donnons pas pour chaque certificat les matières de l'examen, celles-ci pouvant varier d'une année à l'autre.

1° CERTIFICAT D'APTITUDE A L'ENSEIG. AGRICOLE DANS LES ÉCOLES NORMALES SUPÉRIEURES. — *Conditions de l'examen* : Brevet supér. et Certif. d'apt. pédag. ou Brevet supér. et Certif. d'aptit. au prof. dans les écoles norm. et écoles prim. supér. Stage d'un an dans un établissement agricole contrôlé par l'État. Programme, inscription et pièces à fournir : s'adresser à Paris : à la Sorbonne ; en province : à l'Inspection académique.

2° CERTIFICAT D'APTITUDE A L'ENSEIGNEMENT DE L'ARABE DANS LES ÉCOLES NORMALES ET LES ÉCOLES PRIMAIRES SUPÉRIEURES. — Spécialisation du Certificat d'aptitude à l'enseignement des langues vivantes (*V.* plus loin).

Il n'y a par an qu'une session dont le Recteur de l'Académie d'Alger fixe la date.

Examen. — Épreuves écrites au ch.-l. de ch. départ. (Alger, Constantine, Oran). Épreuves orales et pratiques à Alger.

3° CERTIFICAT D'APTITUDE A L'ENSEIGNEMENT DE L'ARABE PARLÉ DANS LES ÉCOLES PRIMAIRES D'ALGÉRIE. — *Conditions* : Sont admis à subir cet examen les élèves sortant des écoles norm. d'Algérie, y compris la section spéc. et les instituteurs ou institutrices publics, pourvus du certif. d'apt. pédag.

Inscription. — Se faire inscrire 15 j. au moins avant l'ouverture de la session à l'Inspection académique de chaque département (Alger, Constantine, Oran).

Deux sortes d'épreuves : *préparatoires*, qui ont lieu dans les centres fixés chaque année par le Recteur, et *définitives* qui ont lieu au chef-lieu du département.

4° CERTIFICAT D'APTITUDE A L'ENSEIGNEMENT DE LA COMPTABILITÉ. — *Conditions* : Être âgé de 21 ans révolus au jour de l'inscription, justifier ou de la possession du Brevet supér., ou d'un baccalauréat, ou du diplôme de fin d'études de l'ens. second. des filles, ou du diplôme d'une école supér. de commerce reconnue par l'État, ou de 3 années d'exercice comme comptable dans une maison de commerce, d'industrie ou de banque.

Programme, inscription et pièces à fournir. — S'adresser : à Paris, à la Sorbonne ; dans les départ., au bureau de l'Inspection académique. Les épreuves écrites ont lieu dans ch. ch.-l. de départ. ; les épreuves orales se passent à Paris.

5° CERTIFICAT D'APTITUDE A L'ENSEIGNEMENT ÉLÉMENTAIRE DES TRAVAUX DE COUTURE. — *Conditions* : Être âgée de 18 ans révolus au moment de l'inscription. — Des dispenses d'âge peuvent être accordées par le Ministre sur l'avis du Recteur et du Comité consultatif de l'Enseignement primaire (Décret du 18 janvier 1887, art. 114 et 115).

Date de l'épreuve fixée par l'Inspecteur d'Académie et publiée au moins 1 mois à l'avance, par le *Bulletin départemental.* Se faire inscrire 8 jours au moins avant l'examen au Bureau de l'Inspection académique ; déposer : 1° acte de naissance ; 2° demande d'inscription écrite et signée par l'aspirante.

Examen : Travaux de couture choisis dans le programme des cours moy. et supér. des écoles élément. Cote 0 à 20. Moyenne de 10 nécessaire pour l'admission. Note 0 éliminatoire. *Durée* : 2 h. *Admission* prononcée par la commission et ratifiée par l'Inspecteur d'Académie qui délivre les certificats (Arr. du 18 janvier 1887, art. 222 à 226).

6° CERTIFICAT D'APTITUDE A L'ENSEIGNEMENT DE LA GYMNASTIQUE. — 2 degrés : élémentaire, supérieur. Pour le degré élément., il suffit que les candidats soient âgés de 18 ans révolus ; ils n'ont pas à fournir de diplôme spécial. Les épreuves se subissent au ch.-l. du départ. Pour le degré supér., les candidats doivent être âgés de moins de 30 ans au 1er janvier de l'année du concours et posséder le certif. du degré élém. Les épreuves sont de 2 sortes : éliminatoires qui ont lieu au ch.-l. du départ. et définitives, qui se passent à Paris.

Pour ces 2 certif., demander tous renseignements sur le programme, l'inscription et les pièces à produire : à Paris, à la Sorbonne, en province, au bureau de l'Inspection académique.

7° CERTIFICAT D'APTITUDE A L'ENSEIGNEMENT DES EXERCICES MILITAIRES. — Se faire inscrire au moins 8 j. avant l'examen au bureau de l'Inspection académique. Déposer : 1° acte de naissance ; 2° demande d'inscription écrite et signée par le candidat ; 3° certificat de l'autorité militaire constatant le service fait dans l'armée active et l'obtention du certificat de bonne conduite.

Examen. — Faire exécuter à un groupe d'élèves les exercices militaires indiqués par la Commission (durée, 20 min. au min.). Certificat délivré par le Général de division d'après la liste établie par la Commission.

8° CERTIFICAT D'APTITUDE A L'ENSEIGNEMENT DES LANGUES VIVANTES DANS LES ÉCOLES NORMALES ET LES ÉCOLES PRIMAIRES SUPÉRIEURES. — *Conditions* : Avoir 25 ans révolus le jour de l'inscription ; justifier de 2 ans de service dans un établissement public ou privé d'ens. prim. ou second., ou d'un séjour équivalent à l'étranger ; être pourvu : *Aspirants*, du Brevet supér. ou d'un Baccalauréat ; *Aspirantes*, du Brevet supér. ou du diplôme de fin d'études de l'ens. second. (Décret du 18 janvier 1887, art. 112). Des dispenses d'âge ou de stage peuvent être accordées par le Ministre sur l'avis du recteur et du Com. consultat. de l'Ens. prim. Le temps passé dans les Écoles norm. supér. de Fontenay-aux-Roses et de Saint-Cloud compte comme années de stage.

Inscription. — Se faire inscrire 15 j. au moins avant l'examen : à Paris, à la Sorbonne ; en province, à l'Inspection académique. Pièces à produire : 1° demande portant l'indication de la langue sur laquelle doit porter l'examen. 2° indication des diplômes possédés par le candidat, des lieux où il a résidé, des fonctions qu'il a remplies ; 3° le diplôme (brevet ou baccalauréat) exigé.

9° CERTIFICAT D'APTITUDE A L'ENSEIGNEMENT DU TRAVAIL MANUEL. — *Conditions* : Être âgé de 21 ans révolus au moment de l'inscription ; posséder l'un des diplômes suivants : *Aspirants* : Brevet supér. ou baccalauréat. *Aspirantes* : Brevet supér., certificat de fin d'études de l'Ens. second. ou baccalauréat. Des dispenses d'âge peuvent être accordées par le Ministre sur l'avis du recteur et du Com. consult. de l'Ens. prim.

Inscription. — Se faire inscrire (1 mois au moins avant l'examen) : à Paris, à la Sorbonne ; en province, au bureau de l'Inspection académique ; déposer avec la demande d'inscription : 1° diplôme (brevet ou baccalauréat) exigé ; 2° acte de naissance du candidat (bulletin insuffisant) ; 3° pièce établie sur papier libre par le candidat, indiquant les lieux où il a résidé et les fonctions qu'il a remplies depuis 10 ans.

Examen. — Les épreuves sont de 2 sortes : éliminatoires (elles ont lieu aux ch.-l. de départ.), et définitives (elles se passent à Paris).

10° CERTIFICAT D'APTITUDE A L'ENSEIGNEMENT DU CHANT. — *Conditions* : Être âgé de 21 ans révolus au moment de l'inscription ; compter 2 années d'exercice dans un établissement publ. ou privé. Les candidats peuvent subir les épreuves des deux degrés dans la même session, mais nul ne peut se présenter aux épreuves du degré supér. s'il n'a subi avec succès les épreuves du degré élément. (Décret du 18 janvier 1887, art. 113, modifié par les décrets du 18 janvier 1893, 10 août 1893 et 4 août 1903).

Des dispenses d'âge ou de stage peuvent être accordées par le Ministre sur l'avis du Recteur et du Com. consult. de l'Ens. prim. Le temps passé dans les écoles norm. supér. de Fontenay-aux-Roses et de Saint-Cloud compte comme années de stage (Décret du 18 janvier 1887, art. 115).

Inscription. — Se faire inscrire au moins 15 j. avant l'examen : à Paris, à la Sorbonne ; dans les départements, au bureau de l'Inspection académique.

Examens. — Toutes les épreuves, tant au degré élément. qu'au degré supér., ont lieu à Paris.

11° CERTIFICAT D'APTITUDE A L'ENSEIGNEMENT DU DESSIN. — *Conditions* : Être âgé de 18 ans révolus au jour de l'inscription.

Des dispenses d'âge peuvent être accordées par le Ministre sur l'avis du Recteur et du Com. consult. de l'Ens. prim.

Inscription. — Se faire inscrire 1 mois au moins avant la session : à Paris, à la Sorbonne ; dans les départ., au bureau de l'Inspection académique et produire l'acte de naissance. *Examen.* — Les épreuves sont toutes subies à Paris.

III. CERTIFICAT D'EXERCICE. — Ils doivent être produits par tout candidat aux fonctions d'instituteur ou d'institutrice titulaire public. Durée du stage requis : 2 ans au minimum. Se faire délivrer ces certificats : 1° par l'Inspecteur d'Académie si le stage a été accompli dans une école publique ; 2° S'il a été fait dans une école privée, par le Chef de l'établissement. Dans ce cas, accompagner le certificat d'une attestation conforme de l'Inspecteur d'Académie (Décret du 18 janvier 1887, art. 17).

CÉRUSE (*HYG.*). — Il est interdit en France d'utiliser la peinture à la céruse (carbonate de plomb). Mais ce produit, de manipulation dangereuse, trouve son emploi dans de nombreuses industries : cartes postales, cartouches, fleurs artificielles, jouets, typographie, etc. Les personnes que leur métier oblige à manipuler des sels de plomb ne peuvent le faire avec une tranquillité relative qu'en usant des précautions suivantes : vêtements spéciaux au cours du travail ; repas pris en dehors de la salle où s'opèrent les manipulations ; avant chaque repas, nettoyage soigné des mains et des ongles ; toilette de la bouche, matin et soir. Aux repas, prendre du lait en abondance. Préventivement, une fois par mois, une cure d'iodure de potassium (50 centigr.) en dix jours suivis. *Éviter* la constipation.

CERVEAU. — AFFECTIONS CHIRURGICALES.

COMMOTION CÉRÉBRALE. — *Causes* : chutes ou coups sur le crâne, chutes sur les pieds, genoux, siège.

On constate : *forme foudroyante* : mort subite ; *forme grave* : SYNCOPE (*V.* ce mot), coma et mort ou guérison lente avec suites (vertiges, troubles intellectuels) ; *forme légère* : syncope courte suivie de courbature.

Il faut : appeler un médecin qui pourra opérer le TRÉPAN ; faire le repos absolu et mettre de la glace sur la tête.

PLAIES CÉRÉBRALES. — Par piqûres (clous, etc.), instruments tranchants et contondants.

On constate : de l'aphasie, des convulsions et paralysies locales, parfois la méningite (mort subite si le bulbe est touché). Il faut soigner comme la commotion.

COMPRESSION CÉRÉBRALE. — Cas des fractures du crâne (signes et soins de la commotion et des plaies du cerveau).

CONTUSION CÉRÉBRALE. — Cas des fortes commotions qui déchirent et font saigner le cerveau sans lésions du crâne (signes et soins de la commotion et des plaies du cerveau).

CORPS ÉTRANGERS (balles de revolver, etc.).

On constate : d'abord les signes de commotion et plaies, ensuite ceux d'abcès du cerveau ou des troubles intellectuels, moteurs, névralgiques persistants.

HERNIE DU CERVEAU OU ENCÉPHALOCÈLE. — Tumeur congénitale formée par la hernie d'une portion variable de cerveau ou de ses enveloppes (méninges) à travers une ouverture du crâne atteint d'un défaut d'ossification.

On constate : une tumeur pédiculée, variant de la grosseur d'un pois à celle d'une tête de fœtus, irréductible, molle, transparente parfois, accrue de volume en cas de cris ou d'efforts, siégeant au front ou à l'occiput.

Il faut appeler un chirurgien qui jugera de l'opportunité d'une intervention (compression, ponction, séton, incision, excision).

TUMEURS DU CERVEAU. — Dues aux tissus voisins (crâne, méninges) ou à la substance cérébrale. On constate surtout

CERVEAU

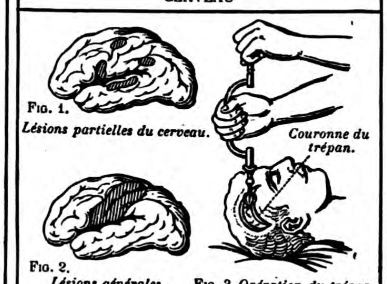


FIG. 1. *Lésions partielles du cerveau.* FIG. 2. *Lésions générales.* FIG. 3. *Opération du trépan.*

le sarcome encéphaloïde ou le cancer proprement dit. Il y a des tumeurs tuberculeuses, parasitaires (kystes hydatiques) anévrysmales.

On constate : des signes localisés en rapport avec le siège de la tumeur. Ex. : troubles intellectuels ; zone frontale, troubles surtout épileptiques, aussi paralytiques et aphasiques. Des signes généraux : maux de tête atroces bien délimités, vomissements, vertiges, vue affaiblie, et strabisme, intelligence et mémoire troublées, épilepsie partielle, pas de fièvre. Peuvent se confondre avec l'abcès du cerveau.

Il faut : appeler un médecin qui calmera (morphine) ou guérira (iode et mercure), un chirurgien qui trépanera pour diminuer la pression cause des douleurs, et parfois pour enlever la tumeur (guérison).

Cerveau (Abcès du) (*MÉD.*). — Développement de pus dans le cerveau, à la suite d'une suppuration voisine (maladie d'oreille, de gorge, anthrax, adénites du cou), ou lointaine (ostéomyélite, mal de Pott, tumeurs blanches, bronchites suppurées), à la suite d'une plaie infectée (fractures du crâne).

On constate : les signes des tumeurs cérébrales, avec caractères spéciaux : fièvre persistante ; pas de strabisme ; troubles plutôt paralytiques (aphasie) et anesthésiques (hémianesthésie, c.-à-d. d'un seul côté du corps) qu'épileptiques ; évolution rapide.

Il faut : appeler médecin et chirurgien ; mettre de la glace sur la tête, purger énergiquement, mettre des sinapismes aux jambes.

CERVELAS. — Dans une chair à saucisses grossièrement hachée, mettre du poivre en grains et un peu d'ail. Entonner cette chair dans un boyau de veau que l'on ficelle de place en place et suspendre les cervelas dans la cheminée pendant quelques jours pour les fumer. Le faire cuire simplement dans l'eau pendant 2 h., pour donner du goût à la soupe aux choux ou garnir pour une choucroute. On les mange aussi froids en place de saucisson.

CESSION DE BIENS. — L'abandon qu'un débiteur fait de tous ses biens à ses créanciers, lorsqu'il se trouve hors d'état de payer ses dettes (art. 1265, C. civ.).

La cession des biens est *volontaire* ou *judiciaire*.

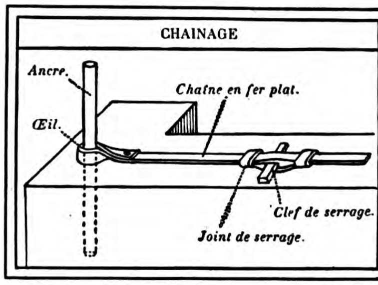
La cession *volontaire* est celle que les créanciers acceptent volont., et qui n'a d'effet que celui résultant des stipulations mêmes du contrat passé entre eux et le débiteur : elle n'est pas opposable aux créanciers qui ne l'ont pas acceptée.

La cession *judiciaire* est un bénéfice que la loi accorde au débiteur malheureux et de bonne foi, auquel il est permis, pour éviter la contrainte par corps, de faire *en justice* l'abandon de tous ses biens à ses créanciers, malgré toute stipulation contraire. La contrainte par corps n'existant plus qu'en matière criminelle, correctionnelle ou de police, la cession de biens judiciaire n'a actuellement que de rares applications.

Les débiteurs *commerçants* ne peuvent pas demander leur admission au bénéfice de la cession de biens (art. 541, C. Com.), mais ils ont la ressource du concordat par abandon d'actif.

CHAINAGE (*ARCHIT.*). — Le chainage des constructions est surtout utile lors de la construction avant la prise définitive

CHAINAGE



et totale des mortiers. Il se place dans les murs, à chaque étage, au niveau des planchers. On le fait généralement en fer plat de 0 m. 05 sur 0 m. 009 d'épais. Aux angles et à leurs extrémités un *œil* est ménagé dans la lame de fer, par lequel on passe l'*ancre*, pièce de fer verticalement placée, en fer rond de 0 m. 04 de diam. et de 0 m. 50 de long., que l'on noie dans la maçonnerie.

CHAINETTE. — 1° Point de chaînette ou chaînette. Le premier de tous les points de CROCHET. — *V.* OUVRAGES DE DAMES.

2° Point de broderie à l'aiguille ou au crochet. — *V.* BRODERIE DE COULEUR.

CHAIR A SAUCISSES. — *V.* FARCES.

CHALEUR. — *Précautions contre la chaleur à l'intérieur des habitations.* — Les isolants contre les variations de la température (chaleur et froid à l'intérieur des habitations) participent de deux principes : emploi de matériaux mauvais conducteurs, emploi de matériaux réfléchissants. Les méthodes d'isolement principales sont l'épaisseur des matériaux, l'interposition d'une couche d'air entre deux cloisonnements, l'usage d'*isolants* (*liège* en poudre ou en carreaux et briques, et pour les hautes températures : *tissus d'amiante*).

Les colorations ont une grande influence : un mur blanc extérieur absorbera moins de chaleur qu'un mur de teinte sombre. Pour les vitrages et toitures, la coloration en bleu détruira en partie l'effet des radiations solaires de l'été. Certaines couleurs spéciales bleues ont sur les autres l'avantage de pouvoir être vaporisées sur les surfaces exposées et de résister assez longtemps aux pluies et aux orages même sur le verre à vitres.

CHAMBRE A COUCHER (*ARCHIT.*). — On doit choisir l'exposition à l'Est ou au Sud-Est, de façon à lui donner 4 h. par j., de lumière solaire directe. Les chambres à coucher doivent être largement aérées par de grandes baies et munies d'une cheminée pour la ventilation. Dans le cas de chauffage par calorifère seul, réserver une gaine de ventilation. Éviter les tentures, les meubles compliqués où se dépose la poussière, exiger les parquets aussi jointifs que possible ou à *joints* rebouchés (*V.* PARQUETS). Les dimensions de la chambre à coucher sont déterminées par celles des lits, qui ont 2 m. de long sur 0 m. 90 à 1 m. 60 de large. Le lit, qu'il soit placé chevet au mur ou côté au mur, doit être appuyé contre une cloison intérieure. Éviter les alcôves qui dissimulent le lit et soustraient literie et dormeur à l'action de l'air. Il faut 25 m³ d'air par personne et une haut. sous plafond d'au moins 2 m. 70. — *V.* HABITATION.

CONSTRUCTION. — EMPLACEMENT. — Sur hauteur ou à mi-côté plutôt que sur un bas-fond argileux ou compact ou au voisinage des eaux.

ORIENTATION. — Direct. au soleil, une bonne partie du jour, le Midi en hiver, l'Est en été.

MATÉRIAUX. — Réfractaires à l'humidité, imperméables à la chaleur, perméables à l'air. Ni granit ni grès de Fontainebleau. Une chambre bâtie à neuf doit sécher 4 mois en été et 6 mois l'hiver, avant d'être habitée. Le meilleur calcaire à bâtir est le *vergelé* des env. de Paris.

REVÊTEMENT DES MURS. — Le bois est bon, car il maintient l'équilibre de la tempér. intér. Le fer est préférable en cas d'incendie, mais pas assez perméable à l'air. Le vernis est aussi peu perméable. Le badigeonnage à la chaux, d'ailleurs très laid, est très bon (5 l. d'eau pour 2 kg. de chaux nouvellement éteinte), car il est perméable et très sec. Prohiber toutes peintures ou papiers brillants aux sels de plomb ou d'arsenic. Ne coller les papiers qu'à la colle antiseptique (acide borique ou salicylique, 15 p. 1000) pour prévenir les putréfactions possibles. Ni tentures ni tapisseries où pullulent les microbes.

Chambre de malade. — AÉRATION ET VENTILATION. — Le cubage doit être de 25 à 50 m³ par tête. Fenêtres ouvertes, sauf défense du médecin, 3 ou 4 f. par j., 1 ou 2 f. par nuit et après ch. selle, ayant eu soin au préalable de protéger le lit du malade par un paravent.

CHAUFFAGE. — En principe, il faut chauffer la pièce non pas en élevant artificiellement et directement la tempér. de l'air, mais en maintenant à une certaine tempér. les parois de façon à avoir partout 18°. En cas d'insomnie, d'agitation cardiaque, de forte fièvre, cette tempér. est trop forte, on se contentera de 15°. En cas d'anémie, de sensibilité au froid, de maladies des bronches et des poumons, on ira jusqu'à 20°. Maintenir l'air humide en faisant constamment évaporer de l'eau. Éviter les gaz délétères de la combustion en brûlant du bois et mieux par le chauffage à l'aide de radiateurs réglables à l'eau chaude ou à la vapeur.

ÉCLAIRAGE. — Il faut tamiser la lumière au malade, rideaux pour le jour, abat-jour pour la nuit. Il faut que la lumière arrive au malade indirectement, de derrière le lit. L'obscurité ou la demi-obscurité sont indiquées en cas d'agitation, de fièvre, de méningite. La lumière vive, au contraire, en cas d'asthme, de torpeur, de phtisie. La meilleure lumière de nuit est la lampe électrique à incandescence ou le gaz bec Auer, munis d'un abat-jour ; la pire est la bougie dont la flamme danse et dégage le plus de gaz et coûte le plus cher ; il en est de même de la lampe à huile.

LITERIE. — Pas de matelas de plume trop chauds et trop mous qui font suer. Matelas de paille fréq. renouvelée ou de laine souvent battue et désinfectée. Les draps en toile de lin ou de coton, changés tous les 15 j. et davantage. Lit de milieu autour duquel on peut circuler, sans alcôves ni rideaux.

BALAYAGE. — Ni brosse, ni balai, ni plumeau qui soulèvent les poussières. Il faut nettoyer murs et planchers au linge autant que possible humide, les tapis au balai-aspirateur mécanique. Le système anglais, le balayage par le *vide* où un tuyau aspire à l'aide d'un courant d'air toutes les poussières, est parfait.

CHAMBRE DES DÉPUTÉS — La Chambre des Députés partage avec le Sénat, le pouvoir législatif. Ses membres sont élus par le suffrage universel (*V.* ÉLECTIONS). Elle se réunit chaque année, le second mardi de janvier, et sa session doit durer au moins 5 mois par an. Ses séances sont publiques : A cet effet, qq. places sont réservées au public sans cartes, qui fait queue à la grille du quai d'Orsay. Pour être mieux placé, s'adresser à un député, et inscrire sur la carte d'entrée obtenue de lui le nom de la personne qui veut en bénéficier ; les étrangers peuvent demander des cartes à leurs ambassadeurs.

La Chambre a, concurremment avec le Sénat, l'initiative et le vote des lois. Toutefois, les lois de finances doivent lui être présentées en 1er lieu. Les particuliers peuvent adresser des pétitions à l'une ou l'autre des deux Chambres législatives. La Chambre et le Sénat se réunissent en *Assemblée nationale* pour le vote des lois constitutionnelles et l'élection du Président de la République. Le bureau de la Chambre est élu ch. année pour la durée de la session. Les députés reçoivent une indemnité annuelle de 27 000 fr. Ils ne peuvent, pendant la durée de la session, être poursuivis ou arrêtés qu'avec l'autorisation de la Chambre, sauf le cas de flagrant délit (inviolabilité parlementaire).

CHAMBRE DU CONSEIL. — *V.* JUGEMENT.

CHAMBRES CONSULTATIVES DES ARTS ET MANUFACTURES. — Elles ont pour mission d'éclairer le Gouvernement sur les intérêts industriels et commerciaux, donnent leur avis sur la création des conseils de prud'hommes, etc., mais, à la différence des Chambres de commerce qui en ont remplacé un nombre important, elles n'ont pas de budget propre. Les chambres consult. sont établies par décret, sur la demande du Conseil municipal, et l'avis du Conseil général et du Préfet. Leurs membres (12) sont élus par les industriels et les commerçants de la circonscription (fixée par le décret), d'après les règles qui règlent l'élection des CHAMBRES DE COMMERCE.

CHAMBRES DE COMMERCE (EN FRANCE ET FRANÇAISES A L'ÉTRANGER). — I. CHAMBRES DE COMMERCE EN FRANCE. — Les Chambres de Commerce qui relèvent du Ministère du Commerce, sont des organes destinés à représenter auprès des Pouvoirs publics les intérêts commerciaux et industriels de la circonscription. Elles ont pour mission : 1° de fournir au Gouvernement les avis ou renseignements qui leur sont demandés, parfois *obligatoirement* (loi du 9 avril 1898, art. 12 et 13), sur les questions industrielles et commerciales ; 2° de présenter leurs vues sur les moyens d'accroître la prospérité de l'industrie et du commerce ; 3° d'assurer l'exécution des travaux et l'administration des services dont elles ont la charge (Magasins généraux, Écoles de commerce, etc. ; pour la concession de TRAVAUX PUBLICS, *V.* ce mot).

Il y a au moins une Chambre de Com. par départ. Le nombre des membres, fixé par décret, ne peut être infér. à 12 ni excéder 24, sauf à Paris, où il peut atteindre 40. La loi du 19 février 1908 a déterminé le mode d'élection de ces membres. Pour être éligible, il faut être Français, et remplir les conditions d'éligibilité fixées par la loi du 8 décembre 1883 qui a trait à l'élection des membres des Tribunaux de commerce. La liste des électeurs varie selon l'étendue de la circonscription : si celle-ci se confond avec le ressort du Tribunal de commerce, elle est la même que pour l'élection des Juges consulaires ; dans les autres cas, des listes spéc. d'électeurs sont dressées sur la base de la loi de 1883. Les sièges de la Chambre de Commerce sont répartis soit entre industries ou groupes d'industries et commerces ou groupes de commerces, soit entre des groupements comprenant à la fois ces différentes professions en tenant compte du montant des patentes, de la population active, de l'importance écon. des industries, etc. Le classement des industries et commerces, la répartition des sièges sont proposés au Ministre 6 mois avant le renouvellement par une commission spéc. (3 membres du Conseil général, le Président et 2 Juges du Tribunal de commerce de la ville où siège la Chambre, les Présidents des autres Tribunaux de commerce de la circonscription, le Président et 2 membres délégués de la Chambre intéressée ; un décret statue définitivement. La liste des électeurs de chaq. catégorie est dressée par arrêté préfectoral. Nul ne peut être élu que dans sa catégorie. Par dérogation, la commission indiquée plus haut peut, à la majorité des 3/4, décider qu'il n'y aura pas de catégorie. En pareil cas, après arrêté préfectoral, la répartition des membres de la Chambre de Com. entre les séries et l'ordre de renouvellement de ces séries sont réglés par le sort. Toute candidature aux Chambres de Com. doit être déclarée à la Préfecture ou à la Sous-préfecture de l'arrondissement où siège la Chambre, 5 jours au moins avant le vote ; un récépissé est délivré au candidat. Les procès-verbaux des élections sont transmis au Préfet, soumis à une commission siégeant à la Préfecture ; les décisions de cette commission sont alors transmises par le Préfet au Président en exercice de la Chambre de Com. Les électeurs et le Préfet d'autre part, peuvent, dans les neuf jours à compter de la décision de la commission, contester la régularité des opérations électorales ; le Conseil de Préfecture est compétent, sauf recours devant le Conseil d'État. Dans les 15 j., le Préfet procède à l'installation des membres élus. Les membres des Chambres de Comm., nommés pour 6 ans, élisent un Président et un Vice-président. Leurs fonctions sont gratuites.

Les frais d'établissement et d'entretien des Chambres de Com. sont à la charge des patentés de la circonscription, imposition addit. au principal de la contribution des patentes. Les Chambres de Com. peuvent en outre être autorisées, par décret, à contracter un emprunt pour la fondation des établissements plus haut mentionnés.

II. CHAMBRES DE COMMERCE FRANÇAISES A L'ÉTRANGER. — Des Chambres de Com. *françaises* ont été instituées à l'étranger dans un certain nombre de villes. Elles ont pour objet d'étudier les questions se rattachant au développement des relations avec la France, de fournir toutes indications utiles au Gouvernement et aux négociants français. Elles se composent des commerçants français de la résidence qui ont adhéré aux statuts agréés par le Ministre du Commerce sur l'avis du Consul ; les statuts fixent la durée de l'exercice commercial nécessaire pour être éligible au bureau. Ces Chambres de Com. pourvoient à leurs frais d'administration au moyen de la cotisation fixe payée par leurs adhérents, et parfois d'une subvention du Gouvernement français.

CHAMPAGNE (DÉLIMITATION DU). — L'appellation régionale *Champagne* est exclus. réservée aux vins récoltés et manipulés entièrement sur les territoires ci-après délimités :

DÉPARTEMENT DE LA MARNE. — *Arrondissements de Châlons-sur-Marne, de Reims, d'Epernay* : toutes les communes.

Arr. de Vitry-le-François : Canton de *Heiltz-le-Maurupt* : les communes de *Bassu, Bassuet, Changy, Doucey, Outrepont, Rosay, Vanault-le-Chatel, Vanault-les-Dames, Vavray-le-Grand, Vavray-le-Petit.*

DÉPARTEMENT DE L'AISNE : *Arr. de Château-Thierry* : Canton de *Condé-en-Brie*, les communes suiv. : *Condé-en-Brie, Saint-Agnan, Barzy-sur-Marne, Baulne, Celle-lès-Condé, la Chapelle-Monthodon, Chartèves, Connigis, Courboin, Courtemont-Varennes, Crézancy, Saint-Eugène, Jaulgonne, Mézy-Moulins, Monthurel, Montigny-les-Condé, Montlevon, Pargny-la-Dhuys, Passy-sur-Marne, Reuilly-Sauvigny, Tréloup.* Canton de *Château-Thierry* : *Château-Thierry, Azy, Blesmes, Bonneil, Brasles, Chierry, Essonnes, Etampes, Fossoy, Gland, Mont-Saint-Père, Nesles, Nogentel, Verdilly.* Canton de *Charly* : *Charly, Bézule-Guéry, Chézy-sur-Marne, Croutes, Domptin, Montreuil-aux-Lions, Nogent-l'Artaud, Pavant, Romeny, Saulchery, Villiers-sur-Marne.*

Arr. de *Soissons* : Canton de *Braisne* : les communes de *Braisne, Acy, Augy, Barbonval, Blanzy-lès-Fismes, Brenelle. Chassemy, Ciry-Salsogne, Courcelles, Couvrelles, Cys-la-Commune, Dhuizel, Glennes, Longueval, Merval, Saint-Mard, Paars, Perles, Presles-et-Boves, Révillon, Sermoise, Serval, Vasseny, Vauxéré, Vauxtin, Viel-Arcy, Villers-en-Prayères.* Canton de *Vailly* : *Vailly, Bucy-le-Long, Celles-sur-Aisne, Chavonne, Chivres, Condé sur-Aisne, Missy-sur-Aisne, Sancy, Soupir.*

CHAMPIGNONS. — Classe de plantes cryptogames qui comprend une infinité d'espèces et dont les types sont extrêmement variés. Leur rôle dans la nature est considérable. De nombreuses fermentations (not. celle qui transforme le sucre en alcool) sont dues aux champignons. La plupart des microbes et des algues sont aussi des champignons ; c'est à eux qu'il faut attribuer tous les phénomènes de moisissure ; il faut donc leur attribuer la cause de beaucoup de maladies, tant chez les végétaux que chez les animaux. Enfin, parmi ceux qui sont visibles à l'œil nu, beaucoup fournissent une nourriture saine et agréable. Tous sont privés de chlorophylle et cette absence implique pour eux un mode de nutrition spéc. qui leur fait puiser les éléments néces. à leur constitution dans la seule matière organique en voie de décomposition.

CHAMPIGNONS COMESTIBLES. — Un grand nombre de champignons constituent des aliments sains, délicats et substantiels qui sont très riches en substances organiques azotées, et le nombre des champignons comestibles est de beaucoup supérieur à celui des champignons vénéneux. L'étude de ces dernières espèces est assez facile et on arrive en peu de temps à discerner les individus redoutables, mais il faut toujours procéder avec beaucoup d'attention. Sans une étude sérieuse théorique et *surtout pratique*, on n'évite pas les méprises fatales.

Les appréciations empiriques telles que : la plus ou moins bonne odeur ; l'épreuve d'une cuillère d'argent ou d'étain laissée en contact pendant la cuisson et qui conserverait son brillant si l'espèce est bonne, ou noircirait dans le cas contraire ; les conclusions tirées de l'aspect de la chair qui suivant le cas, bleuit, verdit, noircit ou rougeoie ; la couleur du lait qui découle de certaines espèces, etc., n'ont *aucune valeur* et constituent seulement des préjugés dangereux.

Pour manger *impunément* des champignons quelconques, voici un moyen : les couper par petits morceaux et les faire macérer 2 h. dans de l'eau salée ou vinaigrée (2 cuillerées de sel ou 3 de vinaigre pour 1 l. d'eau et par 500 gr. de champignons). Ou encore les soumettre à une ébullition de 30 min. après macération préalable de 2 h. dans une eau pure qu'on renouvelle à plusieurs reprises.

Après l'une ou l'autre de ces préparations, les champignons, lavés et essorés avec soin, peuvent être accommodés.

Mais si le procédé a pu les rendre inoffensifs, ils constituent alors un aliment détestable, dénué de saveur et particulièrement indigeste. La moindre négligence dans les préparations indiquées peut en rendre l'usage funeste. L'unique moyen de manger les champignons en toute sécurité est donc d'apprendre à les discerner ou de se fier à un connaisseur vraiment compétent.

EMPOISONNEMENT PAR LES CHAMPIGNONS. — On ne doit consommer que les champignons jeunes et dans toute leur fraîcheur, les espèces comestibles trop vieilles et dans un état avancé pouvant provoquer tous les symptômes d'un empoisonnement. Certaines espèces vénéneuses parmi les volvaires, les russules et les bolets causent de graves désordres intestinaux mais, presque touj., les symptômes se manifestent assez tôt après leur ingestion pour que l'on puisse intervenir à temps. Les empoisonnements ayant une terminaison fatale reconnaissent surtout pour cause le genre *amanite* ; trois espèces de ce genre, l'amanite phalloïde, l'amanite citrine et l'amanite printanière, sont particulièrement redoutables : 1° par la confusion qu'on peut en faire avec les *pratelles* ou psalliotes ; 2° parce que les symptômes d'empoisonnement ne se manifestent que longtemps après leur ingestion.

Les symptômes de l'empoisonnement sont variables suivant la quantité consommée, le mode de cuisson, l'espèce en cause et la résistance du malade.

On constate quelques-uns des symptômes suivants : étourdissement, somnolence, vomissements, violentes tranchées, déjections abondantes, prostration, convulsions, etc., et l'on doit immédiatement prévenir le médecin.

Si ces manifestations se déclarent quelques heures après le repas, et surtout si le malade a des tendances à vomir, il faut administrer des vomitifs et aider par tous les moyens à l'expulsion des aliments (10 centigr. d'émétique ou 1 gr. d'ipéca délayé dans un peu d'eau tiède). A défaut de ces médicaments : eau tiède, eau légèrement savonneuse, chatouillements au fond de la gorge.

Si un temps assez considérable s'est écoulé et que la pénétration de la substance vénéneuse dans l'intestin provoque des coliques sans évacuation, on doit empl. les purgatifs (huile de ricin, sulfate de magnésie, etc.). Si les douleurs intestinales sont très vives, empl. les lavements émollients. Dans tous les cas, combattre la somnolence par du café ou du thé très fort, frictions sèches sur le corps.

CONSERVATION. — Au moyen du procédé *Appert*, l'industrie prépare des conserves où le cèpe, l'oronge et le champignon de couche sont surtout employés. Pour cette préparation, les champignons épluchés avec soin sont enfermés dans des boîtes de fer-blanc que l'on soude, sauf en un point par leq. l'oxygène doit s'éliminer. On soumet ensuite les boîtes à une tempér. d'au moins 100°, puis on soude définitivement l'orifice qu'on avait ménagé lors du remplissage.

CHAMPIGNONS SÉCHÉS. — Les champignons parfaitement nettoyés sont enfilés en chapelet en évitant qu'ils se touchent, ou disposés sur des claies et mis à sécher à l'ombre dans un endroit bien sec. La dessiccation est ensuite complétée dans une étuve ou dans un four modérément chauffé. Ce procédé très simple permet la conservation indéfinie de tous les champignons dont la chair est un peu sèche. Quand on veut les employer, il suffit de les laver pour enlever la poussière et de les mettre ensuite tremper pendant quelques heures.

CONFITS AU VINAIGRE. — Les clavaires et les petits champignons très jeunes, de la grosseur du pouce environ, se prêtent très bien à ce procédé pour lequel on opère comme avec les cornichons.

CULTURE. — La seule espèce cultivée jusqu'ici en grand est le champignon de couche (Pratelle champêtre). Pour cette culture, le fumier de cheval forme un élément indispensable. — *V.* CHAMPIGNON (BLANC DE).

DESCRIPTION SOMMAIRE DES CHAMPIGNONS CONTENUS DANS LA PLANCHE.

ESPÈCES COMESTIBLES.

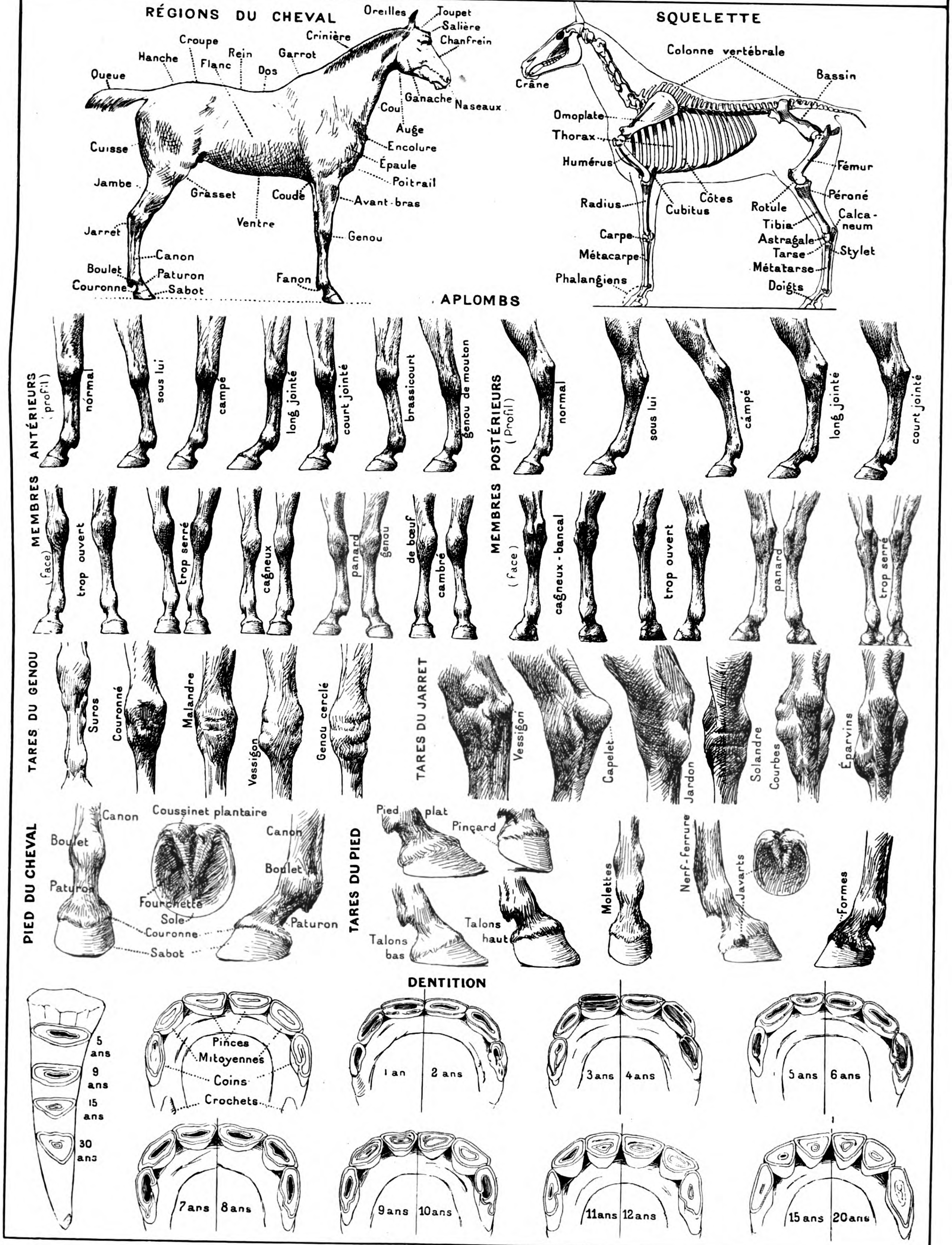
Fig. 1. — *Oronge vraie. Amanite des Césars* : Chapeau rouge orangé (10 à 20 cm. de diam.), à épiderme lisse ; feuillets inégaux d'un jaune mat ; pied et collier jaune légèrement renflé à la base qui reste entourée du cornet blanc de la volve. La chair est blanche, jaunâtre sous l'épiderme. (Éviter la confusion avec l'*amanite fausse oronge*, fig. 31.)

Fig. 2. — *Golmotte. Amanite rougeâtre* : chapeau brun rougeâtre *parsemé de verrues farineuses* (diam. : de 6 à 12 cm.). Les feuillets sont blancs, légèrement teintés de rouge, le pied aminci de bas en haut, teinté de rouge vineux vers la base, ne garde aucune trace apparente de la volve, il est légèrement strié au-dessus du collier qui est large et tombant. La chair est molle, se colorant légèrement de rouge quand on la froisse. Ce caractère, très particulier, permet d'éviter la confusion.

Fig. 3. — *Mousseron* : Tricholome de la St-Georges : Chapeau blanc jaunâtre de 4 à 8 cm. de diam., les bords légè-


CHAMPIGNONS
CHAMPIGNONS COMESTIBLES
Oronge vraie. Amanite des Césars.
Golmotte. Amanite rougeâtre.
Mousseron. Tricholome de la Saint-Georges.
Pied bleu. Tricholome nu.
Girole. Chanterelle comestible.
Sanguin. Lactaire délicieux.
Palomet. Russule verdoyante.
Charbonnier. Russule bleu-jaunâtre.
Faux mousseron.
Oreille de chardon. Pleurote Panicaut.
Boule de neige. Psalliote des jachères.
Champignons de couche.
Bolet Tête de Nègre.
Bolet raboteux.
Bolet comestible. Cèpe de Bordeaux.
Coulemelle. Lépiote élevée.
Clitopile des pruniers.
Coprin chevelu.
Clavaire jaune. Menotte.
Hydne bosselé.
Hydne imbriqué.
Craterelle. Corne d'abondance.
Fistuline foie. Langue de bœuf.
Morille comestible.
Verpe en dé.
Morillette. Helvelle crépue
Pezize, Oreille d'âne
Truffe commune et Truffe d'Été.
CHAMPIGNONS MORTELS
Amanite citrine.
Amanite phalloïde.
Fausse oronge. Amanite tue-mouches.
Fausse golmotte. Amanite Panthère.
Volvaire gluante.
CHAMPIGNONS SUSPECTS
Tricholome sulfureux.
Fausse girolle. Chanterelle orange.
Lactaire plombé.
Lactaire vénéneux.
Lactaire roux.
Russule émétique.
Bolet Satan.
Bolet amer.
Bolet blafard.
Hypholome en touffes.
Russule de Quélet.
Russule fétide.

LE CHEVAL



RÉGIONS DU CHEVAL
Oreilles
Toupet
Salière
Chanfrein
Crinière
Croupe
Rein
Garrot
Hanche
Flanc
Dos
Queue
Ganache
Naseaux
Cou
Auge
Cuisse
Encolure
Épaule
Poitrail
Jambe
Grasset
Coude
Avant-bras
Ventre
Jarret
Genou
Canon
Boulet
Paturon
Fanon
Couronne
Sabot
SQUELETTE
Colonne vertébrale
Crâne
Bassin
Omoplate
Thorax
Humérus
Fémur
Côtes
Péroné
Radius
Cubitus
Rotule
Calca-neum
Tibia
Carpe
Astragale
Stylet
Métacarpe
Tarse
Métatarse
Phalangiens
Doigts
APLOMBS
ANTÉRIEURS (profil)
normal
sous lui
campé
long jointé
court jointé
brassicourt
genou de mouton
POSTÉRIEURS (Profil)
normal
sous lui
campé
long jointé
court jointé
MEMBRES (face)
trop ouvert
trop serré
cagneux
panard
genou de boeuf
cambré
MEMBRES (face)
cagneux - bancal
trop ouvert
panard
trop serré
TARES DU GENOU
Suros
Couronné
Malandre
Vessigon
Genou cerclé
TARES DU JARRET
Vessigon
Capelet
Jardon
Solandre
Courbes
Éparvins
PIED DU CHEVAL
Canon
Coussinet plantaire
Canon
Boulet
Boulet
Paturon
Fourchette
Sole
Couronne
Paturon
Sabot
TARES DU PIED
Pied plat
Pinçard
Talons bas
Talons haut
Molettes
Nerf-ferrure
Javarts
Formes
DENTITION
5 ans
9 ans
15 ans
30 ans
Pinces
Mitoyennes
Coins
Crochets
1 an
2 ans
3 ans
4 ans
5 ans
6 ans
7 ans
8 ans
9 ans
10 ans
11 ans
12 ans
15 ans
20 ans

rement enroulés en dessous. Feuillets blancs ou crème ; pied ferme, robuste, un peu courbé et renflé à la base ; chair blanche et ferme ayant une odeur de farine.

Fig. 4. — *Pied bleu. Tricholome nu* : Chapeau entièrement violet quand il est jeune et devenant roux à l'âge adulte. (Diam. de 4 à 8 cm.) ; feuillets nombreux, inégaux et minces, de couleur violet roux, chair blanche violacée de saveur légèrement acide. Pied ferme, régulier, un peu renflé à la base qui est de même couleur que le chapeau, tandis que le haut du pied plus pâle devient farineux au sommet.

Fig. 5. — *Girole. Chanterelle comestible* : Chapeau jaune d'œuf, d'abord convexe puis creusé en entonnoir, les bords minces et lobés sont enroulés en dessous. Les feuillets épais, *bifurqués* et *peu nombreux*, descendent longuement sur un pied *plein, épais* et *court* qui s'amincit vers le bas. La chair est blanche, de saveur douce un peu poivrée (confusion possible avec la chanterelle orangée).

Fig. 6. — *Sanguin. Lactaire délicieux* : Chapeau d'abord convexe, orangé ou jaunâtre, marqué de cercles d'une coloration plus foncée ; à l'âge adulte il se déprime au centre, sa coloration pâlit et se teinte de vert. Les feuillets sont épais et nombreux, se colorant de vert quand on les froisse ; le *lait rouge orangé*, verdissant, est de saveur douce. Le pied ferme, épais, de même coloration que le chapeau, s'amincit de haut en bas.

Éviter la confusion avec le *lactaire vénéneux* et le *lactaire roux* (fig. 37 et 38).

Fig. 7. — *Palomet. Russule verdoyante* : Chapeau d'abord arrondi ; devient plan puis légèrement concave. Il est blanc crème, tacheté de vert gris et sa surface devient enfin presque entièrement vert pâle, craquelée, constellée de granulations gris verdâtre. Les feuillets sont blancs, inégaux ; le pied blanc, lisse, épais, légèrement aminci vers la base. La chair est blanche, cassante ; son odeur et sa saveur sont agréables.

Éviter la confusion : 1° avec l'*amanite phalloïde* ; 2° avec la *russule fourchue*.

Fig. 8. — *Charbonnier, Russule bleu jaunâtre* : La couleur de ce champignon est très variable : pourpre noir, violet foncé, bleuâtre, verdâtre, pourpre clair, qqf. jaunâtre ; sa taille varie de 8 à 15 cm., le centre du chapeau généralement plus clair est *ridé*. Les feuillets sont blancs, inégaux. Le pied est droit, long, ferme et ridé. La chair est blanche, légèrement teintée de lilas sous l'épiderme. La saveur est douce et agréable. (*Les caractères mal tranchés de ce champignon rendent les confusions possibles avec des espèces nuisibles.*)

Fig. 9. — *Faux mousseron. Marasme d'Oréade* : Petit champignon peu charnu, de 3 à 5 cm. de diam. Chapeau glabre, d'un roux fauve, mamelonné au centre. Les feuillets blancs jaunâtres sont espacés, peu nombreux et libres. Le pied grêle (3 mm. env.) est plein, régulier, tenace et flexible. La chair, très mince, est blanche et d'une odeur agréable qui se développe encore par la dessiccation.

Fig. 10. — *Bolet tête de nègre* : Bolet bronzé. Chapeau charnu, brun foncé presque noir, de 5 à 12 cm. de diamètre. Les tubes sont blancs, jaunâtres et même verdâtres en vieillissant. Le pied robuste et court, fortement renflé à sa base, est décoré d'un réseau brun. La chair est blanche, ferme et de saveur agréable (excellent comestible). Éviter la confusion avec le *bolet Satan* et le *bolet amer* (fig. 40 et 41).

Fig. 11. — *Bolet raboteux* : Chapeau variable de couleur, depuis l'orangé jusqu'au brun foncé, de 4 à 10 cm. de diam. Le pied, long de 10 à 15 cm., légèrement aminci vers le haut, est d'un blanc grisâtre parsemé de petites écailles noires ou brunes. La chair molle et grisâtre bleuit au contact de l'air. L'odeur est faible, la saveur fade.

Fig. 12. — *Bolet comestible. Cèpe de Bordeaux* : Sa couleur est variable du jaune grisâtre au marron, il se pèle assez difficilement. Le pied est plein, ferme, assez fréquemment renflé à sa base ; un réseau brun très régulier en décore le haut. La chair est tendre, blanche et prend quelquefois une teinte rosée sous l'épiderme du chapeau. La saveur en est agréable.

Fig. 13. — *Coulemelle. Lepiote élevée* : Ce grand champignon (chapeau de 10 à 25 cm.), se reconnaît facilement à son chapeau brun fortement écailleux qui conserve touj. un mamelon au centre. Les feuillets blancs crème, nombreux et espacés, ne touchent pas le pied qui est cylindrique jusqu'à sa base bulbeuse et porte un collier mobile à son sommet.

Fig. 14. — *Hydne bosselé* : Chapeau compact, charnu, irrégul. ondulé et découpé, de nuance jaune rosée, d'un diam. de 5 à 10 cm. La partie infér. du chapeau est revêtue d'aiguillons brun pâle qui descendent sur le haut du pied. Celui-ci est plein, épais, continuant le chapeau. La chair est blanche, ferme et légèrement amère (bon comestible).

Fig. 15. — *Hydne imbriqué* : Cette espèce se distingue par de grosses écailles sur le chapeau qui est brun, par des aiguillons blanc grisâtre et par sa chair fragile et grise (peu délicat).

Fig. 16. — *Craterelle. Corne d'abondance* : Chapeau caractéristique en forme d'entonnoir dont le prolongement aminci forme le pied. Couleur brun noir.

Fig. 17. — *Fistuline foie. Langue de bœuf* : Champignon formant une masse charnue de couleur rouge et qui pousse sur les chênes. La chair est rouge, aqueuse ; les pores sont crème ou rosés. Se mange cru ou cuit (de qualité médiocre).

Fig. 18. — *Pleurote du Panicaut. Oreille de Chardon* : Ce champignon pousse sur les racines mortes de l'Eryngium campestre (Panicaut ou chardon Roland). Son lieu d'élection empêche toute confusion. Chapeau charnu, irrégulier, se déprimant au centre à l'âge adulte, de couleur brune ; feuillets blancs, peu nombreux, descendant longuement sur un pied blanc, aminci vers le bas et généralement excentrique (comestible excellent).

Fig. 19. — *Boule de neige. Psalliote des jachères* : Le chapeau de ce champignon peut atteindre de 8 à 12 cm. ; il est d'abord blanc, puis crème, devient floconneux et son épiderme se fendille ; il est caractérisé par la présence d'un anneau double et large sur le haut du pied. Ses feuillets deviennent en vieillissant bruns et noirâtres ; on risque de le confondre avec les *amanites blanches* (fig. 29).

Fig. 20. — *Champignon de couche* : Ce champignon, connu de tout le monde, est cultivé dans les caves et alimente tous nos marchés. Quand il est jeune, il est charnu et arrondi, devient ensuite plan, soyeux, écailleux, de couleur crème ou brunâtre et large de 5 à 10 cm. Les feuillets, d'abord blancs, deviennent brun rosé, puis brun noir ; la chair molle, blanche, possède une saveur et une odeur agréable.

Fig. 21. — *Clitopile des pruniers* : Champignon charnu, dont les feuillets descendent sur le pied en s'amincissant ; le chapeau d'abord convexe devient légèrement concave en vieillissant, sa couleur est blanche ou gris clair ; sa chair, à odeur de farine, est tendre et fragile. (C'est un comestible délicat.)

Fig. 22. — *Coprin chevelu* : D'abord blanc, le chapeau conique de ce champignon devient ensuite jaune terreux vers le sommet ; et son épiderme en se fractionnant par groupes réguliers d'écailles filamenteuses, lui donne un aspect particulier. Les feuillets, primitivement crème, se modifient jusqu'au noir violet. Le pied, long, mince, creux et légèrement renflé à la base, se prolonge par une racine souterraine. Ce champignon demande à être consommé de suite et pendant sa jeunesse.

Fig. 23. — *Clavaire jaune. Menotte* : Il suffit de voir l'image pour fixer dans la mémoire la forme caractéristique de ce champignon. Ses rameaux sont lisses d'un jaune plus ou moins foncé, sa chair blanche a l'odeur du champignon. Toutes les clavaires sont comestibles : qq.-unes sont indigestes.

Fig. 24. — *Morille comestible* : Est de deux nuances, jaune ou grise. Toutes les variétés sont comestibles et toutes sont caractérisées par un pied que surmonte une tête creusée de nombreuses alvéoles. Ce champignon très parfumé est un comestible très recherché.

Fig. 25. — *Verpe en dé* : Le chapeau de couleur qui varie du jaune pâle à l'orangé, ou qui reste gris pâle, affecte la forme d'un *dé* qui recouvre le haut d'un pied cylindrique de même nuance et recouvert de petites écailles.

Fig. 26. — *Morillette. Helvelle crépue* : Bizarre de forme, le chapeau de 3 à 4 cm. et de couleur brune, se rabat comme une gaine et sans y adhérer, autour de la partie supér. d'un pied haut, de couleur plus claire et profondément sillonné de rides profondes. Jeune, son goût rappelle celui de la morille.

Fig. 27. — *Pézize. Oreille d'âne* : Ce champignon, pourvu d'un pied extrêmement court, affecte d'abord comme toutes les pezizes la forme d'une coupe veinée et sillonnée de couleur brune ; puis très rapidement il s'étale. Il est comestible comme toutes les pezizes.

Fig. 28. — *Truffe commune et Truffe d'été* : Champignons souterrains, à chair ferme, de coloration foncée, toujours pourvue de veines, et qui poussent, surtout en Périgord, dans le voisinage du chêne pubescent. La variété d'été est moins appréciée que la variété d'hiver.

CHAMPIGNONS MORTELS.

Ces champignons (*sauf la fausse oronge*), sont caractérisés par une *volve qui entoure la base du pied*.

Fig. 29. — *Amanite citrine* : Chapeau blanc ou jaune citron, recouvert de plaques d'un blanc sale. Diam. 5 à 8 cm., *feuillets blancs* avec légers reflets jaunâtres. Pied de même couleur, muni d'un collier de même couleur, renflé à la base et *garni d'une volve blanche* formant un rebord épais.

Fig. 30. — *Amanite phalloïde* : Chapeau vert jaunâtre de 6 à 10 cent. de diam., marqué de petites *stries fibreuses* ; feuillets blancs légèrement jaunâtres ; pied de même couleur, muni d'un collier de même couleur, renflé à la base et entouré d'une volve persistante et bien développée. Le *chapeau* lisse et visqueux ne garde que rarement les plaques écailleuses dont il est recouvert.

Fig. — 31. *Fausse oronge. Amanite tue-mouches* : On peut la distinguer aisément de l'*oronge* par les caractères suivants : la couleur de son chapeau se rapproche plus du *vermillon* que de l'orange. Le chapeau est recouvert d'*écailles blanches*. Les feuillets sont *blancs*. *Elle n'a pas de volve* autour du pied qui est de couleur blanche.

Fig. 32. — *Fausse Golmotte. Amanite Panthère* : Chapeau gris brun, *strié au bord*, de 6 à 10 cm. de diamètre, recouvert de verrues blanc sale ; *les feuillets sont blancs*. Pied cylindrique, *blanc*, muni d'un bulbe que surmonte un mince rebord, débris de la volve ; anneau *blanc*, mince. *La chair est blanche*, d'odeur fade.

Fig. 33. — *Volvaire gluante* : Chapeau charnu, visqueux, de 5 à 6 cm. de diam., gris ou gris vert, les feuillets sont *roses*. Le pied blanc gris est *dépourvu d'anneau, une volve* entoure la base.

CHAMPIGNONS SUSPECTS.

Fig. 34. — *Tricholome sulfureux* : Ce champignon doit son nom à la couleur jaune de ses feuillets, de son pied et de sa chair ; cette coloration brunit un peu sur le chapeau. Sa saveur et son odeur pénétrante sont fortement désagréables.

Fig. 35. — *Fausse girole, chanterelle orange* : Chapeau *jaune pâle*, feuillets *étroits, serrés*, de *couleur orangée*, pied de même couleur, *allongé* et *grêle*.

Fig. 36. — *Lactaire plombé* : Chapeau arrondi, les bords enroulés en dessous, de 10 à 13 cm. de diam. et de couleur verdâtre souvent maculée de teinte plus foncée. Il est d'abord velouté, puis glabre et enfin visqueux. Les feuillets jaune pâle descendent longuement sur un pied ferme de même couleur que le chapeau. La chair est blanche, compacte, et laisse écouler un *lait blanc* et *âcre*.

Fig. 37. — *Lactaire vénéneux* : Le chapeau d'abord arrondi se creuse par la suite ; il est d'un roux plus ou moins foncé et ses bords enroulés en dessous sont *garnis de poils* abondants. Les feuillets, minces, étroits, sont de couleur crème. Pied ferme de la même couleur que les feuillets. Chair blanche, *lait blanc très âcre*.

Fig. 38. — *Lactaire roux* : Le chapeau *roux foncé* porte au centre *un petit mamelon conique*. Les lamelles sont serrées, variant du crème au jaune roux ; le pied roux, farineux, *un peu poilu* à la base. La chair est un peu rougeâtre et ferme, elle laisse écouler un *lait blanc* très âcre.

Fig. 39. — *Russule émétique* : Chapeau *rose ou rouge, strié sur le bord et dont l'épiderme s'enlève facilement*. Feuillets peu serrés, *pied blanc légèrement rosé*, chair blanche, rosée sous l'épiderme et de saveur très âcre.

Fig. 40. — *Bolet Satan* : Grosse espèce facilement reconnaissable à la couleur *grise* du chapeau, à la couleur *rouge écarlate* de ses pores, à son gros pied *jaunâtre* décoré d'un réseau *rouge* et surtout à la couleur de sa chair qui prend rapidement à l'air une couleur *bleu verdâtre* très accusée.

Fig. 41. — *Bolet amer* : Chapeau de 5 à 12 cm., brun, jaunâtre ou roux. Pores blancs puis *roses*. Sa chair est molle, blanche ou un peu rosée. *Saveur très amère*.

Fig. 42. — *Bolet blafard* : Chapeau brun, plus foncé que celui du bolet Satan, *pores rouges*. Pied cylindrique, jaune, orné d'un réseau rouge. Chair jaunâtre, molle et bleuissant rapidement à l'air.

Fig. 43. — *Hypholome en touffes* : Ce champignon se rencontre toujours en groupe sur les vieilles souches.

Son chapeau mince, glabre, mamelonné au centre, est de couleur jaune-soufre et mesure de 3 à 6 cm. de diam. Les feuillets minces et inégaux sont jaunes. Le pied flexible et mince est jaune ; la chair de même couleur est amère.

Fig. 44. — *Russule de Quélet* : Le chapeau, pourpre foncé ou violet noir, mesure de 3 à 6 cm. Les feuillets tiennent au pied ; ils sont jaunâtres. Le pied est rose clair moucheté de blanc. La chair est blanche et très poivrée.

Fig. 45. — *Russule fétide* : Gros champignon rond, de 10 à 12 cm. de diam. Le chapeau, de couleur ocracée, *est fortement strié* sur le bord. Les feuillets sont blancs ou ocracés, la chair blanche ou jaunâtre possède une odeur très forte et une saveur très âcre.

RÉSUMÉ. — Les champignons les plus dangereux et qui déterminent l'empoisonnement mortel sont pourvus d'une VOLVE (sauf la fausse oronge) et appartiennent aux genres *Amanite* ou *Volvaire*.

Après eux, les champignons les plus malfaisants, mais dont l'empoisonnement n'est suivi de mort que par exception, appartiennent aux genres *Bolet*, *Lactaire* et *Russule*.

Champignon (Blanc de). — Se vend en petites briquettes chez les marchands de graines de semence ; c'est du fumier de cheval un peu pailleux mais très bien trié dans leq. on a fait développer les spores du champignon de couche. Le blanc qu'on achète ainsi et qui a été desséché pour le conserver ne donne pas touj. satisfaction. Pour le faire soi-même, il faut d'abord se procurer du *blanc vierge* qui se développe spontanément en certains fumiers et notamment dans les cages à lapins qui sont rarement nettoyées ; l'odeur caractéristique de champignon qui s'y développe décèle la présence de ce blanc. Avant de le retirer du fumier où il végète, préparer du fumier de cheval frais (n'ayant pas plus d'un mois) en en faisant un tas de 1 m^3 dans leq. on répartit bien également le crottin et la paille trempée d'urine. Si le fumier est trop sec pour fermenter, y ajouter un peu d'eau. Quand le tas est élevé, surveiller sa tempér. jusqu'au moment où il se forme à l'intér. une bande blanche ; démolir le tas et le remonter en mettant à l'intér. les parties qui étaient à l'extér de façon à amener tout le fumier au même degré. Si la chaleur monte vite (ce qui est subordonné à la teneur du fumier en urine), l'abattre et le remonter une 3e fois. Sinon, le disposer en petites *meules* de 0 m. 40 de haut, accotées à bonne exposition de moyenne chaleur en été, ou le rentrer en cave en hiver. Faire ces petites meules avec beaucoup de soin ; les monter et les dresser *avec les mains* en tirant et concassant le fumier. Quand ces meules sont faites, la température y remonte ; si elle va à 30°, il faut attendre. Quand la température est à 25°, prendre par petites parties le blanc vierge et en *larder* à distances égales la masse des meules ; recouvrir, sans fouler, les trous faits par le *lardage* et laisser les spores se développer. Si l'opération est bien conduite, on constatera que les tas de fumier sont envahis entièrement par les filaments blancs du champignon de couche et que ces filaments sont parsemés de petits nœuds blancs qui sont les futurs champignons. Ils sont en quantité innombrable. Au moment où, toute la masse étant garnie de spores, la végétation pourrait commencer, défaire les meules par couches en coupant ces couches en briquettes et les faire sécher au soleil ou à bonne température. Elles se conservent au sec 2 ou 3 ans et servent alors à larder les meules de production dans lesquelles elles répandent à leur tour les ligaments et les spores.

Champignons (*CUIS.*). — *V.* les articles : CÈPE OU BOLET, GIROLLE, MORILLE, MUSCAT, ORONGE, TRUFFE.

Les champignons empl. comme garnit ure de certains plats de viande donnent un parfum préférable à celui de tous les autres condiments. Accommodés seuls et servis en guise de légumes, ils sont également très bons.

CHAMPIGNONS DE COUCHE. — Ces champignons ne sont jamais vénéneux, à la condition d'être *empl. frais* ; mais lorsqu'ils sont trop faits, et bien avant la décomposition, ils deviennent non pas vénéneux, mais très indigestes. Ils peuvent alors occasionner de graves malaises, avec les symptômes de l'empoisonnement. Il en est du reste ainsi des morilles. avec la différence que la morille se dessèche souvent en vieillissant au lieu de se décomposer, et alors elle ne présente aucun danger. Le champignon de couche doit être blanc, ferme, et sans vide entre la tête et la queue.

CHAMPIGNONS SAUTÉS. — Prendre des champignons de couche bien frais ou des morilles fraîches ; il est très difficile d'éplucher les morilles en les tournant, se contenter de les éplucher avec soin en enlevant l'épiderme et la partie terreuse attachée à la tige. Laver les champignons dans 2 eaux, les faire tremper 30 min. dans de l'eau tiède en les remuant de temps en temps avec les mains, les égoutter et les mettre dans une casserole avec du beurre fin, un jus de citron, du sel, du poivre, un peu de muscade râpée, une pincée de sucre en poudre. Les sauter ainsi, pendant 10 min., les mouiller de consommé ou de bouillon, ajouter 1 petit bouquet de persil et 1 oignon piqué d'un clou de girofle ; les laisser mijoter 30 min., et, au moment de les servir, retirer l'oignon et le persil et ajouter le jus d'un demi-citron.

CROUTE AUX CHAMPIGNONS. — Prendre 1 pain rond d'une livre ; couper une tranche de 1 cm. sur la partie supér. ; ensuite enlever toute la mie de l'intér. du pain. Mettre cette croûte au four pendant 15 ou 20 min., et, au moment de servir, y verser les champignons préparés à la crème ou à la poulette. Il faut que la croûte de pain soit devenue croquante et qu'elle soit chaude.

CHANCELIÈRE. — Sorte de sac ou de coussin à poche fourré dans leq. on introduit les pieds pour entretenir leur chaleur. La chancelière se place sous la table de travail, le dessus se fait en drap uni, ou brodé en tapisserie, en fragments de tapis. La chancelière est beaucoup plus hygiénique que la chaufferette.

CHANCELLERIE. — Ce mot est pris en différents sens.

Il désigne parfois le Ministère de la Justice. — *V.* MINISTÈRES : JUSTICE.

On donne le nom de *Grande* chancellerie à l'admin. de la LÉGION D'HONNEUR (*V.* ci-dessous). Mais cette expression s'applique le plus souvent aux bureaux des Agences diplomatiques et consulaires, où sont reçus certains actes : actes de l'état civil, actes de navigation, actes notariés, etc. (*V.* CONSULS). Des droits, dits *droits de chancellerie*, variant selon la nature des actes, mais tarifés par décrets (un nouveau tarif est appliqué depuis le 1er juillet 1910), sont perçus par les soins du Chancelier, sous le contrôle de l'Agent diplomatique ou du Consul. Le tarif doit être tenu à la disposition du public dans les bureaux où la perception des droits est effectuée. — *V.* aussi MINISTÈRES : AFFAIRES ÉTRANGÈRES.

Chancellerie (Droits de). — A l'occasion de l'émission de certains actes publics, qui accordent aux particuliers des faveurs except., l'État perçoit certains droits, dits de chancellerie, comprenant, outre les *droits du sceau* proprement dits, des droits d'enregistrement, un droit de timbre et enfin un droit

fixe attribué au *référendaire au sceau*, qui a introduit devant le Ministre la demande du particulier.

Ces droits de sceau, qui ont été fixés par des ordonnances spéciales, varient suivant l'acte qui donne droit à leur perception ; suivant, par ex., qu'il s'agit d'une demande en changement de nom ou en addition de nom, une demande de dispense d'âge et de parenté pour contracter mariage, etc. Ces divers droits doivent être payés avant l'expédition des actes. Ils étaient autrefois versés à une caisse spéciale, la Caisse du Sceau, supprimée dès la Monarchie de Juillet ; aujourd'hui ils sont perçus par un Receveur de l'Enregistrement de Paris et au profit du Trésor.

Ce sont les actes en transmission de ligne directe de titres de noblesse qui donnent lieu à la perception des droits les plus élevés. Ainsi l'acte de transmission du titre de *Duc* est sujet au droit de sceau de 15 000 fr., à un droit enregistré de 3 730 fr. et à un droit fixe de référendaire de 300 fr. Les actes relatifs aux titres de Marquis, de Vicomte, de Baron, de Chevalier sont taxés de droits moins élevés. Pour l'acte constatant la transmission d'un titre de noblesse en ligne indirecte, le Trésor ne touche que le 1/3 du droit précédent et le référendaire la moitié de son droit fixe d'honoraire

En cas d'adoption ayant pour objet la transmission d'un titre de noblesse, l'autorisation donne lieu à la perception d'un droit de 1 000 fr. en droit de sceau ; 250 fr. en droit d'enregistrement, et de 100 fr. en droit de référendaire.

Ces droits sont de 625 fr. 25 pour les autorisations de servir ou de se faire naturaliser à l'étranger ; de 600 fr. pour les additions et changements de noms, de 230 fr. 25 pour les dispenses de parenté pour contracter mariage, de 125 fr. 25 pour les dispenses d'âge dans le même cas, pour les admissions à domicile, les naturalisations et les réintégrations dans la qualité de Français.

La remise de ces droits partielle et exceptionnellement totale peut être accordée par le Chef d'État, sur la proposition du Ministre de la Justice.

CHANCELLERIE (GRANDE). — I. ORGANISATION. — L'administration de l'ordre de la Légion d'honneur est confiée à un Grand Chancelier, qui a l'initiative des décisions à prendre, propose pour la Légion d'honneur et la Médaille militaire les anciens milit. et anciens fonctionnaires, présente le projet de budget annuel. Il traite directement avec le Président de la République. Il est assisté d'un Secrétaire général qui dirige les bureaux et le remplace le cas échéant. Un Conseil de l'Ordre, composé du Grand Chancelier, du Secrétaire général, et de 10 membres choisis parmi les différents grades de l'Ordre, donne son avis sur la répartition des nominations et promotions, sur l'établissement du budget, sur les mesures de discipline à prendre, veille à l'observation des statuts et règlements. Les bureaux de la Grande Chancellerie comprennent : *le Bureau du Secrétariat général* (affaires réservées, budget, affaires disciplinaires, demandes d'admission, etc.) ; *le 1er bureau* (personnel des membres de l'Ordre, traitements, demandes d'autorisation des décorations étrangères) ; *le 2e bureau* (maisons d'éducation, secours, etc.) ; *le 3e bureau* (budget) et *les Archives*.

II. MAISONS D'ÉDUCATION. — Les maisons d'éducation de la Légion d'honneur sont instituées pour donner l'instruction gratuite aux filles des membres de l'Ordre sans fortune. Elles ont aussi, à titre payant, des petites-filles, filles, sœurs ou nièces de légionnaires. Les 3 maisons sont sous la surveillance du Grand Chancelier, qui présente les élèves à la nomination du Président de la République. Les élèves sont admises de 10 à 12 ans ; on choisit de préférence celles qui sont le plus près d'atteindre la limite d'âge. Chaque famille ne peut prétendre qu'à une seule place, sauf s'il s'agit d'orphelines de père et de mère. Pour être admise, la candidate doit être en état de subir un examen comportant une dictée, une épreuve de couture, une épreuve facultative d'allemand ou d'anglais ; elle en est dispensée si elle est munie du certificat d'études. Les trois maisons préparent au brevet élémentaire. La maison de *St-Denis* prépare au brevet supérieur, à l'enseignement artistique, etc. Elle a 400 places gratuites et 75 payantes (1 000 fr. en 3 termes payés d'avance). Pour toute élève, même admise gratuitement, les parents doivent avant son entrée verser 300 fr. pour la valeur du trousseau fourni.

La maison d'*Ecouen* donne un enseignement commercial, prépare aux concours des Postes et Télégraphes, des Banques, etc. Celle des *Loges* (Forêt de St-Germain) donne un enseignement professionnel (couture, broderie, etc.). Ces deux dernières maisons reçoivent 400 élèves gratuites et 40 payantes (700 fr. de pension). Le prix du trousseau est de 250 fr., mais la Grande Chancellerie paie les trousseaux des élèves admises gratuitement. Lorsqu'une élève a des aptitudes particulières, le Grand Chancelier peut, avec le consentement des parents, décider son changement de Maison.

CHANGE (*FIN.*). — Le change, c'est la différence de cours qui peut exister, par suite de circonstances diverses, entre les monnaies théoriquement équivalentes des divers pays.

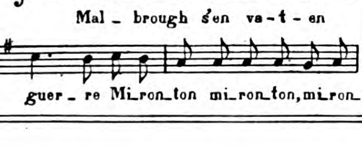
La guerre de 1914-1918 a, en particulier, amené des différences au change considérables. Avant la guerre, les monnaies européennes étaient presque toutes au pair, le mark allemand avait sa valeur théorique de 1 fr. 25, comme le franc suisse ou le franc français leur valeur théorique de un franc ; après la guerre, le franc suisse valait toujours théoriquement un franc, tandis que le mark allemand était tombé à 0 fr. 25 et le franc français descendait à 0 fr. 45.
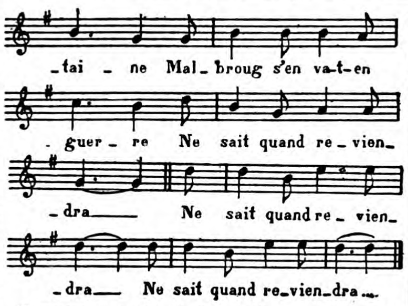
Avant d'échanger de la monnaie d'un pays contre celle d'un autre pays, il est prudent de se renseigner au préalable sur le change auprès de divers banquiers et de ne traiter qu'avec le plus offrant.

CHANOINE. — *V.* CHAPITRE.

CHANSONS. — Les chansons diffèrent des RONDES (*V.* ce mot), en ce qu'elles ne sont accompagnées d'aucune mimique. Voici quelques chansons célèbres :

MALBROUGH S'EN VA-T'EN GUERRE





2e COUPLET : Il reviendra z-à Pâques. ‖ Mironton, mironton, mirontaine. ‖ Il reviendra z-à Pâques ‖ ou à la Trinité (*ter*).

3e COUPLET : La Trinité se passe. ‖ Mironton, mironton, mirontaine. — La Trinité se passe ‖ Malbrough ne revient pas (*ter*).

4e COUPLET : Madame à sa tour monte. ‖ Mironton, mironton, mirontaine. ‖ Madame à sa tour monte ‖ Si haut qu'elle peut monter (*ter*)

5e COUPLET : Elle aperçoit son page. ‖ Mironton, mironton, mirontaine ‖ Elle aperçoit son page ‖ Tout de noir habillé (*ter*).

6e COUPLET : Beau page, ah ! mon beau page. ‖ Mironton, mironton, mirontaine, ‖ Beau page, ah ! mon beau page, ‖ Quell' nouvelle apportez (*ter*).

7e COUPLET : Aux nouvell's que j'apporte. ‖ Mironton, mironton, mirontaine, ‖ Aux nouvell's que j'apporte, ‖ Vos beaux yeux vont pleurer (*ter*).

8e COUPLET : Quittez vos habits roses. ‖ Mironton, mironton, mirontaine. ‖ Quittez vos habits roses ‖ Et vos satins brochés (*ter*).

9e COUPLET : Monsieur Malbrough est mort. ‖ Mironton, mironton, mirontaine. ‖ Monsieur Malbrough est mort, ‖ Est mort et enterré (*ter*).

10e COUPLET : J'l'ai vu porter'z-en terre, ‖ Mironton, mironton, mirontaine. ‖ J'l'ai vu porter z-en terre, ‖ Par quatre z-officiers (*ter*).

11e COUPLET : L'un portait sa cuirasse, ‖ Mironton, mironton, mirontaine. ‖ L'un portait sa cuirasse, ‖ L'autre son bouclier (*ter*).

12e COUPLET : L'un portait son grand sabre, ‖ Mironton, mironton, mirontaine. ‖ L'un portait son grand sabre, ‖ L'autre ne portait rien (*ter*).

13e Couplet : A l'entour de sa tombe, ‖ Mironton, mironton, mirontaine. ‖ A l'entour de sa tombe ‖ Romarins l'on planta (*ter*).

14e COUPLET : Sur la plus haute branche, ‖ Mironton, mironton, mirontaine. ‖ Sur la plus haute branche ‖ Le rossignol chanta (*ter*).
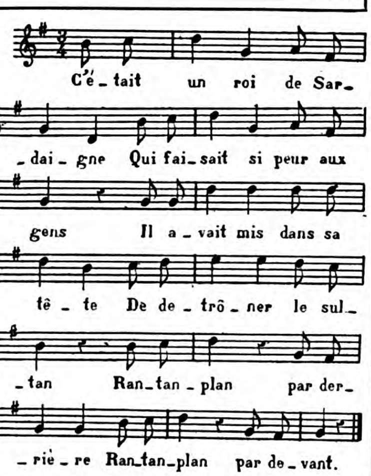
15e COUPLET : On vit voler son âme ‖ Mironton, mironton, mirontaine ‖ On vit voler son âme ‖ Au travers des lauriers (*ter*).

16e COUPLET : Chacun mit ventre à terre, ‖ Mironton, mironton, mirontaine. ‖ Chacun mit ventre à terre ‖ Et puis se releva (*ter*).

17e COUPLET : Pour chanter les victoires, ‖ Mironton, mironton, mirontaine. ‖ Pour chanter les victoires ‖ Que Malbrough remporta (*ter*).

18e COUPLET : La cérémonie faite, ‖ Mironton, mironton, mirontaine. ‖ La cérémonie faite, ‖ Chacun s'en fut coucher (*ter*).

C'ÉTAIT UN ROI DE SARDAIGNE
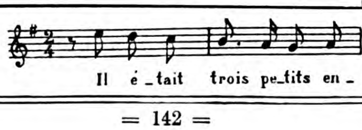


2e COUPLET : Il avait mis dans sa tête ‖ De détrôner le Sultan. ‖ Il avait pour toute armée ‖ Quatre-vingt-dix paysans. ‖ Ran tan plan par derrière, etc.
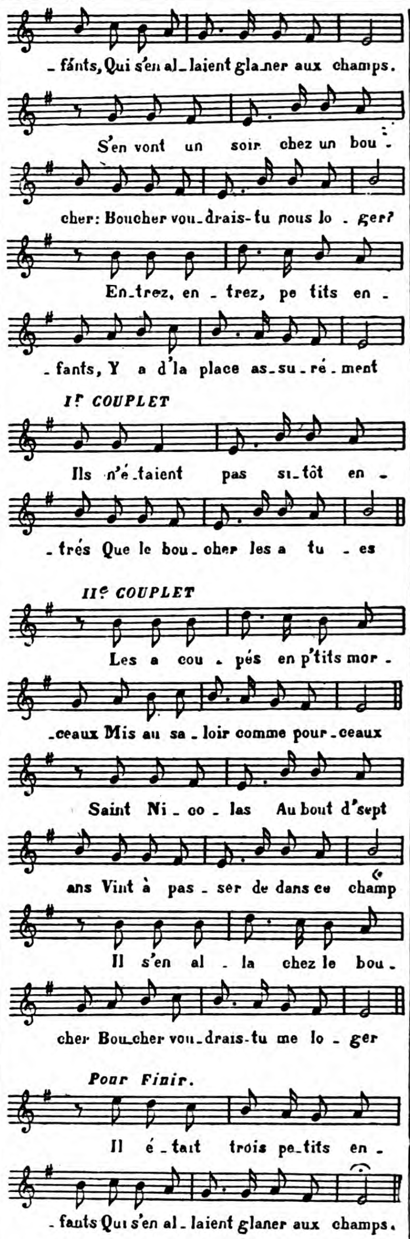
3e COUPLET : Il avait pour toute armée ‖ Quatre-vingt-dix paysans ‖ Et pour toute artillerie ‖ Quatre canons de fer-blanc. ‖ Ran tan plan par derrière, etc.

4e COUPLET : Et pour toute artillerie ‖ Quatre canons de fer-blanc. ‖ Quand il fut sur la montagne ‖ Mon Dieu ! que le monde est grand. ‖ Ran tan plan par derrière.

5e COUPLET : Quand il fut sur la montagne ‖ Mon Dieu ! que le monde est grand ! ‖ L'ennemi vint à paraître ‖ Sauv' qui peut, allons-nous en ! ‖ Ran tan plan par derrière, etc.

LA LÉGENDE DE SAINT-NICOLAS





3e COUPLET : Entrez, entrez ‖ Saint-Nicolas ‖ Y a d'la place, il n'en manque pas ‖ Il n'était pas sitôt entré ‖ Qu'il a demandé à souper.

4e COUPLET : Voulez-vous un morceau d'jambon? ‖ Je n'en veux pas, il n'est pas bon ! ‖ Voulez-vous un morceau de veau? ‖ Je n'en veux pas, il n'est pas beau.

5e COUPLET : Du p'tit salé je veux avoir ‖ Qu'il y a sept ans qu'est dans l'saloir ! ‖ Quand le boucher entendit ça ‖ Hors de sa porte s'enfuya.
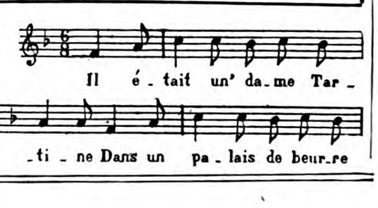
6e COUPLET : Boucher, boucher, ne t'enfuis pas ‖ Repens-toi, Dieu te pardonn'ra. ‖ Saint-Nicolas alla s'asseoir ‖ Dessus le bord de ce saloir.
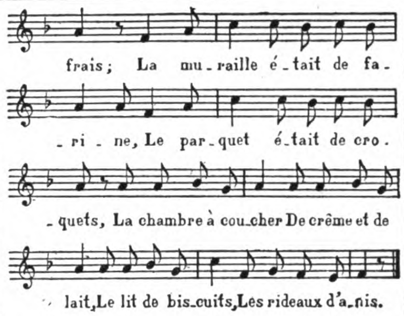
7e COUPLET : Petits enfants qui dormez là ‖ Je suis le grand Saint Nicolas ‖ et le saint étendit trois doigts ‖ Les p'tits se relèv'nt tous les trois.

8e COUPLET : Le premier dit : J'ai bien dormi ! ‖ Le second dit : Et moi aussi ‖ Et le troisième répondit : ‖ Je croyais être en paradis.

POUR FINIR.

IL ÉTAIT UNE DAME TARTINE





2e Couplet : Elle épousa Monsieur Gimblette. ‖ Coiffé d'un fromage blanc. ‖ Son chapeau était de galette. ‖ Son habit de vol-au-vent. Culotte en nougat, ‖ Gilet d'chocolat, ‖ Bas de caramel, ‖ Et souliers de miel.

3e Couplet : Leur fille, la belle Charlotte ‖ Avait un nez de massepain, ‖ De belles dents de compote, ‖ Des oreilles de craquelin. ‖ Je la vois garnir ‖ Sa robe de plaisir ‖ Avec un rouleau ‖ De pâte d'abricot.
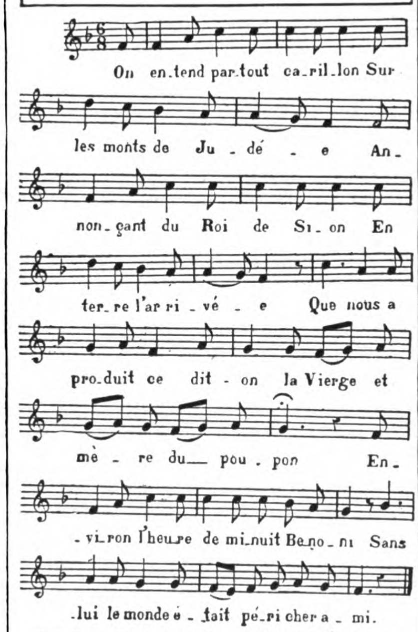
4e Couplet : Le grand prince Limonade ‖ Bien frisé, vient faire sa cour, ‖ Ses cheveux de marmelade ‖ Ornés de pomm's cuit's au four. Son royal bandeau ‖ De petits gâteaux ‖ Et de raisins secs ‖ Portait au respect.

5e Couplet : On frémit en voyant sa garde ‖ De câpres et de cornichons ‖ Armés de fusils de moutarde ‖ Et de sabr's en pelur's d'oignons. ‖ Comme pistolets, ‖ C'étaient des navets ‖ Et des potirons ‖ Servaient de canons.

6e Couplet : Sur un trône de brioche ‖ Charlotte et le roi vont s'asseoir. ‖ Des bonbons sortaient de leurs poches ‖ Depuis le matin jusqu'au soir. ‖ C'étaient de vrais flots ‖ D'dragées, d'berlingots, ‖ Retombant sans fin ‖ Sur l'plancher d'mass'pain.

7e Couplet : Voici que la fée Carabosse ‖ Jalouse et de mauvaise humeur, ‖ Renversa d'un coup de sa bosse ‖ Le palais sucré du bonheur. ‖ Pour le rebâtir ‖ Donnez à loisir, ‖ Donnez, bons parents, ‖ Du sucre aux enfants.

NOËL
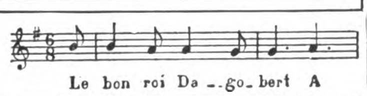


2e Couplet : Hâtons-nous d'aller voir l'enfant ‖ Couché dans une grange : ‖ Son petit corps de froid tremblant ‖ Sans drapeaux ni sans langes. ‖ Ell' n'a pas le moindre haillon, ‖ Vierge et mère du poupon. ‖ Le bœuf et l'âne près de lui ‖ Benoni, ‖ Du froid le mettent à l'abri, cher ami.
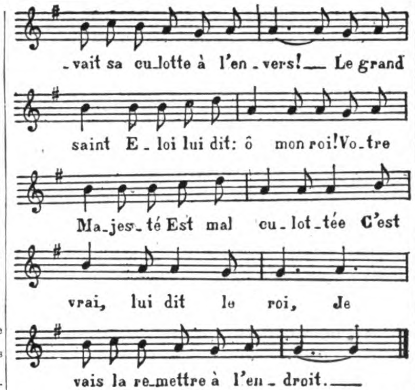
3e Couplet : La femme du jeune Colas, ‖ La belle Madeleine ‖ Prépare des linges, des draps. ‖ Un' couverture de laine. ‖ Mais elle n'a point de trousson, ‖ La Vierge et mère du poupon ; ‖ Perrette lui en a fourni. ‖ Benoni. ‖ C'est pour endormir le petit, cher ami.

4e Couplet : Attendant qu'il soit éveillé ‖ La bergère fleurie ‖ Lui prépare du lait caillé ; ‖ Margot de la bouillie. ‖ Puis lui donnera du bouillon ‖ La Vierge et mère du poupon. ‖ Cet enfant sera bien nourri. ‖ Benoni. ‖ Nous voulons avoir soin de lui, cher ami.

5e Couplet : Seigneur à toutes vos bontés ‖ Nous sommes redevables ‖ D'être les premiers appelés ‖ A vous voir dans l'étable. ‖ Nous venons en dévotion. ‖ O Vierge mère du poupon. ‖ Que Joseph votre époux chéri ‖ Benoni, ‖ soit toujours notre ferme appui, cher ami.

LE ROI DAGOBERT
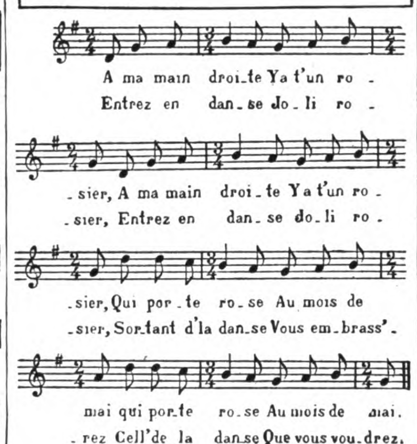




2e Couplet : Le bon roi Dagobert ‖ Chassait dans la plaine d'Anvers. ‖ Le grand saint Eloi ‖ Lui dit : ô mon roi ! ‖ Votre Majesté ‖ Est bien essoufflée ! ‖ C'est vrai, lui dit le roi, ‖ Un lapin courait après moi.

3e Couplet : Le bon roi Dagobert ‖ Se battait à tort, à travers. ‖ Le grand saint Eloi ‖ Lui dit : ô mon roi ! ‖ Votre Majesté ‖ Se fera tuer ! ‖ C'est vrai, lui dit le roi. ‖ Mets-toi bien vite devant moi.
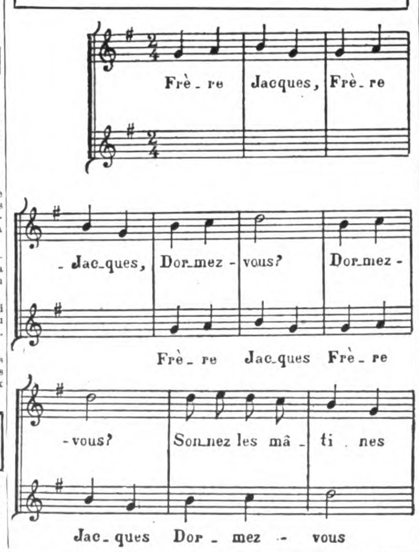
4e Couplet : Le roi faisait la guerr'. ‖ Mais il la faisait en hiver. ‖ Le grand saint Eloi ‖ Lui dit : ô mon roi ‖ Votre Majesté ‖ Se fera geler. ‖ C'est vrai, lui dit le roi. ‖ Je m'en vais retourner chez moi.
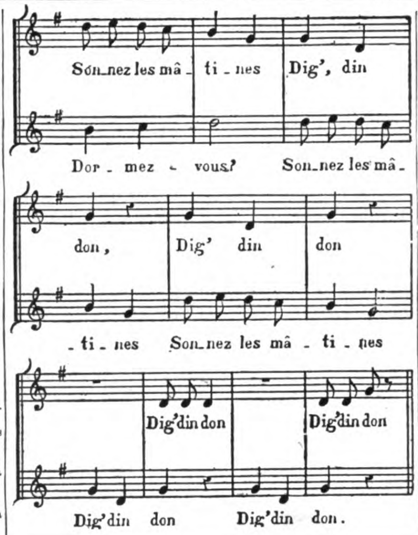
5e Couplet : Quand Dagobert mourut ‖ Le diable aussitôt accourut. ‖ Le grand saint Eloi ‖ Lui dit : ô mon roi ! ‖ Satan va passer. ‖ Faut vous confesser. ‖ Hélas ! dit le bon roi. ‖ Ne pourrais-tu mourir pour moi ?

A MA MAIN DROITE
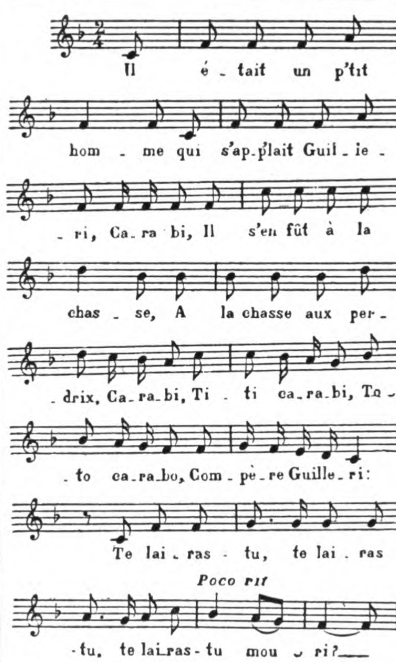


FRÈRE JACQUES





COMPÈRE GUILLERI



2 Couplet : Il s'en fut à la chasse ‖ A la chasse aux perdrix ‖ Carabi ‖ Il monta sur un arbre ‖ Pour voir ses chiens couri'. ‖ Carabi. etc.

3e Couplet : Il monta sur un arbre ‖ Pour voir ses chiens couri'. ‖ Carabi. ‖ La branche vint à rompre. ‖ Et Guilleri tombi. ‖ Carabi. etc.

4e Couplet : La branche vint à rompre. ‖ Et Guilleri tombi. ‖ Carabi. ‖ Il se cassa la jambe. ‖ Et le bras se démit. ‖ Carabi, etc.

5e Couplet : Il se cassa la jambe. ‖ Et le bras se démit. ‖ Carabi. ‖ Les dam's de l'*Hôpitale* ‖ Sont arrivé's au bruit. ‖ Carabi, etc.
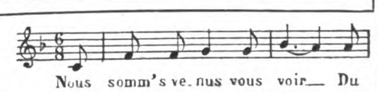
6e Couplet : Les dam's de l'*Hôpitale* ‖ Sont arrivé's au bruit. ‖ Carabi. ‖ L'une apporte un emplâtre. ‖ L'autre de la charpi'. ‖ Carabi. etc.
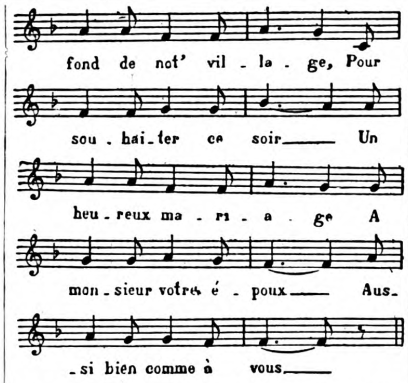
7e Couplet : L'une apporte un emplâtre ‖ L'autre de la charpi'. ‖ Carabi. ‖ On lui banda la jambe. ‖ Et le bras lui remit. ‖ Carabi. etc.

8e Couplet : On lui banda la jambe. ‖ Et le bras lui remit. ‖ Carabi. ‖ Pour remercier ces dames. ‖ Guill'ri les embrassit. ‖ Carabi, etc.

9e Couplet : Pour remercier ces dames. ‖ Guill'ri les embrassit. ‖ Carabi. ‖ Ça prouv' que par les femmes ‖ L'homme est toujours guéri. ‖ Carabi. etc.

CHANSON DE LA MARIÉE
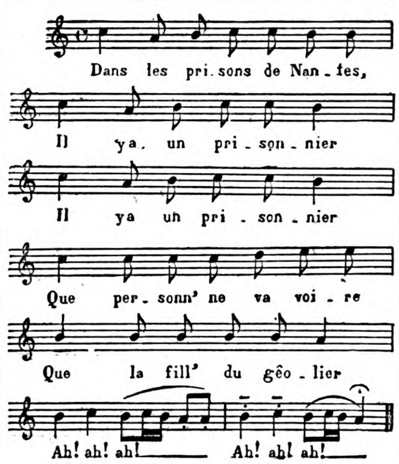




I. Vous n'irez plus au bal. ‖ Madame la mariée. ‖ Danser sous le fanal, ‖ Dans les jeux d'assemblée ; ‖ Vous gard'rez la maison, ‖ Tandis que nous irons. ‖ Avez-vous écouté ‖ Ce que vous dit le prêtre. ‖ A dit la vérité ‖ Et comme il vous faut être : ‖ Fidèle à votre époux ‖ Et l'aimer comme vous.

II. Quand on dit son époux. ‖ On dit souvent son maître ; ‖ Ils ne sont pas si doux ‖ Comme ils ont promis d'être. ‖ Il faut leur conseiller De mieux se rappeler. ‖ Recevez ce bouquet ‖ Que nous venons vous tendre : ‖ Il est fait de genêt ‖ Pour vous faire comprendre ‖ Que tous les vains honneurs ‖ Passent comme les fleurs.

LES CLOCHES DE NANTES



2e Couplet : Que personn' ne va voire ‖ Que la fill' du geôlier (*bis*) ! ‖ Va lui porter à boire. ‖ A boir' et à manger ‖ Ah ! ah ! ah ! ah ! ah ! ah !

3e Couplet : Va lui porter à boire. ‖ A boire et à manger (*bis*). ‖ « On dit par tout' la ville ‖ Que demain vous mourrez ! ‖ Ah ! ah ! ah ! ah ! ah ! ah ! »

4e Couplet : On dit par tout' la ville ‖ Que demain vous mourrez (*bis*). ‖ « Las ! si demain je meurs. ‖ Déliez-moi les pieds. ‖ — Ah ! ah ! ah ! ah ! ah ! »

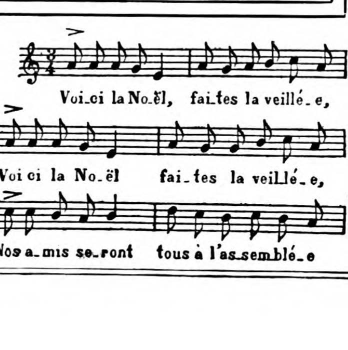
5e Couplet : « Las ! si demain je meurs, ‖ Déliez-moi les pieds » (*bis*). ‖ Toutes les cloch' de Nantes ‖ Se mirent à sonner. ‖ Ah ! ah ! ah ! ah ! ah ! ah !
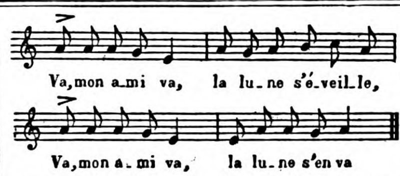
6e Couplet : Toutes les cloch' de Nantes ‖ Se mirent à sonner (*bis*). ‖ La fillette est jeunette ‖ Ell' se prit à pleurer ‖ Ah ! ah ! ah ! ah ! ah ! ah !

7e Couplet : La fillette est jeunette ‖ Ell' se prit à pleurer (*bis*). ‖ Le prisonnier alerte ‖ Dans la Loire a sauté ‖ Ah ! ah ! ah ! ah ! ah ! ah !

8e Couplet : Le prisonnier alerte ‖ Dans la Loire a sauté (*bis*). ‖ Vivent les fill's de Nantes ‖ Et tous les prisonniers = Ah ! ah ! ah ! ah ! ah ! ah !

VOICI LA NOËL





2e Couplet : Nos amis seront tous à l'assemblée (*bis*). ‖ Le mien n'y est pas, j'en suis désolée. ‖ Va, mon ami va, la lune s'éveille. ‖ Va, mon ami, va, la lune s'en va.
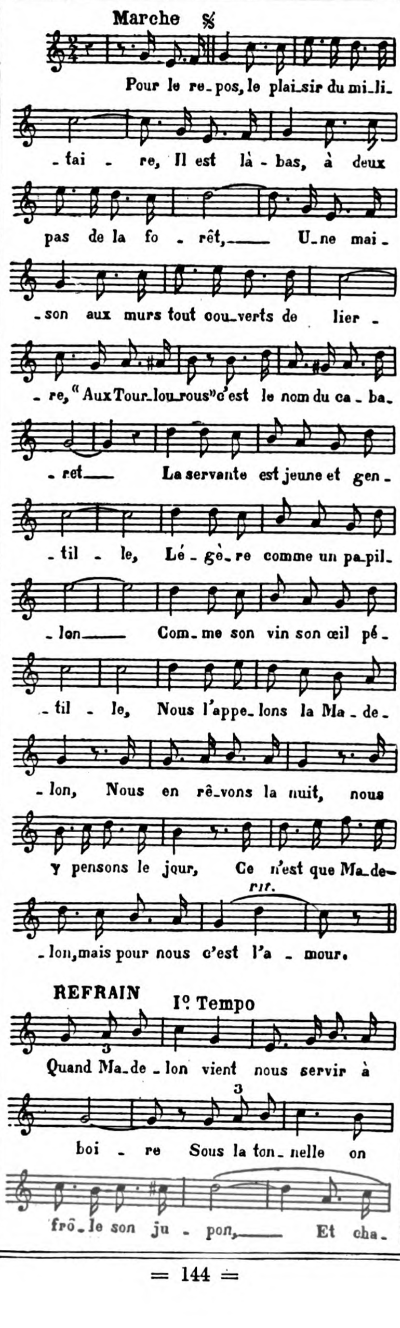
3e Couplet : Le mien n'y est pas, j'en suis désolée (*bis*). ‖ Il est à Paris ou dans la Vendée. ‖ Va, mon ami va, la lune s éveille. ‖ Va, mon ami, va. la lune s'en va.
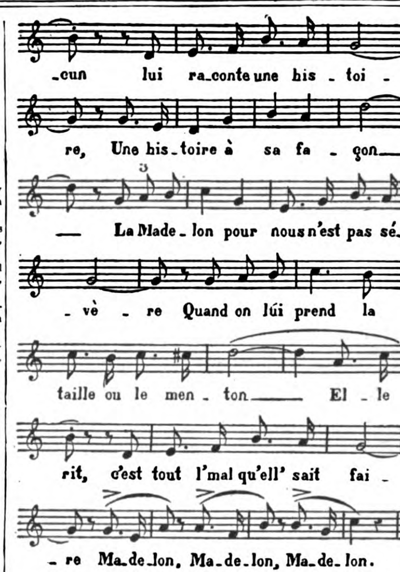
4e Couplet : Il est à Paris ou dans la Vendée (*bis*). ‖ Qu'apportera-t-il à sa bien-aimée ? Va, mon ami, va, la lune s'éveille. ‖ Va, mon ami, va, la lune s'en va.

5e Couplet : Qu'apportera-t-il à sa bien-aimée (*bis*) ? ‖ Chapelet d'argent, ceinture dorée. ‖ Va, mon ami, va, la lune s'éveille. ‖ Va, mon ami va, la lune s'en va.
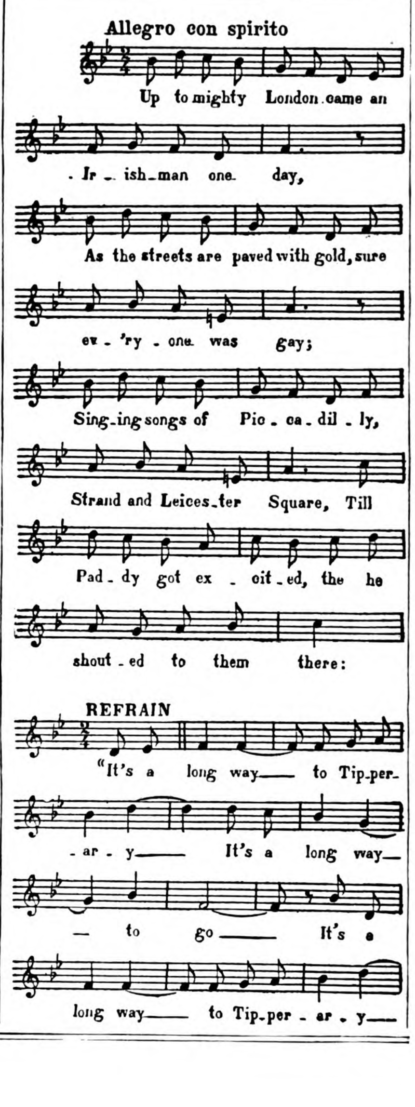
6e Couplet : Chapelet d'argent, ceinture dorée (*bis*). ‖ Et puis le bouquet de la fiancée? ‖ Va, mon ami, va, la lune s'éveille. ‖ Va, mon ami, va, la lune s'en va.
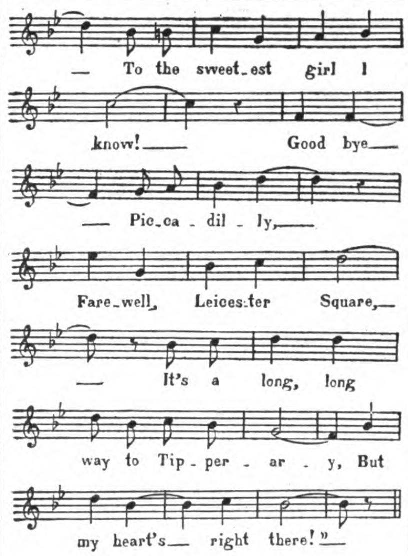
QUAND MADELON
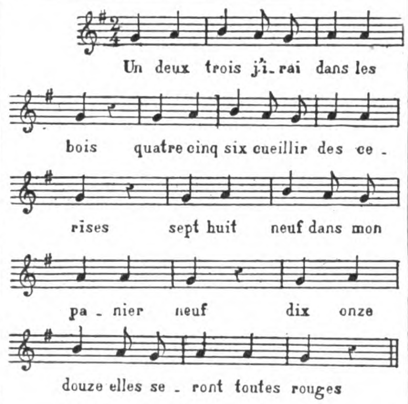




TIPPERARY
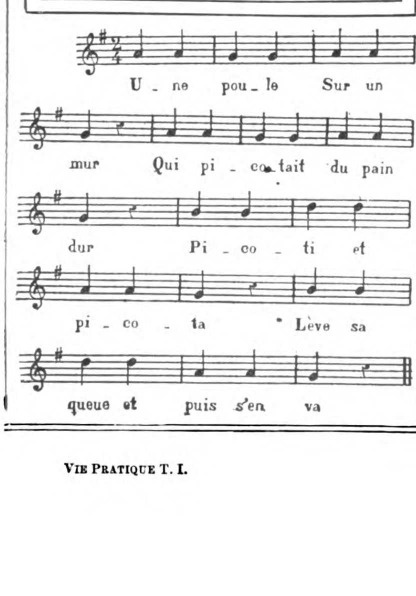




CHANSONS POUR COMPTER LES JOUEURS AU COMMENCEMENT D'UNE PARTIE. — Au commencement de chaque partie, cache-cache, colin-maillard, etc., il s'agit de désigner celui des joueurs qui devra *s'y coller*, selon l'expression des enfants, c.-à-d. celui que le sort aura choisi pour chercher les autres ou pour avoir les yeux bandés, etc. Pour obtenir ce résultat, les enfants se mettront en rond et l'un d'eux au milieu chantera une des petites chansons suivantes en frappant la poitrine de chaque joueur à chaque syllabe de sa chanson. La dernière syllabe désignera le joueur qui devra s'y coller.

PREMIÈRE CHANSON



DEUXIÈME CHANSON



Une troisième manière de compter peut se faire en parlant du même ton sans chanter. On dira donc : Am-stram-gram. ‖ Pique et pique et collé gram ‖ Bourre Bourré ra-ta-tam ‖ Nos-tram.

Autre manière de compter en parlant, sans chanter, mais en marquant chaque syllabe. C'est demain dimanche ‖ La fête à ma tante ‖ Qui met sa robe blanche ‖ Pour essuyer ses planches.

CHANT. — Le chant est l'art qu'on étudie le moins méthodiquement et dont on ignore le plus les principes ; il est cependant à la portée de tous puisque l'instrument ne coûte rien et qu'en général il n'y a qu'à le cultiver pour en tirer parti. Ceux qui n'ont pas une voix remarquable ne sont pas toujours les moins agréables chanteurs, car le charme du chant est plutôt dans la souplesse, l'adaptation des moyens et le sentiment.

Les voix d'enfants sont classées avec les voix de femmes. Vers la fin de l'adolescence, la voix des jeunes gens *mue* ; en général elle descend d'une octave. S'abstenir de chanter pendant cette période qui est quelquefois longue et qui exige un repos complet pour que la voix soit bien posée.

Il est impossible de donner ici une méthode de chant. Celle-ci doit en effet varier suivant chaque élève. Le meilleur conseil est de s'adresser à un bon professeur. Veiller à ce que toutes les notes, et surtout celles du médium, soient également pleines. S'étudier à unir les sons les uns aux autres en s'appuyant sur des notes infér. ; s'étudier également à prononcer distinctement, mais sans faire de grimaces. Faire beaucoup d'exercices avant d'aborder les morceaux de chant.

Chant grégorien. — C'est le chant de l'Église catholique transmis par la tradition depuis l'antiquité jusqu'à Charlemagne qui en répandit l'usage dans son empire, d'après les règles fixées par saint Grégoire le Grand ; puis à travers le moyen âge jusqu'au XVIe s. où des innovations le défigurèrent. Il a été restauré au XIXe s. notamment par les Bénédictins de Solesmes qui, par leurs travaux, ont démontré la constance de la tradition grégorienne. La Typographie vaticane, à Rome, a donné en 1908, d'après les ordres de Sa Sainteté Pie X, un *Graduel* authentique du chant grégorien (*Graduale sacrosanctæ romanæ Ecclesiæ de Tempore et de Sanctis*).

CHANTAGE. — Le chantage est un délit qui consiste à menacer quelqu'un de révélations ou d'imputations *diffamatoires*, dans le but d'obtenir de lui, soit la remise de fonds ou valeurs, soit la signature ou la remise d'un écrit, d'un acte, d'un titre, d'une pièce quelconque contenant ou opérant obligation, disposition ou décharge. On entend par imputations *diffamatoires*, celles qui sont de nature à nuire à l'honneur ou à la considération de celui à qui elles s'appliquent. Le délit de chantage est puni d'un emprisonnement de 1 an à 5 ans et d'une amende de 50 à 3.000 fr. de base. — *V.* MAJORATION.

CHANTEURS AMBULANTS. — Les Maires peuvent réglementer, par arrêté, le chant sur la voie publique ; à Paris, nul ne peut chanter dans les rues sans l'autorisation de la Préfecture de police (*tolérance le 1er janvier et le 14 juillet*). La sanction à ces prescriptions consiste en un emprisonnement de 6 j. à 2 m. Les chanteurs ambulants ne peuvent se faire accompagner d'enfants âgés de moins de 16 ans.

CHAPEAUX ET COIFFURES. — I. CHAPEAUX DE FEMMES. — A. REMISE EN FORME DES CHAPEAUX. — Les chapeaux portés pendant un certain temps se fanent ou se démodent. Il est possible cependant d'en tirer encore parti.

Opérer différemment suivant qu'il s'agit de formes : 1° en feutre ; 2° en paille de riz ou en paille anglaise ; 3° en crin ou en tagal ; 4° en paille de soie et paillasson.

CHAPEAUX DE FEUTRE. — Aucune différence à établir entre les formes de feutre sec, feutre pelucheux, mélusine.

Supprimer la garniture du chapeau ainsi que tous laitons de renfort de la passe ; le brosser dans tous ses retours et rebords ; frotter d'un petit tampon d'ouate imprégné d'essence minérale ou de benzine les parties graissées par les cheveux, les sécher avec un tampon sec.

Mouiller le chapeau abondamment, en le plongeant dans un récipient rempli d'eau, assez grand pour le contenir en entier. ‖ L'y laisser de 10 min. à 1 h., selon qu'on veut seulement le redresser ou bien en modifier complètement la forme.

REMISE EN FORME DES CHAPEAUX FEUTRE, CRIN OU PAILLE FINE



FIG. 1. *Comment repasser l'intérieur de la calotte.* FIG. 2. *Comment repasser la passe.*

‖ Le retirer de l'eau, le secouer fortement, l'étancher avec des linges propres. ‖ Le laisser essorer 2 ou 3 h. durant, sur une surface plane couverte de plusieurs doubles de linge sec. ‖ Mettre à chauffer assez fortement des fers à repasser, pas assez pourtant pour endommager une matière qui, laineuse, brûle plus facilement que toute autre. ‖ On doit en principe repasser la calotte à l'intér. (fig. 1), et la passe sur le dessous qui se voit le moins. ‖ S'installer sur une table ou planche ne craignant rien et couverte d'un linge non pelucheux. ‖ Commencer par le fond de la calotte, le chapeau étant posé à l'envers, en y tournant et retournant le fer pour que toutes ses parties soient bien séchées. ‖ Passer au tour de calotte, celui-ci reposant sur le bord de la table avec la passe débordant en dehors, pour en présenter à mesure toutes les parties sous le fer. ‖ Recourir à un gros œuf de blanchisseuse pour les calottes à fond rond. ‖ Quant à la passe elle-même, si elle a un mouvement quelc., le lui conserver ; se servir au besoin à cet effet d'un *pied* à manches ou à bonnets sur leq. on appuie à mesure les parties à repasser. ‖ Si elle est plate, la repasser sur le bord de la table, calotte en dehors. ‖ L'arrondi de l'échancrure de la *planche à tailler* (*V.* COUTURE) peut être alors d'un grand secours en soutenant la passe jusqu'au pied de la calotte qui s'y place (fig. 2). ‖ Repasser ainsi le chapeau jusqu'à ce que toute la forme soit bien sèche et rigide.

Un moyen plus aisé pour les personnes inexpérimentées consiste à repasser à l'endroit la calotte enfilée sur le fond d'une casserole, d'un moule à crème, d'un récipient quelconque de forme ou de dimensions voulues, qui fasse office du *moule* des chapeliers. ‖ Interposer alors un linge hors d'usage et non pelucheux entre la forme et le fer ; ‖ ne pas glisser celui-ci, le poser seulement et le reposer à plusieurs reprises pour éviter les marques brillantes. ‖ Sécher ainsi la calotte autant que possible. ‖ Travailler la passe comme précédemment, ou bien à l'endroit comme la calotte avec linge sous le fer. ‖ La poser en ce cas, si elle est plate, sur une table assez grande pour pouvoir l'y appuyer tout entière. ‖ Brosser le feutre dans son sens tandis qu'il est encore humide. ‖ Remettre alors le chapeau sur le moule pour qu'il ne se déforme pas, et l'y laisser jusqu'au lendemain.

Pour baisser la calotte s'il y a lieu. — La couper tout autour à 1 cm. environ de la passe. ‖ L'enfiler ainsi (après l'avoir ou non recoupée de nouveau régulièrement) sur ce dépassant. ‖ L'y coudre à points petits à l'endroit et allongés à l'intérieur.

Pour hausser une calotte trop basse. — La détacher comme précédemment. ‖ Tailler dans du *bougran* ou de la *sparterie* (tissus spéciaux pour mode) une bande de longueur égale au tour de calotte, et de la haut. à lui ajouter plus 2 cm. ‖ La coudre d'une part sur le reste de calotte demeuré à la passe, d'autre part au pied de la calotte même. ‖ Fermer le tour par 3 ou 4 points.

FORMES DE PAILLES. — Paille de riz, paille anglaise, trop fines pour être décousues.

Dégarnir la forme, en supprimer les renforts. ‖ La brosser énergiquement avec brosse dure pour la débarrasser de toutes poussières. ‖ Séparer s'il est possible la calotte de la passe : on les manie à part bien plus commodément. ‖ Nettoyer les pailles qui doivent rester blanches, soit à l'aide de *strobin* (délayer la poudre dans de l'eau et brosser la paille avec le mélange), soit de citron et de fleur de soufre. ‖ Mouiller ensuite, repasser, remettre en forme, comme il est dit pour les *chapeaux de feutre*. ‖ Si la couleur en est fanée, éteindre sur tout le chapeau à l'aide d'un pinceau du vernis de couleur spéc. pour la paille, à employer pur ou éclairci avec de l'alcool fin. ‖ Le vernis noir est brillant ou mat. ‖ L'emploi de ce dernier peut être remplacé par celui de la brosse à chaussures : le peu de cirage dont elle est imprégnée par l'usage suffit à renoircir le chapeau sans créer d'inconvénients.

FORMES DE CRIN ET DE TAGAL. — Dégarnir, brosser énergiquement, séparer s'il est possible la calotte de la passe.

Se procurer des feuilles de *gélatine blanche*. ‖ Compter env. 1 feuille par verre d'eau chaude, bien que la proportion varie suivant la rigidité qu'on veut donner au chapeau. ‖ La mettre à fondre. ‖ Préparer un tampon de linge fin qui ne peluche pas. ‖ Le bien imbiber d'eau gélatineuse chaude, en frotter la forme du côté où on la repassera (de préférence à l'intér. de la calotte, et en dessous de la passe). ‖ La bien mouiller. ‖ Repasser avec un fer plutôt chaud, opérant comme pour le feutre, en interposant un linge non pelucheux sous le fer. ‖ S'il arrive que celui-ci colle à la paille, l'enlever, le replacer, recommencer à repasser jusqu'à ce que la forme soit sèche et rigide. ‖ Si l'on repasse à l'endroit, opérer comme pour les chapeaux de feutre. ‖ Revernir en couleur, ou renoircir, comme pour la paille de riz.

FORMES DE PAILLE DE SOIE ET PAILLASSON. — Les pailles de soie ne résistent pas à l'eau ; il faut donc renoncer à les mouiller. ‖ On peut encore repasser celles dont les reliefs sont peu prononcés, mais seulement à l'envers, sur un molleton épais pour ne pas les écraser, en interposant entre la paille et le fer un linge à peine humide. ‖ Pour les autres plus travaillées et pour les paillassons, le moyen le plus prompt et le plus certain de les traiter en toute assurance est d'en découdre les tresses qui sont très larges, puis de les recoudre, d'après une forme de tulle laitonnée. La calotte peut d'ord. servir en tout ou en partie telle qu'elle est, en la redressant au besoin par quelques laitons de renfort cousus à l'intérieur. ‖ La passe souvent est seule à refaire. ‖ La forme achevée, et la calotte fixée sur la nouvelle passe, reteindre s'il y a lieu au vernis spéc. tout le chapeau.

B. COIFFURES DE DAMES. — OUTILLAGE ET FOURNITURES. — Pince plate et pince coupante, ou le seul outil spéc. pour les deux usages (fig. 8) ; aiguilles à mode ; épingles ; laiton-barrette ; laiton à bord ; bourdon de soie ou de coton ; sparterie ; tulle de Lyon ; mousseline à patrons ; mousseline de soie ; soie légère pour coiffes ; tresses de paille, crin, tagal ; soie à coudre fine ; fil noir et blanc, etc.

Aiguilles : long. des aig. à repriser, mais à chas rond.

Épingles : en acier, fines, dites *emballeurs* ; plus longues que celles empl. par les couturières.

Laiton-barrette : Pour confectionner les formes laitonnées, les barrettes, et renforcer les nœuds de ruban.

Laiton à bord : Spéc. pour le bord des formes laitonnées.

Bourdon : Ganse spéc. pour mode, en soie ou coton, pour renforcer (en certains cas), les coques en ruban, ou les formes de chapeaux de lingerie.

Sparterie : Sorte de tissu végétal ; sert à confectionner les formes à tendre en velours ou satin.

Tulle de Lyon, mousseline à patrons, mousseline de soie : Pour l'habillage des formes laitonnées.

Tresses de paille, tagal, crin, etc. : Pour la confection des formes en tresses cousues. Se vendent par pièces de 10 m.

Soie pour coiffes : Florence ou marceline.

Fils : Glacé, spéc. pour modes. Empl. le n° 100 pour coudre les garnitures, le n° 40 pour la confection des formes.

POINTS DE COUTURE EMPLOYÉS DANS LES MODES. — *Point noué* : Sert à retenir tous les laitonnages (formes laitonnées ; laitonnage des formes de feutre, de paille cousue, de sparterie ; laitonnage des barrettes, etc.) (fig. 1).

Points l'un dans l'autre : Pour coudre les bordures en premier lieu (fig. 2).

Point coulé : sert ch. fois que les points doivent demeurer invisibles (rabattage des bordures, réunion des tissus tendus sur une *passe*, fixage de certaines garnitures, etc.) (fig. 3).

Points en V : Pour fixer à la sparterie le bord d'une passe tendue (fig. 4).

DE QUELQUES TERMES USITÉS DANS LES MODES. — *Calotte* : La partie du chapeau qui couvre le dessus de la tête (fig. 5).

Passe : La partie du chapeau qui abrite le visage (fig. 5).

Bord bridé : Étroit rebord à la passe, de 1 cm. au plus (fig. 5).

Barrettes : Carcasses de laiton, barrette et de tulle de Lyon ou mousseline raide ; servent à soulever les chapeaux d'un côté ou d'un autre pour les rendre plus seyants (fig. 6), ou à réduire les entrées de tête trop larges (*V.* fig. 5) ; ou à renforcer les garnitures dressées (fig. 7).

Bandeau. — Revers constitué par le bord relevé du chapeau (*V.* fig. 17), *Forme de toque* ; et (fig. 18), *Forme de capote*) : Garniture le simulant.

Renfiler. — Coudre à points coulés très petits, le bord

CHAPEAUX ET COIFFURES

CHAPEAUX DE DAMES
PRINCIPES GÉNÉRAUX

Points de Mode.

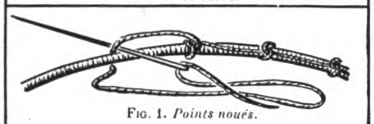


Fig. 1. *Points noués.*

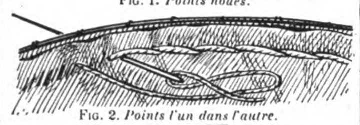


Fig. 2. *Points l'un dans l'autre.*

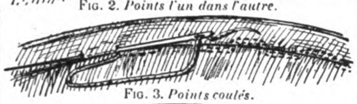


Fig. 3. *Points coulés.*

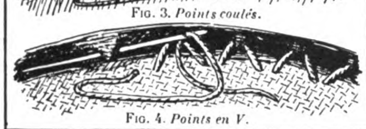


Fig. 4. *Points en V.*

Désignation des parties du chapeau.

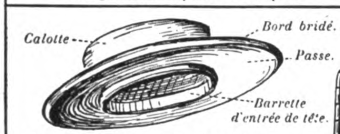


Fig. 5. *Différentes parties de la forme.*



Fig. 6. *Demi-barrette d'entrée de tête.*



Fig. 7. *Barrette de renfort de garniture.*

rentré d'un tissu bord à bord avec un autre (fig. 33).

Fourchettes : Laitons cousus sur une *passe* pour la soutenir (fig. 24 et 25) ; les traverses d'une forme laitonnée (fig. 9, 10, 11).

CHAPEAUX DE FEUTRE. — La préparation des formes de feutre (feutre sec, feutre mou, feutre velours, mélusine, etc.) exige un matériel coûteux que les dames ne sauraient avoir chez elles. Il leur faut se contenter, si les formes achetées dans le commerce ne leur donnent pas toute satisfaction, de les modifier quelque peu : recouper des bords trop grands ; grandir en tirant dessus une entrée de tête trop petite ; la réduire au contraire par la pose d'une *barrette* ; accentuer le mouvement de la *passe* au moyen de *fourchettes doubles* (fig. 25), cousues dans leur travers, et dissimulées par la garniture.

CHAPEAUX EN VELOURS, TAFFETAS, ETC. — Tous ces chapeaux ont pour base des formes rigides, entre lesq. il convient de distinguer : 1° Les formes laitonnées ; 2° Les formes en sparterie.

1° *Formes laitonnées.* — En *laiton-barrette* de soie, habillées de tulle fin ou de mousseline de soie, elles servent à confectionner les chapeaux de tulle ou mousseline de soie ; couvertes de tulle de Lyon ou de mousseline à patrons, pour les chapeaux coulissés ou faits de biais concentriques, en velours, satins, taffetas ou tous tissus similaires, ou pour draper les fonds souples.

Pour les *fonds bérets*, le tissu est souvent simplement doublé d'une mousseline, et disposé ainsi sur la forme nue.

Les formes laitonnées servent encore à coudre les tresses de paille de soie, crin ou tagal. Supprimer la mousseline pour les tresses *paillasson*, de façon à rendre le chapeau plus léger.

Façon des formes laitonnées. — 3 opérations : *a*) Préparation de la passe ; *b*) Préparation de la calotte ; *c*) Habillage de la forme.

a) *Façon de la passe.* — Couper 60 cm. sur le laiton-barrette, le fermer en cercle sur 55 cm. : c'est l'entrée de tête. La mesure en peut être modifiée suivant la grosseur de tête de la personne à coiffer. Préparer 4 *fourchettes* : laitons de long. égale au diam. vertical et horizontal que doit avoir le bord terminé, plus 5 ou 6 cm.|| Placer la première fourchette (fig. 9, et de *a* en *b*, fig. 10), verticalement sur le cercle préparé, plus en avant ou plus en arrière, selon le dessin à donner à la passe. || Abaisser le bout dans le cercle, le ramener vers soi, le relever sur le cercle pour lui faire aller retrouver le point milieu arrière de celui-ci : C'est le *crochet-modiste* (*b*, fig. 9 et 10). || L'y crocheter de la même façon (fig. 9). || Sur cette première fourchette, en fixer une seconde en croix, puis deux autres en X, en opérant de même pour chacune (fig. 10). || Les rattacher toutes ensemble dans le milieu par un fil passé en X, puis renoué 3 fois. || Serrer fortement les *crochets* avec la pince plate (fig. 8) pour qu'ils ne se déplacent pas.

Le cercle extér. est fait en *laiton à bord*, coupé plus ou moins long suivant que la passe doit être plate, relevée ou croquée. || Lui donner moins de long. que sa place sur les fourchettes ne le comporterait, pour une forme à relever de côté (fig. 11) que pour une forme plate ; mais plus de long. pour la forme croquée dont il doit dessiner les plis. || Poser les fourchettes dont est muni le premier cercle sur ce laiton de bord, les y crocheter l'une après l'autre à la place qu'elles doivent occuper, tenant plus longues que les autres celles d'un bord à relever (*a*, *b*, *c*, fig. 11). || Fermer le cercle à l'arrière du chapeau. Serrer fortement les crochets ; couper ce qui dépasse de laiton le plus ras possible.

Le nombre de cercles intermédiaires à placer maintenant entre ces deux premiers varie selon l'écart laissé entre eux : 1 suffit, si la passe déterminée par eux est étroite ; il en faut 2 (fig. 12), et même 3 ou 4, si elle est très grande ; il arrive parfois que le bord relevé seul en comporte ce nombre (*a*, *b*, fig. 14). || Les rattacher aux fourchettes par des liens de fils passés en X. || Crocheter sur deux d'entre elles ou sur le laiton du bord (*a'*, *b'*, fig. 14), les extrémités des barrettes intermédiaires mises à une passe relevée. || Dégager l'entrée de tête en coupant les laitons qui la traversent à 2 cm. au moins du cercle intér. || Relever ceux-ci à angle droit (fig. 14). || Les crocheter sur un second cercle de même mesure (fig. 13).

FORMES LAITONNÉES

Passe.

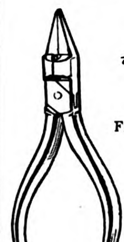


Fig. 8. *Pince à deux fins spéciale pour modistes.*



Fig. 9. *Pose de la première fourchette.*



Fig. 10. *Pose des autres fourchettes.*

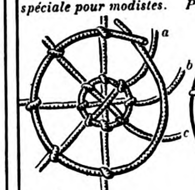


Fig. 11. *Mouvement des fourchettes a. b. c. d'un bord à relever.*

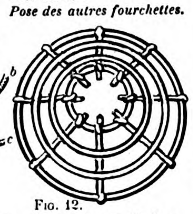


Fig. 12. *Cercles intermédiaires de la passe.*



Fig. 13. *L'entrée de tête achevée.*

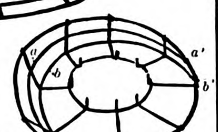


Fig. 14. *Laitonnages supplémentaires d'une passe à bord relevé.*

Calotte.



Fig. 15. *Façon d'une calotte carrée.*



Fig. 16. *Façon d'une calotte ronde.*

Bandeau.

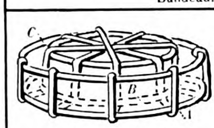


Fig. 17. *Forme de toque.*

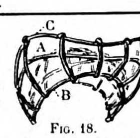


Fig. 18. *Forme pour capote.*

Habillage de la forme.

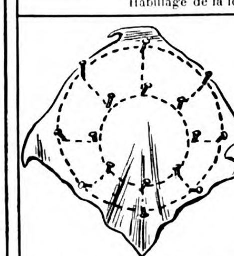


Fig. 19. *Habillage de la passe.*

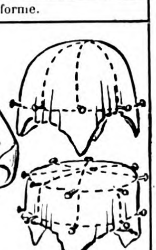


Fig. 20. *Habillage des calottes.*

b) *Calotte.* — Distinguer entre : 1° la calotte carrée ; 2° la calotte ronde ou en dôme.

1° *Calotte carrée* (fig. 15). — Pour confectionner une calotte carrée, débuter comme pour la passe par la pose de 4 fourchettes (2 en croix, 2 en X entre les premières) sur un cercle de mesure donnée (fig. 15). || Si le dessus de calotte doit être rond, couper toutes les fourchettes de longueur pareille, en comptant 10 cm. env. de plus de chaq. côté pour la haut. à lui donner. || Si elle doit être ovale, au contraire, couper la première à placer d'avant en arrière (fig. 9) sur 18 cm. (mesure moy.). plus 20 = 38 cm. env. et la deuxième ou traverse de larg. sur 16 + 20 = 36 cm. Les fourchettes à placer maintenant en X, doivent être de long. proportionnée à ces deux premières. || Les réunir toutes ensemble dans le milieu à la manière habituelle. || Les rabattre à angle droit. || Faire suivre le premier cercle d'un plus petit (*b*, fig. 16), placé à l'intér., puis de deux autres le long des fourchettes rabattues : celui du bas (*r*, fig. 15), à fixer par les crochets habituels ; l'autre, entre celui-ci et le précédent (*i*, fig. 16), à tenir par des X de fils. || Ces 4 cercles consécutifs existent touj. dans les calottes carrées aussi bien que dans celles en dôme (*V.* fig. 16).

Il arrive parfois (formes de toquets), que les fourchettes de la calotte se prolongent pour former la passe, puis un *bandeau* (*V.* fig. 17), régulier ou non tout autour. Commencer en ce cas le travail par la calotte, et tenir les fourchettes de 12 cm. au moins plus long. de ch. côté que les mesures normales. || Les couder à angle droit parallèlement à la calotte, une fois la passe formée ; || terminer ce relevé vertical ou *bandeau* par un cercle C, de même dimension, ou plus large, que celui A qui dessine le bord de la passe. || En placer d'autres s'il est besoin, interm. entre ces deux-ci, puis entre A et B ou entrée de tête. || Le même bandeau existe encore dans les formes de toques, dont la calotte, traitée séparément comme plus haut, est d'ord. de plus grande dimension que celle des autres chapeaux, pour que n'existe entre elle et le bandeau qu'un écart de 2 ou 3 cm. || Il se répète aussi, sur le devant seulement, aux formes de capote (fig. 18).

2° *Calotte ronde.* — Le premier cercle à préparer est celui d'entrée de tête (A, fig. 16). || Y crocheter l'extrémité d'un laiton barrette, dessiner à la haut. voulue le dôme à produire, recrocheter au cercle le laiton, le couper au ras, serrer le crochet. || Opérer de même pour les 3 autres fourchettes, les réunir toutes dans le milieu par l'X de fil. || Disposer dans la haut. du dôme les 3 cercles interm. (de diam. proport.) (fig. 16) qui existent également dans la calotte carrée.

c) *Habillage de la forme.* — En tulle fin, tulle de Lyon, mousseline de soie, ou mousseline à patrons. || Couper un carré de tissu ; en épingler les angles sur la passe laitonnée, aux extrémités des fourchettes en croix ; mettre d'autres épingles correspondant aux fourchettes en X (fig. 19), de façon à bien tendre le tissu. || Faire remonter l'étoffe, en tirant plus qu'ailleurs sur le biais, au creux d'un bord relevé, pour éviter tout pli. || Couper l'étoffe à 5 mm. du laiton de bord ; en entourer celui-ci, l'y maintenir à *points noués* espacés. || La fixer de même au cercle intér. || Opérer de semblable façon pour l'habillage d'une calotte, soit ronde, soit carrée, en tirant le plus possible vers le bas sur le biais dans les deux sens, pour réduire à rien les petits éventails de plis qu'on ne peut éviter tout à fait en regard des fourchettes en X (fig. 20). || Coudre le tissu à *points noués* sur le cercle d'entrée de tête. || Réunir l'une à l'autre calotte et passe en faisant correspondre leurs fourchettes respectives. || Border le bord de la passe d'un biais de mousseline de soie ou de taffetas.

2° *Formes en sparterie.* — Elles sont faites à la main ou moulées.

a) *Formes à la main.* — Couper en papier le patron de la passe (fig. 21), et celui (forme boule) (fig. 28), ou ceux (forme carrée) (fig. 26), de la calotte. || Les épingler sur la sparterie les droits fils dans le sens des fourchettes en croix des formes laitonnées. || Les couper au contour exact. || Si la calotte est carrée, le bandeau de tour (*V.* A, fig. 26), touj. légèrement en forme, doit être fermé du côté où sera placée la garniture (devant, derrière ou sur l'un des côtés). || Y marquer un repère correspondant au milieu du devant du dessus de calotte. || Ayant laitonné les bords des deux pièces, raccorder les repères, réunir l'un à l'autre à points noués dessus et tour de calotte (B, fig. 26). || Fermer alors le bandeau, ses deux extrémités chevauchant l'une sur l'autre, à grands points droits (C, fig. 26). || Coudre cette calotte obtenue sur la passe préparée comme il est dit plus haut.

La calotte coupée d'un seul morceau (rond de sparterie) est formée en boule à la main, par des pinces coupées tout autour à intervalles réguliers, et fermées à grands points (fig. 28).

b) *Formes moulées.* — Remplacer les *plots*, ou moules des fabricants de chapeaux, par une forme de feutre dur, une forme laitonnée, un pied à bonnet, un fond de casserole ou de passoire, ou tout autre objet de même nature, de la forme et de la taille voulues. || Couper un carré de *sparterie*, le mouiller, le placer sur le moule choisi, le tendre aussi bien que possible en tirant à deux mains sur le biais dans les deux sens. || Cravater le bas sur le moule qui a servi ; laisser sécher en cet état. || Retirer du moule, retrancher en rond les angles du tissu, laitonner le bord de la calotte ainsi obtenue (fig. 27). || On peut mouler de même façon une passe en sparterie sur une autre passe rigide de la forme désirée, en mouillant aussi le tissu pour le tendre plus aisément. || Il est souvent néces. en ce cas de prendre d'abord le patron de la passe à reproduire, soit pour ouvrir le milieu du carré au passage de la calotte du modèle, soit si la nécessité s'impose d'une couture à faire en arrière. || Laitonner les deux bords de la passe qu'on aura obtenue, avant de la réunir à la calotte par des points solides. || Si la passe de sparterie est très large, il est néces. de la soutenir par un second laiton cousu à 3 cm. du 1er et quelquefois par un 3e. || Ajouter encore, du côté relevé, 3 fourchettes (fig. 24) qui permettent de donner à cette partie du bord le mouvement qui convient. || Dissimuler tous ces laitons sous des bandes de mousseline ou de papier de soie plié en triple, pour éviter qu'ils fassent relief sous les tendus d'étoffe qu'ils doivent recevoir.

FORMES TENDUES EN ÉTOFFE. — 1° *En couture.* — Les velours, satins et tissus de toutes sortes se tendent sur les formes de sparterie préparées comme ci-dessus, à la main ou sur plot. || Le bord de ces dernières est souvent terminé par un petit bridé.

Pour exécuter les tendus d'étoffe, opérer comme pour l'habillage des formes laitonnées : carré de tissu bien épinglé d'abord en regard des fourchettes, épinglé ensuite, près à près tout autour, en tirant sur les biais pour effacer tous les plis. || Coudre le tissu ainsi tendu le long du bord extér. : 1° à points l'un dans l'autre un peu allongés au pied d'un *bridé*, 2° à

CHAPEAUX ET COIFFURES

FORMES EN SPARTERIE

Passe



FIG. 21. *Patrons d'une passe en forme à bords relevés.*

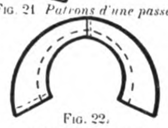


FIG. 22. *Façon de la passe.*

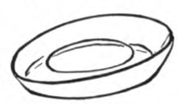


FIG. 23. *La passe achevée.*

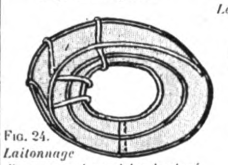


FIG. 24. *Laitonnage d'une passe large à bord relevé.*

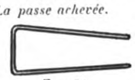


FIG. 25. *Fourchette pour passe souple de forme de feutre ou de paille.*

Calotte.

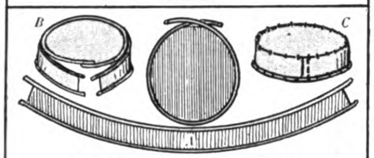


FIG. 26. *Façon d'une calotte carrée.*



FIG. 27. *Calotte ronde moulée.*

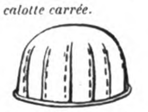


FIG. 28. *Calotte ronde faite à la main.*

points noués le long d'un bord plat ; le coudre de même au bord d'entrée de tête. || Si le tissu mis à plat en losange donne trop d'ampleur (passe de forme cloche), l'épingler d'abord sur la fourchette de devant. || Chasser l'étoffe en arrière pour l'épingler bien tendue sur les fourchettes de côté. || La chasser encore en arrière à partir de celles-ci, pour marquer un pli le long de celle de derrière. || Bien marquer ce pli en ligne dr., le couper à la larg. d'une couture. || Exécuter la couture à points arrière ou à points devant très petits. || L'ouvrir au fer (fer assez chaud retourné sur le porte-fers). || Épingler de nouveau cette passe de tissu sur la passe de sparterie, couture sur la fourchette de derrière. || La coudre bien tendue comme précédemment. || Doubler le dessous de la passe dans les mêmes conditions. || Couper les deux étoffes au ras du bord, s'il est bridé, dépassant de 1 cm. à peine s'il est plat.

2° *En collant le tissu.* — Enduire légèrement l'envers du tissu de gutta (*dissolution de caoutchouc* des cyclistes) ou de *colle de pâte* (de préférence celle du commerce). || Le tendre dans le sens voulu sur la passe de sparterie, en opérant comme précédemment pour éviter les plis. || Le couper au ras du bord. || Opérer de même pour le tissu du dessous, mais laisser à celui-ci un petit dépassant, à rentrer délicatement au ras du bord à l'aide d'une fine spatule de buis ou d'ivoire. || Dissimuler la réunion sous un *bourdon* de soie assorti de couleur. || L'avantage de l'emploi de la gutta est que, séchant vite, elle ne risque pas d'endommager la forme de sparterie, mais les erreurs commises sont sans remède. || L'emploi de la colle de pâte est à recommander aux débutantes en ce qu'on peut décoller le tissu si la tension est mauvaise une première fois.

TERMINAISON DES BORDS. — 1° *Bord bridé.* — Couper une bande en *plein biais*, de la larg. voulue pour couvrir en entier à cheval, avec rentrés, toute la haut. du bridé, et de la long. du tour du chapeau. || Si elle est faite de plusieurs morceaux pour atteindre à cette mesure, les réunir par des coutures ouvertes au fer. || En épingler le bout sur le bord, le lui faire suivre tout contre le laiton en la soutenant un peu. || Arrivé au point de départ, couper le biais, en gardant juste 1 cm. de ch. côté pour la couture. || Faire celle-ci et l'ouvrir au fer. || Coudre alors le biais au bas intér. du bridé (fig. 32), couture derrière, à *points l'un dans l'autre*, en tirant légèrement dessus (autant qu'on l'a fait en mesurant). || Le rabattre à l'extér. (à points coulés) (fig. 33).

2° *Bord plat ou relevé de côté.* — Les 2 côtés de la passe étant bien tendus d'étoffe, rabattre sur la sparterie le bord dépassant de celle du dessus, *à points en V* (fig. 4 et 33). || Rentrer alors le dépassant de celle du dessous au ras du bord (fig. 33), puis le renfiler.

FORMES EN PAILLE. — Les formes de paille de riz, paille anglaise, fines tresses de crin ou tagal, etc. s'achètent toutes cousues et moulées. || On peut faire soi-même celles en paillasson, paille de soie, larges tresses de crin, etc., en cousant les tresses directement sur une forme laitonnée, ou l'une à l'autre de façon à reproduire celle-ci à côté. || Il est sage en ce dernier cas de prendre d'abord le patron de la forme en mousseline raide ou en papier (surtout pour la passe), et de se guider dessus pour coudre les tresses. || Commencer la calotte par le milieu du dessus. || Froncer la tresse (sans excès) sur le bord où l'on coud pour obtenir un dessus de calotte plat ; froncer moins pour l'obtenir en dôme ; ne plus la froncer du tout dès qu'on a atteint le diamètre voulu, pour que le bandeau du tour tombe verticalement (fig. 29). || On doit tendre la tresse progressivement, au contraire, si l'on veut reproduire une forme béret.

Commencer la passe par l'entrée de tête. || Les tours extér. devant touj. être complets, calculer sur le patron la mesure et la disposition à donner à ceux du début qui souvent ne le sont pas (fig. 30). || Si la passe doit se relever, maintenir peu à peu les tresses à l'endroit voulu pour que le mouvement se forme de lui-même. || Lorsqu'elle a atteint une larg. suffisante, rentrer progres. la tresse sous le dernier tour cousu, pour qu'elle arrive au niveau de celui-ci. || La couper alors, en biais, l'arrêter par qq. points. || On double très souvent ce dernier tour d'une seconde tresse cousue bord à bord avec la précédente, enfermant un laiton-barrette de renfort, cousu lui-même à points noués (fig. 31).

Calotte et passe achevées, les coudre solidement l'une à l'autre.

FAÇON DES BARRETTES. — Esquisser en laiton-barrette la forme et la dimension à leur donner (*V.* fig. 5 et 6) ; les renforcer s'il est besoin par d'autres laitons mis en travers (*V.* fig. 6). || Celles pour le soutien des garnitures (fig. 7) (plumes d'autruche) n'ont pas plus de 5 mm. de large sur 35 cm. au plus de long. || Placer dessus tulle ou mousseline raide, à couper avec dépassant 5 mm. tout autour. || Rabattre celui-ci à cheval sur le laiton. || L'y coudre à points noués.

POSE DE LA COIFFE. — Couper en soie légère (en batiste, en polonaise ou en croisé pour *chapeaux de sport*) une bande assez longue pour garnir tout le tour int. de la calotte, assez large pour en couvrir la haut. en entier et déborder encore quelque peu dans le fond. || La fermer en cercle par une couture. || En ourler un des côtés et y passer une coulisse. || La coudre (endroit contre envers de la passe) à l'entrée de tête du chapeau, à points droits, petits à l'endroit de la forme, allongés du côté de la soie. || Ne la fermer et la fixer à l'intér. de chapeau qu'une fois la garniture de celui-ci posée, sans oublier de la compléter par un carré de même tissu collé au préalable au fond de la calotte, à l'aide de pains à cacheter.

FORMES DE PAILLE

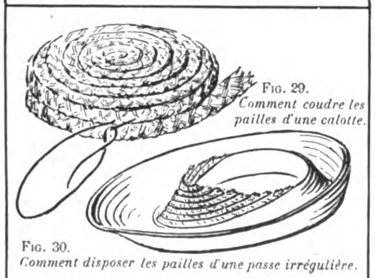


FIG. 29. *Comment coudre les pailles d'une calotte.*

FIG. 30. *Comment disposer les pailles d'une passe irrégulière.*

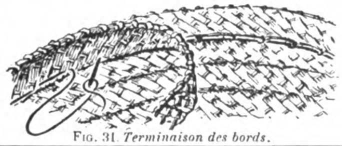


FIG. 31. *Terminaison des bords.*

GARNITURE

Façon des bords

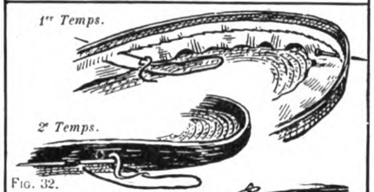


FIG. 32. *Pose d'un biais de bordure.*



FIG. 33. *Renfilage d'un bord d'une passe tendue*

Emploi du ruban.



FIG. 34. *Façon d'un nœud souple.*



FIG. 35. *Façon d'un nœud en aigrette*

GARNITURES. — 1° *Rubans ou tissu au mètre.* — Les fig. 34 et 35 montrent deux manières de faire un nœud, suivant la place qu'il doit occuper sur le chapeau. || Soutenir les coques disposées en aigrette (fig. 35), soit par de fins bourdons de soie assortis de couleur cousus à points noués au long des lisières des rubans ; soit par de fin laiton-barrette pris à l'intér. des bords rentrés, piqués ou non, d'un tissu au mètre ; soit par des boucles de laiton placées à l'intér. des coques et de mêmes dimension qu'elle, qu'on y retient par des points dissimulés au creux des plis. || Les aigrettes de tulle ou mousseline de soie sont de même rendues rigides par l'adjonction de boucles de laiton sur lesquelles on les drape et les fixe. || Coudre l'aigrette en place, par des points solides fixant d'abord le pied des boucles de laiton au bas de la calotte, puis par d'autres points plus lâches la retenant de place en place dans la hauteur.

2° *Fleurs.* — Pour coudre les fleurs, piquer l'aiguille de l'intér. à l'extér. du chapeau. || La glisser tout contre la monture, sous les feuillages, pour aller la repiquer de l'autre côté des tiges, en maintenant le fil de la main g., et en ne lui donnant que juste la long. qu'il faut pour pouvoir repiquer l'aig. || Ne jamais tirer l'aig. en entier qu'à l'intérieur du chapeau : seul moyen d'éviter de prendre le fil à ch. point dans les fleurs ou les feuillages. || Lorsqu'une aigrette de fleurs n'a pas assez de ridigité pour demeurer sans support, la coudre avant de la poser sur une petite barrette de renfort (fig. 7), à coudre elle-même à son tour sur le chapeau.

3° *Plumes.* — Réunir en pouf les têtes de plume d'autruche par leur pied, avant de les placer sur le chapeau. || Coudre le pouf en agissant comme pour les fleurs. || Renforcer les plumes d'autruche les plus longues de la barrette (fig. 7), cousue à points de *plumassier* (*V.* TRAVAIL DES PLUMES) à l'envers de la côte, jusqu'aux 2/3 env. de leur long., de façon à pouvoir en courber le pied à volonté, la tête gardant toute sa souplesse. || Coudre les motifs ou plumes collées (ailes, têtes, etc.) direct. sur la calotte ou la passe relevée du chapeau en opérant encore comme pour les fleurs, et veillant à perdre les points (très petits en dessus) dans les plumes, qu'on dégage en dessus avec l'aiguille.

COIFFURES DE SPORT. — En lainages genre anglais, popelines de laine, fil ou soie, rabannés de Madagascar, piqués secs, toiles nationales, pongées, tissus imperméables de laine ou soie, moleskine, etc.

Ces coiffures sont ou les chapeaux mous (chapeliers d'un modèle similaire à la fig. 36, qui conviennent pour dames, fillettes et garçonnets, ou des béguins de façon très simple comme la fig. 37, accompagnés d'un vo le-brides en gaze ou en pongée.

Chapeau chapelier (fig. 36). — Le dessus et le dessous de la passe peuvent être faits en même tissu que la calotte ; ou le dessous, avec le ruban de tour, trancher sur l'autre par sa nature ou sa couleur. || Doubler la coiffure en polonaise, en batiste ou en cretonne croisée.

Fournitures : 70 cm. de tissu en 1 m. de large ; 45 cm. de tissu de doublure ; 50 cm. de toile tailleur fine et de triplure. 2 patrons : 1° calotte ; 2° passe (A et B, fig. 38). Couper : 1° le patron A, 4 fois en étoffe, triplure légère et doublure ; 2° le patron B, en double (ou en deux tissus de couleur différente), et en toile tailleur. || Les mesures indiquées (contour exact) sont pour coiffures de dames et de grandes fillettes. || Compter les coutures en plus. || Prendre les coutures sur ces mesures, ou réduire légèrement les patrons, selon le tour de tête des enfants, fillettes ou garçons à coiffer.

Calotte. — Réunir les pièces (4 pièces), en étoffe, deux à deux par une piqûre ; *ab* de l'une est replié au contour exact et posé sur *ac* de l'autre. || Réunir aussi l'une à l'autre par une piqûre les deux nouvelles pièces ainsi obtenues, en raccordant exact. en croix les deux premières coutures avec la dernière. || Faufiler les mêmes pièces en doublure sur celles en triplure, et les réunir par les mêmes coutures en croix (simples coutures droites cette fois). || Recouper le bas de cette calotte de dou-

COIFFURES DE SPORT



FIG. 36. *Chapeau chapelier*



FIG. 37. *Béguin d'automobile.*

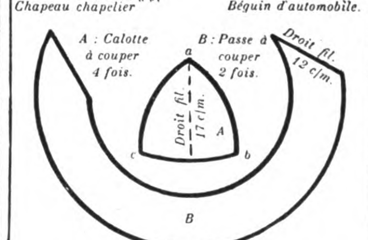


FIG. 38. *Patrons du chapeau chapelier.*

blure au contour exact, l'enfiler dans la calotte de tissu et bâtir les coutures se raccordant. || Rabattre le bord de la calotte de tissu à l'intér. de celle en doublure, par un fil de bâti. || Comme ruban de tour de calotte, couper une bande en biais, en rabattre les deux côtés sur une seconde bande en mousseline raide coupée au contour exact. || Faufiler le tout bord à bord au pied de la calotte, les deux extrémités se réunissant en regard d'une des coutures de côté. || Fixer le tout ensemble par une piqûre à 1 mm. du haut de la bande, et par une autre à 3 mm. du bas.

Passe. — Faufiler la pièce B taillée en forme en étoffe de dessus sur la toile tailleur ; la fermer par une couture droite, sans prendre la toile ; ouvrir la couture au fer, faufiler dessus les deux bords de la toile chevauchant l'un sur l'autre. || Recouper au contour exact le bord extér. du tout. || Préparer à part la passe de dessous. || L'épingler endroit contre endroit sur la première, les deux coutures en regard, et sans les tendre plus l'une que l'autre. || Les coudre ensemble à points l'un dans l'autre à 5 mm. du bord extér. || Rabattre à l'envers l'étoffe de dessous, qui doit former bordure très nette au-dessus de la passe. || Couvrir en entier cette passe de rangs de piqûres plus ou moins rapprochées, dont le premier maintient le bord en place, et le dernier les 3 tissus ensemble à l'entrée de tête. || Faufiler la calotte sur la passe, en soutenant un peu le bord intér. de celle-ci pour qu'il s'ajuste à l'entrée de tête de la calotte.

Coiffe chapelier. — Faite d'une bande droit fil de polonaise sur bande de triplure. Piquer la première, avec rentré sur l'autre. || En faufiler à petits points l'autre bord, avec rentré, sur la couture qui réunit passe et calotte, bien au niveau du pied de cette dernière. || Maintenir le tout par une piqûre nette faite à l'endroit, à 1 mm. du bord infér. du tour de calotte.

CHAPEAUX DE PAILLE (NETTOYAGE DES). — Délayer 4 cuillerées à bouche de fleur de soufre avec un blanc d'œuf ; ajouter le jus d'un demi-citron. Faire ainsi une pâte épaisse que l'on étend sur le chapeau avec une large brosse à ongles en frottant vigoureusement. Laisser sécher, et enlever la pâte avec une brosse très propre et un peu dure. On peut changer la teinte des chapeaux à l'aide de vernis spéc. qu'on trouve chez tous les marchands de couleurs et qu'on applique à l'aide d'un pinceau ; ce vernis sèche très vite ; mais il ne faut s'en servir que pour transformer une nuance en une teinte d'une valeur presque semblable, on ne peut teindre en couleur très foncée un chapeau de paille blanche.

Les pailles de riz noires se nettoient avec un chiffon légèrement imbibé d'huile. Quel que soit le procédé employé, il faut touj. soigneusement brosser la paille pour enlever toute poussière avant de commencer le nettoyage.

TACHES DES CHAPEAUX DE FEUTRE. — Elles s'enlèvent, comme sur les étoffes, par 3 procédés : 1° sur les feutres clairs ou sombres, avec de la neufaline, de la benzine, de l'essence rectifiée ; opérer comme il est indiqué à taches de graisse (*V.* TACHES) ; couvrir les taches encore humides avec de la terre de sommières ou du plâtre de teinturier ; laisser sécher plusieurs heures ; brosser. 2° Avec les applications de terre de sommières, plus. fois renouvelées ; on peut chauffer légèrement la tache avec un fer, en interposant un papier de soie ; 3° Sur les feutres sombres, à l'aide d'alcali volatil (une cuillerée à soupe dans un bol d'eau). Frotter le feutre avec une petite brosse imbibée de liquide, en allant en rond, dans le sens du feutre, rincer de la même manière à l'eau pure : laisser sécher.

II. CHAPEAUX LAVABLES POUR BÉBÉS. — CHAPEAU PLAT. — En piqué sec (fig. 39). 3 patrons (fig. 40) : A, calotte ; B, passe ; C, tour de chapeau.

Calotte. — (A, fig. 40). La doubler de nansouk ord. ; || la lisérer tout autour d'un biais de piqué, contournant les créneaux. || Rabattre dessus la doublure. || Faire une boutonnière au milieu du bord de chaque créneau.

Passe. — (B, fig. 40). Faite de deux épaiss. de piqué sec, gansées de 3 rangs de bourdon de coton retenus entre les deux tissus par des piqûres les enfermant. || La monter sous le tour de calotte (C, fig. 40) coupé au tour de tête de l'enfant sur 5 ou 6 cm. de haut, et fermé par une couture. Coudre à distances régulières sur ce tour de calotte, des boutons correspondant aux boutonnières de la calotte. || Boutonner celle-ci tout autour pour former le béret.

La coiffure peut être portée telle que (petits garçons), ou être agrémentée d'une broderie au bord, et d'un ruban passé entre les créneaux, puis noué sur le côté (petites filles).

CHARLOTTE DE BRODERIE (fig. 41). — Couper pour la calotte de la carcasse rigide (fig. 42), une bande de nansouk de 50 cm. de long sur 15 à 20 cm. de large ; en ganser le bas de 3 rangs de bourdon ; réunir toute son ampleur du haut en un point pour former le dessus de la forme. La passe est faite d'une bande de nansouk de 1 m. 20 de long sur 20 cm. de large, fermée d'une couture repliée en deux en haut., coulissée 4 ou 5 fois sur des bourdons, de manière à réduire progres. son ampleur à la mesure de l'entrée de tête de la calotte. || Coudre sur le bord extérieur un plissé de nansouk ourlé de dentelle. || Disposer sur cette carcasse rigide (fig. 42), un rond de nansouk brodé dans le milieu et sur les bords coupé aux mesures indiquées en fig. 43. || Les lignes pointées indiquent 3 rangs de coulisse, qui serrées dessinent la calotte et la passe. || Coudre en cet état sur la carcasse rigide. || Entourer d'un ruban avec nœud devant ou sur le côté.

III. BÉRETS POUR PETITS GARÇONS. — Il y a 2 sortes de bérets, le ***béret basque***, fabriqué en feutre, sans couture, et le *béret marin*, composé d'un fond arrondi, d'une passe taillée en 2 morceaux réunis par des coutures, et d'une bande droit fil préparée à la dimension du tour de tête de l'enfant ; on peut faire très facilement soi-même un béret marin, soit en serge ou drap assorti à la vareuse de l'enfant, soit en cheviote ou drap pour œuvres de bienfaisance.

Préparation de la bande formant le tour de tête. — Prendre la mesure sur un béret allant bien. A défaut de béret, faire passer le centimètre autour de la tête de l'enfant, à l'endroit où doit arriver le béret, et préparer une bande de toile tailleur ayant la mesure obtenue ainsi plus 2 cm. pour la couture ; cette bande a 2 cm. 1/2 à 3 cm. de haut. ; elle est taillée le long de la lisière (C, fig. 43), et doublée de papier solide pour qu'elle ne puisse se tendre à l'essayage. || Fermer la bande de toile par une couture, les extrémités se croisant pour faire moins d'épaisseur ; essayer ce cercle à l'enfant, en observant qu'il se met un peu en arrière et ne doit pas arriver jusqu'au front ; élargir ou rétrécir le cercle de toile, puis le mesurer très exactement et le comparer à la dimension HGF de chaque moitié de la passe. || La dimension de la courbe de la passe doit être égale ou plutôt infér. de qq. millimètres à celle du cercle ; si celle-ci était plus grande, il faudrait déplacer légèrement le contour de la passe plus à l'intér., comme l'indique le trait pointé (fig. 46) ; si elle était plus petite, on ferait à la passe la correction contraire (soit second trait pointé), une très légère modification suffit en général.

Fond du béret. (A, fig. 45). — Tailler le fond du béret en cretonne pour l'essayer avant de tailler l'étoffe ; plier le patron en quatre pour marquer les crans V X Y Z ; poser le patron sur la cretonne, marquer les contours et les repères V X Y Z, garder 5 mm. en dehors si le béret est de bonne dimension, 2 à 3 cm. quand on désire l'agrandir.

Passe du béret (B, et B', fig. 45). — Plier en deux le patron de la passe pour marquer les crans X et V. Le placer 2 fois sur l'étoffe dans le sens indiqué (fig. 45), tracer les contours, y compris les crans X et V ; assembler les deux morceaux par les coutures ZH et YF soigneusement repassées.

Assemblage du fond et de la passe. — Placer la passe sur le fond, endroit contre endroit ; avoir soin que les points X et V de la passe et du fond correspondent bien et que les coutures

CHAPEAUX LAVABLES POUR BÉBÉS

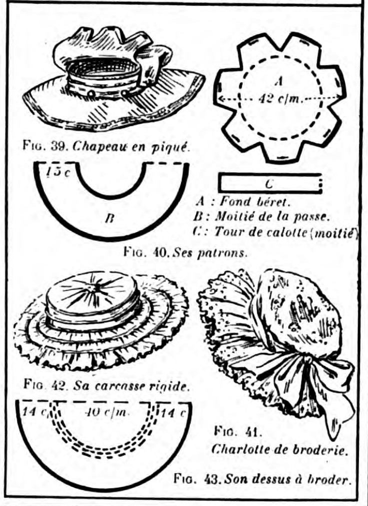


FIG. 39. *Chapeau en piqué.*

A : *Fond béret.*
B : *Moitié de la passe.*
C : *Tour de calotte (moitié).*

FIG. 40. *Ses patrons.*

FIG. 42. *Sa carcasse rigide.*

FIG. 41. *Charlotte de broderie.*

FIG. 43. *Son dessus à broder.*

Z et Y se trouvent sur les points Z et Y du fond. || Bâtir soigneusement les 2 morceaux d'après leurs contours exacts, faire une piqûre à la machine qui suive ces contours : repasser cette couture en plaçant le béret sur une planche munie d'un pied.

Réunion de la passe et de la bande du tour de tête. — Partager la bande en 4 parties égales à partir de la couture qu'on place sur le côté gauche, sur H de la passe. || Épingler les divisions de la bande, sur les lettres EFG de la passe, faire à l'envers, la couture réunissant la bande droit fil et la passe du béret ; la passe doit plutôt tendre sur la bande, essayer, corriger, couper l'étoffe comme la cretonne, et l'assembler de la même façon. || Repasser très soigneusement la couture du jour et de la passe. En recouvrant d'étoffe la bande formant le tour de tête, dissimuler le mieux possible la couture de côté.

Doublure. — Les bérets de drap épais sont doublés seulement de satin de Chine, de polonaise ou de satinette ; ceux de serge et de tissu léger ont souvent une première doublure de mousseline raide pour l'été, de finette pelucheuse pour l'hiver. L'assemblage du fond et de la passe de doublure se fait comme pour l'étoffe : on fait la couture légèrement en dedans du fil de bâti. || La doublure de la bande formant le tour de tête cache l'assemblage et termine nettement le béret. || Recouvrir la bande formant le tour de tête d'un ruban avec ou sans inscription formant, sur le côté g., 2 pans très courts. Les rubans sans inscription sont des rubans à grains assez gros, vendus au rayon de rubans des grands magasins. || Les rubans avec inscription, spéc. pour bérets sont plutôt mis en vente au rayon de drap clair, ainsi que les joncs coupés à la dimension du fond des bérets et placés à l'intér. pour les conserver en bonne forme.

IV. CASQUETTES. — La forme des casquettes varie suivant la mode : les unes ressemblent aux casquettes de jockeys et sont faites de plusieurs tranches égales (fig. 47), les autres ont un large fond sans couture, comme un béret (fig. 48) ; quelle que soit leur forme, les casquettes peuvent être complétées par des *pattes* qui enveloppent la nuque et le cou ; ce sont alors des casquettes à *oreilles* (fig. 49 et 50). || Le mode d'assemblage de la casquette varie suivant sa forme ; il est essentiel d'observer le sens dans leq. les différentes pièces doivent être taillées, de marquer avec soin les contours et les crans qui règlent l'assemblage, puis, les coutures faites, de les repasser avec beaucoup de soin, à l'envers, à l'aide d'un linge mouillé, pour les bien aplatir.

Visières. — Les visières des casquettes exécutées à la maison sont faites de papier fort ou de carton léger, enfermé entre 2 morceaux d'étoffe. Ceux-ci étant taillés d'après le patron, on les bâtit l'un sur l'autre, *endroit contre endroit*, puis on les réunit par une piqûre à la machine faite sur le contour extér. ; ouvrir cette couture en la repassant à l'aide d'un linge mouillé, en couper les bords, et retourner la visière à l'endroit. || Passer un fil de bâti près de la couture qu'on vient de faire pour empêcher le morceau faisant l'envers, le dessous de la casquette de s'apercevoir à l'endroit, entrer le morceau de carton dans la visière d'étoffe ; avoir soin que son bord passe par-dessus les bords de la couture assemblant la visière, afin que le dessus de la visière, le côté qu'on aperçoit, reste parfaitement net.

Assemblage de la casquette et de la visière. — Placer le milieu de la visière sur la couture faisant le milieu du devant de la casquette à l'endroit ; le *dessus* de la visière touche l'*endroit* de la casquette. || Réunir la casquette et la visière d'après leurs contours exacts, en ayant soin que la visière tende beaucoup pendant que la casquette *soutient*. La visière s'arrête de ch. côté à la même distance du milieu du devant.

Doublure de la casquette. — La doublure n'est pas touj. de même forme que la casquette ; pour les casquettes à plusieurs tranches, par ex., elle se compose d'un fond tout en satinette ou en polonaise de coton, et d'une passe, faite de 2 bandes droit fil au milieu. || Assembler ces bandes par des coutures ; les fixer au fond par une autre couture ; doubler le fond rond et la passe de mousseline légèrement apprêtée, coupée dans le même sens que la doublure et fixée sur l'envers de celle-ci. || Replier la casquette d'étoffe sur le contour exact qui en marque le bord ; glisser dans ce rempli une bande de mousseline légère qu'on arrête, comme le rempli, aux points où commence la visière. Entrer la doublure dans la casquette ; la fixer par des fils de bâti en ayant soin que l'étoffe de la casquette reste bien tendue, sans aucun pli. La couture du milieu du devant de la doublure se fixe sur le milieu du devant de l'étoffe ; il en est de même au milieu du dos. || Cette doublure, une fois placée *en dedans* de la casquette, paraît souvent un peu grande ; lorsqu'elle dépasse trop le bord de la casquette, on la recoupe en gardant 1 cent. pour le rempli.

Bouton d'étoffe. — En certains modèles, un bouton recouvert d'étoffe occupe le milieu de la casquette (fig. 47).

Un bouton à pression est cousu sur le bord cintré de la visière et correspond à la couture du milieu du devant, ou simplement au milieu du devant de la casquette où se fixe l'autre partie du bouton à pression.

Pour les casquettes des petits enfants, on peut supprimer le bouton à pression et coudre la casquette retombant sur la visière par des points solides, faits en dedans, invisibles à l'endroit. Ces points la maintiennent absolument comme si elle était retenue par un bouton à pression.

La casquette *à oreilles*, qui rappelle, en plus enveloppant, plus seyant, ce qu'on appelait autrefois le ***passe-montagne*** (fig. 50), diffère des casquettes rondes en ce qu'elle est complétée par une bande droit fil qui s'insère entre la casquette et sa doublure. || Cette bande empiète de 1 cm. 1/2 à 2 cent. sur la visière, descend verticalement pour former une patte de chaque côté, et remonte en arrière par une large échancrure ; quand il fait froid, les pattes s'attachent sous le menton (fig. 50) ; quand il fait chaud, on les relève et 2 boutons à pression les fixent au-dessus de la casquette (fig. 49).

CHAPEAUX ET COIFFURES

Béret marin.

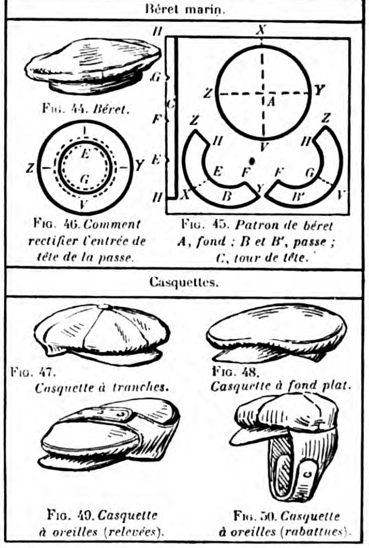


FIG. 44. *Béret.*

FIG. 46. *Comment rectifier l'entrée de tête de la passe.*

FIG. 45. *Patron de béret A, fond ; B et B', passe ; C, tour de tête.*

Casquettes.

FIG. 47. *Casquette à tranches.*

FIG. 48. *Casquette à fond plat.*

FIG. 49. *Casquette à oreilles (relevées).*

FIG. 50. *Casquette à oreilles (rabattues).*

Tailler pour cette patte 2 bandes semblables, d'après le patron, l'une doublant l'autre ; les fixer l'une contre l'autre *endroit contre endroit* et les piquer, sauf sur le contour qui se fixe à la casquette. Repasser la couture à l'aide d'un linge mouillé, pour l'aplatir ; le repassage est difficile à exécuter à cause du peu de larg. des bandes ; on entre à l'intér. soit une règle plate, soit un petit flacon solide enveloppé de flanelle qui sert de point d'appui pour le fer. || Le repassage achevé, couper les bords de la couture ; les cintrer dans les parties courbes, et retourner l'étoffe à l'endroit. || Passer un fil de bâti qui suit la couture et qui empêche le morceau faisant l'envers de revenir en dessus et de s'apercevoir à l'endroit. || Exécuter une piqûre sur tous les contours, excepté sur celui qu'on fixe à la casquette. || Réunir l'étoffe de la casquette et la patte par une couture faite à l'envers, en dedans de la casquette, en observant bien le milieu du dos de la casquette et de la patte qui doivent coïncider. || Rabattre la doublure pour terminer ; essayer à l'enfant ; coudre les boutons à pression des pattes.

V. CHAPEAUX D'HOMMES. — Pour avoir un bon *chapeau de feutre*, le choisir moelleux et pas cassant. Le vrai feutre est touj. cher et n'a pas tant de brillant que les imitations qu'on en fait, mais il dure le double, ne se déforme pas et se nettoie bien mieux. Il supporte très bien d'être mouillé. Quand on quitte son chapeau, le mieux est de l'accrocher ; le poser sur le fond ou sur le bord le salit peu à peu. S'il a été mouillé, le secouer, l'essuyer avec un linge fin dans le sens du poil et l'accrocher dans un lieu très sec ou le tenir à une chaleur douce. Quand il est sec, le lisser à deux ou trois reprises avec un fer à repasser pas très chaud et le brosser avec une brosse douce.

Choisir les *chapeaux de paille* suivant leur finesse ; ceux qui

sont en grosse paille sont durs, cassants et se remplissent de poussière qu'on n'arrive pas à faire disparaître à la brosse. Les chapeaux à bas prix sont enduits d'un apprêt que la pluie fait disparaître et ils se déforment aussitôt. Les *panamas* sont fabriqués non avec de la paille, mais avec les feuilles d'un certain arbre de l'Amérique centrale, coupées en lanières et lessivées avant le tissage, ce qui les rend d'un blanc quelque peu gris. Les choisir fins, souples et forts. Ils sont sans apprêtage.

Les canotiers sont faits, suivant la mode, en paille anglaise ou en paille écaille. — *V.* ci-dessous NETTOYAGE DES CHAPEAUX DE PAILLE.

Haut de forme, claque, cape, feutre, mou, canotier, panama. — Changent de forme suivant la mode, les calottes étant plus ou moins hautes, les bords plus ou moins larges, relevés ou plats.

ENTRETIEN DES HAUTS DE FORME. — Les brosser dans le sens du poil, avec un coussin de velours, un rouleau de flanelle, une brosse de feutre. S'ils sont mouillés, les laisser sécher, soit dans une pièce tiède, soit au courant d'air. Après le séchage, les brosser comme il est dit ci-dessus, ou bien avec un coussin de velours chauffé. On porte le soir, au bal et au théâtre, des chapeaux claque. Les chapeaux de feutre mou sont pratiques en voyage et abritent bien du soleil quand ils ont de larges bords. Qq. personnes les lavent en les faisant tremper dans de l'eau de savon très chaude qu'on laisse refroidir : rincer ensuite sans déformer le chapeau, mais ce procédé ne réussit pas avec toutes les teintes.

CHAPEAUX DE PAILLE D'HOMME (NETTOYAGE DES). — Dissoudre env. 3 cuillerées de sel d'oseille dans une soucoupe d'eau tiédie. Mettre le chapeau sur un vieux linge, frotter avec une brosse à ongles trempée dans la dissolution ci-dessus, *en ayant soin d'essuyer la paille sitôt après le frottement.* ‖ Nettoyer avec la brosse jusqu'à ce que le chapeau soit bien propre. ‖ Faire sécher au soleil. ‖ Lorsque le chapeau est sec, frotter avec une flanelle blanche pour le rendre brillant comme neuf.

PANAMAS (NETTOYAGE DES CHAPEAUX DE). — Saupoudrer la paille d'une couche de fleur de soufre ; couper un citron en deux ; en frotter la paille ainsi saupoudrée, laisser sécher, brosser quand la paille est sèche.

CHAPEAUX DE FEUTRE, CRIN, PAILLE (REMISE EN FORME). — Pour *reformer* les grands chapeaux de paille souple, de tagal ou de crin, qui se déforment à l'usage ou à la pluie, faire fondre dans 2 verres d'eau 2 feuilles de gélatine (les proportions varient suivant qu'on veut donner plus ou moins d'apprêt au chapeau). ‖ Séparer, lorsque c'est possible, la calotte de la passe ; il est plus facile de les manier à part. Dans l'eau gélatineuse encore tiède, tremper un tampon de linge *qui ne peluche pas* ; le bien imbiber et en frotter la paille du côté où on la repassera tout à l'heure, c.-à-d. à l'intér. de la calotte, et du côté de la passe qui sera le moins visible une fois le chapeau sur la tête. ‖ La friction à l'eau gélatineuse étant faite, sécher la paille au fer en la plaçant sur un moule de même forme (moule à gâteau, boîte, fond de casserole), profiter de ce repassage pour remettre en forme le chapeau, c.-à-d. pour imprimer au bord de la passe, sous le fer, le mouvement qu'il doit avoir ; on peut se servir pour cela d'une petite planche rembourrée. Quand la paille est de teinte fragile, placer un linge sous le fer pour le repassage. ‖ Si la paille, au lieu d'être lisse, est rugueuse comme le paillasson, on repasse sur un molleton épais pour ne pas l'écraser ; si elle doit être vernie on passe le vernis après le repassage. ‖ Lorsqu'il s'agit d'un chapeau en crin noir, on parfait sa remise à neuf en le frottant avec la brosse à chaussures, sans y mettre de cirage bien entendu, celui dont elle est imprégnée par l'usage suffit à noircir le chapeau, et ne décharge pas sur les doigts.

CHAPELURE. — Faire sécher au four des croûtes de pain en faisant en sorte qu'elles soient bien brunes, les écraser dans un mortier, les passer au tamis fin pour enlever tout ce qui est tombé en poussière, puis au gros tamis pour retirer les morceaux non écrasés et séparer la vraie chapelure. L'employer pour le gratinage et, à l'occasion, en place de farine pour préparer certaines sauces brunes. La garder à l'abri de toute humidité.

CHAPITRE. — Haut clergé de certaines églises obligées au culte public, spéc. des églises cathédrales. Les membres des chapitres s'appellent chanoines. On appelle aussi chapitre l'assemblée délibérative des chanoines, et la salle où se tiennent ces réunions. Les chapitres sis en d'autres églises que les cathédrales s'appellent collégiales.

Toute église cathédrale doit régulièrement avoir son chapitre, auquel passe la juridiction provisoire à la mort de l'évêque ; c'est le chapitre qui nomme le vicaire capitulaire, administrateur provisoire du diocèse. Le chapitre a son président : généralement le chanoine le plus ancien ou doyen. Le chapitre distribue entre ses membres diverses charges : le théologal, le pénitencier, le préchantre, le sacriste, le secrétaire, etc.

Les chanoines sont titulaires, astreints à toutes les charges de la fonction, ou honoraires ; dans ce dernier cas le titre est purement honorifique, son possesseur peut exercer d'autres fonctions ecclésiastiques et n'est pas astreint à l'assistance aux réunions de diverse nature du chapitre.

CHAPON. — Le chapon est un coq qu'on a rendu inapte à la reproduction, afin de permettre un engraissement plus rapide. Actuellement à cause de la difficulté de l'opération, le chapon se fait de moins en moins.

Chapon (*CUISINE*). — *V.* POULET.

CHARADE. — Passe-temps qui consiste à retrouver un mot (appelé tout), dont les diverses syllabes (appelées un ou premier, deux ou second, etc.), ont donné lieu isolément à des définitions rimées ou non, plus ou moins ambiguës.

EXEMPLES : Mon *un* est moitié de mon *tout* ; ‖ Qui de mon *second* est le double ; ‖ Mon *premier* et mon *deux* sont redoutés partout ; ‖ On les aime quand on les double.

Réponse : *Loup-loup. Loulou.*

A l'aide de mon *un*, vous passerez mon *trois* ; ‖ Mon *deux* qu'on le cherche en cadence ; ‖ Mon *quatre* chez les Grecs fut déesse autrefois ; ‖ Enfant, de ton travail mon tout est récompense.

Rép. : *Bac ca-lau-réat.*

Mon un (bac) sert à passer mon trois (l'eau) ; ca est dans cadence et Rhéa fut la déesse de la Terre.

VARIANTES. — Les variantes de la charade sont nombreuses : en voici qq. formes:

1° CHARADE-ÉNIGME. — Elle a pour objet de retrouver un mot par la définition plus ou moins vague qui en est faite et sans que ce mot ait été décomposé en ses éléments.

EXEMPLES. — J'ai deux jambes, ou trois, ou quatre, peu m'importe. ‖ Et vais toujours les bras tendus ; ‖ Celui que j'y reçois à ses trousses m'emporte ; ‖ Mais bien que je m'épuise en efforts éperdus ‖ Je n'arrive jamais à le pouvoir étreindre ; ‖ S'il s'arrête n'en pouvant plus, ‖ Il me faut, comme lui m'arrêter sans l'atteindre.

Réponse : *La Voiture.*

2° CHARADE A TIROIRS. — Le mot comme dans la charade ord. est décomposé en ses éléments ; mais les définitions de chaque élément (syllabe), sont fantaisistes, c.-à-d. qu'elles sont tirées d'à-peu-près, de calembours plus ou moins heureux inspirés par la syllabe à définir.

EXEMPLE : Mon un, animal domestique. ‖ Mon deux, instrument de musique. ‖ Mon trois, personnage biblique ‖ Qui, malgré son veuvage, a gardé sa gaîté ; ‖ Mon tout, enfin mammifère aquatique ‖ M'indique sèchement que j'ai trop insisté.

Rép. : Mon un c'est *ca*, parce que *ca lèche*. — Mon deux c'est *cha*, parce que *cha rend son*. — Mon trois c'est *lot*, parce que *Lot rit*. — Mon tout c'est *cachalot*, parce que *c'est assez* (cétacé).

CHARADE EN ACTION. — On s'amuse parfois à organiser dans les salons, des saynètes à plusieurs tableaux, dont chacun se rapporte à une syllabe d'un mot à retrouver, le dernier tableau devant servir à représenter le mot lui-même.

EXEMPLE : La charade à deviner est le mot : théorie.

Un groupe d'assistants initiés va représenter une saynète improvisée, composée de 4 tableaux : le premier se rapportant à la syllabe thé, le second à la syllabe o, le troisième à la syllabe rie : le dernier au mot théorie.

Dans le premier tableau les acteurs figureront par ex. l'heure du thé et une conversation s'engagera où le mot thé sera prononcé d'une manière aussi adroite que possible, de façon à dérouter ceux des assistants chargés de trouver la charade. Le second tableau pourra représenter les abords d'une fontaine à laquelle les acteurs puisent de l'eau (o) ; le troisième une scène comique que coupent à chaque moment les accès de gaîté des acteurs (rie) ; le dernier tableau représentera enfin l'int. d'une caserne ; l'un des acteurs, sergent improvisé et facétieux, fera aux autres acteurs, figurant de simples soldats, un cours sur les devoirs militaires (théorie). Si un des assistants trouve la charade ainsi représentée, le groupe des premiers acteurs abandonne la scène à un deuxième groupe qui forme une nouvelle charade, sinon le premier groupe opère une seconde fois avec un nouveau mot.

Nous ne citons pas de mots à mettre en charade en action ; il suffit de puiser dans un dictionnaire quelconque.

Remarquer que dans la charade, ainsi que dans tous les jeux d'esprit, l'orthographe n'est nullement respectée et que seule l'assonnance est prise en considération.

CHARBON (*MÉD. PRAT.*). (**Œdème malin, pustule maligne**). — Maladie infectieuse très grave, causée par un microbe provenant des animaux (mouton surtout, sang de rate) et pouvant pénétrer par la moindre écorchure de la peau, fréquente chez les bouchers, bergers, corroyeurs, équarrisseurs.

On constate : un ou deux jours après l'écorchure ou la piqûre de l'insecte porteur du germe charbonneux, l'apparition d'une petite bulle très enflammée (le plus souvent au cou, à la face, aux mains), elle forme vite une plaie noirâtre entourée d'un cercle de très petites cloques sur fond rouge ; toute la région enfle ; la plaie est peu douloureuse. En même temps à peu près, nausées, vomissements, fièvre, courbature, sueurs, diarrhée ; difficulté à respirer. Asphyxie.

Durée : courte, se termine souvent par la mort.

Peut être confondu avec abcès, phlegmons, lymphangites, érysipèles.

Il faut : de suite faire appeler le médecin qui cautérisera largement au fer rouge ; en attendant bains de main et compresses humides avec *liqueur de Van Swieten*. Dès qu'un animal est reconnu charbonneux, l'abattre au plus vite et détruire le cadavre par le feu ou la chaux vive.

Charbon (Boîtes et coffres à) (*ÉCON. DOM.*). — Dans les petits appartements, les boîtes à charbon sont de grands tiroirs placés sous le fourneau, ou à côté sous la partie qui supporte le fourneau à gaz ou les réchauds à charbon de bois : ils tiennent de 50 à 100 kil., se remplissent et se vident par le haut ; de sorte que le poussier s'accumule dans le bas, et finit par occuper beaucoup de volume. Ne pas jeter dans la boîte à charbon des papiers, des épluchures de légumes ou des coquilles d'œufs. Les coffres à charbon spéc. *avec ouverture dans le bas* sont bien plus pratiques, mais il faut avoir la place de les mettre ; ils permettent de prendre en même temps les morceaux de charbon et le poussier qu'on brûle à mesure sans le laisser accumuler. Ces coffres existent en bois et en tôle vernie noire ; ces derniers pour 50 et 100 kilos. — *V.* CHAUFFAGE, COMBUSTIBLE.

CHARDONNERET. — Un de nos plus jolis passereaux, se rencontre partout en France ; suivant la saison, il vit en couple (printemps) ou en petites bandes (5 à 6 individus). Peu sauvage, il se laisse approcher et supporte facilement la captivité.

Le mâle a la face rouge lisérée de blanc. Le dessus de la tête est noir, ainsi que l'arrière des joues. Le dos est brun, les ailes sont noires, coupées d'une large bande jaune ; chez la femelle, les couleurs sont moins étendues et les tons plus pâles. Le chardonneret s'élève en cage, qu'il soit pris jeune ou capturé à l'état adulte. Pour l'élever jeune, le prendre au nid, quand les plumes sont sur le point de le recouvrir. Lui donner à la palette 6 fois par j. (le premier repas de bon matin), la pâtée suivante :

Pain émietté rassis, ‖ œufs durs broyés, ‖ chènevis broyé, ‖ millet, ‖ très peu de salade hachée menu. Mélanger le tout intimement en l'humectant légèrement. Se rappeler que l'oisillon mange peu à la fois, mais souvent. Adulte, le chardonneret mange du millet, de l'alpiste, du chènevis, du seneçon, du plantain, des biscuits, des fruits, etc. *Particularité* : donne avec le serin des métis très estimés à cause de la douceur de leur chant.

CHARENTON (MAISON DE). — *V.* ALIÉNÉS.

CHARIVARI. — *V.* TAPAGE.

CHARTE-PARTIE (*DROIT*). — Convention écrite relative au louage d'un vaisseau. (On dit encore : affrètement ou nolisement.) Elle énonce : 1° le nom et le tonnage du navire ; 2° le nom du capitaine ; 3° les noms du fréteur (celui qui donne le navire à loyer), et de l'affréteur (locataire) ; 4° le lieu et le temps convenus pour la charge et la décharge ; 5° le prix du fret ; 6° si l'affrètement est total ou partiel ; 7° l'indemnité convenue pour les cas de retard. Si le temps de la charge et de la décharge n'a pas été fixé, il est réglé suivant l'usage des lieux. Pour les navires frétés au mois, le fret court du jour où le navire a fait voile, sauf convention contraire.

En cas de force majeure retardant la sortie du navire, les conventions subsistent et il n'y a pas lieu à dommages-intérêts à raison du retard ; il en est de même si le cas de force majeure se produit en cours de route.

En cas de blocus du port de destination, le capitaine devra se rendre dans un des ports voisins de la même puissance où il lui sera permis d'aborder.

La charte-partie peut être rédigée hors de la présence d'un courtier et sous forme d'acte sous signatures privées, en autant d'exemplaires qu'il y a de parties ; elle est soumise à un droit d'enregistrement de 1 fr. p. 100.

CONNAISSEMENT. — Acte (généralement sous signatures privées), établi sur papier timbré en 4 originaux (pour les chargeur, destinataire, capitaine, armateur) et constatant la remise à bord d'un navire de marchandises à transporter. Le connaissement doit être signé dans les 24 h. du chargement par le chargeur et le capitaine ; ce dernier doit dans le même laps de temps, recevoir les acquits des marchandises chargées.

Parties essentielles du connaissement. — Nom du chargeur ; nom et adresse du destinataire ; nom et domicile du capitaine ; nom et tonnage du navire ; lieu de départ ; point de destination ; prix du fret, et en marge, marques et numéros des objets à transporter. Le connaissement rédigé dans la forme légale fait foi entre toutes les parties et entre celles-ci et les assureurs.

CHASSE (CHIENS DE). — I. COMMENT SE PROCURER UN BON CHIEN. — Un animal de race, c.-à-d. d'origine authentifiée, coûte très cher. Il en est de même d'un sujet primé dans une exposition des Sociétés. D'autre part, ne pas se laisser illusionner par les pedigrees, car ceux-ci n'ont de valeur que s'ils remontent à des auteurs inscrits. Enfin il importe que le chien compagnonne le plus possible avec son maître. Réellement, pour avoir un bon chien, il faut l'élever et le dresser soi-même. C'est plus profitable et plus sûr que d'avoir recours aux annonces de journaux où l'on vante des sujets qui, généralement, restent très ordinaires quand ce n'est pas pire. Ne pas même se procurer de chiots par ce moyen qui ne permet point de vérifier certainement les origines. Le plus avantageux est d'acheter une chienne de race aussi pure que possible, soit qu'elle possède une parenté suffisamment établie, soit qu'elle présente bien les caractéristiques du type, puis de la faire couvrir par un étalon de même race et d'origine pure. Le prix de la saillie peut s'élever jusqu'à une centaine de francs, mais on trouvera tous profits dans cette combinaison qui est la moins chère et la plus satisfaisante de toutes. Autrement, il faudra dépenser beaucoup d'argent d'un coup ou successivement, en risquant de nombreux aléas et en supportant presque touj. des inconvénients qui se révéleront à l'usage.

II. TRANSPORT DES CHIENS. — L'animal doit être mis dans un compartiment spécial, mais, par tolérance, il peut voyager avec son maître, s'il n'y a pas opposition de la part des autres voyageurs. C'est une fraude que de faire voyager un chien en le dissimulant.

Isolément, l'animal doit être expédié dans une caisse ou dans un panier fermé. Que la caisse soit assez spacieuse pour que le chien puisse s'y tenir debout et tourner sur lui-même avant de se coucher. La taxe est celle des marchandises en g. v., mais calculée sur le double du poids que représentent le chien et la caisse ou le panier. La Compagnie est responsable de tous dommages à l'animal durant le parcours, mais strictement jusqu'à destination. Elle livre le chien dans le wagon, n'a pas la charge du débarquement ni aucune responsabilité en cette circonstance. Le destinataire doit donc se trouver à l'arrivée du train, car si la Compagnie était dans l'obligation de débarquer le chien elle-même, elle serait en droit de réclamer des frais de fourrière, sans être tenue à rien en cas d'accidents à l'animal.

On ne peut introduire un chien en Angleterre sans avoir, avant l'embarquement, obtenu une autorisation de l'Administration anglaise de l'agriculture. En Danemark, Suède et Norvège, toute importation de chiens est formellement interdite par une loi si rigoureusement appliquée qu'elle ne transige même pas à l'égard des Consuls et des Ambassadeurs qui pourtant jouissent de l'exterritorialité. Cette loi a pour but d'éviter l'apport de la rage dans les pays scandinaves où jamais encore elle n'a paru.

III. ÉLEVAGE ET REPRODUCTION. — N'employer les chiens (mâle et femelle) pour la reproduction qu'à partir de 18 mois. Éviter, dans la mesure du possible, la consanguinité ou n'en user que par le père direct. Prendre garde aux conséquences de l'imprégnation (persistance, chez la lice, de l'empreinte du premier mâle). N'unir que des sujets de même race et chercher à additionner des qualités. Accoupler plutôt au printemps qu'à l'automne, vers le 11ᵉ j. des feux, en local clos, les animaux à jeun, et au max. 2 fois en 24 h. Au moment du feu, séparer la lice et lui donner de l'eau fraîche. Après l'accouplement, emmener l'étalon, laisser la lice dans le plus grand repos et la tenir enfermée jusqu'à la fin des feux. Bien la nourrir pendant la gestation (63 j.), mais dégraisser le bouillon de sa soupe (*V.* au surplus CHIENS : ÉLEVAGE DES JEUNES).

IV. ALIMENTATION. — La nourriture du chien ne doit point se composer uniquement des restes de la table du maître. Il faut qu'elle soit substantielle et bien préparée. Ceci est important si on désire avoir des animaux utiles en chasse et agréables aux yeux. Deux repas par j. sont très suffisants. Le matin, biscuit ou pain rassis et eau fraîche, jamais de pain frais ni chaud. Le soir, à 5 h., soupe de pain et de légumes cuits à l'eau avec des os et de la viande. Ne jamais distribuer d'os pouvant former esquilles perforantes. La ration quotidienne du chien de chasse de grande taille et à partir d'un an sera 700 gr. de pain, 300 de viande, dont 150 dans la soupe et 150 donnée crue en petits morceaux, 200 de légumes ou de riz. Ces quantités seront d'env. moitié, de 6 mois à 1 an ou pour les bêtes de petite taille.

La bonne soupe pour le chien doit être préparée comme suit : faire bouillir la viande pendant 4 ou 5 h. à feu doux avec les légumes. Verser le bouillon sur du pain coupé en petits dés, bien tremper et écraser ensuite jusqu'à presque obtenir une bouillie. Ajouter la viande et les légumes hachés menu. Cette soupe ne sera point chaque jour la même. Elle variera par la nature et le mélange des légumes, par l'espèce de la viande, par l'adjonction d'un complément en riz ou en gruau d'avoine. La viande de cheval est excellente parce qu'elle est très azotée. Les têtes de mouton fournissent un très bon bouillon et des os qu'on distribue de préférence aux jeunes chiens. Le meilleur pain serait celui d'avoine. Chaque chien doit avoir sa gamelle et toujours la même. Enlever celle-ci aussitôt qu'il cesse de manger. Donner la soupe presque froide, car si le chien mangeait chaud, il perdrait vite son odorat. C'est ce qui arrive d'ailleurs à ceux qui somnolent le nez près des poêles. Ord., le chien fatigué ne mange pas, il se repose d'abord. Si un animal engraisse, lui faire prendre plus d'exercice, supprimer le pain et les farineux, lui donner des os. Si un chien maigrit, augmenter la quantité de viande et donner, dans du lait, une cuillerée d'une potion d'arséniate de soude. Si l'amaigrissement persiste, il y a maladie

caractérisée. Il n'est pas bon qu'un chien de chasse fréquente l'appartement, mais dans ce cas on peut grandement atténuer l'odeur de l'animal en faisant manger à celui-ci des prunes et surtout des poires.

V. EXERCICE ET PANSAGE. — Les jeunes chiots doivent le plus possible jouer au grand air et au soleil, les adultes feront une promenade quotidienne quelque temps après le 1er repas.

Un pansage hebdomadaire sera excellent pour l'hygiène de la peau et la beauté du poil. Y procéder au moyen d'une brosse suffis. dure et laver, ch. mois, les chiens à l'eau chaude après un savonnage. Bien sécher l'animal, surtout s'il est jeune et n'a pas encore eu la maladie du jeune âge.

VI. DENTITION ET AGE DU CHIEN. — *V.* CHIENS. CARACTÈRES DE L'AGE.

VII. PURETÉ D'ORIGINE ET PEDIGREE. — L'origine des chiens est attestée exclus. par les *stud-books* suivants : ANGLETERRE : *Kennel club Stud-Book (K. C. S. B.)*. BELGIQUE : *Livre d'origine St-Hubert (L. O. S. H.)* et spéc. pour les griffons le *G. S. B.* FRANCE : *Livre des origines françaises (L. O. F.)*, créé par la Société centrale pour l'amélioration des races de chiens en France. ALLEMAGNE : *Deutsches Hunde Stamm Buch* (*D. H. S. B.*). SUISSE : *Sweizeriches Hunde Stamm Buch* (*S. H. S. B.*). HOLLANDE ; *Nimrod Houden Stambeek* (*N. H. S. B.*). AUTRICHE ; *Œsterreichisches Hunde Stamm Buch* (*Œ. H. S. B.*). *Italie* ; *Pointer et setter Club* (*L. O. P. S.*). Les *livres du fox-terrier Club*, du *Teckel Club* et celui des *origines russes* ne sont pas reconnus par les sociétés canines ci-dessus.

VIII. LES CHIENS D'ARRÊT. — Ils datent de 300 ou 400 ans, proviennent des *chiens d'oysels* employés à la quête pour la chasse au vol et qui déjà pointaient sur le gibier. L'arrêt fut développé et consolidé pour la chasse au filet où, d'un coup d'épervier, on recouvrait à la fois le chien et le gibier. Deux opinions existent sur l'origine primitive. Elle serait dans le chien de berger ou résulterait du chien courant et de l'épagneul.

CHASSE : CHIENS D'ARRÊT



FIG. 1. *Vieux Braque français.* FIG. 2. *Saint-Germain.* FIG. 3. *Du Puy.* FIG. 4. *Bleu d'Auvergne.* FIG. 5. *Épagneul français.* FIG. 6 *Griffon.* FIG. 7. *Pointer.* FIG. 8. *Setter anglais.* FIG. 9. *Retriever.*

RACES FRANÇAISES. — Elles sont lentes, d'allures posées et à quête courte, opèrent d'une manière souvent également satisfaisante en terrains extrêmement variés.

Les chiens à poils ras. — Les braques sont rarement purs. C'est une espèce fort ancienne, d'odorat bien constant, même par la chaleur. Ils sont bons partout, hormis au marais, mais excellents en plaine. Intelligence développée, parfois un peu rétifs, chassent pour leurs maîtres.

Vieux braque français. — Aspect pesant et vigoureux, est fort de reins, haut sur jambes, oreilles longues attachées bas, babines tombantes, poitrine ample et profonde. Il est ou blanc et marron avec mouchetures de même ou gris tacheté de marron. Le braque Charles X est uniformément moucheté sans grandes taches. Il existe un type léger, quoique très vigoureux, mais plus nerveux, aux pattes plus longues et aux oreilles plus hautes.

St-Germain. — Provient du *duc de Wellington.* Aspect élégant et de belles proportions, tête légère, oreilles hautes, pattes fines et nerveuses. Poil fin. Blanc mat et orange. Il est docile, quête à volonté, loin ou près, mais le 2e mode lui convient mieux.

Du Puy. — Gracieux et léger, mais robuste, de grande taille et à voix haute. Jambes longues et nerveuses, rein de lévrier dont il a un peu la démarche, fouet fin, attaché bas. Tête caractéristique, longue, fine et sèche à museau fuyant. Blanc pur tacheté de marron avec manteau terne et froid. Il a beaucoup de nez, quête activement et haut, se soumet bien, est bon au bois comme en plaine.

Bourbonnais. — Trapu, robuste, ressemble au vieux braque, mais de poil plus fin et ne possède qu'une queue rudimentaire. Bon nez, quête lentement, est parfait pour la bécasse et pour retrouver.

Bleu d'Auvergne. — Demi-léger, on le croit de race très pure et introduit en Auvergne par les Templiers. Taille haute, épaules un peu en dehors, tête ronde et forte, oreilles courtes et bien en place, cou puissant, côtes saillantes, pattes nerveuses à pied de lièvre. Poil fin et brillant. Il est truité noir sur blanc, ce qui lui donne une teinte bleue. Taches noires sur le corps, celle de la tête est régulière avec une raie blanche partageant le devant du front. Race de 1er ordre, intelligente, docile, dure à la fatigue et d'une remarquable finesse d'odorat, quête rapide et ardente quoique méthodique. Le bleu d'Auvergne chasse le nez haut et convient également en plaine, au bois et au marais. Son seul défaut est d'avoir parfois la dent dure.

Braque de Toulouse. — Léger quoique de grande taille, plus osseux que le vieux braque. Tête longue et sèche, oreilles attachées bas et en arrière, nez rose, épaules plates, élégant d'aspect. Poil fin et brillant. Blanc, oreilles tachetées d'orange vif ou de marron. Il chasse au trot, mais reste prudent et résistant, avec un odorat bien développé.

Chiens à longs poils. — L'épagneul semble orig. d'Espagne. On le qualifiait autrefois *chien couchant.*

Le *griffon* descend incontestablement du chien de berger ; le *barbet* provient de Belgique et de Hollande.

Épagneul français. — Il n'existe plus guère à l'état de race pure. Tête forte au museau profond, oreilles placées bas mais bien tombantes et ornées de poils ondoyants, reins court, cuisses plates, patte courte, fine et garnie de poil. Le pelage doit être ondulé, mais non frisé, généralement blanc et marron. Il est doux, timide, manque un peu de vigueur et d'énergie, souffre beaucoup de la chaleur et perd alors son odorat, s'il ne peut boire. Il quête avec une lenteur soigneuse qui le faisait estimer autrefois : on le trouve trop mou, à présent. Pourtant il reste un excellent chien de marais et, au bois, il vaut mieux que tous autres à poils ras. En vérité, il manque seulement de fond pour des chasses actives, soutenues et étendues.

Épagneul de Pont-Audemer. — Vigoureux et trapu, il a toutes les qualités du précédent avec plus de rusticité, d'ardeur et de résistance. Tête fine, ovale, à poils ras, mais possédant une forte houppe de boucles frisées et bourrues, oreilles larges et poilues, épaules obliques et côtes arrondies, pattes fortes, cuisses musclées. Pelage uniformément frisé, généralement marron ou gris moucheté. Cette race n'est pas encore très répandue, mais on peut la considérer comme étant de 1er ordre.

Griffon. — Il est à la fois rustique, intelligent, infatigable et doué d'un nez excellent et très sûr. Sa manière reste lente, posée, docile et attentive aux indications du chasseur. Il ne se dépite jamais et montre un grand courage. La rudesse de son poil lui permet de pénétrer aisément à travers les épines et les ronces. Le griffon est, de plus, très bon nageur. Aussi rend-il de grands services aussi bien au marais que dans les plaines coupées de broussailles impénétrables aux autres chiens. Il a qq. défauts. Il est obstiné, ce qui rend son dressage pénible. Sa rudesse exige une accentuation dans les corrections. Il ne bat pas touj. le terrain très à fond et a la dent un peu dure. On distingue le *guerlain* à poil dur, Korthal allemand, qui est le véritable type et le *boulet* à poil laineux. Le premier est d'aspect vigoureux, hérissé et rassemblé. Il a le rein plutôt court, les jambes antér. fortes, solides, roides et bien placées sous les épaules. La tête longue est hérissée de moustaches et de sourcils. L'œil reste découvert et a un regard franchement intelligent. Pelage gris d'acier à taches brunes ou bien gris blanc avec brun ou jaune. Le second est hirsute, couvert jusqu'aux extrémités des pattes de longs poils ternes non frisés de couleur uniformément feuille-morte ; les oreilles sont tombantes et légèrement roulées. Il a un aspect qq. peu grotesque, mais possède une extraord. intelligence de regard.

Barbet. — Il ressemble au griffon boulet avec une taille plus petite et sans le valoir sous aucun rapport. Il quête lourdement, ne possède qu'un nez médiocre et n'est passable qu'au marais, hormis pour retrouver. L'œil est recouvert par les sourcils. Le pelage peut être de toutes teintes.

L'engouement actuel pour les chiens anglais fait grand tort aux chiens français. Pourtant la quête lente et courte de ceux-ci convient mieux, en France, aux conditions de terrain comme au caractère et aux habitudes du chasseur, surtout pour celui qui pratique de préférence la *chasse devant soi.* Le marquis de Cherville recommande excellemment : Ayez trois chiens, un griffon, un épagneul et un braque et vous serez bien monté ; mais si vous voulez n'en avoir qu'un, achetez le meilleur griffon que vous pourrez trouver. Il semble qu'en ce qui concerne le braque, le mieux sera de choisir entre le bleu d'Auvergne et le St-Germain.

RACES ANGLAISES. — Ce sont des chiens à grande quête à la fois étendue et rapide, des bêtes essentiellement sportives tant pour leurs qualités d'endurance et de vigueur que pour leur vitesse de coureurs. Ils quêtent au vent, le nez haut, en parcourant le terrain à une allure de 30 kil. à l'h. Cette manière résulte héréditairement d'un dressage spéc. et d'un entraînement favorisé par des croisements très surveillés.

Chiens à poil ras. — *Le pointer.* — C'est un braque d'origine espagnole qui, de nez très puissant, a été croisé avec le lévrier ou le fox-hound, vers la fin du XVIIIe s., puis avec des chiens français. Le type actuel est de 3 tailles qui vont de 50 à 70 livres anglaises. Aspect puissant et découplé. Tête forte à l'os frontal élevé, babines descendues jusqu'à fournir au museau un profil carré. Regard intelligent et franc. Oreilles minces, dépassant tout juste la gorge. Cou long, attaché finement à la tête et se dégageant bien des épaules. Poitrine profonde, arrivant au coude et même au-dessous. Rein court et musclé, hanches saillantes, jambes musculeuses sans déviations. Doigts serrés et jamais d'ergots postérieurs. Poil dense et court, pelage blanc avec noir ou foie ou citron ou zain de ces 3. Le pointer a un excellent arrêt naturel qui prend par le dressage une except. fermeté. Il va à l'eau sans grand goût, mais il est plus spéc. fait pour la chasse à champs ouverts où la faible densité du gibier nécessite une recherche très étendue. Il chasse un peu égoïstement et en cette circonstance son maître est plutôt pour lui un compagnon pour leq. il n'a pas la dévouée déférence des chiens français.

Chiens à longs poils. — Les *setters* descendent de l'épagneul, mais leur espèce est fort ancienne puisqu'elle remonte au moins au début du XVIe s.

Setter anglais. — Le type le plus fréquent est le laverack. Solide, élégant et symétrique en ses allures aisées, il a le poitrail large et descendu, le dos court et un peu arqué, les cuisses fortement musclées, la tête longue et sans babines, le museau droit. Les yeux sont brillants, intelligents et vifs, placés sur une même ligne horiz. La queue, plantée haut, s'abaisse pour s'infléchir en laissant pendre des soies bien fournies, surtout au milieu de sa long. Le pelage soyeux est noir et blanc moucheté ou avec de grandes taches citron, orange ou marron. Ce chien possède toutes les qualités du pointer et chasse comme lui.

Setter Gordon. — Il provient du chenil des ducs de Gordon. Il a la tête plus forte que le précédent, les oreilles plus longues, les jambes plus charnues, la poitrine plus large. Il a, de plus, le rein harpé, les pieds ronds, le fouet en cimeterre. C'est un chien puissant, intelligent, de grand odorat et d'une endurance remarquable. Il broussaille admirablement avec une quête sage et mesurée si on le lui demande. Les setters des ducs de Gordon étaient noirs et feu avec du blanc. On s'est beaucoup ingénié, depuis, à supprimer cette dernière couleur ; on a fait dans ce but des croisements qui n'ont point été sans qq. peu dévier la race. En réalité, il vaut mieux que ce setter possède du blanc sur sa robe, car ce sera une garantie d'origine et de moindre mélange.

Setter irlandais. — C'est une espèce très ancienne et difficile à retrouver en bon état de pureté. Il est peu docile au dressage, mais fournit un remarquable chien de marais. Il doit avoir les soies rouges, le nez acajou. Le poil est très long sous le ventre. Du noir au bout des oreilles indique la pureté de race.

Petits épagneuls anglais. — Le *cocker*, ardent, dévoué, broussailleur de 1er ordre et chassant sous le fusil, il est excellent au bois et dans les fourrés, mais tout chien de cette espèce qui est mou et sans énergie reste à peu près inutile, malgré l'extrême finesse de nez propre à cette race. Il chasse parfaitement le faisan et la bécasse et fait un bon service de retriever.

Le *clumber*, chien de battue. Par groupes, ces chiens jouent le rôle de rabatteurs en chassant lentement et en silence. Ils sont lourds d'aspect et semblent touj. songer.

Le *Sussex*, analogue au précédent, mais très bavard ; la note de sa voix varie selon la nature du gibier.

L'*Irlandais d'eau.* — Cet épagneul possède un pelage acajou qui, frisé et huileux, lui permet de rester durant plus. h. dans l'eau glacée sans en souffrir. Il est bizarre d'aspect et a une huppe hirsute sur un crâne rond aux tempes dénudées.

Retrievers. — Les Anglais ne dressent point le chien d'arrêt au rapport, cela pour éviter à l'animal toutes distractions ou suggestions qui seraient de nature à diminuer la fermeté de son arrêt. Le rapport est, en Angleterre, effectué par des chiens spéc. qui sont bâtardés de berger, d'épagneul, de terre-neuve et parfois de pointer. Ce sont des chiens de grande taille, rapides, dévoués, impétueux et qui marchent à l'ordre. La variété la plus répandue est celle à poil frisé noir ou foie.

AUTRES RACES ÉTRANGÈRES. — Les *braques* espagnols, allemands et italiens ont le poil ras, sont lourds et sans grande beauté. Le second est le meilleur des trois. L'Allemagne n'a plus d'épagneuls, mais elle possède l'excellent *griffon Korthal.* Elle s'efforce actuellement de créer sous le nom de *pudelpointer* une sorte de chien à tout faire qui, à la fois, serait d'arrêt avec grande et courte quête, chasserait à voix dans les taillis et sur l'eau, étranglerait le renard, suivrait le gros gibier, rapporterait toutes pièces dont le poids n'excéderait pas ses forces, garderait le carnier de son maître et même la maison de celui-ci. A vrai dire on peut obtenir tout cela par le dressage d'un hybride quelc., mais il faut être maître en la matière, sans quoi le chien n'arriverait qu'à faire un peu de tout en général et rien de bien en particulier.

IX. LE BON CHIEN D'ARRÊT. — Il faut lui apprendre : 1° son nom dès la fin du sevrage ; 2° à ne jamais mettre les pattes sur personne ; 3° à ne jamais courir après les animaux domestiques.

Il faut de plus, qu'il sache imméd. aux mots ou gestes suivants : 4° *Ici* (ou *son nom*), venir aussitôt à son maître ; 5° *Assis.* S'asseoir et ne quitter cette attitude qu'au commandement ; 6° *Terre* (ou *un bras levé*), au loin comme tout près du chasseur, s'écraser complètement, la tête entre les deux pattes de devant, la mâchoire infér. touchant le sol. Il doit rester ainsi jusqu'à nouveau commandement ; 7° *Derrière* (ou *geste indicateur*), venir se placer derrière son maître à dr. ou à g., selon l'indication du geste de la main ; 8° *Cherche* ou *va chercher* : aller, exclus. sur ce commandement, au rapport à terre ou à l'eau. *Apporte* : rapporter le gibier de poil ou de plume, l'offrir assis. *Donne* : le présenter à à la main et ne l'abandonner qu'à ce mot ; 9° *Allez* (ou *geste en avant*) : se porter aussitôt en avant ; 10° geste du bras dr. à dr. : al. à dr. et traverser ; 11° geste du bras g. à g. : aller à g. et traverser. Il faut en outre et touj. correctement : 12° qu'il s'écrase complètement au départ du gibier et ne se relève qu'à l'ordre ; 13° qu'il fasse de même au coup de fusil ; 14° qu'il arrête à l'ordre de son maître.

Ces 14 conditions sont de nécessité absolue.

D'autre part, il doit : 1° être d'une docilité absolue ; 2° quêter d'une façon vive, assurée et en prenant le vent ; 3° tenir fermement l'arrêt ; 4° ne pas meurtrir, endommager, ni plumer la pièce qu'il rapporte ; 5° ne jamais aller au coup de feu d'un chasseur autre que son maître.

X. LE DRESSAGE. — On obtiendra tout cela d'un chien même ord. par le dressage à la condition que : 1° on comprenne bien soi-même l'importance et le pourquoi des actes ci-dessus énumérés et que ; 2° on soit patient, judicieux, maître de soi et véritablement chasseur par tempérament. Opérer par contrainte douce ou énergique, suivant le cas et par progression systématique. Les seules corrections vis-à-vis du chien d'arrêt sont la réprimande verbale, brièvement mais plus ou moins sévèrement accentuée ; un *très léger* coup de fouet en manière d'avertissement et accompagné d'une réprimande verbale ; menace du fouet après claquement de celui-ci. Mais *jamais*, à moins d'exception bien caractérisée, on ne doit frapper le chien d'arrêt au point que le coup lui soit réellement douloureux. C'est par ces seuls modes de correction qu'il faut obtenir que le chien craigne son maître et qu'il soit confiant, affectueux et dévoué. Autant que possible, pendant le dressage, être seul avec le chien. N'élever la voix que pour le reproche. Le chien a l'ouïe très fine et celle-ci s'affine encore si on ordonne à mi-voix. Tenir touj. compte du tempérament et du caractère personnel du chien que l'on dresse et s'efforcer d'entrer en une sorte de relation mentale avec lui. Savoir proportionner la correction à la faute et pour cela faire entrer en compte le repentir plus ou moins marqué de l'animal. Éviter avec le plus grand soin de laisser prendre à ce dernier aucune mauvaise habitude car, de même que le chien ne désapprend pas, il ne se corrige que très diffic. des défauts qu'il contracte. Procéder au dressage de la manière et selon la progression suivante :

Ici. — En même temps que, dès 5 mois, le chien s'accoutume à répondre à son nom, lui apprendre à venir à l'ordre, c'est très important. Ne pas perdre de vue qu'il faut obtenir qu'il sache instantanément obéir à l'appel. Ce sera le plus net critérium de sa docilité. A l'heure habituelle du repas du jeune chien, attirer brusquement son attention par un coup de sifflet, l'appeler par son nom et lui ordonner : *ici.* Exiger doucement qu'il vienne et lorsqu'il a obéi le caresser et lui donner sa soupe imméd., mais sans hâte, en s'efforçant en cela de lui faire comprendre que soumission de sa part amène récompense. Puis, de temps en temps, répéter l'exercice hors

du moment des repas, mais alors ne pas oublier de lui donner une friandise quelc. Exiger d'abord qu'au moins 1 fois sur 4, l'ordre soit parfaitement exécuté puis, ensuite, avec une fréquence plus grande jusqu'à satisfaction constante. Si vers 5 ou 6 mois celle-ci n'existait point, empl. le cordeau. Attacher au collier une forte ficelle de 5 m., ordonner : ici ; si le chien refuse, répéter l'ordre et donner une saccade puis une autre, de plus en plus fortement en répétant l'ordre avant chaque saccade, jusqu'à obéissance. S'il demeure rétif, empl. le *collier strangulant* ou bien le *collier de force*, mais ces moyens sont d'un usage fort délicat et nécessitent que l'on possède bien, pratiquement, la psychologie du chien en même temps que la science de le dresser. On ne peut donc guère conseiller l'emploi de ces colliers que sous les réserves exprimées.

Assis. — Cette posture est un rappel à l'obéissance pour le chien. Il devient plus attentif quand il s'y met par ordre. Pratiquement, elle est aussi pour lui une confirmation de l'acte de présenter et d'offrir la pièce rapportée. L'immobilité qu'elle implique forme progression avec l'exercice suivant.

Terre. — L'exécution de cet ordre amène le chien à la docilité complète, c'est par là qu'il sera réellement en main du chasseur sur le terrain. L'aplatissement ou *down* est une pratique du dressage anglais, mais il est excellent de l'utiliser pour le chien français afin d'obtenir une instruction mixte qui aboutira à un arrêt très sûr et très ferme et garantira le chien de l'emballement. Au commandement de *terre*, ou au bras levé ou même encore à un coup de sifflet, le chien doit s'aplatir complètement sur le sol. Il doit le faire de lui-même au départ du gibier ou au coup de fusil. A 4 mois env. apprendre au jeune chien à rester allongé sur le sol, le nez entre les pattes de devant et à demeurer ainsi jusqu'à l'ordre : *allez*. Leçons régulières mais courtes et souvent répétées. Procéder avec douceur et touj. récompenser l'animal par une friandise. A l'heure des repas, après l'exécution de l'ordre : *ici*, placer la soupe devant le chien, commander : *terre* et en même temps élever le bras. Si l'animal n'obéit pas, empl. le cordeau et donner une saccade après avoir répété l'ordre.

Derrière. — Prendre le jeune chien en laisse, le mener tranquillement en lui parlant pour le modérer et obtenir qu'il ne tende pas l'attache. Puis quand il marche bien de compagnie, ordonner : *derrière*, en lui donnant un léger coup de laisse pour l'arrêter. Le dépasser aussitôt en lui faisant, de la main un geste indicateur, continuer à marcher devant lui. S'il ne se tenait point derrière, prendre une petite *houssine*, répéter l'ordre et la manœuvre et alors ch. fois qu'il n'obéirait ou le ferait mal, le frapper légèrement sur le devant des pattes antér., tout en marchant et en le menant. Cet ordre, en plus de son utilité de circonstance, donne de la docilité au chien et prend aussi pour lui le caractère d'une punition lorsqu'il a commis une faute en chasse ou sur le terrain.

Cherche. — Quand le chien a 5 mois 1/2 environ, au moment du repas, cacher d'abord une friandise, non point à terre, mais à qq. cm. au-dessus du sol. Siffler le chien, ordonner : *Ici*, puis lui indiquer avec la main tenue un peu haute la direction vers laquelle doit s'effectuer la recherche et lui commander : *cherche*. Le maintenir dans la voie et l'y accompagner de près en lui disant : *allez*, puis en répétant : *cherche*, jusqu'à ce qu'il trouve. Lui donner la friandise. Après quelques exercices, il deviendra bientôt très, puis trop actif. Alors on le mènera au cordeau et on le modérera à l'approche en lui répétant : *là, là*. Puis aussitôt qu'il trouvera, l'arrêter par une saccade en avertissant : *pschtt*.... Il flairera la trouvaille ; l'empêcher de la prendre ; la lui donner à sentir puis, doucement, la lui offrir.

Va chercher. — Le chien d'arrêt a, dès sa jeunesse, une grande tendance naturelle à rapporter; y prendre garde car il le fait alors avec une idée de jeu. C'est contre quoi il faut réagir soigneusement, et c'est pourquoi il importe, pour le rapport plus que pour tout le reste, d'éviter que des femmes ou bien des personnes peu instruites de la chasse fassent, même très passagèrement, répéter à un jeune chien aucun des exercices concernant cette partie du dressage. Choisir, comme objet du rapport, une chose que le chien puisse saisir facilement, légère, de faible volume et sans dureté. Le mieux est un sac de basane de 20 cm. de long sur 6 de diam. et bourré de plumes ou bien encore deux disques de bois jumelé à un intervalle de 20 cm. par un axe en bois de peuplier, l'un et l'autre objet ne pesant pas plus de 600 gr. Dès l'âge de 4 mois, commencer par laisser tomber devant le chien des objets légers et par l'ordre : *va chercher*, l'exciter à s'en emparer. D'abord les lui reprendre presque aussitôt, ensuite ch. fois qu'il les ramasse, se reculer et le faire venir en répétant : *apporte*.

Ainsi, s'éloigner de plus en plus jusqu'à distance de 2 ou 3 m. et en même temps augmenter cet éloignement par la distance à laq., progres., on jettera l'objet au lieu de le laisser tomber. Séances courtes, pour que l'animal ne cesse pas de prendre intérêt à l'exercice. Après ce début, il s'agit d'obtenir un rapport correct. Il faut que le chien prenne bien l'objet par le milieu, ne joue point avec lui, mais vienne franchement l'apporter, le présente assis et le donne à la main. S'il s'arrête en chemin, lui commander : *assis*. S'il n'obéit pas, lui appuyer sur l'arrière-train avec la main g. en même temps que de la dr. on lui relève le menton. Se reculer d'un pas et par l'autorité du geste et de la parole, le maintenir en attentive soumission. Lui présenter l'objet et, s'il ne le prend pas, le lui insérer entre les mâchoires. S'il le laisse tomber, appliquer aussitôt un léger coup de fouet très immédiat, réinsérer l'objet dans la gueule et se reculer tout de suite d'un ou deux pas en ordonnant fermement : *apporte*. Prendre l'objet en disant : *donne*, le retirer doucement de la gueule du chien et caresser vivement celui-ci s'il a montré suffisamment de bonne volonté.

Dans le cas contraire, recommencer avec insistance en usant d'une patience très égale jusqu'à satisfaction au moins passable. Alors distraire le chien, le promener, le faire venir à l'ordre : *ici*, stationner au commandement : *assis* et sur une bonne exécution de ce dernier le caresser vivement pour finir la séance.

Les exercices *ici*, *assis*, *terre*, *derrière*, *cherche* et la série *va chercher*, *apporte*, *donne* se feront à la maison et à la promenade. Ne point être jusqu'à l'âge de 6 mois trop exigeant sur la correction d'exécution, mais plutôt sur la docilité et l'obéissance. Ensuite, vers le 7e mois, passer à des exercices sur le terrain où toutes les notions antér. reçues seront affirmées à l'état définitif et en toute recherche de perfection. On devra alors augmenter et fixer la docilité et la soumission attentive par les ordres : *ici* et *assis*, parfaitement exécutés. On exigera l'instantanéité d'obéissance au commandement : *terre*, l'immobilité en cette attitude qu'on affermira en lâchant devant le chien un pigeon vivant aux ailes entravées. On s'appliquera à obtenir une correction complète dans l'exécution des trois commandements qui ordonnent et règlent le rapport. De plus, on s'attachera soigneusement à résoudre la majeure difficulté du dressage mixte et qui consiste dans l'antagonisme apparent de l'exercice : *terre* et du rapport. Bien distinguer qu'en chasse, le 1er de ces actes sera exécuté, en principe et presque touj. en fait spontanément par le chien sur le départ du gibier et au coup de feu, tandis que le second ne se fera que strictement à l'ordre. En d'autres termes, le 1er constitue une sorte de temps d'inhibition entre l'arrêt et le rapport qui tous deux sont inconciliables. C'est entre ceux-ci qu'existe véritablement l'antagonisme et c'est ce que l'on ne comprend pas généralement assez en France où le dressage : *terre* n'est pas suffis. pratiqué. Pourtant il n'est pas autre chose que l'ancien : *couché* qui, jadis, faisait préférer l'épagneul.

Il ne restera plus qu'à apprendre au chien à croiser sa quête. On commencera d'abord par le mener au vent, puis on le dirigera obliquement en le suivant à 10 ou 12 m. L'arrêter par un coup de sifflet, étendre le bras dr. vers la dr. en s'y portant un peu soi-même ; le chien traversera ; le laisser quêter sur une vingtaine de m., puis l'arrêter par un nouveau coup de sifflet, étendre le bras g. à g. en s'y dirigeant soi-même ; le chien traversera de nouveau. Continuer ainsi en le dirigeant alternat. à dr. et à g.

Dès l'ouverture de la chasse, on se rendra bientôt compte que le dressage n'est pas encore fini. Le chien ne se déclare que devant le *gibier*. C'est alors qu'il faudra être, à la fois, judicieux, patient, juste et sévère pour bien parfaire l'instruction. Et pour arriver à ce résultat, on ne devra pas hésiter à sacrifier bien souvent, durant la 1re année, son propre plaisir de chasseur aux obligations du dressage. Mais on en sera largement récompensé par la suite.

XI. LES CHIENS COURANTS. — On les emploie généralement en meute, sur le gibier de poil : sur les fauves et pour la chasse à courre. Ils sont à poils ras, à longs poils ou bâtards On trouve en France, dans le 1er genre, les chiens du Poitou,

CHASSE : CHIENS COURANTS

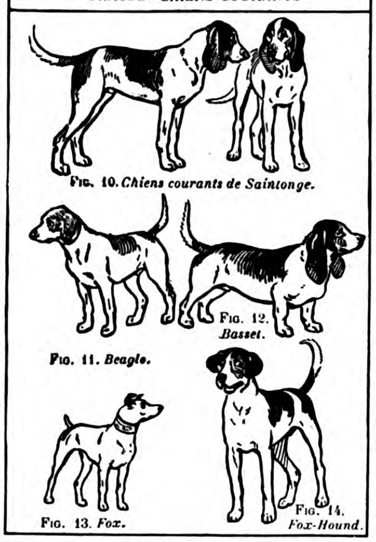


Fig. 10. *Chiens courants de Saintonge.*

Fig. 11. *Beagle.*

Fig. 12. *Basset.*

Fig. 13. *Fox.*

Fig. 14. *Fox-Hound.*

de Gascogne et de Saintonge ; en Angleterre, les bloodhounds, foxhounds, staghounds, beagles, harriers. Ceux du deuxième genre, en France, sont les griffons bretons, vendéens et nivernais ; en Angleterre, l'otterhound, les briquets sont de tous poils comme les bâtards. A ces catégories, il convient d'ajouter les bassets et les fox. Il n'y a pas à proprement parler de dressage préalable pour les chiens courants. Ils se déclarent d'eux-mêmes sur les traces du gibier par l'exercice de la chasse qui est menée par un ou plusieurs chiens, choisis comme limiers. Les qualités de ceux-ci doivent être la docilité et une grande finesse d'odorat.

CHASSE (*SAV.-VIV.*). — Quand on est invité à une chasse, arriver en tenue de chasse avec son fusil et ses cartouches ; si on doit demeurer à dîner, apporter avec soi dans un sac une tenue *ad hoc*. Le propriétaire de la chasse envoie en général chercher ses invités en voiture, puis leur offre à déjeuner ; la chasse commence après déjeuner.

Chasse (*SPORT*). — I. *Droit et bail de chasse.* || II. *Permis de chasse.* || III. *Prescriptions légales.* || IV. *Code du chasseur.* || V. *La chasse à l'étranger.* || VI. *La chasse comme sport.* || VII. *La chasse en plaine.* || VIII. *La chasse au bois.* || IX. *La chasse en montagne.* || X. *La chasse sur l'eau.* || XI. *La chasse au bord de la mer.* || XII. *Quelques conseils.* || XIII. *Vocabulaire de la chasse.* — *V.* à leur place alphabétique les mots RATELIER D'ARMES, CARTOUCHES, CHASSE (CHIENS DE), CHASSE A COURRE, CHASSE AUX PETITS OISEAUX A LA TENDUE, FUSIL DE CHASSE, GIBIER.

Pour chasser sur un terrain, il faut : 1° avoir droit de chasse sur ce terrain ; et, si ce terrain n'est pas un enclos attenant à votre habitation, 2° avoir un permis de chasse ; 3° ne contrevenir à aucune des prescriptions réglant l'exercice de la chasse.

I. DROIT ET BAIL DE CHASSE. — DROIT DE CHASSE. — Il est fondamentalement lié à la propriété et appartient au propriétaire ou aux co-propriétaires. Cependant l'usufruitier, à moins de stipulation expresse, en jouit à l'exclusion du nu-propriétaire. Il est de jurisprudence qu'un chasseur placé sur l'héritage d'autrui peut tirer une pièce se trouvant sur une propriété où il a le droit de chasser. Le propriétaire ou le possesseur d'un enclos attenant à une habitation habitée par lui, ou du moins suffis. meublée pour cette possibilité, possède droit de chasse en tout temps, en toutes circonstances et sans permis de chasse, dans l'enceinte de cet enclos. Mais il ne peut, de cet enclos, tirer du gibier se trouvant à l'extér. Il a pourtant le droit d'aller ramasser sur le terrain d'autrui toute pièce qui aura été blessée dans l'enclos.

On entend par enclos un héritage entouré d'une clôture continue, faisant obstacle avec les voisins. Les portes ou barrières ne suppriment point la continuité. Légalement, une clôture est un mur assez haut pour qu'il ne puisse point être enjambé, mais on admet aussi comme clôture les haies vives, les palissades et les grillages ne permettant aucun accès ni aux hommes, ni au gibier. De même, les rivières et cours d'eau non navigables ni flottables, sont admis comme clôture par l'art. 2 de la loi sur la chasse

Le droit de chasse sur les cours d'eau non navigables ni flottables appartient au propriétaire du lit et des bords. Quant au droit de chasse sur les rivières navigables et flottables, il est la propriété de l'État et seule l'Administr. des Ponts et Chaussées peut l'accorder. Le permis de chasse énonce qu'on ne doit point chasser sur les routes et les chemins, mais il n'y a là qu'une précaution administrative et non une véritable interdiction, car ce n'est pas un délit de chasser sur un chemin public, hormis dans des forêts de l'État louées à bail.

Chasser sur le terrain d'autrui est un délit, quand même le chasseur serait de bonne foi. Donc, sans consentement du propriétaire, ne pas y traquer ni battre ni, même en se tenant soi-même en dehors, y envoyer des auxiliaires ou des chiens pour faire sortir le gibier. Le chasseur peut simplement passer sur le terrain d'autrui ; il doit alors désarmer son fusil, le porter sur l'épaule et s'abstenir de tout ce qui pourrait constituer acte de chasse. Ne pas chasser non plus sur les chemins privés traversant une propriété. Ordinairement des écriteaux indiquent le pourtour des chasses réservées, mais ce n'est point obligatoire pour la sauvegarde du droit de chasse. De la non-admission de la bonne foi en cette matière, il résulte que, partout et touj. les invités sont personnellement responsables de leurs faits.

BAIL DE CHASSE. — On peut acquérir un droit de chasse par le moyen d'un bail de chasse qui porte sur l'immeuble lui-même et non sur le gibier. Le bail de chasse peut être verbal ou écrit, temporaire ou perpétuel, mais, dans ce dernier cas, au profit d'un fonds et non à celui d'individus. Écrit, le rédiger sur papier timbré et le faire enregistrer ; verbal, le déclarer (à l'enregistrement) si sa durée dépasse 3 ans et son prix 100 fr., droit proportionnel de 0 fr. 20 p. 100 du loyer. Le faire transcrire s'il est fait pour plus de 18 ans. Le cédant peut stipuler qu'il conservera, lui-même, le droit de chasse. Le preneur a droit de sous-louer s'il n'y a pas de clause contraire. La jurisprudence générale des baux s'étend au bail de chasse ; les seuls bailleurs véritables sont le ou les propriétaires du fonds et l'usufruitier. Ce dernier ne peut céder que pour 9 ans ; le fermier, le métayer ou le colon partiaire ne peuvent point céder de droit de chasse.

Le bail de chasse ne donne aucun droit de contester l'établissement de palissades ou de grillages sur le fonds loué. Il ne concède point non plus le prélèvement des œufs de fourmis.

PROPRIÉTÉS DE L'ÉTAT ET DES COMMUNES. — La chasse dans les forêts de l'État est régie par l'ordonnance du 20 juin 1845. Les baux sont consentis pour 9 ans, avec un cahier des charges établi par le minist. de l'Agr. Les terrains non boisés sont loués par l'Adm. des Domaines et les terrains milit. peuvent l'être par le minist. de la Guerre. La chasse sur les cours d'eau navigables et flottables appartient à l'État qui la concède par l'intermédiaire de l'Adm. des Ponts et Chaussées. Le droit de chasse sur les canaux est généralement joint par cette Admin. à l'adjudication du fermage de la pêche. Les communes ont faculté de louer le droit de chasse dans leurs bois et sur les terrains communaux par adjudications publiques.

OU ET COMMENT AVOIR DROIT DE CHASSE. — En résumé : si on n'est point propriétaire, soit d'une superficie suffisante pour constituer une chasse, soit de terrains sur le territoire d'une commune où la chasse est banale, on y remédie comme suit. Ou bien prendre à bail soi-même ou avec des tiers des superficies disponibles comme fermes, bois particuliers, terrains et forêts appartenant à des communes ou à l'État, ou bien se faire admettre dans une société de chasseurs soit comme adhérent sociétaire, soit comme invité ; ou bien acquérir droit de chasse, par paiement de la taxe fixée, sur le ban d'une commune où la chasse est communalisée (exploitée par un syndicat d'habitants de la commune).

Les chasseurs plus spéc. amateurs de *sauvagine* peuvent trouver assez aisément, quoiqu'à des conditions parfois onéreuses, à acquérir un droit de chasse sur des étangs et des marais, notamment aux env. des baies, des fleuves et des grandes rivières de France. Généralement, du moins pour les endroits très giboyeux, les baux à ce sujet ne confèrent qu'un nombre très limité de jours de chasse par semaine, mais ils comportent habituellement l'usage d'une hutte et d'un petit canot.

PERMISSION DE CHASSE. — Si vous avez droit de chasse sur un terrain (soit à titre de propriétaire, soit à titre de locataire), vous pouvez accorder à qui vous voulez la *permission* de chasser sur ce terrain. Cette permission est gratuite, personnelle et révocable. Celui qui la donne conserve tous droits lui-même.

INVITATION. — Sur un bien non enclos, l'invité ne peut chasser qu'en la compagnie de l'ayant droit de chasse (propriétaire, usufruitier ou locataire).

ACTION DE CHASSE. — En soi l'action est la capture du gibier, mais, juridiquement, elle résulte simplement de l'attitude d'un individu armé se trouvant sur un terrain propre à la chasse ou encore et seulement de l'action volontaire de faire quêter un chien en temps prohibé, au bois ou en plaine, même sans arme ni sans lever aucun gibier. L'action de chasse n'existe pas si, *le chien ne quêtant pas*, on se borne à reconnaître en se promenant les ressources giboyeuses d'une contrée.

DROIT DE DESTRUCTION. — Il donne lieu non à des actes de chasse, mais à des mesures de légitime défense contre les animaux malfaisants. Ne peut être exercé que contre des *animaux malfaisants* ou *nuisibles* et les *bêtes fauves*. La destruction des premiers est autorisée par les arrêtés préfectoraux qui les énumèrent en spécifiant les modes et engins dont il pourra être usé. Ces arrêtés prescrivent parfois la demande d'autorisations spéc. Le droit de destruction ne peut être exercé que par les propriétaires, possesseurs, fermiers ou par des tiers agissant pour eux, et par les locataires du droit de chasse, ces derniers pour la protection du gibier. En ce qui concerne les *bêtes fauves*, le propriétaire et le fermier ont le droit, en tout temps et à toutes heures, de repousser et détruire, même par le moyen d'armes à feu, celles qui commettent

des dégâts ou dommages sur leur propriété. Ils peuvent, s'ils le jugent bon, effectuer des battues dans un bois leur appartenant et contigu à une propriété endommagée par des fauves se remettant dans ce bois. Les pigeons, exception faite des pigeons voyageurs, peuvent être considérés comme animaux nuisibles. Ils sont alors classés dans cette catégorie par l'arrêté préfectoral, qui les qualifie tels, soit d'une façon permanente, soit pour un temps fixé. Tout possesseur d'un terrain peut alors les détruire et se les approprier, sur ce terrain, de jour ou de nuit, même si ces pigeons ne causent aucun dommage.

II. PERMIS DE CHASSE. — Nul ne peut chasser s'il ne lui a été délivré un permis par l'autorité compétente (sous-préfet de l'arrondissement où le chasseur a son *domicile ou résidence* ; préfet dans l'arrondissement du ch.-l.). Mais n'y sont point tenus le propriétaire ou possesseur d'un *enclos attenant à une habitation* ni les mêmes ou fermiers exerçant le *droit de destruction* des animaux nuisibles ou malfaisants. Dans ce dernier cas, bien observer les arrêtés préfectoraux en la matière. Les rabatteurs ne sont pas tenus d'avoir un permis si les chasseurs qu'ils servent en sont munis.

Le permis est personnel et il est valable seulement durant la saison de chasse pour laquelle il a été pris. Il est refusé aux mineurs n'ayant pas 16 ans accomplis, aux interdits, aux gardes champêtres, forestiers et de pêche des communes, des établissements publics et de l'État, à ceux qui, par condamnations, sont privés du droit de port d'armes, à ceux qui n'ont pas exécuté des condamnations prononcées contre eux pour délits prévus par la loi sur la chasse, à tout condamné sous la surveillance de la haute police. Il pourra être refusé à tout individu majeur dont le père, la mère ou lui-même ne sera pas inscrit au rôle des contributions ; à tout individu qui, par condamnation judiciaire, est privé, même très partiellement, de ses droits civiques ou civils. Il pourra être refusé pendant 5 ans à dater de l'expiration de la peine, à tout condamné à plus de 6 mois de prison pour rebellion ou violences envers l'autorité ; à tout condamné pour association illicite, pour fabrication, débit, distribution de poudre, d'armes et de munitions de guerre, pour menaces écrites ou verbales, pour entraves à la circulation des grains, dévastations d'arbres ou de récoltes sur pied ou de plants naturels ou plantes, à tout condamné pour vagabondage, mendicité, vol, escroquerie ou abus de confiance. Il est accordable aux gardes particuliers et aux étrangers. Tout permis est valable pour tous les sols et les eaux territoriales de France, d'Algérie et des colonies et par réciprocité, dans ces trois cas.

Le permis coûte 100 fr. (80 fr. pour l'État, 20 fr. pour la commune), verser cette somme au percepteur de la résidence puis en joindre la quittance à la demande de permis qui doit être établie sur papier timbré à 2 fr., adressée au préfet ou au sous-préfet. Pas de formule légalement prescrite. Le prix du permis est ramené à 40 fr. (20 fr. pour l'État, 20 fr. pour la commune) s'il ne doit être utilisé que dans le département où il a été délivré et dans les arrondissements limitrophes.

Formule usuelle. — Monsieur le Préfet, J'ai l'honneur de vous demander de bien vouloir me faire délivrer un permis de chasse. Ci-joint une quittance de fr., délivrée par le percepteur de... et description de mon signalement. (Le signalement comprend les rubriques suivantes : âge, taille, cheveux, front, sourcils, yeux, nez, bouche, menton, visage, teint, signes particuliers.) Veuillez agréer, Monsieur le Préfet, mes civilités empressées.

Pour un mineur, la demande doit être formulée par le père ou le tuteur. Remettre cette pièce et la quittance au maire de la résidence qui transmettra au préfet ou au sous-préfet après avoir certifié l'exactitude du *signalement* et déclaré si le demandeur est ou n'est point dans aucune des catégories auxquelles le permis peut être refusé ou auxquelles il est interdit. Si le maire exprime un avis défavorable, il doit en énoncer la raison. A Paris, le permis est demandé au préfet de police sur visa du commissaire. Quand le permis n'est point accordé, la quittance est retournée au demandeur qui en obtient remboursement chez le percepteur. Cette quittance ne peut jamais tenir lieu de permis, et il y a délit pour toute action de chasse antérieure à la date de délivrance du permis. On ne peut pas exiger que le chasseur soit toujours porteur de son permis. Dans les cas où il ne l'aurait pas sur lui, il a 24 h. pour le présenter. En cas de perte, on doit, pour le remplacer, adresser une demande au préfet, sur papier timbré en spécifiant les circonstances de la perte (*Circul. du minist. des Fin. 6 décembre* 1865), y joindre un duplicata de la précédente quittance.

III. PRESCRIPTIONS LÉGALES. — 1° OUVERTURE ET CLÔTURE DE LA CHASSE. — Des arrêtés préfectoraux déterminent ch. année et pour ch. département les dates d'ouverture et de clôture des chasses, soit à tir, soit à courre, à cor et à cris ; ils peuvent, sur l'avis du Conseil général, retarder la date de l'ouverture et avancer la date de la clôture à l'égard d'une espèce de gibier déterminé.

Non seulement il est défendu de *chasser* avant la date d'ouverture ou après celle de clôture, mais il est également interdit de *mettre en vente*, de *vendre*, *d'acheter*, de *transporter* et de *colporter* du gibier pendant le temps où la chasse n'est pas permise. La recherche du gibier ne peut, toutefois, être faite *à domicile* que chez les aubergistes, chez les marchands de comestibles et dans les lieux ouverts au public.

L'arrêté préfectoral doit être publié, par affichage, 10 jours francs à l'avance. La non-publication dans une commune supprimerait toutes poursuites pour délits de chasse sur le territoire de cette commune. La date d'ouverture doit être la même pour tout le département. Elle est fixée annuellement par zones d'identiques conditions agricoles.

Le nouvel arrêté préfectoral peut modifier et rapporter tous autres antérieurs sur la même matière, sous condition, naturellement, de ne se trouver jamais en contradiction avec la loi. On ne peut chasser qu'entre le lever et le coucher du soleil, mais cette prescription comporte un certain vague, car l'apparition et la disparition du soleil à l'horizon ne se produisent pas instantanément, et de plus ne correspondent pas partout, par suite des variétés dans le relief du sol, au lever et au coucher astronomiques. La jurisprudence établit plutôt ses distinctions sur l'existence réelle du jour ou de la nuit en tant que clarté et obscurité. Elle admet généralement que le chasseur a droit à un laps de crépuscule. On peut chasser dès que le soleil apparaît à l'horizon et jusqu'à ce qu'il soit complètement disparu. Mais si le ciel est couvert, il convient de se baser sur le lever et le coucher astronomiques. La chasse de nuit, à la hutte au marais, est tolérée en raison de l'usage et aussi parce que la hutte peut être considérée comme une habitation attenante à l'étang constituant un enclos. L'affût pendant la nuit n'est autorisé que s'il est dirigé contre des fauves ou des animaux malfaisants ou nuisibles. La chasse en temps de neige n'est interdite que si cette prohibition est spécifiée par l'arrêté préfectoral et dans les conditions ou sur les terrains et pour les gibiers que précise cet arrêté. Le temps de neige n'est pas clairement défini, mais de la jurisprudence il résulte que l'on doit considérer comme tel celui où il existe une neige suffisante pour qu'une piste marque d'une manière visible et continue. Il n'est donc pas nécessaire que le sol soit partout uniformément blanc. L'interdiction s'étend à tout le territoire d'une commune dont une partie seulement présente une couche de neige suffisante pour qu'on puisse y relever une piste continue. L'arrêté détermine aussi le temps et les conditions de la chasse au gibier d'eau, sur les marais, étangs, fleuves et rivières. Mais il ne doit point régler les modes et procédés de cette chasse ni déterminer les espèces de ce gibier. Toutes prescriptions sur ces points seraient abusives. Il peut prohiber jusqu'au temps des récoltes la chasse dans les vignes et dans les vergers et à une distance minima mais cette défense est plutôt laissée au soin des maires qui jugent localement de l'opportunité. L'arrêté préfectoral doit déterminer le temps de la chasse des oiseaux de passage autres que la caille et énumérer ces oiseaux en spécifiant les procédés autorisés pour la capture de ch. espèce. Cette chasse peut alors se faire par tous les moyens usités spécialement dans ch. pays, même avec l'emploi d'engins qui pour les autres gibiers sont ordinairement prohibés. Enfin il doit d'une manière générale énoncer toutes les prohibitions concernant les engins et le gibier et, de même, toutes prescriptions relatives à l'exercice du droit de destruction.

2° MOYENS DE CHASSE AUTORISÉS OU PROHIBÉS. — Les actes préparatoires de chasse qui sont autorisés sont la battue, le miroir, les bourses et furets, les trappes basculantes dans les clôtures, les banderoles. Mais sont interdits tous les pièges proprement dits, tels que lacets, collets, filets et lacs, panneaux et pantières, raquettes ou sauterelles, trébuchets, gluaux et tout engin capable d'opérer par lui-même la capture du gibier et d'en assurer la possession immédiate et matérielle. La loi de 1844 ne prohibe pas seulement l'usage de ces engins, elle en interdit même le port et la simple détention à domicile Ne sont donc autorisés que les pièges véritablement destinés à capturer les fauves ou les animaux malfaisants ou nuisibles. Sont interdits les appeaux, appelants ou chanterelles (sauf pour la destruction des animaux nuisibles). Il est interdit d'agrainer le gibier avec des graines droguées pour l'attirer par l'odorat (anis, badiane ou assa fœtida), ou bien pour l'enivrer (grains ayant infusé dans l'alcool), d'agrainer dans le but d'en profiter en se tenant à l'affût ; de chasser avec des armes prohibées telles que fusils à vent, pistolets ou revolvers ayant moins de 12 cm. de long, etc.

3° GIBIER EN TEMPS PROHIBÉ. — Non seulement le colporteur de gibier prohibé, mais aussi le vendeur, le receleur, l'acheteur et le consommateur sont justiciables de l'art. 4 de la loi sur la chasse. La prohibition s'applique, en effet, au gibier mort (cuit ou en pâté), aussi bien qu'au vivant, les conserves étant, seules, exceptées. Le consommateur est condamné s'il avoue avoir constaté et reconnu que le mets était du gibier. L'étalage et la mise en vente sont prohibés. Les transporteurs, même les Compagnies de chemins de fer, sont considérés comme complices. Le gibier est saisi sur le délinquant, le colportage est interdit dès le lendemain même de la fermeture de la chasse, malgré toutes preuves qui pourraient être fournies pour établir que le gibier a été tué avant la clôture. Mais il reste permis en temps de neige.

Le gibier vivant destiné au repeuplement ne peut circuler sans un permis spécial. Les œufs et les couvées appartiennent d'une manière absolue au propriétaire du fonds. Il peut donc en disposer à son gré, à moins qu'interdiction de les détruire ne soit faite par arrêté préfectoral. Mais l'enlèvement de ces œufs et couvées sur terrain d'autrui constitue un vol.

4° DOMMAGES ET RESPONSABILITÉS. — C'est un délit de chasse d'endommager en chassant des récoltes ou même des terres ensemencées. Ce n'est que par une tolérance résultant de l'usage que le chasseur, en battue, peut passer à travers les champs de pommes de terre, de betteraves ou de luzerne. Cette tolérance est considérée comme tacite. Donc à l'occasion tenir compte d'une interdiction faite à ce sujet par un propriétaire de récolte. Le propriétaire d'un fonds loué à un exploitant ne peut, sans le consentement, au moins tacite, de ce fermier, chasser sur ce fonds tant que celui-ci est chargé de récolte ou s'il est ensemencé. D'une part, le propriétaire serait justiciable de la loi sur la chasse et, d'autre part, le fermier serait en droit de lui réclamer des dommages-intérêts. Le chasseur est responsable de tous dommages causés à des tiers par son chien ou par les personnes qui, étant à son service habituel, l'accompagnent comme porte-carnier, aide, traqueurs, etc. Toute personne qui a tendu des pièges doit, pour échapper aux recours qui pourraient être exercés contre elle en cas d'accidents à des tiers, faire une déclaration précise à la mairie et placer des écriteaux avertisseurs au voisinage des pièges.

5° DIVAGATION DES CHIENS. — Elle ne constitue un délit de chasse à la charge du maître que si ce dernier, accompagné de l'animal, ne le retient pas sur la piste du gibier. Le chien qui chasse isolément ou qui s'est échappé pour aller chasser ne rend son maître coupable d'aucun délit. Mais il en est autrement si dans le département, la divagation des chiens est interdite par arrêté préfectoral pris, soit en vue de la sécurité publique, soit dans le but de prévenir la destruction des œufs et des couvées d'oiseaux. (Tout autre motif rendrait l'arrêté illégal.) Dans ces deux cas, tout propriétaire ou fermier peut, sur son propre terrain, saisir le chien errant, le faire mettre en fourrière et même l'abattre, au bout d'un temps fixé, s'il n'a pas de collier. Cela sans préjudice de toutes autres pénalités que peuvent, pour le maître du chien, comporter le cas et les circonstances.

6° PROPRIÉTÉ DU GIBIER. — Sont qualifiés gibier uniquement les animaux sauvages en liberté. Le gibier est *res nullius* jusqu'au moment où il est blessé, suivi ou pris par le chasseur. Il appartient alors à celui-ci. Il en résulte les conséquences suivantes. Le braconnier qui capture un gibier sur terrain non clos appartenant à autrui, ne commet pas un vol. Le propriétaire qui s'empare avec intention frauduleuse d'un gibier tué sur son propre fonds, ou venu y mourir, est passible de poursuites correctionnelles pour vol. Tout individu qui prend un gibier mortellement blessé par autrui commet un vol. Tout gibier tiré et blessé succes. par plus. chasseurs appartient à celui qui l'a le plus grièvement atteint. Le chasseur a droit de suite, faculté d'aller ramasser et réclamer tout gibier mortellement blessé par lui et qui a été mourir sur l'héritage d'autrui. Mais un gibier qui n'est pas assez blessé pour ne pouvoir s'enfuir peut être pris par le propriétaire du terrain où il s'est réfugié. Tout gibier pris par un chien appartient de ce fait au maître de ce chien. De même, tout gibier pris au piège est la propriété de l'individu qui a tendu ce dernier. Le gibier mortellement blessé qui se trouve abandonné soit par défaut, soit par interruption de recherches et retrouvé ens. par autrui, ne peut être réclamé par le chasseur. Tout gibier laissé temporairement sur place doit être marqué d'un détail qui en maintient la propriété au chasseur. Le procédé usuel est d'insérer le cou du gibier dans la fourche d'un arbre ou d'une branche et de le laisser pendre. Dans ces conditions, si autrui s'en emparait, ce serait un vol. Le gibier capturé et conservé en vie ou qui est en élevage, appartient nat. à celui qui l'a pris ou qui le possède. — *N.-B.* Si un arrêté préfectoral prescrit que les pigeons doivent être tenus enfermés pendant l'époque de la moisson ou durant un temps fixé, ils sont considérés comme gibier durant ce temps. Mais noter qu'il est formellement interdit de tirer sur les pigeons voyageurs ou de les capturer dans le but de se les approprier.

IV. CODE DU CHASSEUR. — 1° DÉLITS ET PÉNALITÉS (*Extrait de la loi sur la chasse*, 3 *mai* 1844). — Dans le temps où la chasse est ouverte, le permis donne à celui qui l'a obtenu le droit de chasser de jour, soit à tir, soit à courre, à cor et à cris, suivant les distinctions établies par les arrêtés préfectoraux, sur ses propres terres et sur les terres d'autrui, avec le consentement de celui à qui le droit de chasse appartient.

Tous les autres moyens de chasse, à l'exception des furets et des bourses destinées à prendre les lapins, sont formellement prohibés.

a) *Peines principales. — Seront punis d'une amende de* 16 *à* 100 *francs de base* (*V.* MAJORATION) : 1° Ceux qui auront chassé sans permis de chasse ; 2° Ceux qui auront chassé sur le terrain d'autrui sans le consentement du propriétaire. L'amende pourra être portée au double si le délit a été commis sur des terres non dépouillées de leurs fruits, ou s'il a été commis sur un terrain entouré d'une clôture continue faisant obstacle à toute communication avec les héritages voisins, mais non attenante à une habitation ; 3° Ceux qui auront contrevenu aux arrêtés des préfets concernant les oiseaux de passage, le gibier d'eau, la chasse en temps de neige, l'emploi des chiens lévriers, ou aux arrêtés concernant la destruction des oiseaux et celle des animaux nuisibles ou malfaisants ; 4° Ceux qui auront pris ou détruit, sur le terrain d'autrui, des œufs ou couvées de faisans, de perdrix ou de cailles ; 5° Les fermiers de la chasse, soit dans les bois soumis au régime forestier, soit sur les propriétés dont la chasse est louée au profit des communes et des établissements publics, qui auront contrevenu aux clauses et conditions de leurs cahiers de charges relatives à la chasse.

Seront punis d'une amende de 50 *à* 200 *fr. de base* (*V.* MAJORATION) *et pourront, en outre, l'être d'un emprisonnement de* 6 *j. à* 2 *mois* : 1° Ceux qui auront chassé en temps prohibé ; 2° Ceux qui auront chassé pendant la nuit ou à l'aide d'engins et instruments prohibés, ou par d'autres moyens que ceux qui sont autorisés ; 3° Ceux qui seront détenteurs ou ceux qui seront trouvés munis ou porteurs, hors de leur domicile, de filets engins ou autres instruments de chasse prohibés ; 4° Ceux qui, en temps prohibé, auront mis en vente, vendu, acheté, transporté ou colporté du gibier ; 5° Ceux qui auront employé des drogues ou appâts qui sont de nature à enivrer le gibier ou à le détruire ; 6° Ceux qui auront chassé avec appeaux, appelants ou chanterelles.

Les peines ci-dessus déterminées pourront être portées au double contre ceux qui auront chassé pendant la nuit sur le terrain d'autrui, et par l'un des moyens prohibés, si les chasseurs étaient munis d'une arme apparente ou cachée. Les peines seront touj. portées au max. lorsque les délits auront été commis par les gardes champêtres ou forestiers des communes, ainsi que par les gardes forestiers de l'État et des Établissements publics.

Celui qui aura chassé sur le terrain d'autrui sans son consentement, si ce terrain est attenant à une maison habitée ou servant à l'habitation, et s'il est entouré d'une clôture continue faisant obstacle à toute communication avec les héritages voisins, sera puni d'une amende de 50 à 300 fr. de base (*V.* MAJORATION) et pourra l'être d'un emprisonnement de 6 j. à 3 mois. Si le délit a été commis pendant la nuit, le délinquant sera puni d'une amende de 100 à 1000 fr. de base et pourra l'être d'un emprisonnement de 3 mois à 2 ans, sans préjudice, dans l'un et l'autre cas, s'il y a lieu, de plus fortes peines prononcées par le Code pénal.

Toutes les peines ci-dessus déterminées pourront être portées au double si le délinquant était en état de récidive, et s'il était déguisé ou masqué, s'il a pris un faux nom, s'il a usé de violence envers les personnes, ou s'il a fait des menaces, sans préjudice, s'il y a lieu, de plus fortes peines prononcées par la loi.

En matière de délit, il y a récidive, lorsque, *dans les* 12 *mois* qui ont précédé le fait poursuivi, le délinquant a été condamné pour infraction à la loi sur la chasse.

Lorsqu'il y aura récidive, dans les cas punis d'une amende de 16 à 100 fr., de base (*V.* MAJORATION), la peine de l'emprisonnement de 6 j. à 3 mois pourra être appliquée si le délinquant n'a pas satisfait aux condamnations précédentes.

Ceux qui auront commis conjointement les délits de chasse seront condamnés solidairement aux amendes, dommages-intérêts et frais.

b) *Peines accessoires.* — Tout jugement de condamnation doit prononcer la *confiscation* des filets, engins et autres instruments de chasse ; il ordonne, en outre, la *destruction* des instruments de chasse *prohibés*. Il prononce également la confiscation *des armes, excepté dans le cas où le délit a été commis par un individu muni d'un permis de chasse, dans le temps où la chasse est autorisée.*

Les Tribunaux peuvent aussi priver le délinquant du droit d'obtenir un permis de chasse pour un temps qui n'excédera pas 5 ans.

c) *Responsabilité civile.* — Le père, la mère, le tuteur, les maîtres et commettants sont civilement responsables des délits de chasse commis par leurs enfants mineurs non mariés, pupilles demeurant avec eux, domestiques ou préposés, sauf tous recours de droit. Cette responsabilité sera réglée conformément à l'*art.* 1384 *du Code civil* et ne s'appliquera qu'aux dommages-intérêts et frais. — *V.* RESPONSABILITÉ.

2° PROCÈS-VERBAL ET POURSUITE. — Les délits de chasse sont prouvés soit par *procès-verbaux*, soit par *témoins*. Les procès-verbaux des maires et adjoints, commissaires de police, officier, maréchal des logis ou brigadier de gendarmerie, gendarmes, gardes forestiers, gardes-pêche, gardes champêtres ou gardes assermentés par des particuliers, *font foi jusqu'à preuve contraire*, c.-à-d. qu'ils peuvent être combattus, soit par des témoins, soit par des preuves écrites. De plus, s'ils sont entachés d'insuffisance et de nullité, le délit n'en subsiste pas moins et peut être poursuivi si la preuve en reste possible par le moyen de témoignages. *Dans les* 24 *h. du délit* les procès-verbaux *des gardes* doivent être, *à peine de nullité*, affirmés par les rédacteurs devant le juge de paix ou l'un de ses suppléants, ou devant le maire ou l'adjoint, soit de la commune de leur résidence, soit de celle où le délit a été commis.

Le constatant d'un délit de chasse ne doit point demander l'abandon du fusil du délinquant si ce dernier est muni d'un permis de chasse et si le délit n'est pas commis en temps prohibé. Il ne doit point, non plus, tenter de s'emparer de l'arme. Les délinquants ne peuvent être arrêtés que s'ils sont déguisés ou masqués, s'ils refusent de faire connaître leur identité, ou s'ils n'ont pas de domicile connu. Le délit s'accompagne de circonstances aggravantes s'il y a récidive ou menaces ; chasse sur terrain d'autrui chargé de récoltes ou dans un enclos même non attenant à une habitation ; chasse avec engins prohibés ; ou bien pendant la nuit dans un enclos attenant à une habitation ; et dans ce cas avec armes ; ou si le délit est commis par un garde. Si le Tribunal prononce la confiscation de l'arme, on n'est pas tenu de remettre au greffe un fusil de valeur ni celui même qui a servi dans le délit.

Tous les délits de chasse peuvent être déférés au *Tribunal correctionnel*, soit par le Ministère public, soit par la partie lésée ; toutefois, dans le cas de délit sur le terrain d'autrui, le Ministère public ne peut poursuivre *sans une plainte de la partie intéressée*, qu'autant que le délit aura été commis dans un enclos attenant à une habitation ou sur des terres non dépouillées de leurs fruits.

Prescription. — Toute action relative aux délits de chasse est prescrite au bout de 3 *mois*, à compter du jour du délit (art. 29 de la loi du 3 mai 1844). Cette prescription peut être interrompue.

3° ANIMAUX MALFAISANTS ET NUISIBLES. — Les propriétaires, possesseurs ou fermiers peuvent détruire *sur leurs terres* les animaux malfaisants ou nuisibles, *dont l'espèce a été déterminée par arrêtés du Préfet de leur département*, en se soumettant à toutes les conditions auxquelles lesdits arrêtés subordonnent l'exercice de ce droit.

4° BÊTES FAUVES. — Le propriétaire ou le fermier a, en outre, le droit de repousser ou de détruire, même avec des armes à feu, les *bêtes fauves qui causent un dommage à sa propriété au moment même où se produit ce dommage.* On range dans la catégorie des bêtes fauves, notamment les loups, les renards, les cerfs et les sangliers.

V. LA CHASSE A L'ÉTRANGER. — En *Allemagne* et en *Autriche* on exploite la chasse méthodiquement, le gibier est pour ainsi dire compté dans chaque district et on ne tue qu'un nombre de pièces fixé d'avance.

En Angleterre, le droit de chasse est une concession du Roi

par le moyen d'une *game-licence*. Le *gun-licence* est de plus nécessaire en dehors de la propriété. Tout sujet anglais a droit de police en matière de chasse, les amendes sont très élevées, les peines contre les braconnages demeurent, en certains comtés, celles d'autrefois et comportent les travaux forcés, la déportation, etc. Le nombre des chasseurs est minime, car la propriété reste fort concentrée, 30 p. 100 du Pays de Galles est inculte. Il y existe des *game farms*, fermes à gibier. L'Angleterre expédie surtout en France des bécasses, des grouses et des faisans.

En Italie, il n'y a pour ainsi dire pas de législation sur la chasse, mais seulement une réglementation qui concerne surtout la capture des petits oiseaux qui, ainsi que ceux de passage, abondent dans la péninsule. L'Italie envoie annuellement en France env. 300 000 cailles.

En Espagne, la législation sur la chasse est restreinte aux intérêts de la propriété et des récoltes. Elle comporte, sauf pour la sauvagine, la palombe et la caille, un temps prohibé, la *veda*, qui s'étend de mars à septembre. L'Espagne fait à la France de grands envois de perdrix rouges, parfois 450 000 par an. Elle lui expédie aussi d'importantes quantités de sansonnets et de bécasses.

En Belgique, la législation sur la chasse favorise notablement le repeuplement en gibier. Elle a deux particularités à noter, les peines pour délit de braconnage croissent arithmétiquement avec les récidives et aucune amende en matière ne doit être infér. à 50 fr.

Les Pays-Bas protègent soigneusement les nids et les couvées de la *sauvagine*, en général et particulièrement du canard.

VI. LA CHASSE COMME SPORT. — N'est plus guère maintenant qu'un sport, quoique, dans les pays germaniques, elle constitue aussi une sorte d'exploitation secondaire des revenus naturels de la propriété. Exercice hygiénique par excellence, elle fortifie les muscles, vivifie les poumons, accroît l'acuité visuelle. Elle développe en même temps la patience et l'attention, le calme et le sang-froid, le goût de l'effort continu, la volonté d'agir en parfaite maîtrise de soi. Elle exige, d'autre part, de la prudence, de la courtoisie et fournit l'occasion de triompher de bien des tentations pour demeurer dans la réserve qu'impose le respect du droit d'autrui.

1° QUALITÉS OBLIGATOIRES. — Posséder de la patience, du calme et un grand esprit d'observation ; avoir l'œil vif et l'oreille subtile ; connaître les mœurs, les habitats et les ruses du gibier ; savoir accepter tous les conseils et en tirer profit ; n'être ni sceptique ni discuteur ; faire preuve de prudence, de sang-froid et, quand on chasse en compagnie, d'une parfaite éducation (il est de mauvais goût d'insister sur le mérite de son équipement, de son chien, de son arme, etc. ; de discuter trop âprement la possession d'une pièce douteuse, etc...).

2° COMMENT ON DEVIENT CHASSEUR. — La science de la chasse n'est parfaite que lorsqu'elle est devenue pour ainsi dire instinctive. C'est pourquoi il faut de préférence commencer jeune, de 15 à 20 ans, et profiter de l'ardeur, de la conviction, de l'amour du risque et du jeu qui sont propres à la jeunesse et qu'on retrouverait difficilement plus tard. En règle générale, il est malaisé de devenir bon chasseur quand on on n'a pas commencé à chasser avant 30 ans. Apprendre en premier lieu à se servir d'un fusil, ce qui ne consiste pas seulement à tirer, mais encore à savoir porter son arme et la tenir toujours prudemment (*V.* plus bas : QUELQUES CONSEILS). De plus, prendre l'habitude de nettoyer son arme soi-même et de la conserver en parfait état. Après cela, il reste à s'initier à tout ce qui concerne le gibier. Cela ne se fera que peu à peu. Profiter soigneusement des conseils et des conversations de chasseurs expérimentés. Noter même tout ce qu'on entend de-ci et de-là au sujet de la chasse. La pratique apprendra vite à distinguer le vrai du faux. En chasse, suivre aveuglément les indications que donneront les personnes plus expérimentées et les mettre en pratique avec intelligence et docilité. Le jeune chasseur doit aussi s'accoutumer à la fatigue, prendre de l'endurance, supporter la soif, le chaud, le froid et réagir contre eux, se faire patient, énergique, réfléchi, et se persuader que lorsqu'on est sur la piste d'un gibier il faut qu'on le trouve.

Ensuite il sera bon que son professeur lui fasse faire des remarques en lui signalant des détails matériels (qu'il faut toujours se contenter de regarder, sans les toucher ni les déranger avec les mains) : empreintes, brisées, laissées, entrées de gîte. Il lui enseignera aussi à suivre attentivement les agissements du chien et à se comporter aussitôt selon les indications données par l'animal. Enfin le futur chasseur élèvera lui-même un jeune chien d'arrêt de bonne race, un épagneul français, de préférence. Il le dressera suivant une méthode très rigoureuse (*V.* CHIEN DE CHASSE, DRESSAGE). Cet exercice sera encore plus profitable au chasseur qu'à l'animal. Puis ils iront chasser ensemble, devant eux, d'abord en plaine découverte, puis en terrains coupés de broussailles. Il s'agira alors que le chien ne s'affranchisse pas du dressage et que le jeune chasseur mette en pratique tout ce qu'il a appris. Un critérium infaillible sera, aux deux points de vue, la plus ou moins grande quantité de gibier qu'il rapportera.

Il se perfectionnera ensuite en lisant de bons traités qu'à ce moment seulement il sera apte à s'assimiler et dont il s'efforcera de tirer profit pratiquement sans trop s'embarrasser des considérations théoriques.

VII. LA CHASSE EN PLAINE. — Cette façon de chasser se pratique surtout isolément. Elle doit s'approprier strictement à la nature du terrain. Celui-ci exige d'autant plus d'attention et de science qu'il comporte plus d'obstacles, de dépressions et de couverts. Mais il y a des règles générales, qui constituent des principes fondamentaux. C'est d'abord l'obligation de toujours chasser à bon vent, c.-à-d. en avançant dans la direction d'où vient le vent, car autrement les émanations iraient du chasseur et de son chien vers le gibier et de plus le chien n'en recevrait aucune.

Il faut donc avant de commencer envisager le parcours à faire, repérer les points qui semblent les meilleurs à battre et combiner d'avance une marche circulaire, oblique ou brisée, afin d'explorer complètement le terrain sans avoir jamais le vent derrière soi. Durant la chasse, il faut tendre à revenir du pourtour vers le centre puis s'éloigner de celui-ci pour s'en rapprocher plus tard. Ne pas craindre de faire du trajet. Bien observer les broussailles, les touffes d'herbes, même les mottes de terre, car dans un champ dénudé le lièvre excelle à se dissimuler derrière un groupe de mottes. Marcher en zigzag dans les espaces complètement découverts, s'arrêter parfois et repartir brusquement. Ainsi on inquiète le gibier et on le fait lever. Si l'on passe, vers le soir, sur des terrains où le gibier a été chassé récemment



ou bien s'il est devenu farouche, profiter de ce que le soleil sera bas sur l'horizon pour marcher en tournant le dos à l'astre, de cette façon, le gibier ne distinguera qu'une silhouette sombre, dont il ne saura apprécier l'éloignement. Vous pourrez alors l'approcher de très près.

D'autre part, tout en battant et en explorant vous-même le terrain, ne perdez pas de vue votre chien. Chasseur et chien doivent se donner l'un à l'autre des indications qui se complètent.

La chasse devant soi n'a de profond intérêt que pour le dilettante de l'art cynégétique, mais c'est incontestablement la plus belle, la plus attrayante et la chasse par excellence.

LA BATTUE. — Manière de chasser très pratiquée en France dans les grandes chasses gardées, où on entretient le gibier pour le faire tuer par des invités ; c'est, aussi, la façon dont on exploite en Allemagne et en Autriche, comme un revenu naturel, la production giboyeuse de la propriété foncière.

Les battues sont généralement dirigées par une seule personne aidée d'auxiliaires. Le capitaine de la chasse établit la ligne des tireurs et fait évoluer celle des rabatteurs de telle manière que, en une ou plusieurs opérations successives, tout le gibier soit envoyé vers les fusils. Ce capitaine doit donc parfaitement connaître le terrain, le nombre, les espèces et les refuites du gibier pour organiser son plan, et cela en tenant compte des circonstances météorologiques du moment.

Battue en place. — Si le terrain est très vaste, il est nécessaire d'opérer succes. et par lots. Le gibier est alors rejeté ou bien vers le centre ou bien sur le lot suivant. L'essentiel est qu'il ne puisse forcer la ligne des tireurs. Ceux-ci doivent, cela va de soi, être touj. placés à bon vent tandis que les rabatteurs marchent à mauvais vent. Ces tireurs sont espacés de telle manière que la moitié de la distance qui les sépare représente une portée suffis. meurtrière pour le gibier. Ils stationnent isolément ou par deux, placés dos à dos. Les rabatteurs marchent par équipe vers un point de direction donné. Ce sont généralement des gens du pays engagés pour la journée. On les revêt le plus souvent de grandes blouses blanches tant pour effrayer le gibier que pour les rendre bien visibles aux tireurs lorsqu'ils arrivent sur la ligne de ceux-ci. Il vaut mieux que l'avancée des rabatteurs soit lente et sans trop grand bruit, le gibier en est plus impressionné et, ne s'affolant pas, il n'essaye pas de forcer. Au bois, les rabatteurs signalent par un cri toute bête mise sur pieds.

Dans la *battue franche en place*, le tireur ne doit quitter son poste sous aucun prétexte, pas même pour aller ramasser une pièce qui n'est que blessée. En pareil cas, doubler celle-ci. Il fait constamment face au rabat et tire touj. devant soi jusqu'à l'approche des rabatteurs. A partir de ce moment, il fera face en arrière et tirera le moins obliquement possible par rapport à la ligne des tireurs. Observer aussi de touj. tenir haut le canon du fusil et de garder le silence. L'opération terminée, on décharge les armes et la ligne des tireurs se déplace pour aller prendre position en bordure du lot suivant qu'attaquent ensuite les rabatteurs. Dans les chasses bien aménagées, les tireurs sont dissimulés derrière des abris artificiels formés de clayonnages ayant un aspect broussailleux ou encore dans de petites tranchées d'environ 80 cm. de profondeur. Les premiers conservent inévitablement qq. ch. d'insolite pour le gibier et les secondes ont l'inconvénient de donner au fusil du tireur un tir trop rasant, ce qui est dangereux en cas d'éloignement insuffisant des postes entre eux. Les propriétaires qui sacrifient l'agriculture à la chasse établissent des abris naturels par la plantation d'arbustes vivaces, tels que troènes, aubépine, charmilles, aulnes étêtés, etc., ce qui est supérieur à tous autres procédés.

Battue au cordeau. — Si l'on ne dispose que d'un nombre minime de rabatteurs on a recours au *cordeau*. C'est une solide cordelette d'environ 100 m. de long et qui porte env. tous les 40 cm. des plumes blanches ou noires ou des lambeaux de toile rouge ou blanche, avec des grelots espacés de 2 ou 3 m. entre eux. Deux rabatteurs prennent les extrémités du cordeau ; un troisième le soutient au milieu et le rabat s'effectue selon une marche lente, perpendiculaire à la ligne des tireurs. Ce procédé est le plus efficace qu'on puisse employer. Le gibier se lève d'effroi sur toute la longueur du cordeau, fuyant touj. celui-ci sans jamais s'échapper en arrière du rabat. Employer ce moyen à faible allure, sans brusquerie ni à-coups. Dans les pampas de l'Argentine, où il est très usité, les extrémités de la corde sont portées par des cavaliers.

Battues marchantes. — Elles sont de plusieurs sortes, fort différentes.

Le *fermé* n'est guère en usage que dans les chasses des souverains. Il comporte une préparation préalable qui, par des battues à bas bruit et des furetages, s'efforce de pousser le plus de gibier possible vers une remise fixée d'avance et qu'on entoure ensuite très promptement d'une enceinte de filets ou de cordeaux semblables au cordeau dont nous venons de parler. Si l'espace ainsi enfermé est relativement grand, il prend le nom de *tiré clos*.

Le *cercle* ou *traque* est un fermé mobile dont le pourtour est constitué par une ligne circulaire de tireurs et de rabatteurs intercalés. Ce cercle diminue progressivement de rayon ; on tire le gibier qui se lève à bonne portée et on laisse fuir le reste qui finalement ne trouve concentré sur un espace central. On arrête la marche quand le rayon est réduit à env. 150 m. A ce moment, les tireurs s'arrêtent, font face en arrière et les traqueurs continuent de s'avancer. Le gibier qui s'échappe est alors tiré en arrière, à l'extér. Ce procédé de chasse est très employé, sous la dénomination de *Kesseltreibe* en Allemagne et en Autriche où, par lui, on opère en une seule fois, sur des territoires de 400 hectares ayant un périmètre d'env. 10 kil. Le cercle comprend alors, au moins, 20 fusils intercalés entre 100 traqueurs, car la distance entre les personnes ne doit pas être au début inférieure à 80 m.

Le *traque* se pratique surtout dans les grandes plaines et il n'est véritablement fructueux que pour chasser le lièvre. On ne peut donc l'employer en France que dans les régions plates, comme la Beauce et à la condition que le lièvre y soit abondant.

Battues mixtes. Les tirés. — Ce sont des chasses protocolaires et tout à fait artificielles. Les tirés nationaux de Rambouillet sont spéc. aménagés en vue de ce genre de battue.

Si ces diverses battues exigent toutes essentiellement que celui qui les dirige possède l'art de la chasse, elles ne nécessitent pour les participants porteurs de fusils qu'une pratique suffisante du tir et *beaucoup de discipline*. Elles ont, par ailleurs, l'attrait du résultat facile. On y tire souvent, on y réussit de très beaux coups de fusil, mais on n'y a pas le plaisir de chercher et de lever soi-même son gibier avant de le tuer.

Battue en ligne. — Les chasseurs s'espacent à la distance de 30 m. env. et si le terrain à battre a des couverts un peu élevés, un traqueur prend place dans ch. intervalle. La marche en avant progresse à la manière de celle des tirailleurs. Les meilleurs marcheurs sont aux ailes, car ce sont eux qui effectuent les changements de direction. Ce genre de chasse ne comporte que très peu de chiens, et ils doivent faire surtout un service de retrievers. La ligne ainsi déployée ne peut jamais être rompue, sans quoi la marche en avant deviendrait complètement désordonnée. Ce procédé qui est, par excellence, celui des chasses où l'emploi du temps, le partage du gibier, et tous les détails sont soigneusement réglés, ne manque point d'intérêt, malgré son caractère étroitement collectif, lorsque le gibier n'a pas encore été trop pourchassé. Mais il devient peu passionnant, 15 j. après l'ouverture, lorsque perdreaux et gibiers commencent à se lever loin ou bien lorsque le territoire a été battu et rebattu continuellement par ce même moyen, agissant à la façon d'un coup de râteau quotidien. En Allemagne et en Autriche, cette méthode est très pratiquée comme chasse de primeur et avec une sage modération qui ne lui donne jamais le caractère funeste qu'elle prend parfois en France.

VIII. LA CHASSE AU BOIS. — 1° DEVANT SOI. — Cette manière est ici forcément plus lente qu'en plaine. La recherche est moins étendue, il est nécessaire de broussailler. On ne peut donc employer de chien d'arrêt à grande quête. Ceux qui conviennent sont le *griffon*, l'*épagneul* ou mieux les petits *spaniels*. De même qu'en plaine, la chasse au bois dans les hauts couverts ou les boqueteaux procure de grandes satisfactions. On trouve les mêmes gibiers, car le *perdreau* se remise volontiers dans les tailles et les petits bois qui bordent les champs, et on a de plus l'occasion de tirer parfois un *chevreuil* ou de mettre sur pieds un *sanglier*, sans compter l'utile plaisir d'exécuter des *animaux* et des *oiseaux nuisibles*. Mais au bois plus qu'en plaine encore, le chasseur doit avoir science et attention. C'est ici que le débutant, s'il est en compagnie d'une personne bien au courant des mœurs du gibier et des choses de la chasse, apprendra quantité de petits faits essentiels. Il faut une habitude particulière de l'œil pour bien distinguer dans le bois des différences de teintes qui, en arrêtant l'attention, révèlent soit des indices, soit le gibier lui-même. Il n'est pas nécessaire que la vue soit perçante et porte au loin, l'important est qu'elle sache détailler les choses et les bien discerner, soit au-dessus du sol, à travers les branches et les feuilles, soit à terre, parmi les feuilles mortes du sous-bois ou dans les layons et les filets. Distinguez-vous une ou deux feuilles humides parmi des feuilles sèches, s'il fait beau, ou quelques feuilles sèches parmi des feuilles humides après une légère pluie, c'est que ces qq. feuilles ont été récemment retournées. Vérifiez si le fait se reproduit à qq. distance : vous serez alors en face d'une piste. Si vous ne trouvez pas de foulée marquant dans le sol, vous préjugerez *lièvre*, *renard* ou *bête puante*. Si l'empreinte se montre sous les feuilles, ce sera sanglier ou chevreuil. Déjà les intervalles des pas et leur tendance plus ou moins grande à s'aligner diront quel est le *gibier* et si la bête marchait d'assurance ou d'effroi. Mais si la piste traverse une ligne ou passe près d'une mare, vous pouvez étudier le pied et l'allure à loisir. Et ainsi en toutes choses, avec attention, méthode et patience.

Marcher lentement, en promenant sans cesse, de g. à dr., un regard lent qui scrute jusqu'à 10 ou 20 m. au plus et prêter l'oreille ; le tout sans trop perdre de vue le chien qui buissonne un peu au delà du terrain que détaille le regard. S'arrêter au croisement des lignes et de là jeter un coup d'œil dans les 4 voies, voir traverser le chien, examiner s'il y a des *laissées* récentes près des bornes, d'où une piste.

2° LA BATTUE. — Au bois, la chasse exige que l'on procède avec une méthode plus stricte encore que pour les espaces découverts, au point de vue de l'établissement des lignes de tireurs et des déplacements successifs de celles-ci. De même, la discipline y est plus sévère. Cette chasse ne convient certainement pas aux débutants qui ignorent les usages, tirent mal, ne sont pas familiarisés avec l'emploi d'un fusil ou manquent de prudence. Elle comporte d'ailleurs des dangers dont le plus à craindre est la maladresse d'un voisin, car à cette chasse il arrive qu'on mette sur pied du gibier qui se tire à chevrotines et à balles.

Avant la chasse, on fait d'abord le pied, c.-à-d. que plusieurs personnes exercées à ce travail et se partageant la besogne vont reconnaître si, sur le pourtour du bois, il existe des rentrées d'animaux marquants : cerf, chevreuil ou sanglier. Si elles en rencontrent, elles localisent aussitôt la remise de la bête par le moyen de la *recoupe* : les lots ou *enceintes*, étant tous en effet isolés les uns des autres par les layons et filets qui se coupent, on constate, en contournant le lot où il y a une rentrée, si la piste traverse. Dans le cas de la négative, la bête est restée dans l'enceinte. Mais si elle traverse, il faut contourner la 2e enceinte où elle est rentrée et, ainsi de suite, jusqu'à ce que la recoupe ne trouve plus de piste de sortie. Généralement, on commence par attaquer l'enceinte où le gros gibier s'est remis. En principe, il vaut mieux aller d'abord au gros gibier parce que cette chasse nécessite des munitions spéciales. En tout cas, si les circonstances ne se prêtent pas à ce début, l'important est de se décider vite. C'est l'affaire du capitaine de la chasse. Dans le cas normal, les enceintes sont battues successivement. Les tireurs s'espacent le long des layons et filets et aussi à l'extér., si l'enceinte est en bordure. Ils font face vers l'intér. du lot qu'ils enferment et ne doivent tirer que dans cette direction. Pourtant, dans certaines chasses, notamment dans beaucoup de celles de l'Est, il est d'usage que, de plus, on tire obliquement, quand le gibier va sortir, ou quand il rentre dans l'enceinte voisine. Il faut donc que le tireur soit très maître de soi et possède beaucoup de sang-froid pour ne pas se laisser entraîner à tirer dans la ligne. Le moyen de ne pas céder aux impulsions imprudentes, c'est d'épauler à l'arrivée du gibier, de l'attendre et dès qu'on le découvre, de faire franchement feu. Mais, en aucun cas, ne le suivre. Si parfois dans cette chasse on entend siffler une balle ou une chevrotine, ne point s'en effrayer car *plomb qui siffle est déjà loin*, ensuite ne point se répandre en reproches, car il s'agit le plus souvent de ricochets qui se produisent très facilement sur les hêtres. Ils restent assez dangereux, mais ne constituent pas une faute à relever contre le tireur. Par contre, tancer vertement les imprudents qui tirent dans la ligne. S'il s'agit d'un débutant, prendre soin de l'admonester à part, il est probable qu'il ne recommencera plus. Mais si le coupable est d'âge expérimenté ou se trouve coutumier du fait, ne pas hésiter à demander au capitaine de la chasse d'envoyer le personnage en bordure, où il sera un peu moins dangereux. De plus, il comprendra et se corrigera peut-être. Si on n'a pas grande confiance en l'un de ses voisins, on peut discrètement s'abriter de lui derrière un arbre en s'y appuyant comme pour être mieux à l'aise. Cette précaution est pratiquée en beaucoup de chasses, dans l'Est notamment, où elle n'est point déconsidérante pour celui qui la prend ni blessante pour les voisins. Ne jamais fumer dans les chasses au bois.

3° BATTUE EN PLACE AU RABAT. — Elle s'effectue au moyen de rabatteurs déployés en plein bois et qui avancent, droit devant eux, en se maintenant autant que possible en ligne et à distance constante l'un de l'autre. Ils marchent plus lentement et plus rapprochés qu'en plaine, ne doivent pas faire un bruit exagéré, ni pousser des cris autres que ceux qui signalent le gibier. Il suffit qu'ils passent dans les taillis, car l'agitation qu'ils apportent sous bois trouble suffisamment le gibier : celui-ci s'effraie des bruits soutenus et mystérieux, mais il s'affole du vacarme. Il est bon que les rabatteurs soient munis de bâtons pour frapper sur les arbres, et vêtus de blouses blanches afin d'être plus visibles.

4° BATTUE EN PLACE AU CHIEN COURANT. — Si le bois n'est pas grand ou si les enceintes sont vastes, ou bien encore si l'on manque de rabatteurs, on opère au moyen de chiens courants. L'important est de posséder un bon limier. Ce chien est choisi parmi les autres pour faire les approches et mener la chasse. En conséquence, il doit avoir très bon nez, une robe sombre, une voix hautaine, bien revenir au rappel, être endurant et très ordonné. Son concours est précieux pour rechercher les rentrées, si la terre est trop sèche pour montrer des empreintes. Il est bon d'avoir 2 limiers qui chassent tour à tour. Ce genre de chasse fournit moins de gibier que le rabat, mais il a plus d'intérêt. Il importe que les tireurs soient bien placés sur les passages et les refuites, car, devant les chiens, le gibier est beaucoup plus régulier dans ses habitudes que lorsqu'il est levé par des rabatteurs. Le tireur doit soigneusement écouter la voix des chiens, et apprécier nettement la direction que prend la chasse. Si elle vient à lui, prêter aussitôt une oreille extrêmement attentive pour entendre l'arrivée du gibier. Parfois, celui-ci débouche en plaine, hors de portée. Attendre alors patiemment, s'il s'agit d'un lièvre ou d'un renard, car après s'être fait battre longtemps à découvert, ils reviendront à peu près certainement vers l'endroit du lancé. Donc, se tenir aux aguets et, si l'on se trouve en bordure, explorer sans cesse l'espace environnant jusqu'au retour des chiens.

IX. LA CHASSE EN MONTAGNE. — On ne pratique la chasse en montagne que devant soi, et c'est la plus fatigante de toutes. On n'y tire pas autant qu'en plaine ni qu'au bois, en raison de ce que le gibier y est beaucoup plus rare, mais on y rencontre des espèces qu'on ne trouve pas ailleurs et qui procurent l'occasion de magnifiques coups de fusil en même temps qu'elles fournissent des mets exquis. Tels sont le *grand* et le *petit tétras*, la *gélinotte*, la *bartavelle*.

La chasse en montagne en France offre, dans les Vosges, le Jura, les Alpes et les Pyrénées, de grandes satisfactions. Elle est encore plus intéressante à l'étranger, en Suisse, notamment où le Conseil fédéral a édicté des mesures particulières pour favoriser la reproduction du chamois. Mais le permis de chasse y coûte cher.

X. LA CHASSE SUR L'EAU. — 1° DEVANT SOI, LE LONG DES RUISSEAUX. — Dans les petites vallées et en plaine, la *sauvagine* s'arrête souvent sur les ruisseaux et sur les ruisselets qui s'y jettent, ou même près des sources et sur les flaques d'eau. Elle le fait de préférence aux abords des noues ou prises de dérivation pour les moulins. Le trajet de la sauvagine, dans ses migrations annuelles, a la direction Nord-Sud. Les vallées ayant cette direction favorisent donc le chasseur. Opérer de préférence au lever du soleil et à son coucher. Marcher touj. le plus près possible de l'eau sans négliger de visiter les flaques et les grandes herbes qui peuvent se trouver à l'écart du ruisseau. Avoir un bon chien d'arrêt aimant la chasse sur l'eau, ne craignant pas le froid et patient. Lui laisser, en principe, plus particulièrement le soin d'explorer la rive sur laq. on marche et surveiller soi-même attentivement la rive opposée. Explorer de temps en temps la surface de l'eau aussi loin que porte la vue. S'attacher à discerner avant tout la nature des bruits et des mouvements insolites produits dans l'eau. Si, par ex., l'eau se ride en cercles, parmi des branchages ou des roseaux, c'est qu'il y a là quelque poule d'eau. Envoyer aussitôt le chien pour qu'il fasse monter l'oiseau avant que celui-ci ne se dérobe. Vers le coucher du soleil, la sauvagine s'enhardit. Elle sort des herbages et des buissons pour pêcher et s'ébattre à découvert. Avoir le pas silencieux et traînant, car la moindre vibration du sol de la rive se transmet à l'eau. Comme l'affût est toléré pour la sauvagine, on peut, même après le coucher du soleil, attendre le gibier auprès des noues et au bord des grandes flaques d'eau. S'embusquer ou du moins s'accroupir pour être moins visible.

2° LACS, MARAIS ET ÉTANGS. — Si la nature de la rive et la consistance du sol le permettent, on peut chasser devant soi au bord des lacs, marais et étangs, mais c'est presque touj. difficile, soit à cause de l'existence de fondrières, soit parce que la zone des herbages s'avance loin sur l'eau. D'ailleurs, à moins de posséder un chien très bien dressé au rapport, une petite barque sera nécessaire pour aller recueillir le gibier. C'est pourquoi la chasse devant soi demeure peu praticable au bord des lacs, marais et étangs, à moins que le chasseur ne soit chaussé de hautes bottes imperméables et accompagné d'une légère embarcation.

3° HUTTE ET APPELANT. — Dans les pays où marais, lacs, lais de mer, estuaires, attirent la sauvagine lors de ses passages, la chasse à ce gibier est organisée et donne lieu à une véritable entreprise commerciale. Les propriétaires louent aux chasseurs, soit amateurs soit professionnels, une hutte et même tout le matériel nécessaire. Il en est ainsi en Picardie, en Bretagne, en Gascogne, etc. Certains de ces abris sont de véritables constructions élevées en pierre, d'autres ne consistent qu'en de simples gabionnages. Dans tous les cas, la hutte est située aussi loin que possible ou avancée de manière à commander une grande étendue d'eau. Préférer, pour son emplacement, l'extrémité d'une langue de terre ferme, où l'on peut creuser le sol pour abaisser le plancher de la hutte autant que possible. Le plus économique est la construction en pisé établie sur charpente non équarrie, simplement fixée en terre. On recouvre avec des roseaux, placés dans le sens de l'écoulement de la pluie. Le pourtour de la hutte est percé de nombreuses meurtrières horizontales munies de petits volets à coulisse. C'est par ces ouvertures que l'on observe et que l'on tire. On dissimule autant que possible cette construction en plantant, autour, des arbustes vivaces et des plantes grimpantes, disposés de manière à ne pas gêner la vue ou le tir. A l'intér. on dispose couchette, table, sièges, petit poêle et râtelier d'armes. Si le terrain ne se prête pas à une construction de ce genre, on peut en fonder une sur pilotis et la cacher sous des branchages amoncelés. On pourrait aussi l'établir sur un radeau et dissimuler le tout, de la même manière. C'est entre le passage du printemps et celui d'hiver, c.-à-d. en été, qu'il faut édifier la hutte, car le gibier, et surtout le canard, se méfie grandement des modifications dont il est témoin dans les paysages. Le matériel nécessaire au huttier comprend aussi, outre des fusils pour le tir aux distances infér. à 60 m., une bonne canardière de calibre 8 ou 4 et une petite barque.

Le canard est, par excellence, le gibier du huttier. On attire le canard sauvage au moyen d'appelants. Ce sont des oiseaux semi-domestiqués à qui on a désarticulé à demi les pattes par une légère torsion du membre. On les dispose sur l'eau soit en ligne, soit en éventail, en les attachant à des piquets. Il est bon de placer d'un côté les *malards* ou mâles et d'un autre les *bourres* ou femelles, car ainsi ils s'appellent entre eux, ce qui fait venir les canards sauvages. De plus, on disperse sur l'eau qq. *leurres* consistant en des canards en toile gonflée ou en bois et peints de manière à faire suffisamment illusion.

Se vêtir chaudement, car les nuits d'hiver exposent fort aux rhumes et aux rhumatismes. Porter toute son attention sur le bavardage des appelants, car dès qu'on entend les *bourres* lancer un cri vibrant suivi d'un silence un peu prolongé, c'est que des canards sauvages viennent de s'abattre sur l'eau. Ouvrir alors les meurtrières l'une après l'autre pour voir où se trouve le gibier. Tirer. Le lendemain à l'aurore, on ira recueillir le gibier.

4° EN BARQUE OU EN PLATE. — Il est nécessaire que l'eau soit assez profonde pour que la barque puisse évoluer sans peine. S'il n'en est pas ainsi et que le fond soit de vase, on peut employer un esquif léger, large et à fond plat, dénommé *plate* et qui permet d'avancer à la gaffe à travers les herbes, dans les eaux bourbeuses, et même sur les boues semi-liquides. Mais on ne peut guère cependant, progresser parmi les roseaux, si ceux-ci sont sur un fond très bas.

5° RIVIÈRE DEVANT SOI OU EN ARLEQUIN. — Comme pour le ruisseau, on peut y chasser devant soi, mais, à cause de la plus grande largeur du cours d'eau, s'adjoindre un compagnon qui suivra l'autre rive. Chacun examinera alors le bord opposé et fera part à l'autre de tout ce qu'il observera.

Si la largeur atteint une vingtaine de m., le plus profitable est d'empl. l'ARLEQUIN. C'est une embarcation fuselée, ayant 4 m., au plus 4 m. 50, de long, sur 70 cm. de large. A l'avant, la canardière est supportée sur une fourche. A l'arrière, le gouvernail est commandé par une palette que le chasseur, étendu sur le ventre dans l'embarcation, manœuvre avec ses pieds. Le difficile n'est point de guider l'arlequin, ce qui demande déjà un réel apprentissage, mais de le faire avancer. Car il importe de remonter le courant, les émanations se transportant dans le sens du fil de l'eau et, d'autre part, le chasseur couché sur le ventre, ne possède pour rame qu'une courte palette qu'il manœuvre de la main g. Cette chasse exige beaucoup de résistance physique et d'habileté. Elle est surtout plus avantageuse sur les grandes rivières et sur les fleuves, où le gibier des rives est assez difficile à faire lever.

XI. LA CHASSE AU BORD DE LA MER. — A d'agréable beaucoup d'imprévu et de diversité, un excellent résultat hygiénique, l'attrait de nombreuses occasions de tirer et aussi l'avantage de demeurer ouverte pendant toute l'année sans aucune clôture.

Sur le littoral, même permis que pour la chasse ordinaire. Sur les terrains recouverts par la mer à marée haute, on peut chasser sans permis, au moins à partir de 50 pas comptés depuis la ligne des hautes marées. Sur l'eau, jamais de permis.

1° A PIED. — Il vaut mieux ne pas emmener de chien. Suivre le long des grèves, à marée basse. Marcher les pieds nus, ou chaussés d'espadrilles. Prendre un fusil qu'on ne craint pas d'abîmer.

2° L'AFFUT. — Quand la marée monte, se cacher dans les rochers et on tirera ainsi des espèces qu'on n'aurait pas eu l'occasion d'approcher. Mais ne point se laisser couper les chemins par la marée.

3° AU TROU. — Se dissimuler à la tombée de la nuit dans un trou préparé d'avance et on profitera, à la marée montante, du retour des oiseaux revenant de la terre.

4° EN BARQUE. — En pleine mer, on trouvera de grands voiliers aussi bien que du canard sauvage. Le fusil à répétition rendra d'utiles services dans ce cas.

XII. QUELQUES CONSEILS. — 1° L'OUVERTURE DE LA CHASSE. — *Préparatifs avant l'ouverture.* — 15 j. avant l'ouverture, examiner minutieusement l'armement, les vêtements et l'équipement. Dégraisser complètement le fusil, le nettoyer à fond, essayer les batteries et s'il a besoin de qq. réparation le porter de suite à l'armurier. Renouveler la provision de cartouches, faire une marque sur les anciennes. Éviter de faire l'ouverture avec des vêtements neufs, car ceux-ci engoncent les mouvements. Attendre pour les revêtir que le corps ait retrouvé par 2 ou 3 jours de chasse l'aisance physique qui rendra la gêne moins marquée. Si les vêtements de l'année précédente peuvent encore faire bon usage, les exposer au soleil, pour les aérer et leur faire perdre toute odeur, les brosser et les battre pour leur rendre leur souplesse. Vérifier le bon état des coutures, des doublures et surtout des poches, recoudre tout ce qui en a besoin, consolider l'agrafe du col et les boutons. Si les chaussures sont encore en bon état, les nettoyer ; s'il s'agit de chaussures rustique, les laver extér., puis les enduire de dégras ou, mieux, d'*huile de Bohême* qui à la fois imperméabilise et assouplit le cuir. Les essayer par une marche de quelques kil. et au cours de laq. on traversera des flaques d'eau ou bien on marchera dans la rosée. Si, malgré les soins préalables énoncés ci-dessus, l'humidité pénètre les chaussures, ou si celles-ci demeurent dures aux pieds, acheter tout de suite une nouvelle paire. Dans ce cas, ne point négliger de les briser à la marche avant l'ouverture. Constater si l'équipement est, lui aussi, en bon état d'usage. Vérifier la solidité des boucles et de toutes les attaches. Pour finir, essayer la corne d'appel. Si vos chiens entendent, ils aboieront d'aise, ce qui vous fera penser qu'il convient également de vérifier le bon état de leurs colliers, et aussi des laisses et des accouples.

Il ne restera plus, après cela, qu'à s'occuper du permis de chasse. On sait qu'en vertu de la loi du 25 juin 1920 les permis de chasse ne peuvent plus chevaucher d'une saison sur l'autre et qu'ils ne sont valables que durant la saison de chasse par laquelle ils ont été pris.

2 ou 3 j. avant l'ouverture, ne pas manquer de promener les chiens un peu longuement et au loin. Ils en seront d'autant

moins fous le 1er jour de la chasse et ce sera une bonne occasion pour leur maître d'essayer ses brodequins et de se remettre à la marche. Puis, la veille de l'ouverture, préparez bien d'avance et vous-même tout votre équipement et armement. Disposez vos cartouches dans leurs étuis. Garnissez votre carnier des provisions que vous emporterez le lendemain et de tout ce qu'il doit contenir et, le soir venu, couchez-vous de bonne heure, après un repas substantiel, mais ne comprenant aucune nourriture lourde à la digestion.

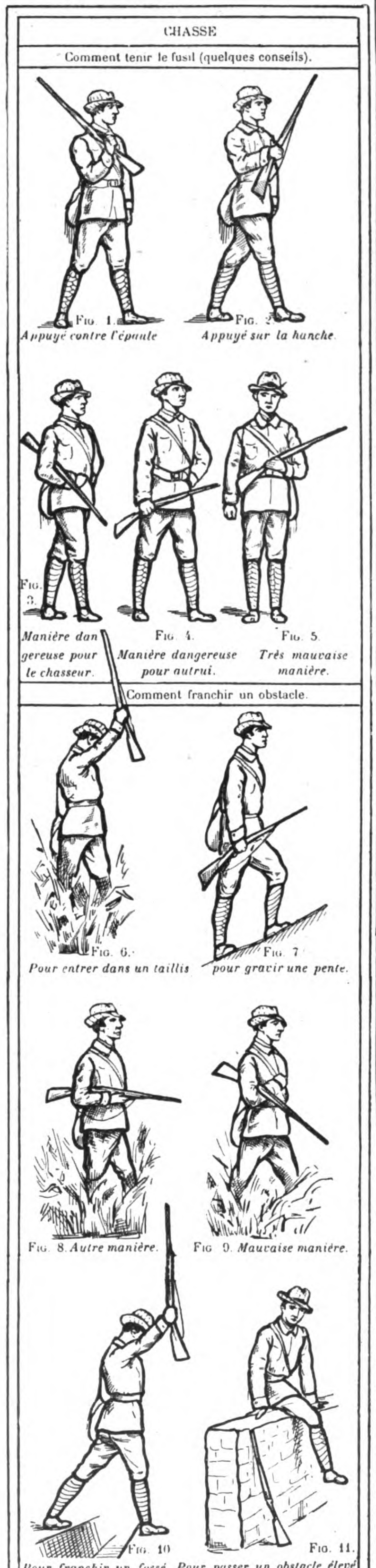
Les premiers jours de l'ouverture, la chasse est plus fructueuse, car le gibier, dont la plus grande partie est née de l'année, se trouve plus abondant et, étant inexpérimenté, part à plus courte distance. Mais les joies ne sont pas sans contre-partie. Il faut que le chasseur se refasse endurant à la fatigue et, s'il a un jeune chien d'arrêt, il doit le plus souvent sacrifier le plaisir de tirer à la nécessité de parfaire le dressage de l'animal. Il importe de ne lui tolérer alors ni faute, ni incartade. Si l'on veut avoir un bon chien d'arrêt, il faut suivre ses actes avec attention et ne tirer que sur une pièce qui a été levée bien correctement. S'abstenir si le chien a forcé l'arrêt ou *bourré* le gibier ou s'il l'a fait partir avant l'ordre ou s'il ne s'écrase pas au départ ; et ch. fois qu'il a fait une faute, le ramener à l'endroit même où la faute a été commise pour le réprimander et le corriger. Pour les débuts de l'animal, le conduire en terrains découverts où le gibier est moins dense et la piste plus difficile à suivre ; alors le chien se fera très prudent d'allure, il cherchera les moindres émanations et son odorat atteindra une grande finesse. Ne jamais tolérer que, spontanément, il s'élance aussitôt après le coup de feu pour rechercher la pièce. De l'obligation de ce dressage final sur le terrain, il résulte que souvent le chasseur laissera fuir le gibier ou le perdra. Et si le chasseur a un compagnon, ce dernier éprouvera quelque peu d'ennui. C'est pourquoi, si l'on fait l'ouverture avec un jeune chien, il vaut mieux chasser seul et *devant soi* ou bien avertir d'avance son ou ses compagnons de chasse en s'assurant de leur acquiescement. La date de l'ouverture est, en moyenne, aux environs du 1er septembre. A cette époque, les dernières portées de lièvres ne sont point encore adultes et il en est de même pour les dernières couvées de perdreaux. Ne pas tirer sur ce gibier trop jeune, pour que le coup de fusil reste à la fois honnête et honorable. D'ailleurs, ce serait barbarie.

2° COMMENT ON TIENT SON FUSIL. — D'abord ne le charger que sur le terrain de chasse ou, du moins, au sortir des lieux habités et le décharger en arrivant à proximité de ceux-ci. Observer d'autre part, s'il en existe, les arrêtés municipaux prescrivant une distance minimum, hors des agglomérations, pour tirer des coups de feu. En tous cas, ne jamais prendre part à un rassemblement ni entrer dans une maison avec une arme chargée et, touj. décharger son fusil quand on n'est pas en réelle action de chasse. Durant la chasse on porte son fusil en le tenant par la poignée, soit appuyé contre l'épaule, le bec de la crosse en avant, soit supporté par la hanche ou le haut de la cuisse à la façon des cavaliers. Ces deux manières permettent de tirer très vite, l'une en abaissant le fusil, l'autre en l'élevant, ce qui vaut peut-être mieux. Elles sont essentiellement correctes à tous points de vue. Une 3e manière consiste à porter le fusil sous le bras, le fût reposant sur l'avant-bras, les canons abaissés vers le sol. Elle est commode, assez propre au tir instantané, mais a le défaut de ne pas être exempte de dangers, car un accrochage des gâchettes contre un bouton, contre une boucle ou à quelque branche, pourrait faire que le pied du chasseur soit fracassé par la décharge. Le fusil peut encore être porté la main basse et le tenant presque horiz. ou, mieux, les canons un peu relevés à la façon d'un tirailleur en marche. Propice au tir, cette manière est inquiétante pour les personnes de qui on s'approche de front. Enfin il en est une 5e, très communément usitée et qui consiste à tenir l'arme couchée sur le bras g. C'est bien la pire de toutes, car à moins que le fusil ne soit sévèrement maintenu, le canon en l'air, obliquement et un peu en arrière, elle est à la fois disgracieuse, négligée, dangereuse pour le voisin de g. ou, en tous cas, gênante pour lui. On n'aime pas à se trouver, malgré même une distance de 20 à 30 m., sous la menace permanente des canons d'un fusil qu'un accrochage possible de l'équipement cynégétique peut faire partir malencontreusement. Ne pas oublier que bien des antipathies de chasse ont des origines de ce genre. Par convenance ou par amour-propre, le voisin de g. ne dit rien. Il reste sous la menace du fusil mais, secrètement, il s'en souviendra. Donc, s'appliquer, pour soi comme pour les autres, à conserver son arme en ligne, selon l'une des deux premières manières ou même en usant alternativement des deux, la 1re servant de repos à la seconde. Elles exigent un peu d'habitude, mais deviennent si avantageuses qu'elles valent la peine d'une certaine application.

Si on rencontre, en chasse, quelqu'un que l'on doit saluer ou à qui on serrera la main, on s'y prépare en prenant le fusil de la main g. et en le tenant un peu incliné sur le bras mi-ployé, les gâchettes en dessus, les doigts embrassant l'arme comme dans le port d'armes militaire. Si l'on s'arrête pour converser ou si un conciliabule se produit entre chasseurs, mettre l'arme à la bretelle. Ne pas contracter la mauvaise habitude de frapper sur les buissons ni d'y fouiller avec le fusil.

3° FRANCHIR OU TRAVERSER UN OBSTACLE. — En principe, cette nécessité ne s'impose pas très fréquemment pour le chasseur méthodique, qui a touj. soin de choisir le côté de haie, de fossé, de pierrier ou de couvert qui, selon le vent et les circonstances météorologiques, est le plus propice à la remise du gibier. Cependant, et surtout pour la chasse en battue, il est très important de savoir traverser un obstacle avec le moins de risques possible. Il n'y a pas ici de précautions superflues, car c'est à cette occasion que se produisent le plus souvent les accidents.

Soyez soucieux de deux choses : vous préserver vous-même et ne pas abîmer votre arme. Avant tout, si c'est possible, contournez l'obstacle plutôt que de le traverser ; d'autant plus qu'il y a avantage à conserver le fusil chargé tant qu'on le peut. Si vous traversez une broussaille qui ne dépasse point la hauteur de la poitrine, élevez l'arme en l'air, le canon haut, en la tenant par la poignée. Évitez absolument que quelqu'un marche devant vous. Préférez toute position qui éloigne davantage du chasseur la menace de l'axe du canon. Entrant dans un taillis ou gravissant une pente (et à condition, comme on vient de le dire, de n'avoir personne devant vous), portez l'arme basse, horiz., bien en équilibre, et la tenant en avant du pontet, le bras pendant le long du corps. Bien que, dans cette position, les détentes ne soient presque protégées que par le pontet, il vaut mieux porter le fusil ainsi que sur l'avant-bras, le canon incliné vers le sol. Le fusil, tenu mollement sur l'avant-bras, risque, par suite d'un accrochage, de s'abaisser et de fracasser le pied du chasseur : c'est là la cause d'un grand nombre d'accidents. Si l'on veut toutefois garder cette position pour traverser un taillis, tenir alors le fusil, non point incliné d'une manière instable sur l'avant-bras placé obliquement, mais bien appuyé sur toute la longueur de l'avant-bras : en ce cas, la main, placée en supination (les ongles en haut), saisit fermement le canon et maintient très énergiquement le fusil.



CHASSE

Comment tenir le fusil (quelques conseils).

Fig. 1. Appuyé contre l'épaule. Fig. 2. Appuyé sur la hanche.

Fig. 3. Manière dangereuse pour le chasseur. Fig. 4. Manière dangereuse pour autrui. Fig. 5. Très mauvaise manière.

Comment franchir un obstacle.

Fig. 6. Pour entrer dans un taillis. Fig. 7. pour gravir une pente.

Fig. 8. Autre manière. Fig. 9. Mauvaise manière.

Fig. 10. Pour franchir un fossé. Fig. 11. Pour passer un obstacle élevé.

Il y a 3 cas où il faut toujours décharger le fusil : 1° quand on traverse un fossé ou une excavation quelconque ; 2° quand on franchit un obstacle en l'enjambant ; 3° chaque fois qu'on abandonne l'arme un instant parce que l'usage des deux mains devient nécessaire.

Dans le 1er cas, ne jamais sauter. Ce saut est très sportif, mais peu cynégétique, car il fait lever inutilement le gibier. Franchir le fossé en descendant dans le fond et en élevant l'arme en l'air, le canon haut. Dans le 2e cas, tenir l'arme de même. Dans le 3e cas, la passer d'abord par-dessus l'obstacle, en l'appuyant de l'autre côté, ou la placer sur la crête de l'obstacle, s'il s'agit d'un escarpement.

Si vous êtes accompagné d'un aide, remettez-lui, avant de franchir l'obstacle, l'arme déchargée ; une fois que vous aurez passé, il vous présentera l'arme par-dessus l'obstacle. Et dès que vous aurez repris l'arme, le porteur traversera à son tour.

4° COMMENT ON TIRE. — A proprement parler, il n'y a aucune analogie entre le tir à la cible et le tir de chasse. Dans le 1er, qui tend avant tout à la précision, on se sert d'un cran de hausse et d'un guidon, déterminant, tous deux, une ligne de mire qui doit passer par le but. Le second, au contraire, est surtout un geste instinctif. Pour bien tirer à la chasse, il faut acquérir le réflexe nécessaire. Ne s'appliquer qu'à cela, vouloir faire autrement serait une erreur. C'est pourquoi l'appropriation du fusil au chasseur constitue une obligation fondamentale. Elle seule, en effet, procure l'instantanéité et l'aisance d'action indispensables. Le tir au fusil de chasse ressemble beaucoup au tir à l'arc, car il repose sur la qualité et la justesse d'appréciation du coup d'œil. Donc, dans la recherche du perfectionnement, s'efforcer surtout de tirer sans hésiter, ni chercher, ni presque viser. Chez le tireur à la fois brillant et sûr, c'est le geste même d'épauler qui envoie le coup de fusil.

A première vue, cette manière paraît un peu hasardeuse. Pourtant, c'est la meilleure, car d'abord elle repose sur une sûreté de main qui, une fois acquise, ne fera guère défaut et, ensuite son instantanéité tire profit de la plus courte distance ce qui est plus meurtrier pour le gibier en même temps que plus avantageux pour le tireur. On blesse toujours, en pure perte, trop de pièces qui vont périr au loin et deviennent la proie des renards, des buses, etc. Certes, il y a des gens qui ne parviendront jamais à bien tirer par cette méthode, mais ceux-là ne feraient pas mieux autrement.

Tirer haut, en dominant la pièce et en prenant pour objectif, non point le plein corps de la bête en fuite, mais invariablement la tête. C'est ce qu'on peut dire de plus juste et de plus profitable sur le tir de chasse..

5° ACCIDENTS ET INCIDENTS DE CHASSE. — Faire toujours face immédiatement aux obligations urgentes qui peuvent se présenter. La promptitude à agir est ce qu'il y a de plus efficace dans le moyen qu'on emploie.

Blessures en général. — Chaque fois que la chair est entamée, dénuder aussitôt la partie blessée, débarrasser la plaie de tous corps étrangers, la laver avec une solution antiseptique, crésyl par ex., et faire un pansement sommaire avec du coton hydrophile imbibé d'antiseptique et maintenu en place par un moyen quelconque, bande, courroie, mouchoir, ficelle, etc. Cela pour le chasseur comme pour son chien.

Coups de feu. — S'il s'agit d'une charge de plombs, extraire avec la pointe d'un couteau, tous ceux que l'index, préalablement lavé dans la solution antiseptique, sent au toucher, panser ensuite. Si les projectiles sont gros ou ont pénétré profondément, débrider les plaies ; laisser un peu saigner, laver et panser. Si une artère est coupée, ligaturer fortement le membre au plus tôt et au-dessus de la blessure, appliquer ensuite sur celle-ci une et même plusieurs feuilles aussi larges et résistantes que possible ou mieux encore un morceau de cuir arraché à un carnier. Immobiliser ce pansement sommaire au moyen d'un solide bandage.

Contusions. — Frictionner la partie contuse avec un peu de rhum, et, s'il s'agit d'un membre lésé, l'allonger, puis masser avec la paume de la main légèrement et en remontant vers le buste, les muscles endoloris par le choc. Un peu de repos et un morceau de sucre largement imbibé de rhum.

Entorse et foulure. — Procéder comme ci-dessus et, si l'entorse est grave, transporter le blessé comme suit :

Civière improvisée. — Prendre deux forts bâtons — ils seront d'autant plus résistants qu'ils seront plus courts, à égalité de diamètre (le *cytise* est très rigide), — passer chacun d'eux dans les manches d'une même veste. — Replier les pans sur les épaules et consolider par un entrecroisement de ceintures et de courroies de carnier. Glisser cette civière sous le blessé et deux personnes prenant les bâtons, celle de l'arrière recevant les épaules du blessé sur sa poitrine, enlever celui-ci et l'emporter.

Piqûres d'insectes, morsures, égratignures par épines, griffes ou serres. — Laver soigneusement à la solution antiseptique et laisser sécher. Appliquer ensuite un peu de taffetas anglais.

Épines pénétrantes. — Les extraire immédiatement, surtout s'il s'agit d'aubépine. Presser fortement la blessure entre le pouce et l'index, enlever l'épine avec la pointe d'un canif et au besoin débrider un peu la chair.

Allumer du feu. — Prendre une branche sèche, casser toutes les brindilles et les rassembler (arracher si l'on peut des lanières d'écorce de bouleau, qui s'enflamment admirablement), puis avec un couteau, tailler en pointe le gros bout et, avec ce petit pieu, creuser en terre, de préférence contre un revers exposé au vent une petite excavation conique de 15 cm. de diam. sur 5 ou 6 de profondeur. Planter le petit pieu au milieu et disposer autour, en forme de hutte et en commençant par les plus fines, les brindilles préalablement mises de côté. Laisser une ouverture par laq. on introduit du papier froissé mais sans le bourrer, et allumer celui-ci. Dans le cas où on ne posséderait pas d'allumettes ou s'il faisait trop de vent pour qu'on puisse les enflammer, couper une cartouche à travers les plombs, retirer la bourre, recueillir la poudre dans le creux de la main, en verser la majeure partie sur le papier en un petit amas. Remettre le reste dans la cartouche et l'y bourrer le plus légèrement possible avec un peu de papier. Puis tirer cette cartouche en posant l'extrémité du canon près du petit amas de poudre. Avec la poudre py-

CHASSE

roxylée qui, à l'air libre brûle lentement, ce procédé est de réussite constante.

Cuisson d'aliments. — On peut aisément, dans ce feu, faire cuire des côtelettes et rôtir de la viande. Il suffit que celle-ci ou celles-là soient d'abord préparées comme suit, ce qu'on peut faire d'avance à la maison. Saler, poivrer, assaisonner. Ajouter un peu de beurre, puis envelopper d'un 1er papier blanc non imprimé et bien replié à plat. Ficeler, puis envelopper encore d'une 2e et d'une 3e feuilles. Pour faire cuire, on écartera d'abord le brasier, puis on placera le paquet qu'on recouvrira d'un peu de cendre, puis de charbons ardents. La cuisson sera à point quand on entendra se produire très nettement un grésillement intérieur.

Un mets délicieux dans ce genre est une tranche de filet qui, d'abord salée, poivrée, beurrée et épicée, est ensuite bordée de deux tranches de lard fumé maintenant sur la viande deux rondelles de saucisson cru.

XIII. Vocabulaire de la chasse. — ***Abattures.*** Herbes et plantes abattues par le passage du cerf ou d'un sanglier. ‖ ***Abois.*** Le cerf est aux abois quand il est forcé et tient tête aux chiens. ‖ ***Accoures.*** Plaine ou espace découvert entre des bois. On y place les dogues, lévriers et tous chiens qui doivent coiffer l'animal au débûcher. ‖ ***Acharner*** (un chien). Lui donner de la viande d'un gibier, afin de faire naître le goût de la poursuite sur le fumet de ce gibier. ‖ ***Affaiter.*** Instruire et dresser un animal sauvage ou un oiseau de fauconnerie. ‖ ***Agrener.*** Répandre des grains pour les perdrix et les faisans et habituer ceux-ci à venir en chercher touj. au même endroit. ‖ ***Aiguail.*** Rosée du matin sur les feuilles et les herbes. Le chien d'aiguail est celui à qui cette rosée n'enlève pas la finesse du flair. ‖ ***Aller d'assurance.*** Marcher sans crainte et tranquillement. ‖ ***Aller de bon temps.*** Suivre de près une bête ou bien quand celle-ci vient de passer récemment. ‖ ***Aller d'effroi.*** État de fuite dans leq. se met toute bête autre que celle qu'on chasse et qui est surprise par l'approche des chiens ou du chasseur. ‖ ***Aller de hautes erres*** ou ***de relevée.*** L'animal est passé depuis longtemps. ‖ ***Allures.*** Façon de marcher des animaux et les empreintes qu'ils laissent. ‖ ***Ameuter*** (les chiens). Les tenir bien ralliés ensemble pour les faire avancer. ‖ ***Apercher*** (un oiseau). Noter l'endroit où il s'est perché pour y passer la nuit. ‖ ***Apoltronir*** (un faucon). Lui couper les ongles des pouces. ‖ ***Appuyer*** (les chiens). Les encourager de la voix ou du cor en les suivant de près. ‖ ***Arantelles.*** Fil de la Vierge en travers des marques d'une piste et dont la présence ou l'état donne des indications. ‖ ***Armé.*** Fauve et surtout sanglier en possession de toute sa force. ‖ ***Arrières.*** C'est le contraire des devants. On se reporte à l'examen des arrières dès qu'il y a un défaut. On retrouve ainsi la voie. ‖ ***Assentement.*** Fumet de la bête qui amène le chien sur la voie. ‖ ***Babillard.*** Limier qui donne de la voix mal à propos. Chasseur ignorant. Chien mal dressé. ‖ ***Balancer.*** Hésiter. ‖ ***Bas-bruit.*** Bruit normal produit par un homme qui ne s'applique point à en faire. ‖ ***Battre*** (un terrain, ou couvert). Le parcourir en tous sens, le visiter complètement. ‖ ***Bauge.*** Endroit où se retire le sanglier. ‖ ***Beau chasseur.*** Chien de belle voix et bien ***créancé.*** ‖ ***Bête de compagnie.*** Celle qui est à l'âge où les individus de son espèce marchent en bande ; on dit alors que la ***bête s'accompagne*** ou est ***accompagnée.*** ‖ ***Bêtes douces.*** Animaux qui ne se défendent qu'avec leurs bois. ‖ ***Bêtes fausses*** ou ***puantes.*** Carnassiers détruisant le gibier. ‖ ***Billebaude*** (à la). Au hasard et à volonté. ‖ ***Bouquin.*** Mâle de lièvre ou de lapin. ‖ ***Bourdon.*** Mâle de perdrix non apparié. ‖ ***Bourrer.*** Défaut du chien qui, arrivant sur le gibier ou quittant l'arrêt, essaye de prendre la pièce. ‖ ***Bout de voie.*** Piste perdue, endroit où elle disparaît. ‖ ***Boutis.*** Empreintes de boutoirs. ‖ ***Boutoir.*** Extrémité du museau du sanglier. ‖ ***Brisées.*** Rameau cassé qui sert de remarque. La brisée basse est faite avec une branchette jetée à terre. Si c'est pour indiquer une voie, le gros bout de la branche est dans le sens de la piste. La brisée haute est une branche à demi cassée restant pendue. ‖ ***Catiche.*** Logement de la loutre. ‖ ***Change.*** Abandon de la piste d'un animal chassé pour prendre celle d'un gibier nouveau. ‖ ***Chatonner.*** Manière d'avancer des chiens d'arrêt qui marchent avec précaution et sans bruit. ‖ ***Choupille.*** Chien qui n'arrête pas, mais avertit par son attitude et ses mouvements de queue. ‖ ***Chabaud.*** Chien dont les oreilles dépassent de beaucoup en longueur l'extrémité du nez. Animal qui donne de la voix à tout propos, reste lent ou traîne. ‖ ***Coiffer*** (le gibier). Les chiens le saisissent aux oreilles. ‖ ***Créancé.*** Chien qui reste bien sur la voie. ‖ ***Déboulé.*** Départ brusque du lièvre. ‖ ***Débucher.*** Sortie du bois d'un animal chassé et qui prend la plaine. ‖ ***Déchaussures.*** Traces de loups qui sont faites par les ongles lorsque, ayant fienté, l'animal gratte avec ses pieds de derrière comme pour recouvrir sa laissée. ‖ ***Défaire.*** Dépouiller un animal. ‖ ***Dehors et dedans.*** Les 1ers sont les abords extér. d'une enceinte de gibier et les 2es sont l'intér. ‖ ***Dentées.*** Coups de dents et morsures d'un chien. ‖ ***Détourner.*** Faire le tour d'un endroit où s'est engagé un animal et constater qu'il n'en est pas sorti. Ainsi, on ***détourne la bête.*** ‖ ***Devant.*** Tout ce qui se trouve devant la bête : région, circonstances, incidents divers. ‖ ***Double voie.*** Piste doublée par ruse du gibier qui fait un retour pour tromper le chien. ‖ ***Ébat*** (chien à l'). En promenade. ‖ ***Écouer.*** Couper la queue. ‖ ***Écoutes.*** Oreilles du sanglier. ‖ ***Effilé.*** Chien efflanqué qui manque de fond par suite de fatigues prématurées. ‖ ***Éjointer.*** Désarticuler un membre par une torsion. ‖ ***Épreintes.*** Laissées de la loutre. ‖ ***Erres.*** Voies d'un gibier. ‖ ***Étraquer.*** Suivre un animal par une piste bien marquée dans la neige ‖ ***Forlonger.*** Action par le poursuivi de prendre une avance considérable sur les poursuivants. ‖ ***Gagnage.*** Endroit où le gibier va chercher sa nourriture durant la nuit et où il la trouve plus abondante qu'ailleurs. ‖ ***Goussaut.*** Chien massif et peu agile. ‖ ***Hardées.*** Passages obtenus de force par les fauves à travers les fourrés. ‖ ***Harloup*** ! Cri pour signaler le loup et aussi pour exciter le chien à le poursuivre. ‖ ***Harpé.*** Chien dont l'estomac est plus bas que le reste du ventre. ‖ ***Haut du jour.*** A partir de 9 h. du matin. ‖ ***Houper.*** Appeler ou avertir par des cris spéc. dont le principal est un ***houp*** prolongé. ‖ ***Louvart.*** Jeune loup de 1 à 2 ans. ‖ ***Louveteau.*** Loup âgé de moins de 1 an. ‖ ***Maillé.*** Une perdrix est maillée quand apparaît le gris caractéristique de son plumage. ‖ ***Méjuger*** (se). Se dit d'une bête dont la piste est hésitante et irrégulière. ‖ ***Menée*** d'un chien. La manière dont il conduit le gibier. ‖ ***Miré.*** Le sanglier miré est celui qui a ses défenses croisées, ce qui lui arrive vers l'âge de 5 ans. ‖ ***Nasiller,*** action du sanglier qui fouille la fange, la terre avec son nez. ‖ ***Niais.*** Oiseaux de fauconnerie, tant qu'ils sont encore au nid. ‖ ***Percer au fort.*** Passer à travers un buisson ou un taillis épais. ‖ ***Pouillard.*** Perdreau non encore maillé. ‖ ***Randonner.*** Feinte du gibier qui consiste pour lui à revenir plus. fois repasser au même endroit. ‖ ***Réclamer.*** Rappeler à soi un chien ou un oiseau de vol. ‖ ***Récrier*** (se). Aboiement de joie que jette un chien qui retrouve une piste perdue. ‖ ***Refuites.*** Endroits habituels par où s'enfuit le gibier et par où il passe ord. ‖ ***Relancer.*** Lever de nouveau un gibier qui s'est arrêté. ‖ ***Relevé*** (le). C'est le moment où une bête reposée quitte son gîte pour aller chercher sa nourriture. ‖ ***Rembucher*** ou ***remettre*** (un gibier). C'est constater qu'il est entré dans une enceinte et qu'il s'y tient. ‖ ***Remontrer.*** Indiquer le passage du gibier. ‖ ***Rencontrer.*** Se dit du chien qui tombe sur une voie. ‖ ***Repaire.*** Endroit où s'est immobilisé le gibier. Se dit pour toutes les espèces. ‖ ***Revoir.*** Distinguer une empreinte. Le ***revoir est beau*** si l'empreinte est bien marquée en terrain mou. ‖ ***Rompre les chiens.*** Les arrêter dans leur départ ou leur poursuite sur une piste. ‖ ***Viander.*** Se dit des bêtes fauves dans le sens de manger.

Chasse à courre. — Consiste à forcer le gibier à l'aide de chiens chassant en meute et que les chasseurs suivent à cheval. On chasse à courre tous gibiers de poil. On poursuit le lièvre et le renard sur le lancé immédiat des chiens, mais on détourne préalablement les bêtes de pieds tels que cerfs, chevreuils et sangliers. Cette opération s'effectue la veille ou 2 jours avant la chasse. Elle a pour but de déterminer aussi exactement que possible l'enceinte boisée où est *rembuchée* la bête. On procède comme pour la préparation des battues, en *faisant le bois*, c.-à-d. en recherchant les rentrées sur la périphérie et en recoupant ensuite jusqu'à ce que l'on constate que la piste ne traverse pas.

Le cerf est par excellence et le plus généralement le gibier que l'on chasse à courre.

Faire le bois. — Dès l'aurore, le valet de limier part avec celui-ci qu'il tient en laisse par un cordeau de 4 à 5 m. de long. Toutes les rentrées que signale le chien et que voit le valet sont étudiées par ce dernier jusqu'à rencontre d'une voie qui indique un animal bon à chasser. On laisse toutes celles qui proviennent de biches ou bien qui sont de cerfs trop jeunes. On recherche des foulées qui, par l'empreinte d'un pied fort, au talon large, aux pinces usées et par une bonne allure, dénoncent un vieux cerf ou un dix-cors. Le valet laisse alors le limier s'engager sur la piste et avancer jusqu'à bout de cordeau.

Si la voie est récente, le chien tire sur le cordeau pour continuer d'avancer. Alors le valet rappelle doucement l'animal, il jette qq. brindilles sur les foulées, brise à moitié une branche à la hauteur de 1 m. et s'éloigne après avoir ainsi repéré la rentrée. Le cerf est *rembuché*.
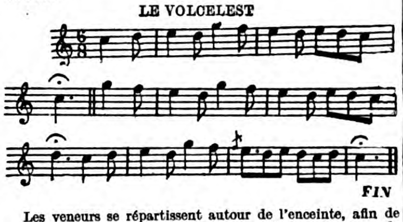
Pour le *détourner*, le valet fait le tour de l'enceinte. S'il trouve une sortie qui traverse pour entrer dans une autre enceinte, il fait alors le tour de celle-ci et continue de même jusqu'à ce que l'absence de foulées lui donne la certitude de l'endroit où est le cerf. Celui-ci est alors *détourné*.

Si l'enceinte est très vaste, le valet, pour plus de certitude, recoupera à travers bois en tenant de court le limier et s'il ne retrouve pas de foulées, il aura ainsi *raccourci* le cerf, c.-à-d. diminué l'étendue de bois dans laquelle se trouve l'animal.

Le rapport. — Les valets de limier se réunissent ensuite au rendez-vous de chasse et rendent compte de leur quête au maître de l'équipage. Celui-ci décide, d'après le rapport qui lui est fait, quel cerf on attaquera parmi ceux qui sont détournés.
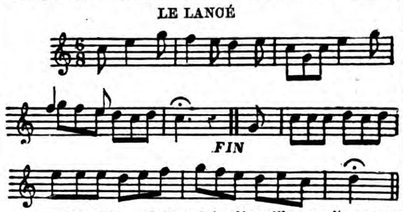
La chasse. — Le valet qui a détourné la bête montre le *vol-ce-l'est* (vaucelet), c.-à-d. les empreintes, aux piqueurs et aux veneurs de la chasse, ceci pour que ces derniers puissent bien connaître le pied de l'animal. Les trompes sonnent le volce-l'est.

LE VOLCELEST
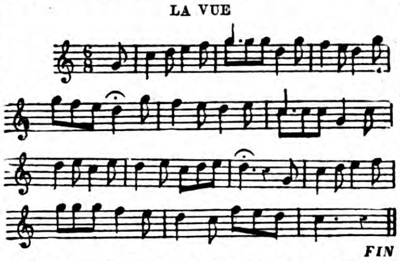


Les veneurs se répartissent autour de l'enceinte, afin de voir sauter le cerf lorsqu'il partira. On attaque au moyen de chiens ayant le nez fin. Ce sont les *rapprocheurs* qui, en raison de leur supériorité olfactive, arrivent très vite à lancer le cerf. Dès que celui-ci est sur pieds, les trompes sonnent le *lancé*.

LE LANCÉ



Le cerf bondit hors de l'enceinte ; dès qu'il apparaît on sonne *la vue* et ensuite la sonnerie qui indique la tête de la bête.

LA VUE
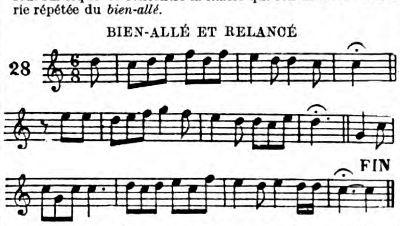


Les chiens d'attaque sont alors ramenés et on découple les plus vieux chiens de la meute. Ils sont, en effet, les plus sûrs pour commencer la chasse. Le reste de la meute est partagé en deux groupes, celui des *seconds* et celui des *six chiens*. Ord. on dispose le reste de la meute sur le trajet de la *refuite* probable. Les *six chiens* sont placés de préférence vers le point où le cerf arrivera déjà fort malmené. Un piqueur accompagne chaque groupe et suit les chiens dès qu'on les a découplés. Il les encourage et les maintient sur la voie.

Il arrive parfois que le cerf est en compagnie d'autres qui sont de même taille et âge. On travaille alors à en isoler un seul sur lequel se concentre la chasse qui continue à la sonnerie répétée du *bien-allé*.

BIEN-ALLÉ ET RELANCÉ

28
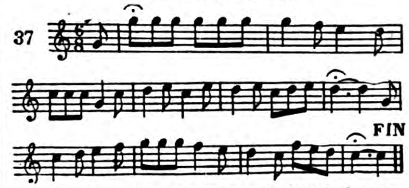


Défaut. — Il arrive parfois que les chiens perdent la voie. Ils sont alors en *défaut*. On les ramène doucement sur la piste.

Change. — Celui-ci se produit quand la voie d'un autre cerf croise la voie de celui qui est chassé, ou bien aussi quand la chasse arrive sur un deuxième cerf qui, alors, se lève et s'enfuit. Si les chiens abandonnent le premier pour le second, ils *prennent le change*.

Les ruses du cerf. — La bête commence à ruser lorsqu'elle sent venir la fatigue. Elle prend de l'avance, fait un bond de côté, puis revient à toute vitesse vers le point où elle a été lancée. C'est le *hourvari* qu'annonce, dès qu'il se produit, la sonnerie *hourvari*.

HOURVARI DE LA VUE
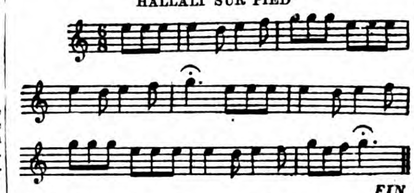
37



Ou bien encore elle se dirige vers une enceinte où elle sait que se trouvent d'autres cerfs et elle essaye d'amener un change. Ou bien aussi elle s'efforce de faire disparaître sa voie en traversant des troupeaux, en suivant des routes, en descendant le cours d'un ruisseau. Sa dernière ruse est d'aller, sur une défaut des chiens, se réfugier dans une enceinte où elle se couche et se dissimule de son mieux. Les chiens la relancent et parfois la bête s'efforce de reprendre une allure rapide. Mais elle ne conserve pas longtemps celle-ci. Elle ne galope plus que péniblement, la langue pendante et en faisant le gros dos.
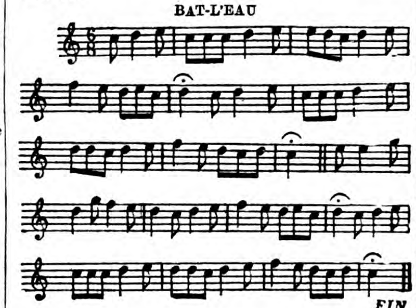
L'hallali. — Les chiens aboient plus haut et plus fort, avec, par instant, des redoublements de voix qui annoncent leur sentiment d'un triomphe prochain. Le cerf épuisé tombe devant eux. Alors les trompes sonnent l'*hallali*.

HALLALI SUR PIED



Bat-l'eau. — Il arrive parfois que la bête se réfugie dans une mare, un étang ou un cours d'eau. Les chiens vont l'y attaquer, et généralement l'y noient tandis que l'on sonne le *bat-l'eau*.
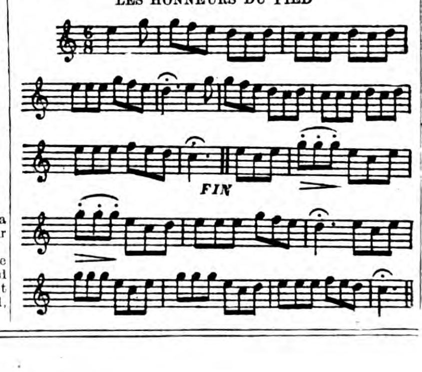
BAT-L'EAU



En dehors de ce cas, la bête qui demeure emprisonnée par les chiens est mise à mort par un veneur qui la sert au couteau.

La curée. — On écarte les chiens. Le piqueur retourne la bête sur le dos, tranche le pied droit à la hauteur du boulet, en levant sur la jambe une lanière de peau qu'il fend, tresse, puis attache à la poignée de son couteau de chasse. Il dépouille ensuite le cerf, prélève les morceaux qu'on veut conserver, puis remet sur la carcasse, la peau à laq. adhère encore la tête. On ramène les chiens que l'on maintient sous le fouet, pendant que les trompes exécutent une suite de sonneries, puis sur un signe du maître de l'équipage, un valet qui est à cheval sur la bête et redresse la tête de celle-ci en la balançant tire brusquement la peau ou autrement dit la nappe et découvre la carcasse sur laq. les chiens se précipitent avec avidité. Pour assouplir la meute, il était jadis d'usage d'interrompre la curée par le *forhu*. Un valet portant une fourche à laquelle étaient embrochés des pièces de venaison se plaçait à l'écart et les chiens allaient à lui à la *sonnerie*. Il leur distribuait les morceaux.

LES HONNEURS DU PIED
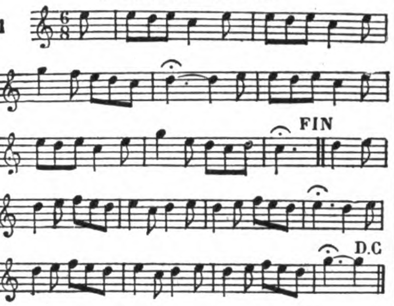


Pendant la *curée*, à la *sonnerie des honneurs*, le piqueur va présenter le pied droit de la bête à la personne que lui a désignée le maître de l'équipage. Les honneurs du pied constituent la plus grande politesse de la vénerie. On les fait toujours à une personne d'importance et celle-ci doit remercier aussitôt le maître de l'équipage.
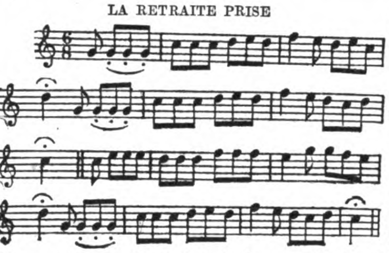
Quand la curée est terminée, on ramène les chiens pour les raccoupler. Les trompes sonnent *les adieux*, puis la chasse se clôture par la sonnerie de la *retraite prise*.

L'ADIEU DES MAITRES

51



LA RETRAITE PRISE



Chasse aux petits oiseaux à la tendue. — Elle ne reste autorisée que dans les enclos attenant à une habitation. On peut donc la pratiquer dans tous espaces clos remplissant cette condition, notamment dans les grands parcs où elle est fort productive au moment des passages. De plus, les pièges tendus ne prennent pas que de petits oiseaux, mais aussi des grives, des merles et même des geais.

Le procédé le plus avantageux est celui de la *tendue de raquettes* ou *sauterelles*. Ces engins sont très faciles à établir. Prendre une pousse bien droite de la grosseur du doigt et d'un bois élastique (coudrier, cornouiller ou analogues). Ébrancher soigneusement, couper à la long. de 1 m. 80. Appointir le gros bout, afin que les oiseaux ne puissent se poser sur cette extrémité qui se trouvera verticale quand le piège sera tendu. Pratiquer avec une lame bien tranchante, à 15 cm. du bout pointu, une encoche dont la tranche inférieure (A) sera du côté de la plus grande long., puis perpend. au plat de l'encoche, percer un trou de 3 mm. (B) dont le bord sera à 1 millim. ou 1 millim. et demi au-dessus de la tranche A.

Prendre une ficelle ord., de couleur grise et d'env. 1 m. 10 de long. Faire une boucle comme ci-contre de manière que le repli se trouve au 1er tiers à partir du bas. Nouer ensemble les deux extrémités supérieures (fig. 2). Passer l'extrémité inférieure à travers le trou d'arrière en avant de l'encoche. Faire une double boucle en rabattant la partie de la ficelle passée dans le trou de l'encoche sur lui-même et glisser dans les boucles un petit bout de bois de la grosseur d'une allumette et de 25 à 30 mm. de long. Serrer de manière à assujettir ainsi le bout de bois qui vient alors former arrêt sur l'encoche (fig. 3). Courber la pousse en une moitié d'ellipse, l'arrondir, faire un cran à l'extrémité du petit bout et y loger le nœud qui réunit les deux extrémités de la ficelle (fig. 4).

Prendre ensuite une branchette bien droite et bien lisse de la grosseur d'un crayon ord.. la diviser au sécateur, en bâtonnets de 9 à 10 cm. de long. Chacun de ceux-ci fournira un *bilboquet* qui sera préparé comme suit. Une extrémité aura deux méplats opposés, l'autre deux crans pratiqués de la même manière.

Pour tendre la raquette, prendre le bilboquet dans la main dr. et saisir de la main g. l'extrémité pointue de la raquette (fig. 6). Puis avec les premiers doigts de la main dr. prendre le petit bout de bois formant arrêt sur l'encoche et l'attirer jusqu'à ce que le nœud formé par le repli de la ficelle dépasse le trou de l'encoche et sorte bien en avant de celle-ci. Amener les ficelles sous le pouce de la main g. qui les maintiendra (fig. 7). Placer un des méplats du bilboquet sur la tranche inférieure (A) de l'encoche, l'y appuyer, laisser doucement filer les ficelles sous l'action de l'élasticité de la pousse, cela jusqu'à ce que le nœud du repli de ficelle vienne s'appuyer sur le méplat opposé à celui qui porte sur la tranche de l'encoche. Le bilboquet se trouvera alors immobilisé en porte à faux (fig. 8). La main g. pourra lâcher les ficelles et la dr. abandonner le bilboquet. Il ne restera plus qu'à écarter doucement les ficelles et quand cette boucle sera ouverte, à insérer dans le cran de l'extrémité antér. du bilboquet la partie de la ficelle qui est la plus proche du petit bout de bois formant arrêt (fig. 9). On y parviendra le plus aisément en appuyant en même temps la pulpe du bout du pouce sur l'extrémité antér. du bilboquet.

La raquette est tendue et dès qu'un oiseau se posera sur le bilboquet, celui-ci tombera, alors les ficelles seront ramenées en arrière par l'élasticité de la pousse et elles enserreront énergiquement les pattes qu'aura emprisonnées la boucle établie sur le bilboquet (fig. 10).

On prépare la tendue en faisant un layon à travers bois. On dégage bien ce sentier de toutes feuilles et branchages afin que les oiseaux soient attirés par la terre récemment découverte qui les incite à venir y chercher des insectes. Chaque raquette est introduite dans une cépée, ce qui fait que, seule, sa partie antérieure apparaît. La seule précaution à prendre est que la raquette puisse se détendre librement. On peut en placer chaque 3 m.

COMMENT ÉTABLIR UNE RAQUETTE.

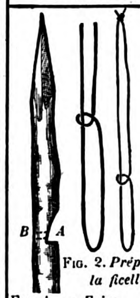


Fig. 1. — *Faire l'Encoche (A) et le Trou (B).*

Fig. 2. *Préparer la ficelle.*

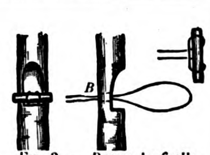


Fig. 3. — *Passer la ficelle dans le Trou (B).*

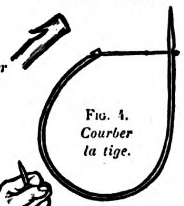


Fig. 4. *Courber la tige.*



Fig. 5. *Préparer un Bilboquet.*

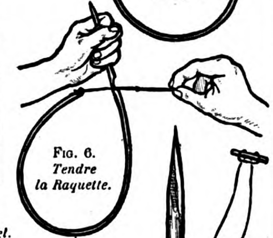


Fig. 6. *Tendre la Raquette.*

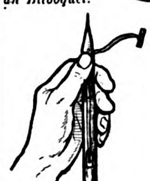


Fig. 7. *Maintenir la ficelle avec le pouce de la main gauche.*

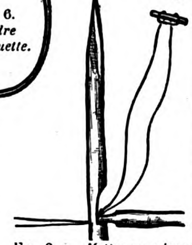


Fig. 8. — *Mettre en place le Bilboquet.*



Fig. 9. *Disposer la boucle de ficelle.*



Fig. 10. — *La Raquette tendue. Piquet.*

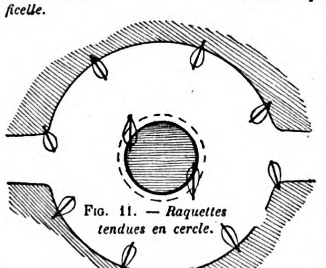


Fig. 11. — *Raquettes tendues en cercle.*



Fig. 12. — *Bec-à-terre.*

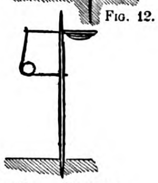


Fig. 13. — *Raquette à ressort d'acier.*

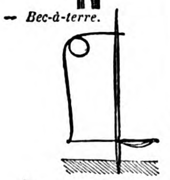


Fig. 14. — *Bec-à-terre à ressort d'acier.*

Outre la tendue en layon, on pourra aussi tendre en cercle sur tout le pourtour d'un espace découvert d'au moins 3 m. de diamètre (fig. 11). Dans ce cas, il sera très bon de disposer au centre une petite mare avec *becs-à-terre*, raquette dont le bout pointu est enfoncé dans le sol au lieu d'être en l'air. La différence consiste en ce que la tranche de l'encoche doit être ménagée en sens inverse et se trouver du côté du bout pointu, car il faut touj. que le bilboquet repose sur cette tranche (fig. 12).

Un plat de tôle contenant un peu d'eau constitue la mare. On pique des brindilles de bois tout autour en laissant deux intervalles correspondant à la longueur des bilboquets.

De plus, on peut tendre des becs-à-terre de manière à barrer le layon, ceci en établissant une barrière de brindilles qui, de même, n'offre qu'un passage dans lequel s'allonge le bilboquet.

Chaque fois qu'on met en place un bec-à-terre, on doit soigneusement vérifier la hauteur à laq. l'encoche se trouve au-dessus du sol. Il faut que l'oiseau ne puisse passer sous le bilboquet et, de plus, que ce dernier puisse s'abaisser assez pour s'échapper. La hauteur pratique est de 4 à 5 cm.

RAQUETTES ET BECS-A-TERRE A RESSORTS D'ACIER. — Si l'on veut construire des raquettes et becs-à-terre pour les utiliser indéfiniment, il est plus avantageux de les établir avec un ressort d'acier (fig. 13 et 14). On obtient celui-ci en donnant 3 ou 4 spires à un fil d'acier de 3 mm. de diam. On coupe d'une part à 4 cm. près des spires et d'autre part à la long. de 25 cm. L'extrémité du bout le plus court est introduite dans un trou percé transversalement dans un mince piquet de bois ; l'autre extrémité, celle du bras du ressort, est pourvue d'un crochet dans leq. on passe les ficelles. L'encoche pour le bilboquet est alors faite dans la partie supér. du piquet. On laisse les raquettes et les becs-à-terre en place pendant toute la saison des passages, c.-à-d. de fin août à fin octobre. Il suffit de les visiter matin et soir pour recueillir les oiseaux et retendre ce qui est détendu.

Ce procédé de tendue est extrêmement fructueux.

CHAT. — Le chat, quand il est bien traité, est un compagnon fidèle, intelligent et caressant ; il est doux, peu bruyant et s'attache non seulement au logis qu'il a touj. connu, mais aussi au maître qui le soigne.

C'est un grand chasseur de vermine : rats, souris, mulots, etc., que sa seule odeur met en fuite. Un chat tue et dévore en moy. une vingtaine de souris par jour.

Le chat — la chatte surtout — est sociable et susceptible d'éducation ; bien dressé, il ne vole pas et défend même contre ses congénères les objets qu'on lui a appris à respecter. Le chat est joueur et curieux ; il aime à faire rouler entre ses pattes un peloton de fil ou un écheveau de laine ; ne jamais laisser à sa portée une boîte à ouvrage, des tiroirs ouverts, etc.

Cet animal, est exces. propre ; pour entretenir ses griffes, il les aiguise sur le bas d'un meuble, d'une porte, d'une paroi en bois ; corriger cette mauvaise habitude, mais surtout mettre à la disposition de l'animal un morceau de bois blanc, une planche, etc., il s'en servira pour le même objet.

Le chat n'attaque jamais l'homme, mais il se défend vaillamment. Quand il sort ses griffes, en jouant, ne pas s'effrayer et ne pas retirer la main, sinon l'animal chercherait instinctivement à retenir le jouet qu'on lui enlève et il griffera. Le chat voit mieux la nuit que le jour. Il redoute l'eau, le froid et les mauvaises odeurs et se complaît dans les endroits à la fois chauds et violemment parfumés ; particularité : la valériane, si désagréable à notre odorat, est l'odeur préférée des chats. Chez les chats de toutes races, le mâle pèse plus que la femelle.

RACES. — CHATS SAUVAGES. — Une seule peut nous intéresser, c'est celle dont on rencontre encore qq. rares exemplaires dans certaines parties de la France (Ardennes, Jura, etc.). On en poursuit activement la destruction : c'est un animal nuisible et dangereux. S'il s'en trouve dans la région où vous vivez, procédez à sa destruction avec prudence.

RACES DOMESTIQUES. — 1° RACES A QUEUE NORMALE. — Admettent deux grandes catégories : A. Races à oreilles petites et dressées, dont le pelage est : *a*) court ; *b*) long ; *c*) long et soyeux ; B. Races à oreil les tombantes.

A. *Races à oreilles petites et dressées* : a) *A pelage court* : races à peau blanche ; races à peau noire. *Races à peau blanche* : 1° Le chat *commun*, pelage gris, grisâtre ou à combinaisons de gris et de blanc ; oreilles petites, lisses à l'intér., velues à l'extér. ; le mâle n'a en général que deux couleurs dans sa robe, alors que la femelle en a souvent trois ; || 2° Le chat d'*Espagne*, à poil fauve ; très docile, très caressant, très intelligent ; || 3° Le chat de *Chypre*, à la robe gris fauve ; le dessous des pattes est noir ; || 4° Le chat du *Cap* : sa robe est généralement bleuâtre, un sillon rougeâtre marquant l'épine dorsale ; || 5° Le chat *islandais*, dont le pelage rappelle celui du renard bleu.

Races à peau noire : 1° Chat de *Gambie*, museau ramassé, robe noire, poils assez longs ; || 2° Chat d'*Abyssinie*, robe rayée fauve et noire.

b) *Races à pelage long* : 1° Chat des *Chartreux*, poil laineux, robe grise à reflets tirant sur le bleu ; ce chat est tout particulièrement indolent et paresseux ; || 2° Chat de *Tobolsk*, poil épais et fourré qui le garantit du froid ; robe rougeâtre ; || 3° Chat du *Canada*, robe tire sur le brun.

c) Dans la catégorie des chats à pelage long et soyeux, figure uniquement l'*Angora*. Indolent et mauvais chasseur, plutôt animal de luxe ; couleur de la robe variable ; elle va du blanc au fauve, en passant par le gris pâle ; lèvres et dessous des pattes roses. Le type le plus estimé est l'*angora blanc* à yeux bleus. L'angora commun en France est plutôt un demi-angora, dont le poil est moins long quoique aussi soyeux que celui de l'*angora d'Anatolie*. Les chats *persans* et *russes* sont des variétés d'angoras ; les seconds sont remarquables par une sorte de collerette à poils soyeux et fourrés qui leur enveloppe le cou et les épaules.

Les *chats chinois* sont les seuls à oreilles tombantes ; les Chinois sont très friands de leur chair. La couleur de leur robe est variable et va du blanc au fauve ; le pelage est fourni et long et les oreilles retombent gracieusement.

2° RACES A QUEUE COURTE. — Comprend les chats de *Siam* ou *malais*. Ce sont d'élégants et gracieux animaux, au poil court légèrement laineux et doux au toucher ; la queue raccourcie, les oreilles, le masque et les pattes sont noirs ; quant au reste du corps, la couleur est extrêmement variable ; le chat de Siam commence à se multiplier en Europe.

Chats anoures. — Les chats de l'île de Man (Angleterre) n'ont qu'un moignon de queue ; c'est la seule particularité qui les distingue des autres races. Ils sont d'ailleurs familiers et très bons chasseurs.

On est arrivé par la sélection à créer des types de chats tout à fait à l'écart des races connues, au moins en ce qui concerne la couleur et les dessins de leur robe. Tels sont les chats *écaille de tortue*, les *chats rayés*, etc.

CHATS (DIFFÉRENTES RACES DE)

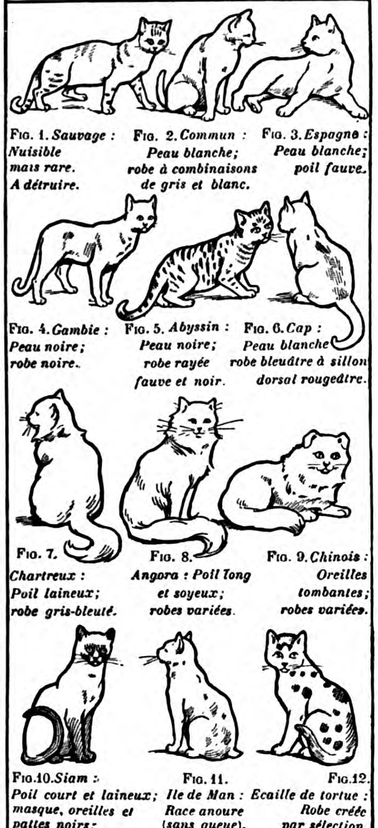


FIG. 1. *Sauvage : Nuisible mais rare. A détruire.* — FIG. 2. *Commun : Peau blanche; robe à combinaisons de gris et blanc.* — FIG. 3. *Espagne : Peau blanche; poil fauve.* — FIG. 4. *Gambie : Peau noire; robe noire.* — FIG. 5. *Abyssin : Peau noire; robe rayée fauve et noir.* — FIG. 6. *Cap : Peau blanche robe bleuâtre à sillon dorsal rougeâtre.* — FIG. 7. *Chartreux : Poil laineux; robe gris-bleuté.* — FIG. 8. *Angora : Poil long et soyeux; robes variées.* — FIG. 9. *Chinois : Oreilles tombantes; robes variées.* — FIG. 10. *Siam : Poil court et laineux; masque, oreilles et pattes noirs; Robe café au lait.* — FIG. 11. *Ile de Man : Race anoure (sans queue).* — FIG. 12. *Ecaille de tortue : Robe créée par sélection.*

HYGIÈNE. — NOURRITURE. — Destiné à la destruction des rongeurs, le chat ne doit recevoir de ses maîtres qu'un supplément de ration : lait, débris de boucherie, déchets de table, etc. Seuls, les chats de luxe nécessitent des soins et une nourriture plus abondante.

Les chats aiment l'herbe, qui leur est d'ailleurs indispensable ; aux champs, ils trouvent à cet égard tout ce dont ils ont besoin ; à la ville, il convient de leur en donner assez souvent, ainsi que du chiendent, sans quoi ils dévoreront plantes vertes, bouquets, etc....

ÉLEVAGE. — Aptes à la reproduction, après l'âge de 1 an (périodes 2 ou 3 fois par an) ; la gestation dure 50 à 55 j. ; les petits, au nombre de 5 à 6, naissent avec les yeux fermés et ne les ouvrent que vers le 9e j. Mêmes règles d'élevage que pour les JEUNES CHIENS. — *V.* CHIENS.

MALADIES. — Les maladies du chat diffèrent peu de celles du CHIEN (*V.* ce mot). Parmi les plus communes :

1° *Cancro de des lèvres.* — Caractérisé par une petite plaie grisâtre sur la lèvre supér. ; plaie qui se creuse, met les gencives à nu et parfois entame le nez. L'animal, en se léchant, peut se l'inoculer sur la peau du ventre ou des cuisses. Toucher l'ulcère plus. fois par j. à la teinture d'iode. Désinfecter la bouche à l'eau boriquée à 3 p. 100.

2° *Entérite.* — Caractérisée par l'inappétence, de fréquents vomissements et la diarrhée. Mettre l'animal au régime lacté, lui administrer du bicarbonate de soude (2 gr.) et du sous-nitrate de bismuth (0 gr. 20).

3° *Angine.* — Caractérisée par l'écoulement nasal, la toux, la tristesse, des frissons, une salivation abondante. Contagieuse pour les autres chats. Tenir l'animal au chaud, le cou entouré d'ouate et badigeonné (après avoir coupé les poils) de teinture d'iode. Administrer chaque jour 3 cuillerées à café de sirop de codéine ou de sirop de terpine.

4° *Gale.* — Débute au front, aux oreilles et à la partie antérieure du cou ; se généralise peu à peu. La peau est sale, le poil tombe, l'animal se gratte fréquemment. Peut se transmettre aux autres chats et à l'homme. Savonner la peau, appliquer une pommade soufrée (soufre, 20 gr. ; carbonate de potasse, 10 gr. ; vaseline, 80 gr.).

La *gale de l'oreille* occasionne de vives démangeaisons et des crises de surexcitation. Nettoyer l'oreille et y instiller quelques gouttes de glycérine iodée (glycérine, 30 gr. ; teinture d'iode, 10 gr.).

5° *Vers intestinaux.* — Assez communs. Tenir le chat à jeun la veille et lui donner le matin 3 gr. de poudre de kamala. Recommencer le même traitement 8 j. plus tard et donner un purgatif (15 gr. d'huile de ricin).

6° *Rage.* — Mêmes symptômes que chez le chien. — *V.* CHIEN.

JURISPRUDENCE. — Si vous tenez à un chat, veillez à ce qu'il vagabonde le moins possible, la loi ne punissant qu'en cas très comptés la mise à mort de cet animal considéré plutôt comme commensal que comme domestique. En principe, la destruction des chats vagabonds est licite, ce qui permet et justifie à peu près tous les abus dus à la mauvaise volonté ou à l'animosité des voisins. — *V.* ANIMAUX (POLICE DES).

EXPOSITIONS FÉLINES ET CLUBS. — Les expositions félines anglaises sont organisées par un certain nombre de clubs d'amateurs de chats ; des clubs semblables existent en Belgique et en Hollande. En France, on a parfois tenté d'organiser expositions et sociétés félines ; les essais faits à plusieurs reprises ont été sans lendemain.

Chat coupé (*JEU*). — Les joueurs sont en nombre illimité. Celui que le sort a désigné frappe sur l'épaule de l'un des joueurs en lui disant : *Poursuite* et il s'enfuit. L'autre s'efforce de l'atteindre mais si un autre des joueurs parvient à les *couper*, c.-à-d. à passer entre eux deux, le *chat* ou poursuivant est obligé d'abandonner celui qu'il poursuivait et de courir après le second, et ainsi pour tout joueur qui coupera. Celui qui est enfin touché par le poursuivant devient chat à son tour.

Chat perché (*JEU*). — Le nombre des joueurs n'est pas limité non plus ; celui qui est le *chat* poursuit tantôt un joueur, tantôt un autre, suivant la chance qu'il croit avoir de le toucher. Le joueur poursuivi peut être pris pendant qu'il court ou que ses pieds touchent à terre, mais si, avant d'être touché par le chat, il parvient à *se percher*, c.-à-d. à monter sur qq. chose ou à se suspendre à qq. arbre ou barrière, il ne peut plus être pris, sauf le cas où, la fatigue l'emportant, il met le pied à terre ; alors il ne peut se percher à nouveau sur le même objet et doit s'enfuir à la recherche d'un nouveau refuge. Il court alors grand risque d'être touché. Celui qui est touché prend la place du chat.

Chat (Le) et la souris (*JEU DE PLEIN AIR*). — Jeu très amusant, de préau, de jardin et qui n'est pas sans ressemblance avec le *colin-maillard* ; n'exige que 2 joueurs à la fois, les autres étant spectateurs. On attache par la ceinture ces 2 joueurs (dont l'un représente le chat et l'autre la souris) aux 2 extrémités d'une corde assez solide et longue de 10 m. On bande les yeux au chat, le jeu commence. La souris se déplace à son gré, en zigzaguant, et sans trop faire tendre la corde, de façon à égarer le chat ; en même temps elle doit faire entendre un petit grincement qui ressemble au cri de la souris : Cui, cui, cui.... Le chat guidé par ce cri qu'il exige quand il veut en faisant « Miaou », se dirige au bruit, vers la souris qu'il tâche d'attraper. Il est interdit au chat de prendre la corde en main et de la raccourcir pour s'en servir comme d'un fil conducteur. S'il réussit à attraper sa proie, le chat se retire, le joueur suivant prend sa place et lui-même, le plus souvent, prend celle de la souris.

CHATAIGNES ET MARRONS (*ÉC. DOM.*). — GÉNÉRALITÉS. — Le marron, beaucoup plus fin et plus mou que la châtaigne, est touj. d'un seul morceau, tandis que la châtaigne est souvent divisée en plusieurs lobes à l'intérieur de sa première enveloppe ; il a une forme régulière et des lignes longitudinales rayant son enveloppe ; les marrons dits de Lyon sont très estimés.

Lorsqu'on habite un pays de production, avoir soin : 1° de ne pas acheter la récolte des arbres exposés au couchant ; les fruits sont plus véreux ; 2° de choisir de préférence les marrons qui ont une couleur foncée (acajou), signe de maturité ; 3° de s'assurer que les fruits ont été gaulés (c.-à-d. abattus de l'arbre) et qu'ils ont séjourné au moins 3 semaines dans leur enveloppe piquante, réunis en tas ; ainsi traités, ils moisissent moins facilement.

CONSERVATION. — Pour les conserver à la cave, les ranger dans un tonneau défoncé par couches de 3 à 4 cm. alternées avec des couches de feuilles de châtaignier bien sèches. Fermer le tonneau en mettant une grosse pierre sur le couvercle pour que les rats n'entrent pas : si la cave n'est pas trop humide, on peut les garder 5 ou 6 mois. Le tonneau est préférable à une caisse.

On les conserve aussi en alternant les rangées de marrons et des couches de sable, mais le sable devient souvent humide.

Une autre méthode très pratique consiste à les mettre, lorsqu'ils sont bien essuyés, dans des cruches en grès qu'on couvre avec un carreau ou une brique, et que l'on place en un lieu sain, à l'abri de la gelée ; deux fois par mois, les sortir et les étaler pendant 24 h. dans un lieu sec et aéré ; les remettre ensuite dans la cruche.

CONFITURE DE CHATAIGNES. — Enlever leur première peau avec un couteau. Les faire cuire 30 min. ; après cuisson et encore chauds, leur enlever la deuxième peau. Les piler au mortier pour les réduire en purée fine. Faire un sirop : 1 kg. de sucre, un verre d'eau ; après ébullition, y délayer 1 kg. de ladite purée ; faire bouillir 30 min., après avoir ajouté une gousse de vanille, en remuant sans cesse. Mettre les confitures en pots.

Châtaignes (*CUIS.*). — *V.* MARRONS.

CHATIERE. — Piège en bois destiné à prendre chats vivants ; c'est une boîte de forme rectangulaire, assez grande pour contenir un chat ; une extrémité est fermée par un grillage fixe, l'autre extrémité est munie d'une porte mobile suspendue à un levier et se fermant brusquement sous l'action d'un déclic que l'animal met en mouvement quand il a pénétré dans la boîte pour saisir un appât placé vers l'extrémité grillagée.

L'animal est capturé vivant et n'a pas à supporter d'inutiles tortures.

Cet appareil, d'un mécanisme fort simple, solide par conséquent, est fort utile dans les parcs, près des volières ou faisanderies, etc....

CHAUFFAGE (*ARCHIT.*). — CHAUFFAGE PAR CHEMINÉES. — Celles-ci se composent d'un *âtre* en briques, en carrelage ou en fonte, surface horizontale du foyer et d'un fond appelé *contrecœur* en matériaux incombustibles. Le contrecœur doit avoir au moins 0 m. 80 de hauteur, 0 m. 22 d'épaisseur, dépasser de ch. côté le foyer de 0 m. 16 et être en briques de bonne qualité. Les côtés, ou *jambages*, supportent le *manteau*, le foyer est souvent *rétréci* avec des plaques de faïence et fermé par un *rideau* à lames coulissantes en tôle, maintenues relevées par une crémaillère ou des contrepoids. Si les solives du plancher sont en bois, on ménage sous l'âtre un vide ou *trémie* que l'on garnit d'une paillasse en plâtre ou matériaux incombustibles maintenus par des fers carrés. Le manteau et les jambages sont généralement revêtus d'un *chambranle* en bois, en marbre ou en grès. Pour amener l'air nécessaire à la combustion, ménager des *ventouses*, conduits formés de tuiles et de plâtre qui, passant sous le plancher, amènent l'air extér. derrière le foyer. L'*appareil système Fondet* ou similaires, à tubes prismatiques en fonte placés au fond du foyer, au travers desq. passe l'air froid de la ventouse et qui débouchent sur le côté de la cheminée par des *bouches de chaleur*, améliore sensiblement le rendement des cheminées.

CHAUFFAGE PAR POÊLES. — Les *poêles fixes* ou *mobiles* ne doivent pas greffer leurs tuyaux sur les conduits de fumée d'autres cheminées ; il faut que chaque foyer possède son conduit absolument distinct jusqu'au-dessus des souches à l'extérieur.

CONDUITS DE FUMÉE. — Ils sont *engagés* dans les murs ou adossés. Cette dernière disposition est la seule recommandable, car elle n'affaiblit pas les murs, et est plus facilement vérifiable et démolissable en cas d'incendie ou de fuites de gaz délétères. Toute face intérieure d'un conduit de fumée doit rester à 0 m. 16 au moins des bois de charpente ; de même pour les tuyaux de poêle en tôle.

Entre le tableau des baies et la paroi intérieure des tuyaux engagés dans un mur il doit être réservé un *dosseret* ou mur plein de 0 m. 45. Si le mur est en pierre de taille ou en briques, ce dernier pourra n'être que de 0 m. 25. Les *boisseaux* en terre cuite empl. comme tuyaux adossés seront à emboîtement et formeront avec l'enduit en plâtre une paroi d'au moins 0 m. 08 d'épaiss. Les languettes ménagées entre deux tuyaux auront au moins la même épaisseur. Les tuyaux devront avoir une section égale dans toute leur hauteur et ne pas faire un angle de plus de 30° avec la verticale. Les conduits de fumée auront 4 décim. car. de section intér., ils ne pourront être ménagés que dans l'épais. de murs d'au moins 0 m. 37. Ils ne pourront être adossés au minimum et au dernier étage seulement qu'à des cloisons en briques de 0 m. 21 d'épais., plus bas qu'à des cloisons en briques d'au moins 0 m. 22 d'épaisseur.

Chauffage (*ÉC. DOM.*). — I. GÉNÉRALITÉS. — On peut se chauffer :

1° AU BOIS. — Moyen de chauffage le plus agréable et le plus sain, mais assez coûteux et seulement pratique dans les contrées où le bois est abondant ; dans les grandes villes, moins économique que tous autres moyens. Dans les cheminées, brûler de grosses bûches ; dans les fourneaux à bois et les poêles les bûches fendues, des rondins et des charbonnettes (branches moyennes) ; enflammer les bûches avec des fagots (petites branches, branchages). — *V.* plus bas COMBUSTIBLES, APPAREILS DE CHAUFFAGE.

2° AU CHARBON. — Convient très bien pour le chauffage par cheminées des appartements, le chauffage des cuisinières, poêles domestiques, calorifères ; plus économique que le précédent, mais aussi plus sale. Dans ce genre de chauffage la qualité du combustible a une grosse importance ; il doit : 1° être riche en matières combustibles ; 2° pouvoir se réduire en fragments assez petits pour permettre la circulation de l'air, sans toutefois tomber en poussière ; 3° fournir le minimum de résidus. Dans les cheminées, brûler de la *gailletterie* ; dans les cuisinières et poêles domestiques, de la *gaillette* ; dans les calorifères et grands poêles d'atelier, du *gros*. Dans les poêles mobiles à *feu continu*, brûler de la *tête de moineau* ou de l'*anthracite*. — *V.* plus bas, COMBUSTIBLES, APPAREILS DE CHAUFFAGE.

3° AU GAZ. — Offre sur tous les autres modes de chauffage de gros avantages : aucune perte de temps ni de matière, point de fumée, de résidus, chaleur uniforme produisant imméd. son maximum de calorique, supér. à tout autre, réglable à volonté ; appareils d'une installation peu coûteuse et facilement transportables. Ne peut toutefois être utilisé que dans les villes, centres, localités où le gaz d'éclairage existe déjà (*V.* GAZ). A peu de chose près, mêmes dépenses que pour le chauffage au charbon. — *V.* plus bas, COMBUSTIBLES, APPAREILS DE CHAUFFAGE.

4° AU PÉTROLE. — Mêmes avantages pratiques que le chauffage au gaz ; convient surtout pour chauffer rapidement les pièces moyennes ; très pratique dans les contrées (Midi, par ex.) ou bien souvent il n'y a pas de cheminées et où l'on ne se chauffe que pendant la saison pluvieuse. Utiliser du pétrole de commerce ou du pétrole raffiné ; exige quelques précautions. — *V.* plus bas, COMBUSTIBLES, APPAREILS DE CHAUFFAGE.

5° A L'ALCOOL. — Même que le précédent ; se servir de réchauds spéciaux et utiliser de l'alcool de bois ou alcool méthylique qui brûle avec une *flamme bleue* ; grande puissance calorique.

6° CHAUFFAGE CENTRAL (*V.* CALORIFÈRES). — Permet de chauffer à la fois toutes les pièces d'une maison, d'un appartement ; est constitué par un unique foyer et supprime de ce fait l'allumage et l'entretien de plusieurs feux. Très économique. On distingue :

A. *Chauffage par calorifère à air chaud* — Système basé sur la facilité et la rapidité avec lesq. l'air augmente de température lorsqu'il se trouve en contact avec un corps chaud ; est constitué par de grands poêles en maçonnerie (calorifères) placés dans les caves, ayant pour but de chauffer une masse d'air (plus ou moins considérable suivant les besoins), mise en contact avec les surfaces extér. des tuyaux, à travers desq. circulent les flammes et fumées du calorifère ; l'air est ensuite conduit, par des tuyaux et bouches de chaleur disposés en conséquence, dans les pièces à chauffer et s'y élève par suite de sa différence de densité avec l'air froid qu'il déplace. Employer comme combustible du charbon de terre *gros* (*V.* plus bas, COMBUSTIBLES) et préférer à ce système de chauffage, qui a l'inconvénient de chauffer inégalement et de former dans un appartement des couches d'air superposées (on peut ainsi avoir froid aux pieds et trop chaud à la tête), le chauffage central à eau chaude ou à vapeur.

B. *Chauffage central à eau chaude.* — Basé sur la propriété physique qu'a l'eau chaude d'être plus légère que l'eau froide ; donne une température uniformément répartie dans toutes les pièces d'une maison ou d'un appartement (tout en conservant à l'atmosphère sa composition chimique naturelle) et permet de distribuer la chaleur exactement selon les besoins au moyen d'appareils simples, peu encombrants, à marche économique et d'un contrôle aisé. — *V.* plus bas, APPAREILS DE CHAUFFAGE.

C. *Chauffage central à vapeur.* — Basé sur la grande mobilité de la vapeur et sa facilité à se transporter d'elle-même dans les conduits qui lui sont ouverts. Dans son parcours, cette vapeur se condense en abandonnant la grande quantité de chaleur qu'elle contient ; l'eau de condensation est ramenée à la chaudière et s'y transforme de nouveau en vapeur. Pour le chauffage des habitations particulières, employer le chauffage à vapeur à *basse pression*. — *V.* plus bas, APPAREILS DE CHAUFFAGE).

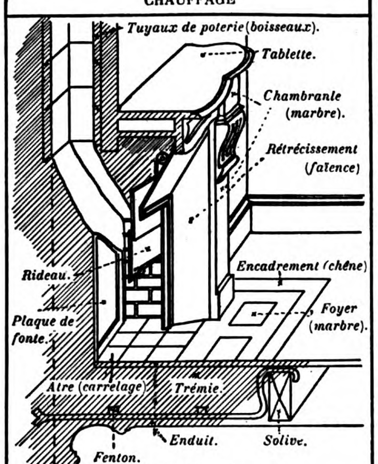
7° CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE (*V.* ÉLECTRICITÉ) plus coûteux que tous autres systèmes.

II. APPAREILS DE CHAUFFAGE. — 1° APPAREILS A ALIMENTATION CONSTANTE. — Qu'ils soient au bois ou au charbon, se divisent en deux séries distinctes :

1° Les appareils qui donnent un chauffage rapide, intense et qu'il faut alimenter de façon constante ; 2° les appareils dits à *feu continu* qui sont combinés pour assurer un tirage très faible prolongeant la combustion et maintenant une chaleur constante et tempérée.

a) *Cheminées.* — Pour qu'une cheminée donne le maximum de chaleur qu'elle peut fournir, il faut : 1° que le foyer soit placé le plus en avant possible de la cheminée ; 2° que son ouverture soit étroite ; 3° que les parois intér. soient revêtues

CHAUFFAGE



Coupe d'une cheminée.

de briques réfractaires, de plaques de faïence ou de cuivre poli destinées à réfléchir le calorique et à le renvoyer dans la pièce.

Pour diminuer la quantité d'air froid attiré par la combustion, étrangler le tuyau de la cheminée à son point de départ et y placer une petite trappe mobile en tôle (registre qu'on ouvre plus ou moins suivant l'activité du feu). On augmentera considérablement la chaleur d'une cheminée en y plaçant une bûche en fonte percée de trous à ses deux bouts de manière à y établir un courant d'air.

Les cheminées fument généralement parce que : 1° les jointures des portes et fenêtres des pièces où elles se trouvent ferment trop hermétiquement (manque de courant d'air) ; 2° le tuyau de conduite (trop court ou trop large) n'a pas de tirage suffisant (surmonter le tuyau de conduite d'un bout de tuyau vertical plus étroit à l'ouverture qu'à la base (cône tronqué) et mettre une petite trappe à la base du tuyau de conduite pour régler le tirage ; 3° les cheminées sont direct. placées en face d'une porte ou d'une fenêtre (éviter cette disposition) ou parce qu'une porte établit un courant d'air oblique qui rappelle la fumée dans la chambre (mettre un paravent devant la porte ou changer le sens d'ouverture).

Souvent, lorsque l'on fait du feu dans deux pièces contiguës, le feu d'une cheminée fait fumer l'autre (réunir les deux tuyaux en un seul ou, si impossible, tenir la porte de communication hermétiquement fermée ; avoir soin encore d'allumer les deux feux en même temps et de ne pas pousser l'un plus que l'autre).

Pour faire du feu dans une cheminée, employer le bois ou le charbon (*V.* COMBUSTIBLES). Le chauffage au bois est le plus agréable et le plus sain, mais aussi celui qui donne le moins de chaleur et coûte le plus cher. Une cheminée ordinaire utilise en moyenne 6 p. 100 de la chaleur produite par le bois contre 13 p. 100 de celle produite par le charbon. Se servir pour le chauffage au bois de *chenêts* et pour celui au charbon de *grille* (*V.* plus bas, ACCESSOIRES).

Pour empêcher que le feu ne roule sur le parquet ou qu'une étincelle ne soit projetée à l'intér. de la pièce, mettre devant la cheminée un *garde-feu* (*V.* plus bas. ACCESSOIRES).

Feu de cheminée. — Lorsque l'on s'aperçoit que le feu a pris dans une cheminée, éteindre aussitôt le bois ou le charbon allumés, descendre le tablier à fond et boucher le bas avec de vieux chiffons, tapis, couverture bien mouillés, de manière à intercepter tout courant d'air extér. Au bout de qq. instants, relever le tablier et faire tomber la suie enflammée en imprimant aux chiffons, couverture ou tapis un mouvement d'appel de va-et-vient. — *V.* INCENDIES.

Pour prévenir les feux de cheminée, faire ramoner les cheminées le plus souvent possible (au moins une fois par an à l'entrée de l'hiver) et nettoyer fréq. l'entrée du tuyau ; on peut en plus enduire l'intér. du tuyau avec un mélange de chaux éteinte et d'argile sur leq. la suie ne s'attache pas.

b) *Foyers et cheminées-poêles.* — Foyers mobiles en fonte et à feu visible se plaçant devant les cheminées et permettant ainsi d'augmenter leur puissance de calorique. Foyer économique avec portes (fig. 1) se plaçant devant la cheminée sans maçonnerie.

Foyer normand se plaçant sans maçonnerie devant la cheminée.

Petite cheminée à houille (fig. 2) et à feu visible, tuyau derrière, se plaçant devant la cheminée comme un POÊLE (*V.* plus bas ce mot) ; chauffe avec régularité, mais doit être chargée aussi fréq. qu'une cheminée.

c) *Poêles.* — Bien supér. comme puissance de chaleur et comme économie de combustible aux cheminées ouvertes : à dépense égale de combustible chauffent 6 fois plus que les anciennes cheminées et 3 fois plus que les cheminées modernes les plus perfectionnées ; offrent encore sur ces dernières l'avantage d'être transportables d'une pièce dans une autre. Ont le léger inconvénient de porter trop vite la température à un degré élevé et, s'ils ne sont pas entretenus, de tomber très rapidement.

Varient beaucoup de forme et de nature. Se font en fonte et en faïence (préférer ces derniers parce qu'ils chauffent mieux et retiennent mieux la chaleur).

Peuvent s'installer devant une cheminée (fig. 3) (placer une tôle bouchant hermét. l'ouverture de la cheminée et y percer un trou dans leq. on introduira le tuyau du poêle) ; ou encore, pour obtenir plus de chaleur, boucher le foyer de la cheminée, percer un trou dans son tuyau (à env. 2 m. du sol) et y faire passer le tuyau du poêle (fig. 4) (TUYAUX, COUDES POUR POÊLES, *V.* plus bas ACCESSOIRES). Tous les poêles à alimentation constante doivent être munis à leur tuyau de conduite d'une clef permettant de régler le tirage (*V.* plus bas, ACCESSOIRES DE CHAUFFAGE). Pour le chauffage des petites pièces de 50 à 75 m², empl. : *a.* de petits poêles

CHAUFFAGE

Combustion à air libre.



FIG. 1. *Foyer économique.*



FIG. 2. *Petite cheminée à houille.*



FIG. 3. *Installation d'un poêle (schéma)*



FIG. 4. *Autre installation*



FIG. 5. *Poêle à charbon de terre, forme ronde.*



FIG. 6. *Poêle à charbon de terre, forme carrée.*



FIG. 7. *Cloche lyonnaise.*

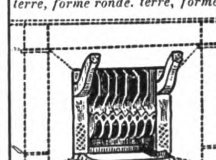


FIG. 8. *Cheminée à circulation d'air (feu continu).*

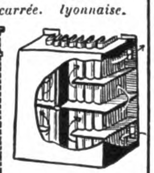


FIG. 9. *La même (détail de la circulation d'air).*

à bois, ronds en fonte, ou carrés, pouvant brûler des bûches de 30 cm. La puissance de chauffage et la consommation des poêles à bois dépendent de l'essence et de la sécheresse des bois employés (*V.* COMBUSTIBLES) ; *b.* de petits poêles *à charbon* en fonte, ronds (fig. 5), ou carrés en fonte (fig. 6) et en faïence.

Pour des pièces de 120 à 400 m², choisir des poêles lyonnais dits *cloches* (fig. 7) ou des poêles à feu continu dits *calorifères* (*V.* plus bas ce mot).

d) *Poêles. Fourneaux*, dits *de ménage.* — Comprennent sur l'un des côtés un four fermé par une porte et sur la surface supér. une ou deux rondelles concentriques permettant ainsi tout à la fois de chauffer et de faire la cuisine. Très pratiques dans les petits logements où il n'y a pas de cuisine.

Poêle flamand en fonte.

Poêle dit *cœur* en fonte.

Nota. — Ne jamais laisser rougir les poêles en fonte, car lorsqu'elle est rouge, la fonte se laisse traverser par l'oxyde de carbone (très dangereux). (*V.* plus loin, DANGERS DU CHAUFFAGE). Ne pas fermer trop hermét. une pièce chauffée par un poêle, parce que l'air absorbé par la combustion n'est pas suffis. remplacé. Mettre touj. sur le poêle une petite casserole ou bouillotte remplie d'eau pour conserver à l'atmosphère sa composition chimique naturelle et surtout ne jamais se servir d'un appareil de chauffage dépourvu de tuyau d'échappement avec l'air extér. (même lorsque le combustible employé, braise ou braisette (*V.* COMBUSTIBLES), ne donne pas de fumée, car, dans ce cas, les gaz résultant de la combustion se répandent dans la pièce et peuvent causer de graves accidents pouvant entraîner la mort. Également, et sous prétexte de conserver de la chaleur dans une chambre, ne jamais fermer la clef d'un poêle contenant encore du combustible allumé, car alors ce dernier laisse refluer dans la chambre l'acide carbonique, gaz éminemment nuisible à la santé.

2° APPAREILS DITS A FEU CONTINU. — a) *Cheminée à feu continu et à circulation d'air* (fig. 8). — Se place dans l'intér. des cheminées ordinaire : l'air froid pénètre en avant au bas de la cheminée (fig. 9), passe en une série de cellules appelées *chicanes* et revient finalement dans la pièce, réchauffé et stérilisé.

b) *Cheminées roulantes à feu continu* (fig. 10). — Très pratiques dans un appartement de plusieurs pièces dont une seule a besoin de chaleur à un moment donné. Se placent devant la cheminée de la pièce que l'on veut chauffer : avoir soin auparavant de boucher très exact. l'ouverture de la cheminée avec un tablier spéc. en tôle dans leq. on fait passer la buse de la cheminée mobile. Un seul tablier suffit : on l'installe au fur et à mesure des besoins devant la cheminée de la pièce que l'on veut chauffer et où l'on vient de transporter la cheminée mobile (*V.* plus bas, ACCESSOIRES). Brûler de la tête de moineau (durée de charge : 8 à 10 h.) ou de l'anthracite (durée de charge : 18 à 20 h.) (*V.* COMBUSTIBLES). Se font également à bois, pouvant brûler des bûches debout de 45 cm. de long sur 22 cm. de diam. Très pratique pour chambre de malade. Une bûche de charme bien sèche, placée debout, peut durer de 10 à 12 h.

c) *Poêles à feu lent et continu.* — A. *A bois.* — Poêle hygiénique à feu lent, brûlant des bûches debout jusqu'à 30 cm. de long. Peuvent chauffer des pièces de 75 m² jusqu'à 225 m².

B. *Au charbon.* — Brûler dans ces poêles de la tête de moineau, du coke ou de l'anthracite (*V.* COMBUSTIBLES). Poêles dits *Godin* pour pièces de 75 à 120 m², brûlent pendant 12 h. par charge ; pour très grandes pièces, ateliers (fig. 11). Pour le chauffage des pièces, empl. encore les gros poêles à feu continu, dits *calorifères mobiles* à ailettes (fig. 12); à feu visible; *américain* (fig. 13). L'intérieur de ces poêles est garni de briques réfractaires. Mettre également sur ces poêles un récipient rempli d'eau (saturateur).

C. *A houille ou à bois*, convenant à la fois pour le chauffage et la cuisson des aliments.

Les foyers des cheminées portatives se détériorent rapidement ; pour les réparer soi-même, empl. de la terre réfractaire que l'on délaye dans un peu d'eau pour en faire un mortier (chez tous les marchands d'accessoires de chauffage).

Nota. — Éviter de dormir dans une pièce où se trouve une cheminée ou un poêle à feu continu, ou alors bien secouer l'appareil afin d'être sûr que la combustion se fera normalement. Dangereux quand même.

3° APPAREILS DE CHAUFFAGE AU GAZ, dits *radiateurs.* — Offrent le gros avantage de permettre un chauffage intermittent et, étant facilement transportables, de pouvoir être utilisés au fur et à mesure dans plusieurs pièces. Sont d'une installation simple et peu coûteuse. Se branchent sur n'importe quel tuyau de conduite au moyen d'un tuyau souple (*V.* plus bas, ACCESSOIRES).

Consommation. — Pour chauffer une pièce de 75 m³ 1 m³ 100 de gaz par h.; de 80 m³, 1 m³ 200; de 100 m³, 1 m³, 600; de 125 m³, 1 m³ 700.

Radiateur à gaz pour chauffage intermittent, sans évacuation des produits de combustion avec chauffe-bouillotte.

Radiateur à gaz perfectionné, pour chauffage continu, avec tuyau d'échappement des produits de combustion (même installation que pour un poêle) (fig. 14).

Radiateur à courants d'air circulaires permettant de rebrûler les produits de combustion.

Radiateurs à tubes (fig. 15).

Cheminée rayonnante garnie amiante.

Foyers à gaz se plaçant devant les cheminées.

Calorifère à gaz, pour chauffage intermittent.

Nota. — Ne jamais s'endormir avec un radiateur à gaz allumé. Fermer *tous* les robinets (surtout celui de prise d'alimentation) afin d'être sûr que le gaz ne se répandra pas dans la pièce. Pour plus de prudence, fermer le compteur. Vérifier souvent si le tuyau n'est pas coupé et, lorsque l'on veut faire du chauffage continu, employer toujours des appareils avec tuyau d'échappement des produits de combustion.

4° APPAREILS DE CHAUFFAGE AU PÉTROLE ET A L'ALCOOL. — Après le chauffage au gaz, les appareils de chauffage au pétrole et à l'alcool sont essentiellement pratiques pour le chauffage économique et instantané d'un appartement. Lorsqu'ils sont de bonne fabrication, ils ne dégagent pas d'odeur ni de fumée et leur combustion est absolument complète. Aussitôt allumés, ils donnent leur maximum de calorique et, comme ils sont facilement transportables, conviennent parfaitement pour chauffer en très peu de temps : chambre à coucher, salle à manger, bureau, cabinet de toilette, salon, etc.

Calorifère à pétrole (fig. 16) s'ouvrant à bascule, lampe en cuivre repoussé avec brûleur rond et dispositif permettant de régler la flamme une fois pour toutes et l'empêchant de fumer. Dépense moyenne par heure, suivant force de la lampe, de 1/4 à 1/2 litre. Prix suivant force.

Calorifères à pétrole à flamme bleue ; dépense moyenne pour une lampe d'une contenance de 2 l. 1/2, 1/4 de litre à l'h.

Même calorifère, mais avec radiateur tubulaire (fig. 36) augmentant considérablement la surface de chauffe et économisant le combustible ; dépense moy. pour une lampe de 1 l. 3/4 : 1/5 de litre à l'h.

Table chauffante, munie d'une grosse lampe en cuivre poli à brûleur spéc. et à verre rouge, dépense moyenne pour une lampe de 1 l. 1/2, 1/4 de litre à l'heure Pour empêcher la dessiccation de l'air produite par un chauffage prolongé, placer sur les calorifères à pétrole un évaporateur ou saturateur.

Calorifère à gaz d'alcool, forme ronde, en cuivre poli. Empl. de l'alcool de bois ou méthylique. Ne jamais laisser brûler jusqu'à épuisement complet du liquide, ce qui quelquefois peut amener un retour de flamme dans le réservoir.

5° RADIATEURS ÉLECTRIQUES (fig. 17).

6° CHAUFFAGE CENTRAL. — Les inconv. présentés par le chauffage central à air chaud font que ce système est aujourd'hui à peu près complètement abandonné et avantageusement remplacé par le chauffage central à eau chaude ou à vapeur. Le mode à adopter (eau chaude ou vapeur) dépend des dimensions du bâtiment, de la distribution des pièces à chauffer et de la température extérieure.

Eau chaude ou vapeur. — Nous ne parlerons que du chauffage à basse pression (celui à haute pression ne s'employant que dans des cas spéciaux, usines, etc.).

Se compose :

1° D'une source unique de chaleur : *chaudière* (généralement placée dans la cave) du sommet de laq. part une canalisation qui monte jusqu'à un réservoir d'expansion ouvert à l'air libre (placé dans les combles). L'eau redescend de là par une nouvelle canalisation, vers la chaudière, en alimentant les surfaces de chauffe (radiateurs, *V.* plus loin) placées dans les pièces : il se produit ainsi un échange de tempér. entre l'air desdites pièces et les surfaces chauffées par l'eau.

Pour obtenir une économie de combustible et conserver à la chaudière sa puissance réelle, l'isoler au moyen d'un enduit calorifuge (enduit d'amiante, chez marchands d'appareils

CHAUFFAGE

Combustion lente et radiateurs.

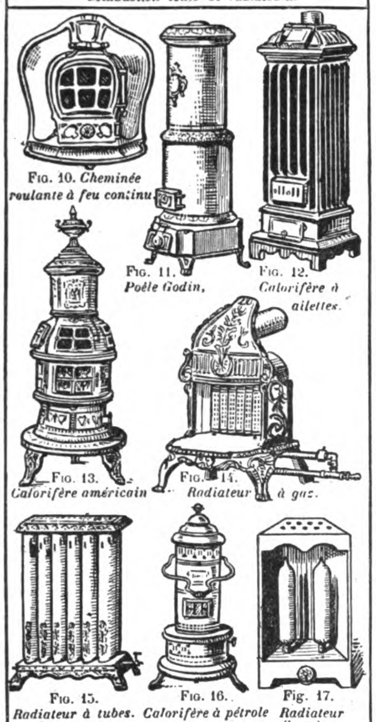


Fig. 10. *Cheminée roulante à feu continu.*
Fig. 11. *Poêle Godin.*
Fig. 12. *Calorifère à ailettes.*
Fig. 13. *Calorifère américain*
Fig. 14. *Radiateur à gaz.*
Fig. 15. *Radiateur à tubes.*
Fig. 16. *Calorifère à pétrole*
Fig. 17. *Radiateur électrique.*

pour chauffage central ; l'épaisseur de la couche ne doit pas dépasser 30 mm.).

2° D'une distribution multiple de chaleur : *radiateurs* (fig. 20). Sont chargés de distribuer la chaleur fournie par la chaudière et sont placés dans les pièces que l'on veut chauffer (de préférence dans l'allège des fenêtres ou contre les murs les plus exposés, de façon à chauffer l'air froid dès son arrivée). Prix suiv. dimensions, surface de chauffe et ornementation. Peuvent également s'installer sous les fenêtres avec façade en tôle perforée.

3° D'un transport de chaleur : *canalisation* constituée par des tuyaux de circulation pour la distribution de l'eau ou de la vapeur, partant du sommet de la chaudière et montant jusqu'au réservoir d'expansion pour de là redescendre vers la chaudière en alimentant les radiateurs.

Chauffage central par les fourneaux de cuisine. — Très pratique pour appartements, villas, maisons de campagne. Supprime l'emploi de la chaudière dans la cave et, dans une maison à plus. appartements, permet à ch. locataire de se chauffer économ. et sans se préoccuper de ses voisins (fig. 24).

Chauffage central à niveau pour appartements, bureaux, etc. constitué par une chaudière à gaz, placée dans la cuisine (pour chauffage intermittent) et au charbon (pour chauffage continu). La tuyauterie est apparente, circule au plafond et supprime tout travail sous les parquets.

L'établissement d'un chauffage central nécessite touj. au préalable une étude ayant pour objet de déterminer : 1° la puissance des radiateurs pour chacune des pièces à chauffer ; 2° la force de la chaudière en raison de celle des radiateurs ; 3° les dimensions des tuyauteries de circulation d'après la puissance des radiateurs et leur éloignement de la chaudière.

Pour établir cette étude, donner à la maison à laq. on s'adresse pour l'installation, un plan coté des locaux à chauffer avec l'indication de l'épais. des murs, la nature des matériaux et les parties vitrées.

Les maisons qui font ces installations envoient sur demande un ingénieur pour fournir tous renseignements et faire le plan des locaux à chauffer si cela est nécessaire (déplacements sans frais pour Paris et la banlieue ; pour la province, les frais de déplacements sont facturés si l'affaire n'a pas lieu).

III. DANGERS DU CHAUFFAGE. — Tous les appareils de chauffage sans exception et aussi bien conditionnés soient-ils (y compris ceux au gaz, à eau chaude, à vapeur, *et surtout ceux à feu continu*) laissent filtrer au travers de leurs parois une certaine quantité de gaz toxiques (oxyde de carbone, acide carbonique) qui varie suivant les conditions de la combustion.

Un bon tirage lui-même n'est pas une garantie absolue contre l'émanation possible (*V.* plus haut, POÊLES) et quand les appareils ont un tirage tant soit peu défectueux, ou commencent à être usagés, la proportion d'oxyde mise en liberté est suffisante pour déterminer des troubles qui, d'abord légers, finissent par prendre un caractère de gravité tel qu'ils entraînent parfois la mort.

L'origine de ces affections (signes manifestes : maux de tête, faiblesse, anémie, perturbation des fonctions nerveuses et digestives) est souvent assez difficile à dépister pour le malade ou pour le médecin, car l'oxyde de carbone est dépourvu de toute odeur et aucun indice ne vient révéler sa

CHAUFFAGE

Chauffage central.

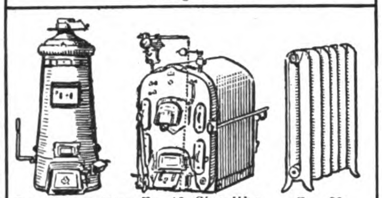


Fig. 18. *Chaudière à eau chaude.*
Fig. 19. *Chaudière à vapeur.*
Fig. 20. *Radiateur.*

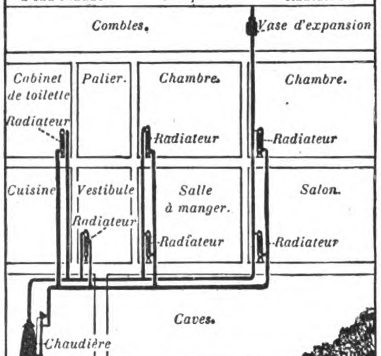


Fig. 21. — *Installation du chauffage central.*

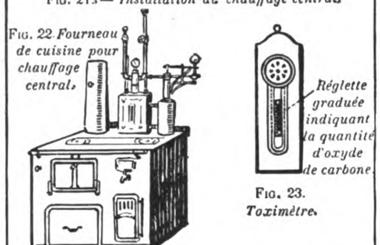


Fig. 22 *Fourneau de cuisine pour chauffage central.*
Fig. 23. *Toximètre.*

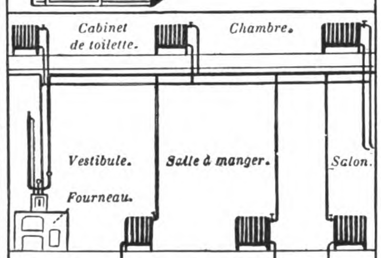


Fig. 24. *Schéma d'installation du chauffage central par fourneau de cuisine.*

présence (le gaz d'éclairage lui-même, quoique très odorant, contient 6 à 8 p. 100 d'oxyde de carbone).

Pour savoir si l'air que l'on respire n'est pas toxique, c.-à-d. ne contient pas d'oxyde de carbone, placer dans les pièces où l'on fait du feu un *toximètre* (fig. 23), petit appareil automatique dont la fonction est de révéler la présence des gaz toxiques et d'indiquer, comme un thermomètre le fait pour la température, les divers degrés qu'ils atteignent sur une échelle de toxicité rigoureusement établie.

Pour appartements, il suffit de suspendre l'appareil au mur et d'observer, sur sa réglette graduée le déplacement de la colonne liquide qui monte s'il y a de l'oxyde de carbone et qui revient à sa position normale dès que l'air a repris sa constitution naturelle. Pour ateliers, usines, un modèle spéc. se plaçant dans la partie haute des locaux (principalement dans les chambres à coucher) et se reliant à tout circuit de sonnerie électrique, permet d'éviter l'asphyxie et la mort pendant la nuit : dès qu'il se répand une quantité de gaz toxique infér. à celle qui serait nuisible à un oiseau, leq. est rapidement tué à faible dose, une sonnerie d'appel fonctionne et en même temps une lampe électrique éclaire le local, ce qui a le triple avantage de permettre : 1° d'éviter l'affolement naturel des personnes plongées dans l'obscurité ; 2° d'ouvrir rapidement les issues du local et 3° de supprimer l'emploi d'allumettes ou de lampes, causes fréquentes des explosions et des incendies en cas d'asphyxie par le gaz ; la sonnerie s'arrête en déplaçant la manette d'un commutateur, mais la lampe ne s'éteint que lorsque, par l'aération, le gaz toxique a disparu.

CHAUFFE-BAINS. — *V.* SALLE DE BAINS.

CHAUFFERETTES. — Éviter de se servir des anciennes chaufferettes à charbon en bois et à couvercle perforé (répandant une mauvaise odeur si l'on y laisse tomber des miettes de pain, des brins de laine, de petits morceaux de chiffons et peuvent communiquer le feu au bas des jupes ou vêtements). Leur préférer : 1° les *chaufferettes à huile* qui ne dégagent ni odeur ni fumée (livrées avec lampe et boîte veilleuse).

2° *Les chaufferettes à alcool* (fig. 1), inexplosibles, très économiques (peuvent chauffer 12 h. de suite sans être alimentées), et facilement transportables (peuvent servir à la fois à la maison et pour le voyage).

3° *Les chaufferettes économiques* (fig. 2) renfermante à l'int un produit spéc. : baryte qui n'a jamais besoin d'être renouvelé (il suffit d'une immersion dans l'eau bouillant pendant. le temps indiqué sur l'appareil lui-même pour avoir une cha-

CHAUFFERETTES

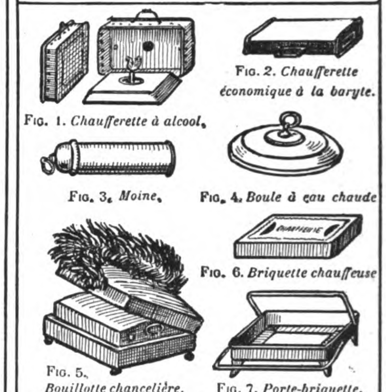


Fig. 1. *Chaufferette à alcool.*
Fig. 2. *Chaufferette économique à la baryte.*
Fig. 3. *Moine.*
Fig. 4. *Boule à eau chaude*
Fig. 5. *Bouillotte chancelière.*
Fig. 6. *Briquette chauffeuse*
Fig. 7. *Porte-briquette.*

leur de plusieurs heures : très pratiques pour appartements, voyage).

Briquettes-chauffeuses en terre émaillée (fig. 6), remplacent très avantageusement les chaufferettes à charbon ; conservent très longtemps la chaleur et se placent dans un porte-briquette (fig. 7).

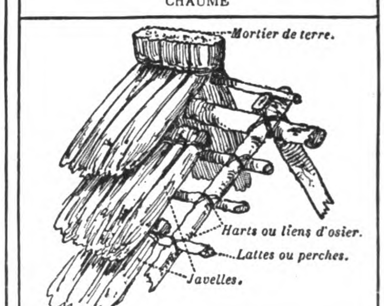
BOUILLOTTES. — A eau chaude dite *moine* (fig. 3), pour lit. Envelopper la bouillotte d'une serviette ou d'une enveloppe spéciale.

Pour le chauffage des lits, on peut remplacer le *moine* à eau chaude par un *chauffe-lit* formé d'une brique réfractaire ronde qui s'adapte dans une monture en métal (conserve plus longtemps la chaleur).

Pour l'appartement, se servir d'une bouillotte plate, ronde, dite *boule à eau chaude* (fig. 4), (pouvant servir également pour le lit ; en fer battu), ou d'une bouillote plate, carrée, se plaçant sur un tabouret (en fer battu), ou dans un tabouret simple, ou garni d'une chancelière (fig. 5). Pour le voyage en voiture, utiliser des bouillottes garnies de moquette.

CHAUME (*ARCHIT.*). — Mode de couverture abandonné en raison des dangers d'incendie, employé seulement dans les petites constructions pittoresques des jardins, portes, kiosques, abris. Se compose de bottes de paille de blé de 1 m. 20 de long. et de 0 m. 25 env. de diam., reliées en tête les unes aux autres et à la charpente du comble par des liens d'osier. Inclinaison

CHAUME



nécessaire de cette couverture, 45°. Des chevrons en bois en grume espacés de 0 m. 33 reçoivent les lattes espacées de 0 m. 20 sur lesq. sont fixées les bottes de paille. La pose se commence par le bas. La couverture achevée pèse 20 kg. env. le m² et a une épaisseur de 0 m. 30. Le faîtage est formé par la ligature des dernières bottes que l'on protège avec un enduit de terre argileuse. Le chaume terminé est *peigné* au râteau.

Le commerce fabrique aujourd'hui des paillassons vendus au m. courant, qui imitent le chaume avec lesq. il est plus facile d'exécuter la couverture. || On peut tenter de rendre incombustibles ces couvertures en immergeant avant l'emploi les matériaux dans une solution de sulfate de cuivre.

CHAUSSETTES (*HYG*). — Il faut porter des chaussettes pour éviter le contact pénible et dangereux du cuir de la chaussure, pour protéger les pieds contre le refroidissement l'hiver, contre la poussière et la saleté en tous temps, enfin, pour absorber la sueur, causes de blessures (ampoules, ulcérations). La meilleure chaussette est celle de laine peignée, plus épaisse l'hiver que l'été : elle boit la sueur comme ne fait pas le coton ou le fil de lin, ce qui évite les cors : elle est douce, ce qui évite les plaies au lieu que le coton et le fil

sont secs et coupants ; elle ne se plisse pas à la marche, ce qui évite les ampoules et excoriations.

Il faut éviter les couleurs toxiques et enflammantes et préférer la teinte beige qui reste fixe. Prohiber les jarretelles qui serrent la jambe, ce qui occasionne les varices.

CHAUSSURES (*HYG.*). – La chaussure, dont la semelle doit être suffisamment épaisse et large, l'empeigne souple et le talon bas, s'adaptera au pied aussi exactement que possible. Trop large, elle se déforme rapidement et provoque, par les frottements du pied mal soutenu, des durillons et des cors ; trop étroite, elle gêne la circulation et meurtrit

CHAUSSURES (AU POINT DE VUE DE L'HYGIÈNE)

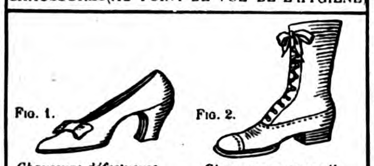


FIG. 1. *Chaussure défectueuse.* FIG. 2. *Chaussure rationnelle.*

les chairs plus encore qu'une chaussure trop large. La femme évitera le port de chaussures à talons hauts, sur lesquelles le corps se trouve placé en équilibre instable, au détriment de tout l'organisme (entorses, déformations des orteils et même déviations de la colonne vertébrale).

CHAUX. — S'obtient en calcinant le carbonate de calcium naturel, ce qui le déshydrate. Par ce traitement on obtient la chaux vive. Soumise à l'action de l'eau et de l'humidité, la chaux s'éteint. On distingue les *chaux aériennes*, les *chaux hydrauliques* et les *ciments*.

Les chaux aériennes sont *grasses*, obtenues avec des calcaires purs, et *maigres*, provenant de la calcination de calcaires contenant de l'argile, de la magnésie, de l'oxyde de fer. Lorsque la proportion d'argile est forte (10 à 25 p. 100), on obtient les chaux *hydrauliques*, qui font prise sous l'eau.

CIMENTS. — Les *ciments* sont des chaux hydrauliques qui contiennent 30 à 60 p. 100 d'argile. Le ciment *romain* provient des calcaires dans lesquels le mélange est fait naturellement, comme il en existe à Boulogne et à Vassy. Mais les ciments et les chaux hydrauliques peuvent provenir de mélanges dosés artificiellement. La *pouzzolane* est un ciment provenant de matières argileuses cuites (tuilaux), réduites en poudre et mélangées à de la chaux grasse. Elle a les mêmes qualités que les mortiers hydrauliques.

LAIT DE CHAUX (*V.* ce mot).

CHAUX (FOURS A) (*HYG.*). — Dispositifs industriels servant à calciner les carbonates de chaux (calcaires, craie, marbre, pierres à chaux) pour dégager leur acide carbonique et libérer la chaux.

Il faut éviter de séjourner dans les fours à chaux et de s'y aller chauffer, comme de séjourner dans une pièce donnant sur un four, car on y risque l'asphyxie par l'acide carbonique.

CHEFS ARMURIERS (*ARMÉE*). — Chargés d'entretenir et de réparer les armes dans tous les corps de troupe. Il y a 2 classes de chefs armuriers. Ceux de 1re classe ont la même solde que les adjudants ; ceux de 2e classe, la solde des sergents-majors ou maréchaux des logis chefs (*V.* GRADES). Dans les corps, les ch. arm. des 2 classes sont subordonnés aux adjudants après lesq. ils prennent rang de préséance. Les ch. arm. de 2e classe sont pris parmi les ouvriers des corps de troupe possesseurs d'un certificat de capacité. Ce certificat s'obtient après un stage dans une manufacture d'armes. Les nominations sont faites par le ministre de la Guerre et dans l'ordre d'un tableau d'avancement. Nul ne peut être nommé chef armurier si ses services antér. sont insuffisants pour lui compléter, à l'âge de 50 ans, le nombre d'années de service voulu pour avoir droit à la pension de retraite. Les ch. arm. de 1re classe sont pris parmi ceux de 2e classe, moitié au choix, moitié à l'ancienneté.

CHEMINÉE. — *V.* CHAUFFAGE, LOUAGE, MITOYENNETÉ.

CHEMIN DE FER (*JEUX DE CARTES*). — LE JEU. — Ce n'est qu'un baccarat généralisé. Il se joue avec un jeu complet de 52 cartes qui ont la même valeur qu'au baccarat ; il y a de même un banquier et des pontes, mais ici chaque ponte devient banquier à son tour. Après avoir fixé un minimum de mise en banque, tirez les places au sort, la première banque revenant à la plus forte carte. Si vous êtes banquier, annoncez la somme que vous proposez pour la partie ; mêlez, faites couper, et ch. joueur ayant mis son enjeu devant lui, donnez 2 cartes alternat. à l'ensemble des pontes et à vous-même. C'est le joueur qui a demandé banco, c.-à-d. toute la masse en banque, ou à son défaut celui qui a mis le plus fort enjeu, qui tient les cartes pour les autres. Si vous vous êtes servi 8 ou 9 (*V.* l'article BACCARAT pour la façon de compter), vous abattez et, à moins que les pontes n'abattent aussi, vous ramassez les mises. Pour un point inférieur à 8, il en est absolument comme au baccarat, on demande une carte ou non, et d'ordinaire on ne tire jamais quand on a plus de 5 dans son jeu. C'est toujours le point le plus près de 9 qui gagne. S'il y a égalité entre vous et les pontes, le coup est nul, vous redonnez et les joueurs peuvent conserver ou à leur gré modifier leur mise. Si vous perdez le coup, la main passe au voisin de dr. qui devient à son tour banquier ; s'il perd, la main passe au suivant, et ainsi de suite. C'est cette rapidité qui a valu à ce jeu son nom de *chemin de fer*.

OBSERVATIONS ET PÉNALITÉS. — Le banquier qui fait *maldonne* perd le coup. Le banquier qui a abattu ou a annoncé son point n'a pas le droit de prendre ensuite des cartes. Lorsque le banquier gagne, il est libre de passer la main ou de continuer à donner.

Le ponte qui tient les cartes ne doit pas consulter ses partenaires pour savoir s'il tire une carte ou refuse. Si un ponte demande banco pour la somme mise en banque, cela n'empêche pas les autres joueurs de faire leur jeu, à condition cependant de ne pas dépasser la première somme et le banquier tient le coup.

DEUXIÈME MANIÈRE PLUS SIMPLE. — Il y a une façon un peu simplifiée et plus familière de jouer le *chemin de fer*. Chacun est banquier à son tour. Donnez 2 cartes à couvert à chacun des pontes, mais pas à vous-même. Sans regarder ces cartes, le ponte place sur l'une d'elles sa mise, l'autre carte vous revient comme banquier. Toutes mises étant faites, retournez ces cartes, si la carte sur laq. le ponte a misé l'emporte sur la vôtre, vous payez 2 fois la mise, sinon — et même à égalité — c'est vous qui encaissez. A chaque coup, la main passe.

CHEMINS. — VICINAUX DE GRANDE ET DE MOYENNE COMMUNICATION, CHEMINS VICINAUX ORDINAIRES ; CHEMINS RURAUX. — *V.* VOIRIE.

CHEMINS DE FER. — I. *Régime des chemins de fer.* — II. *Renseignements pratiques à l'usage des voyageurs.*

I. RÉGIME DES CHEMINS DE FER. GÉNÉRALITÉS. — Il convient à cet égard de distinguer les ch. d. f. *d'intérêt général*, qui sont les plus importants, et ceux *d'intérêt local*. La première catégorie comprend les Compagnies du Nord, de l'Est, de Paris-Lyon-Méditerranée, de l'Orléans, du Midi, ainsi que le réseau de l'État (ancien réseau, et nouveau réseau racheté à l'ancienne Cie de l'Ouest), exploité par l'État et placé sous l'autorité d'un Directeur qui relève directement du Ministre des Travaux publics.

CONCESSIONS. — A l'exception du réseau de l'État, l'exploitation des ch. d. f. a été confiée aux Compagnies par des concessions, les contrats étant intervenus entre les Cies et le ministre des Travaux publics, sous réserve de ratification par le législateur d'une part et l'Assemblée générale des actionnaires de l'autre. Les lignes sont concédées pour une durée limitée : les contrats avec les grandes Cies finissent entre 1950 pour le Nord et 1960 pour le Midi. Pour les ch. d. f. d'intérêt local, c'est le département ou la commune qui concède, mais le législateur donne l'autorisation et prononce la déclaration d'utilité publique.

CONSTRUCTION. — La plupart des lignes de date récente ont été construites en partie par l'État (département ou commune pour les ch. d. f. d'intérêt local), en partie par la Cie : l'État se chargeant de l'infrastructure, c.-à-d. de l'acquisition des terrains, des soubassements, ouvrages d'art, barrières, et le concessionnaire prenant à son compte la superstructure, c.-à-d. le ballastage, l'établissement des supports, traverses, rails, gares, ateliers. Les travaux complémentaires sont à la charge de la Cie.

GARANTIE D'INTÉRÊT PAR L'ÉTAT. — L'État a garanti aux capitaux fournis par les Cies concessionnaires une certaine rémunération ; si les recettes sont insuffisantes pour l'assurer, l'État doit parfaire la différence.

SURVEILLANCE DE L'ÉTAT. — Les Cies sont soumises au contrôle de l'État au point de vue financier et pour tout ce qui concerne l'exécution des obligations des contrats (travaux, exploitation, organisation du travail). La surveillance de l'État est exercée par l'Inspection des Finances, par une direction du contrôle technique pour chaque grand réseau, par la direction de l'exploitation commerciale (dont dépendent notamment les commissaires de surveillance admin. qui restent à demeure dans les gares les plus importantes) et par le service du contrôle du travail.

TARIFS DES TAXES. — Les Cies se rémunèrent de leurs frais par la perception de taxes sur le transport des voyageurs ou des marchandises. Les cahiers des charges contiennent à cet égard un tarif max. ; les Cies peuvent abaisser les tarifs audessous de ce maxim., avec l'homologation de l'Administration. Afin de faciliter le remboursement d'emprunts faits par les départements, les communes ou les Chambres de commerce pour améliorer une ligne ou une gare, l'Administration peut autoriser, pour une durée déterminée (n'excédant pas 50 ans), des surtaxes locales qui s'ajoutent au tarif normal pour une gare déterminée (*V.* LOUAGE).

II. RENSEIGNEMENTS PRATIQUES A L'USAGE DES VOYAGEURS. — 1. AVANT LE DÉPART. — 1° *Assurances contre les accidents.* — On peut, avant tout voyage, s'assurer contre les accidents de ch. d. fer (*V.* ASSURANCES).

2° *Pour se procurer des renseignements.* — On se procurera tous renseignements utiles sur les trains que l'on peut prendre, leurs heures de départ et d'arrivée (indiquées de 1 h. à 24 h.), leur rapidité (par ordre : les omnibus, les express, les rapides, mais ces derniers ne sont pas toujours accessibles à la 3e cl., ni même à la seconde, au moins pour les trajets courts) dans les *indicateurs* des ch. d. f. ; la recherche de la page à consulter est simplifiée par une carte des réseaux, sur laq. chaque ligne porte le chiffre désignant la page. Dans toutes les gares, on peut se procurer des renseignements soit dans les bureaux sp., soit auprès des chefs de gare ; des bureaux à cet usage existent également dans l'intérieur des grandes villes. Les gares importantes mettent en outre des *interprètes* à la disposition des voyageurs étrangers (services gratuits).

3° *Omnibus des gares.* — Dans la plupart des villes, les Cies de ch. d. f. ont des *omnibus* (automobiles ou à chevaux), qui peuvent conduire les voyageurs de leur domicile à la gare, ou, à l'arrivée, les ramener chez eux. Il est prudent de les retenir à l'avance. Ces omnibus offrent l'avantage d'éviter les discussions avec les cochers des voitures ord. qui se refusent parfois à prendre les voyageurs porteurs de bagages. Le prix de ces voitures varie selon la Cie et la ville, le nombre des places que l'omnibus contient et la distance parcourue.

4° *Heure à laquelle il convient d'arriver.* — Si le voyageur a des bagages à faire enregistrer, s'il part à une période de vacances, il agira prudemment en arrivant de bonne heure à la gare. La distribution des billets commence dans les grandes gares 30 min. avant l'heure du départ, 15 min. avant dans les petites stations ; elle cesse, dans les grandes gares 5 m., et dans les autres 3 m. avant le départ du train ; l'enregistrement des bagages cesse, dans les grandes gares, 12 à 15 m. à l'avance ; dans les petites, 5 à 8 min. à l'avance.

5° *Pour retenir sa place.* — Les voyageurs ont la faculté de retenir à l'avance leur place dans certains trains moyennant 1 ou 2 fr. suiv. la ligne. Les places d'angles du côté des portières sont les meilleures.

BILLETS QUE PEUT PRENDRE LE VOYAGEUR. LEUR PRIX. — DIFFÉRENTES SORTES DE BILLETS. — Le prix des billets, auquel s'ajoute un droit de timbre de 0 fr. 10 au-dessus de 10 fr., est calculé d'après le nombre des kil. parcourus. Le plus souvent, le voyageur se rend seulement d'un point à un autre, et fera usage d'un billet *d'aller simple* ; il peut aussi désirer revenir à son point de départ, et prendra en ce cas un billet *d'aller et retour*. Celui qui, au contraire, se rend très fréq. à une même destination aura tout intérêt à prendre une *carte d'abonnement*, ou spéc. s'il habite la banlieue d'une grande ville et qu'il travaille dans cette dernière, une carte d'abonnement *pour ouvrier* ; s'il veut voyager sur un ou plusieurs réseaux, une *carte à demi-tarif*. A certaines périodes, les Cies donnent des *billets de famille*, qui sont avantageux pour les familles nombreuses se rendant en vacances. Ajoutons que les voyageurs trouvent à leur disposition des places de luxe (*couchettes, lits-toilettes, salons, wagons-lits*), qui comportent le paiement des billets de 1re cl. et d'un supplément. Les *enfants* et les *militaires* voyagent enfin à prix réduit.

Voici les prix de ces différents billets et les conditions auxquelles ils sont délivrés.

1° *Billets simples* : 1re cl., 0 fr. 2115 par kil. ; 2e cl. 0 fr. 139 par kil. 3e cl., 0 fr. 085 par kil.

2° *Billets d'aller et retour.* — Leur prix, qui réalise une économie de 25 p. 100 pour la 1re cl. sur le prix du double du billet simple, et de 20 p. 100 pour la 2e et 3e cl., est ainsi calculé : 1re cl., 0 fr. 317 par kil. ; 2e cl., 0 fr. 223 ; 3e cl., 0 fr. 1415 par kil. La durée de validité varie selon qu'il est indiqué au tableau ci-après :

État et Midi : 2 j. jusqu'à 60 kil. ; 3 j. de 61 à 100 kil. ; et 1 jour de plus par 100 kil. ou fraction au-dessus de 100 kil.

Orléans et P.-L.-M. : 2 j. jusqu'à 50 kil. ; 3 j. de 51 à 100 kil. et 1 j. de plus par 100 kil. ou fraction au-dessus de 100 kil.

Nord : 1 j. jusqu'à 50 kil. ; 2 j. de 51 à 100 kil. ; 3 j. de 101 à 200 kil. ; 4 j. au-dessus de 200 kil.

Est : 2 j. jusqu'à 50 kil. ; 3 j. de 51 à 100 kil. ; 4 j. de 101 à 200 kil. ; 5 j. de 201 à 300 kil. ; 6 j. de 301 à 400 kil. ; 7 j. au-dessus de 400 kil.

Tous ces délais sont calculés de minuit à minuit, et ne comprennent pas les dimanches et jour de fête. La durée de validité de ces billets est exception. augmentée à l'occasion des grandes fêtes (consulter les affiches dans les gares ; par ex., les billets d'aller et retour délivrés par le *Nord* à l'occasion de Pâques, sont valables du jeudi qui précède les Rameaux au jeudi de la semaine de Quasimodo). En outre, la durée de validité des billets d'aller et retour ord. peut être à deux reprises prolongée de moitié, à la demande du propriétaire du billet et moyennant le paiement pour ch. prolongation d'un supplément égal à 10 p. 100 du prix du billet. Les deux coupons du billet d'aller et retour doivent être utilisés par la même personne.

3° *Cartes d'abonnement.* — Elles permettent d'effectuer un nombre illimité de voyages entre deux gares fixes ; elles sont avantageuses pour les personnes qui se déplacent très fréquemment entre les deux mêmes villes. Leur prix varie suivant la Cie et d'après le barème kilométrique et la durée. (L'indicateur général des chemins de fer précise ces renseignements.)

Une réduction de moitié sur les prix d'abonnement est accordée aux élèves âgés de 21 ans au plus qui suivent les cours d'Établissements d'instruction, aux apprentis âgés de 18 ans au plus, aux étudiants des Facultés jusqu'à l'âge de 27 ans, aux professeurs et aux instituteurs. || Les coassociés d'une société et les gérants ayant la signature sociale peuvent demander : *a*) soit des cartes d'abonnement collectives, dont les prix sont réduits, pour le *Nord*, de 50 p. 100 pour chaque associé ; *b*) soit des cartes d'abonnement individuelles, dont les prix sont réduits de 10 p. 100 pour 2 associés, de 15 p. 100 pour 3, de 20 p. 100 pour 4, de 25 p. 100 pour 5 et au delà. Lorsque plusieurs cartes sont souscrites par les personnes d'une même famille, habitant sous le même toit, leur prix comporte une réduction, fixée à 10 p. 100 pour 2 personnes, à 15 p. 100 pour 3, à 20 p. 100 pour 4, à 25 p. 100 pour 5, et au delà.

Ces prix sont sensiblement les mêmes pour les autres Compagnies.

4° *Cartes d'abonnement pour ouvriers.* — Les ouvriers, ouvrières, employés, employées, habitant la banlieue des grandes villes bénéficient pour s'y rendre ch. j. de cartes d'abonnement hebdomadaires, établies à des prix exces. réduits, mais qui ne donnent droit qu'à certains trains. Citons à titre d'exemple : la carte d'abonnement entre Clamart et Paris, qui coûte pour 7 j., 1 fr 25 seulement, alors que le prix d'un billet d'aller et retour coûte à lui seul 1 fr.

5° *Cartes à demi-tarif.* — Les voyageurs que leurs occupations obligent à se rendre fréq. à des destinations différentes, situées sur un ou plus. réseaux ont intérêt à prendre des cartes d'abonnement à demi-tarif.

NOTA. — *Les compagnies ont, en vertu d'une délibération de leur comité d'exploitation en date du 28 oct.* 1919, *supprimé provisoirement certaines facilités accordées aux voyageurs (billets de bains de mer, eaux thermales, pèlerinages, voyages circulaires, etc.). Nous indiquons toutefois ci-après les facilités qui étaient autrefois données dans ces différents cas, leur suppression ne devant pas durer.*

6° *Billets de bains de mer et eaux thermales.* — Les billets pour bains de mer et eaux thermales, valables le plus souvent 33 j., qqf. moins, comportent des réductions allant jusqu'à 40 p. 100 sur les prix des tarifs ord.

7° *Billets d'excursions.* — Les Compagnies délivrent des billets à prix réduit pour certains centres d'excursions très fréquentés (consulter les indicateurs et les affiches).

8° *Trains de plaisir.* — Les Compagnies organisent à des prix très réduits, pour certains dimanches et jours de fête, des trains qui permettent au public de se rendre au bord de la mer, à une exposition, à une fête. La durée de ces billets est généralement très courte.

9° *Billets de pèlerinages.* — Des billets spéc. sont émis à l'occasion des pèlerinages. Les réductions consenties par toutes les Compagnies sur le prix des billets ord. sont, par ex., ainsi fixées pour le pèlerinage de Lourdes

DISTANCE DU POINT DE DÉPART A LOURDES.	RÉDUCTION.			DURÉE DE VALIDITÉ.
	1re cl.	2e cl.	3e cl.	
151 à 200 kil	25%	20%	20%	4 jours.
201 à 300 kil	30%	25%	20%	5 —
301 à 400 kil	35%	30%	25%	6 —
401 à 700 kil	40%	35%	30%	7 —

10° *Billets de famille.* — Des billets de famille (3 personnes minimum) sont délivrés à certaines périodes par les Cies (consulter les affiches).

11° *Voyages à itinéraires fixes.* — Les voyageurs désirant effectuer des voyages circulaires dans une région déterminée, peuvent trouver des billets à itinéraire fixe, établis d'avance (consulter les indicateurs).

12° *Voyages circulaires à itinéraires facultatifs.* — Ils peuvent aussi tracer à leur gré le voyage qu'ils se proposent de faire.

La validité de ces billets est de 30 j. jusqu'à 1 500 k., 45 j. de 1 501 à 3 000 k., et 60 j. pour plus de 3 000 kil.

13° *Places de luxe.* — Les Cies mettent à la disposition des voyageurs des places de luxe, comportant, outre un billet de 1re cl., le paiement d'un supplément. Ces suppléments peuvent varier suiv. les Cies ; ils sont env. de 5 fr. pour les *couchettes* q. q. soit le parcours, de 10 fr. pour les *lits-couchettes* et pour un parcours de 250 kil. au moins ; de 15 fr. pour les parcours supér.

Compartiments-salons. — Comme pour les lits-toilettes.

Wagons-lits. — La Cie internationale des wagons-lits possède en outre un matériel qu'elle met en circulation sur toutes les Cies. Les voyageurs doivent acquitter le montant d'un billet de 1re cl., et verser à l'agent des Wagons-lits un supplément qui varie selon la ligne et la distance.

14° *Prix des billets pour les enfants, pour les militaires et marins.* — Les enfants de moins de 3 ans, portés, sont admis à voyager gratuitement ; ceux de 3 à 7 ans paient 1/2 place. Les militaires et marins paient 1/4 de place.

15° *Permis.* — Les Cies accordent parfois aux indigents qui justifient de leur situation par un certificat, des bons de réduction à 50 p. 100.

TRANSPORT DES BAGAGES, DES CHIENS, ETC. — Les voyageurs ont droit au transport gratuit des bagages les accompagnant, jusqu'à concurrence de 30 kg. et 20 kg. pour les enfants ne payant que 1/2 place ; cette franchise ne s'applique pas aux enfants voyageant gratuitement. Les membres d'une même famille ou d'un même groupe peuvent réunir leurs bagages pour payer le moins possible. On tolère dans les compartiments des voyageurs, et sans leur faire subir de taxe spéc., les bagages à mains (valises, sacs, etc.), dont les dimensions ne dépassent pas 0 m. 65 de long, 0 m. 35 de large et 0 m. 20 de haut. Des *facteurs* se chargent, à l'intérieur des gares, du transport de ces bagages à main moyennant un pourboire de 0 fr. 20 à 1 fr.

Les chiens peuvent être transportés de différentes façons, soit isolément avec billet spéc., moyennant le prix d'une taxe kilométrique, soit, lorsque les chiens sont renfermés dans des cages ou paniers, à titre de bagages ; la taxe est alors calculée ou comme nous venons de l'indiquer ou d'après

la taxe des bagages appliquée au double du poids. Les chiens de petite taille enfermés dans des paniers peuvent être conservés dans les compartiments de voyageurs, si les autres voyageurs ne s'y opposent pas. Pendant la chasse, les Cies réservent des compartiments aux voyageurs avec chiens.

CHOIX DE COMPARTIMENTS SPÉCIAUX. — Dans presque tous les trains, certains compartiments, désignés par une étiquette, sont réservés aux *Dames seules*: les petits garçons eux-mêmes de plus de 7 ans peuvent en être exclus à la demande d'une voyageuse. Les *fumeurs* trouvent également des compartiments spéciaux ; ils ne peuvent en effet fumer dans les autres voitures qu'avec le consentement unanime des voyageurs.

PERSONNES ACCOMPAGNANT DES VOYAGEURS. — Les personnes accompagnant au train des voyageurs, ou les attendant à leur arrivée, n'ont accès sur les quais que moyennant le paiement d'une taxe (actuellement double) de 0 fr. 10 (les tickets sont délivrés par les employés, par des appareils automatiques, ou aux guichets).

2. PENDANT LE TRAJET. — *Correspondances*. — Dans les gares où s'établissent les correspondances, les trains sont considérés comme correspondant, lorsque les heures d'arrivée et de départ de ces trains sont séparées par un intervalle d'au moins 5 min. ; sinon les correspondances des trains ne sont pas garanties.

Pour manger en route. — Les grands trains comprennent généralement des *wagons-restaurants* où les repas sont servis moyennant un prix fixe. Les gares principales (consulter les indicateurs) possèdent des *buffets*, faisant également office de buvettes. Les voyageurs peuvent enfin acheter aux buffets ou aux employés des buffets qui circulent le long des trains, des *paniers* qui leur permettront de manger dans leurs compartiments.

Renseignements divers. — On peut se procurer dans les gares importantes des *oreillers* et *couvertures* en location, des *livres* et *journaux*. Toutes les gares, tous les trains possèdent des *w.-c.* Chaque compartiment contient une ou deux *sonnettes d'alarme* ; ne la faire fonctionner, sous peine de poursuites, que dans les cas absolument graves. Pour les règlements applicables en cours de route : interdiction aux gens ivres de pénétrer dans les compartiments, interdiction de jeter des objets massifs par la portière, etc. — *V.* CHEMINS DE FER (POLICE DES).

3. A L'ARRIVÉE. — Si les voyageurs ont, à leur arrivée, des réclamations à faire, ils peuvent les consigner sur un registre spéc. qui doit leur être communiqué. ‖ Pour le transport des bagages à main par les facteurs, le droit d'accès aux quais des personnes venant chercher les voyageurs, les demandes de renseignements et les interprètes, *V.* plus haut. Les gros colis sont déchargés dans un hall spéc., où le voyageur les reconnaîtra, en s'aidant du no indiqué sur le bulletin de bagages qui est reproduit sur le colis ; dans les grandes villes, comme à Paris, la recherche est facilitée par les groupements des colis d'après les nos indiqués. Les colis reconnus, les faire examiner par un employé de l'octroi s'il y a lieu, et les faire porter à sa voiture par un facteur (pourboire). Pour les OMNIBUS DES GARES, *V.* pl. haut.

Si un voyageur désire se débarrasser momentanément de ses bagages, il peut les laisser à la *consigne* (dans toutes les gares), contre un bulletin en échange duquel il pourra reprendre le bagage.

Chemins de fer (Police des). — Les voyageurs ne peuvent monter dans les voitures sans billet, prendre place dans un compartiment d'une classe supérieure à celle indiquée sur leur billet, dépasser le parcours auquel ils ont droit ; ils s'exposeraient à des poursuites, en déclarant faussement l'âge d'un enfant pour profiter de la gratuité (moins de 3 ans) ou de la réduction (moins de 7 ans), en cédant à autrui un billet de retour. L'entrée des voitures est interdite à toute personne en état d'ivresse, aux porteurs de paquets encombrants ou gênants par leur odeur, aux voyageurs avec chiens (sauf dans les compartiments pour chasseurs) ; pour les porteurs d'armes, de matières explosibles, *V.* MATIÈRES DANGEREUSES ET EXPLOSIBLES. Il est défendu d'entrer dans les voitures ou d'en sortir autrement que par la portière qui fait face au côté extér. du chemin de fer, de passer d'une voiture dans une autre, de monter ou de descendre avant l'arrêt, de se servir du signal d'alarme sans nécessité, de fumer (sauf dans les wagons de fumeurs). Toute contravention à ces prescriptions peut être punie d'une amende de 16 à 3 000 fr. de base (*V.* MAJORATION) ; en cas de récidive dans l'année, l'amende est doublée et il peut être prononcé une condamnation à un emprisonnement de 3 jours à un mois. La falsification d'un billet, l'emploi de manœuvres frauduleuses constituerait en outre le délit d'escroquerie (1 à 5 ans d'emprisonnement, 50 à 3 000 fr. d'amende de base). L'accident causé par imprudence, maladresse, inobservation des règlements entraînerait, selon le cas, une condamnation à un emprisonnement de 8 j. à 5 ans, et une amende de 50 à 3.000 fr. de base (*V.* MAJORATION). Les délits sont constatés comme il est indiqué ci-dessus, et donnent lieu à des poursuites exercées devant les Tribunaux de droit commun.

Des arrêtés préfectoraux, approuvés par le ministre des Travaux publics, réglementent la circulation des voitures dans les cours de gares, la vente d'objets quelconques dans les bâtiments, cours et salles d'attente.

La loi sur la police des ch. de fer est applicable aux tramways et au chemin de fer métropolitain de Paris.

CHEMINS DE FER (PERSONNEL DES). — Dans toutes les Compagnies existent 3 services essentiels : 1o Exploitation (service actif : personnel des gares et des trains ; service sédentaire : bureaux divers) ; 2o Matériel et traction ; 3o Voie et bâtiments.

En principe, tout agent, quels que soient les diplômes qu'il possède, débute par les emplois infér. et n'arrive aux emplois supér. qu'en suivant la filière et au choix.

Retraite. — Elle est assurée aux agents de tous ordres, à leurs veuves et à leurs enfants mineurs. Versements de 3 p. 100 à 5 p. 100 sur les traitements, suiv. les réseaux.

Maladies. — Chaque Compagnie possède une caisse de prévoyance alimentée par un prélèvement de 1 p. 100 sur les traitements ; aux sommes ainsi obtenues s'ajoutent des versements effectués par les Compagnies.

RECRUTEMENT ET ÉCHELLES DE TRAITEMENTS. — 1o EXPLOITATION. — *Services sédentaires. Recrutement* : Employés : au choix à la suite d'un examen élémentaire. Dames : choisies, après un examen primaire, entre les femmes, filles ou sœurs d'employés.

Personnel des gares. — *Recrutement* : au choix ; savoir lire, écrire et compter.

2o TRACTION. — Sans conditions spéciales pour les emplois infér. (instruction primaire). Les emplois supér. réservés en général à d'anciens élèves des Écoles Polytechnique et Centrale des Arts et Manufactures. Stage préalable dans les différents services.

3o VOIE ET BATIMENTS. — Recrutement parmi les jeunes gens offrant des garanties d'études scientifiques sérieuses.

Chemins de fer (Service milit. des). — En temps de guerre, le serv. des ch. d. f. relève tout entier de l'autorité milit. Il est assuré : 1o par le 5e rég. du génie, dit de sapeurs de ch. d. f. ; 2o par 10 sections de ch. d. f. de campagne formées avec le personnel des diverses Compagnies et du réseau de l'État. Ces sections forment un corps distinct, ayant une organisation hiérarchique spéc., sans aucune assimilation avec les grades de la hiérarchie milit. ; les agents qui en font partie ne peuvent être titulaires d'aucun grade dans la réserve de l'armée active ou dans l'armée territ.

CHÉNEAUX (*ARCHIT.*). — GOUTTIÈRES. — Le chéneau le plus simple est la *gouttière pendante* de section demi-circulaire, en zinc no 14 généralement. Le développement de cette courbure nécessite une feuille de 0 m. 16 à 0 m. 33 de larg.

DESCENTES. — L'eau recueillie dans la gouttière ou le chéneau est canalisée par des tuyaux de descente, généralement en zinc no 12. De mètre en mètre, un collier en fer, scellé dans les murs, soutient le tuyau qu'un *nez* en zinc, soudé, empêche de glisser.

CHÉNEAU

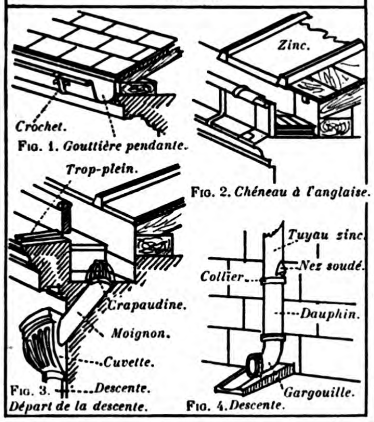


FIG. 1. *Gouttière pendante*. FIG. 2. *Chéneau à l'anglaise*. FIG. 3. *Départ de la descente*. FIG. 4. *Descente*.

CRAPAUDINES. — Pour arrêter les feuilles et détritus qui engorgeraient ces conduits, on place dans le haut de la descente une *crapaudine* en fil de fer galvanisé.

On appelle *bande de solin* une feuille de zinc clouée contre le mur et protégée par un solin en plâtre, qui sert à amorcer la toiture d'un bâtiment plus petit adossé à un mur plus élevé.

NOUES. — Une noue ou angle rentrant d'une couverture doit être aussi garnie de zinc posé avec facilité de se dilater sous l'influence de la température.

CHENIL. — Établir au pied d'un mur exposé de préférence au sud-ouest, une sole de cailloutis recouverts d'une couche de 4 cm. au moins de mâchefer, et de même surface que la niche ou l'ensemble des niches qu'on a l'intention de construire. Élever en planches les parois de la niche et, si la construction doit comporter plusieurs logements, lui donner une façade unique et fractionner par des cloisons. Le toit sera en pente assez déclive, — au moins 45o, — pour activer l'écoulement des eaux. Il sera fait d'un cadre suffisamment entretoisé et recouvert de fort papier goudronné (ou encore de chaume bien serré et dressé). Ne point le clouer sur la construction, mais le fixer au mur au moyen de gonds, de façon qu'on puisse le relever tout droit contre ce mur et, ainsi, découvrir le logement des chiens. Les planches formant les parois doivent être rainées et bouvetées ou, si elles sont simplement rapprochées, le joint sera recouvert d'une petite guinde. Cette construction de bois à toit amovible restera chaude pendant l'hiver, et fraîche pendant l'été. On l'aérera et on la nettoiera très facilement.

On peut également construire le chenil en briques ou en pierres. Mais le bois semble protéger mieux les chiens contre le froid et l'humidité.

Chaque niche doit avoir au min. 1 m. 50 de côté sur 1 m. de haut mesuré sur la façade. La porte aura une haut au moins égale à celle du chien, mesuré au garrot. Ne point établir l'ouverture au milieu, mais sur le côté. Disposer à l'intér. une plate-forme en bois de 80 cm. de large, surélevée au moins de 5 cm. au-dessus du sol et qui, munie de paille de seigle en hiver et de copeaux de sapin en été, constituera la couche du chien.

Il serait préférable d'avoir, si possible, des niches hautes de 1 m. 50 env. Le nettoyage en est plus facile. En ce cas, placer la couchette du chien à 0 m. 50 au-dessus du sol. En avant des niches, établir un préau bétonné ou carrelé de briques sur champ, l'enclore d'un grillage sans pointes et qui soit tel que les chiens ne puissent ni s'y blesser ni s'y accrocher. Sur un des côtés de cet enclos, ficher en terre 2 ou 3 piquets espacés de 2 m. et portant chacun un gros bouchon de paille descendant jusqu'à terre. Les chiens viendront uriner de préférence contre ces piquets. De même, on disposera pour les défécations un petit tas de sable en un lieu spécial. Renouveler ch. semaine, au moins, les litières ou les copeaux et les bouchons de paille des piquets, désinfecter les niches au crésyl et, une fois par mois, laver l'intér. à l'eau chaude sans négliger de bien frotter ensuite les parois avec une brosse mouillée de crésyl. Le préau ne doit avoir ni rigole ni caniveau d'eau courante ; y disposer des auges où le chien pourra se rafraîchir sans pouvoir s'y baigner.

Il est bon que les cloisons intér. puissent s'enlever de manière qu'on puisse au besoin réunir certains chiens dans un logement unique, mais on doit toujours maintenir séparés des autres et entre eux les blessés et les malades, les chiots, les chiennes, les chiens d'arrêt, les étrangers au chenil et ceux qui ne sont pas de chasse.

CHENIL (COUPE D'UN)

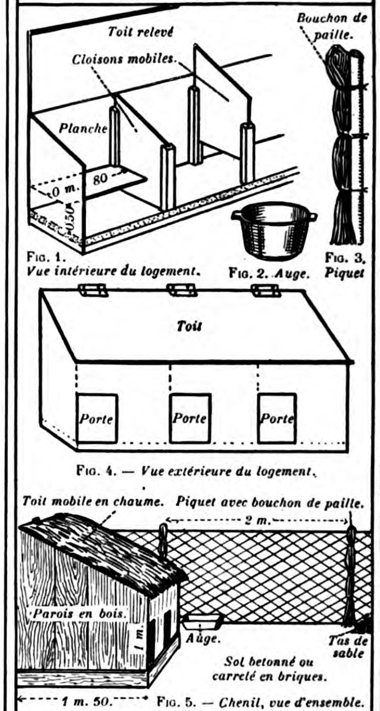


FIG. 1. *Vue intérieure du logement*. FIG. 2. *Auge*. FIG. 3. *Piquet*. FIG. 4. — *Vue extérieure du logement*. FIG. 5. — *Chenil, vue d'ensemble*.

Dans un chenil clos par un mur ou une palissade d'au moins 1 m., les chiens n'aboient presque pas, car ne voyant point ce qui se passe au dehors, ils demeurent plus tranquilles. Il est nuisible de les attacher dans les niches.

CHEPTEL. — *V.* LOUAGE.

CHÈQUE. — DÉFINITION ET CARACTÈRES. — Le chèque, *écrit* sous la forme d'un mandat ou *ordre de paiement*, permet à une personne (appelée *tireur*) de retirer elle-même ou de faire verser aux mains d'un tiers (*le bénéficiaire*) tout ou partie des fonds *disponibles*, qu'elle a en dépôt chez une autre personne (*le tiré*) ou qui lui sont dus par cette dernière. Le tiré est généralement un banquier.

En pratique, le banquier qui a des fonds en dépôt remet au déposant un carnet à souches, dont les chèques sont détachés au fur et à mesure de leur utilisation. Le chèque ne peut être tiré que sur un tiers ayant une provision suffisante. Il est payable à vue, dans le délai de 5 j. (jour d'émission compris) si le tiré est sur la place même d'émission et dans le délai de 8 j. si le tiré est sur une autre place. Le chèque doit être timbré (0 fr. 10 chèque sur place ; 0 fr. 20 chèque de place à place), daté et acquitté par son bénéficiaire. Amendes en cas d'absence de timbre : 62 fr. 50 chèque sur place ; 6 p. 100 de la valeur chèque de place à place.

CHÈQUE BARRÉ (Loi du 30 décembre 1911). — Le chèque *barré*, traversé de 2 barres parallèles, ne peut être présenté au paiement *que par un banquier* ; il ne peut être tiré *que sur un banquier*. Le barrement peut être effectué par le tireur ou par un porteur.

Le barrement est *général* si le chèque ne porte entre les 2 barres aucune désignation ou seulement la mention *et Compagnie* ; il est *spécial* si le nom d'un banquier est inscrit entre les 2 barres. Le barrement général peut être transformé en barrement spécial. Le chèque à barrement spécial ne peut être présenté au paiement que par le banquier désigné ; toutefois, si celui-ci n'opère pas l'encaissement lui-même, il peut se substituer un autre banquier. Il est interdit au porteur d'effacer le barrement, ainsi que le nom du banquier désigné.

Le tiré qui paie le chèque barré à une autre personne qu'un banquier si le barrement est général, ou à une autre personne que le banquier désigné, si le barrement est spécial *n'est pas libéré*.

CHÈQUE POSTAL. — Pour la liquidation de vos comptes, faites-vous ouvrir un *compte courant postal*, par l'intermédiaire de n'importe quel bureau de poste ou de votre facteur.

Ce compte est alimenté par les versements effectués en numéraire dans n'importe quel bureau, soit par vous-même, soit par vos débiteurs.

Vous pouvez disposer des sommes inscrites à votre crédit au moyen d'une formule dénommée *chèque postal*, dont le montant peut être payé soit au domicile du bénéficiaire, soit au siège du bureau détenteur du compte courant, soit encore faire l'objet d'un virement et être porté au crédit de ce bénéficiaire lorsque celui-ci est déjà titulaire d'un compte courant postal.

L'ouverture d'un compte comporte un dépôt de garantie de 50 fr. La liste des titulaires de comptes est en vente, au prix d'un franc, dans tous les bureaux de poste.

Les versements effectués directement par les titulaires donnent lieu à une taxe de 0 fr. 10 portée au débit du compte ; ceux effectués par des tiers sont passibles de la même taxe que les mandats-cartes. — *V.* POSTES.

La taxe des retraits par le titulaire au moyen du chèque nominatif est de 0 fr. 10 ; celle des virements quel qu'en soit le montant est également de 0 fr. 10.

Les titulaires reçoivent gratuitement chaque quinzaine, notification de l'avoir net de leur compte. Ils peuvent, en outre, sur leur demande, obtenir des avis supplémentaires contre redevance mensuelle de :

0 fr. 25 pour un avis hebdomadaire ;
0 fr. 75 pour un avis bihebdomadaire ;
2 frl 50 pour un avis quotidien.

CHEVAL. — I. *Achat.* — II. *Vente.* — III. *Hippologie.* — IV. *Élevage.* — V. *Dressage, débourrage.* — VI. *Chevaux vicieux.* — VII. *Soins pratiques.* — VIII. *Transport en chemin de fer.* — IX. *Maladies.*

I. ACHAT. — Pour l'achat d'un cheval, ne traiter qu'avec des marchands d'une honorabilité et d'une solvabilité certaines ; ne pas oublier que si la loi du 2 août 1884 garantit l'acheteur en cas de vice rédhibitoire chez l'animal acheté (*V.* VICES RÉDHIBITOIRES), cette garantie devient illusoire si le marchand n'est pas solvable.

L'acheteur inexpérimenté se fera prudemment assister par un ami *réellement* compétent ou par un vétérinaire.

PROCÉDÉS DES MAQUIGNONS. — TRUQUAGES. — Ils sont nombreux.

Un cheval maigre, qui a souffert, est refait par la nourriture ; au cheval étroit de boyaux, maigre, levretté, on donne des farineux, des fourrages, des grains cuits, du riz crevé ; à ceux qui arrivent de l'herbage et ont le ventre de vache, du grain sec, qq. purgations ; avec de bons pansages, massages à la serviette chaude, de longs séjours dans des écuries tièdes et obscures, sous de grosses couvertures, on obtient un poil fin, une peau souple ; des bandes de flanelle, imbibées de solutions camphrées, des massages, des douches font disparaître la fatigue des membres. L'acheteur d'un cheval préparé de la sorte s'attachera à le remettre progressivement en chair et en haleine.

La *toilette* a pour but de donner de la finesse et de la distinction au cheval qui en manque, de corriger ses défectuosités et d'exagérer ses beautés. Pour atteindre ce résultat, on tond, on arrange la queue et la crinière, on fait les crins des membres, les poils des oreilles et des ganaches, on arrange les pieds (à l'aide de la râpe et d'une ferrure très juste, les pieds larges deviennent des pieds de poulain).

La gutta-percha et le sulfure de carbone oblitèrent les brèches, dissimulent les opérations subies, etc. Le beau port de queue qui donne l'élégance et la distinction, et qui est considéré comme indice d'énergie, s'obtient par l'introduction dans l'anus d'un morceau de gingembre préalablement mâché.

Afin de faire paraître un cheval plus grand, plus fort, mieux conformé, de mettre en valeur la grâce de ses attitudes, le brillant des allures, on le place sur un plan plus élevé que l'observateur.

On lui a appris à se placer, se camper, à sortir son encolure, à corriger ses aplombs, à faire le beau. On l'a exercé au pas, à la cravache, à enlever l'arrière-main, à actionner l'avant-main à exécuter rapidement les demi-tours. Puis on *le trotte*, retenu en avant par le groom, poussé en arrière par les claquements du fouet et de la cravache il acquiert vite un trot enlevé, un air énergique, des attitudes séduisantes. Aux chevaux lymphatiques et nonchalants, on distribue une volée journalière de coups de fouet et une forte ration d'avoine.

II. VENTE. — Quand on a un cheval à vendre, le vendre pour ce qu'il est et ce qu'il vaut, selon ses aptitudes, son âge, le cours moyen et la saison. S'il est hors d'âge et vendu au-dessous de 200 ou 250 fr., l'acheteur ne peut exiger aucune garantie et n'a aucun recours, à moins d'une maladie entraînant la saisie après abatage pour la boucherie. Dans tous les cas, on peut exiger le paiement comptant, à moins de connaître l'acheteur. Si c'est un cheval de prix, les amateurs ne manquent jamais d'affluer et d'en déterminer la valeur par leurs offres.

CARACTÉRISTIQUES DU BON CHEVAL. — Elles varient un peu suivant l'usage auquel est destiné l'animal. Voici pourtant les traits généraux qu'on retrouve dans tout bon cheval : tête carrée ; front long et large ; chanfrein droit et large ; auge concave et profonde ; œil grand et bien ouvert, légèrement à fleur de tête, mobile et expressif ; regard éveillé ; oreilles courtes, bien plantées, très mobiles, peu poilues à l'intérieur ; naseaux bien ouverts ; lèvres minces ; peau fine et transparente, poils fins. Encolure forte, souple, pyramidale ou droite, ni trop longue ni trop courte, mais proportionnée à l'ensemble du cheval. L'encolure dite *droite* est la mieux conformée.

Poitrine large, longue et profonde ; poitrail développé et musclé (pas trop large pour le cheval de selle) ; garrot élevé, prolongé en arrière, net et sec ; dos bien droit ou remontant très légèrement d'avant en arrière, large, court, souple et musclé ; côtes allongées, espacées et régulièrement cerclées ; passage des sangles aplati sous le ventre et arrondi sur les côtes. Ventre arrondi, bien développé ; flancs pleins et courts ; rein large, court et horizontal, uni à la croupe sans solution de continuité (rein bien attaché). Bassin très développé à hanches longues et larges ; croupe d'une inclinaison moyenne, très musclée, longue et large ; anus bien marronné ; queue bien attachée, ni trop haut, ni trop bas, d'une longueur moyenne ; crins fins et soyeux. Les membres antérieurs à aplombs réguliers (une perpendiculaire au sol doit passer par le milieu du sabot, du boulet et du genou) ; épaule très musclée, longue et oblique d'arrière en avant, plutôt sèche ; bras long et incliné dans un sens contraire à celui de l'épaule suivant un angle d'env. 105° ; avant-bras bien musclé et long, coude dans un plan parallèle à l'axe du corps ; genou vertical, suffis. descendu, large et long ; canon vertical, large et court, sans tares, tendons secs et détachés, boulet large, arrondi en olive, sans tares ; paturon de longueur moyenne, assez large, sans tares ni crevasses ; couronne large et unie ; pieds arrondis, évasés et larges ; paroi légèrement inclinée ; corne de la sole bien compacte ; fourchette développée. Membres postérieurs à aplombs réguliers (une perpendiculaire au sol doit passer par le milieu du sabot, de la pointe du jarret et du derrière des fesses) ; hanche saillante ; fesses et cuisses présentant des saillies musculaires bien accusées (cheval bien culotté ou bien gigoté) ; fesse bien descendue et longue ; cuisse longue et inclinée d'arrière en avant ; jambe longue et musclée ; jarret large, épais, incliné, sans tares ; pieds plus ovales et moins inclinés que les pieds antérieurs ; sole plus creuse et talons moins rapprochés.

III. HIPPOLOGIE. — ORGANES INTERNES. — Le système musculaire du cheval est très développé ; les muscles commandant aux mouvements extér. sont d'une grande élasticité ; ceux qui commandent aux mouvements intér. n'ont que des contractions très lentes et indépendantes de la volonté.

Le mécanisme de la circulation du sang est analogue à celui de l'homme. Un cheval adulte possède de 19 à 25 l. de sang.

Le système respiratoire est de vaste capacité, car il absorbe environ 20 l. d'air à ch. inspiration.

L'appareil digestif du cheval fonctionne comme l'appareil digestif humain.

LA DENTITION. — Le cheval dont la dentition est complète (vers la 5e année) a 40 dents : 12 incisives, 4 crochets et 24 molaires. Les incisives, au nombre de 6 à ch. mâchoire, portent le nom de pinces (celles du milieu), de mitoyennes (celles qui flanquent les pinces) et de coins (celles qui sont aux extrémités de l'arcade dentaire).

Les incisives supér. sont un peu plus longues et un peu plus larges que les infér.

La jument n'ayant pas de crochets n'a généralement que 36 dents. Celles qui, faisant exception à cette règle, possèdent des crochets, sont appelées juments *bréhaignes*.

La forme de la table dentaire (support des dents) varie beaucoup suivant l'âge de l'animal, c.-à-d. suivant le degré d'usure des dents (*V.* plus loin AGE). La dent sans trace d'usure est appelée *dent vierge*.

Le cheval a deux dentitions : 1° les dents de lait ; 2° les dents de remplacement. Les incisives de 2e dentition remplacent les pinces de lait entre le 30e mois et la 5e année.

LE PIED. — Le pied du cheval est recouvert par un sabot en corne composé de la *paroi* située à l'extér. du pied, de la *sole* qui forme le dessous du pied en contact avec le sol, et de la *fourchette*.

EXTÉRIEUR DU CHEVAL. — L'extér. du cheval se divise en 2 parties principales : 1° le tronc, qui comprend la tête, l'encolure et le corps ; 2° les membres antérieurs et postérieurs.

ROBES ET PARTICULARITÉS. — La robe est constituée par l'ensemble des poils et des crins. Sa couleur est variable à l'infini. Voici les principales nuances :

1° Robes, jambes et crins d'une couleur uniforme : BLANCHE : *blanc mat, blanc porcelaine, blanc sale.* ‖ NOIRE : *noir, noir mal teint.* ‖ ALEZANE (couleur fauve) : alezan, alezan clair, alezan foncé, alezan châtain, alezan brûlé, alezan cerise. ‖ CAFÉ AU LAIT.

2° Robes d'une couleur uniforme, jambes et crins noirs ISABELLE (robe café au lait). ‖ BAI (fauve chaud) : *bai, bai clair, bai foncé, bai châtain, bai marron, bai brun, bai cerise.* ‖ SOURIS.

3° Robes de deux couleurs mélangées : GRISE (mélange de poils noirs et blancs) : *gris, gris clair, gris foncé, gris de fer, gris tourdille.* ‖ AUBÈRE ou PÉCHARDE (mélange de poils blancs et fauves). ‖ LOUVET (poils jaunes et noirs).

4° Robes de trois couleurs mélangées : ROUANE (poils fauves, noirs, blancs) : *rouan, rouan clair, rouan foncé, rouan vineux.*

5° Robes de deux couleurs non mélangées : PIE (blanc et noir, blanc et roux) : *pie noir, pie bai, pie alezan, pie souris.*

La robe blanche n'existe pas chez les poulains : ceux-ci sont plus ou moins gris et ont touj. des poils noirs, blonds, jaunes ou rouges disséminés sur le fond de la *robe*.

AGE. — L'examen des dents permet de reconnaître assez exactement l'âge d'un cheval, mais un œil exercé peut en général déterminer cet âge au seul aspect extér. de l'animal.

Avec l'âge, le bord libre des ganaches s'amincit, les tempes deviennent osseuses, les salières se creusent, des poils blancs apparaissent aux sourcils, aux salières et aux naseaux. La forme générale du corps se modifie ; les angles sont osseux, plus secs et plus aigus. Les aplombs sont irréguliers et des tares sont visibles sur les membres. La physionomie même du cheval se fait vieillote. Enfin l'arcade dentaire formée par les incisives devient irrégulière.

ALLURES. — Les allures sont les différents modes de progression du cheval.

Elles peuvent être *dures, douces, légères, lourdes, aisées, réglées.*

On appelle *battue* le bruit que fait le pied frappant le sol; *temps*, la durée qui sépare deux battues successives ; *foulée*, l'espace couvert par un pas complet ; *empreinte*, la trace laissée sur le sol par le poser d'un pied ; *piste*, la succession d'empreintes indiquant la direction de la marche.

Pas. — La vitesse augmente du pas au trot et du trot au galop, si le cheval utilise le maximum de ses moyens dans ch. allure ; sinon, le galop peut être obtenu à un train bien au-dessous du trot et notamment du trot de course.

Le pas est une allure lente (marchée) en 4 temps, dans laq. les 4 membres, associés par paires diagonales, se posent l'un après l'autre en faisant entendre 4 battues également espacées et bien distinctes. Sa longueur est variable avec chaque individu (1 m. 80 env. pour un cheval de 1 m. 60 de taille) ; sa vitesse moyenne est de 1 m. 60 à 2 m. par seconde.

Le pas est l'allure recommandée pour commencer et terminer les marches, descendre ou gravir les pentes.

Trot. — Le trot est une allure sautée qui s'effectue en 2 temps par bipèdes diagonaux et fait entendre 2 battues. Longueur moyenne du pas de trot : 2 m. 40 pour un cheval de 1 m. 60 ; vitesse moyenne : 240 m. par min.

Galop. — Le galop est une allure sautée, de 3 ou 4 temps, dans laq. les battues s'effectuent comme suit : un membre antérieur, les 2 du bipède diagonal opposé et enfin le membre postérieur opposé en diagonale au 1er. Le galop ord. est à 3 temps et le galop de course à 4.

La longueur du pas de galop est susceptible de varier entre 2, 3, 4, 5, 6, 7 m. suivant qu'il s'agit du galop de manège, de chasse ou de course. La moyenne longueur du pas pour un cheval de 1 m. 60 de taille serait de 3 m. 60 au galop ord. et la vitesse de 300 à 360 m. à la min. Le temps de galop ord. ne dépasse guère 6 à 8 kil.

ALLURES IRRÉGULIÈRES. — *Amble.* — Allure en 2 temps marchée, plus rapide que le pas, caractérisée par la dissociation des battues latérales ; elle peut être comparée aux mouvements des jambes de 2 hommes marchant *au pas*, l'un derrière l'autre.

Certains chevaux normands font facilement 10 kil. à l'heure à l'amble, et peuvent couvrir 120 kil. dans la même journée.

Aubin. — Défectuosité du trot ; dans cette allure le cheval trotte du devant et galope du derrière, ou inversement ; c'est un symptôme de fatigue ou d'usure.

Le saut. — Peut s'exécuter en *hauteur*, en *largeur* et de *haut en bas*, le cheval étant au pas, au trot ou au galop : il atteint sa puissance maximum s'il est entamé au galop. En hauteur, un cheval monté franchit de 1 m. à 1 m. 60. En largeur, un cheval vigoureux franchit facilement de 4 à 6 m.

IV. ÉLEVAGE. — REPRODUCTION. — Il est nécessaire de rechercher chez l'étalon les qualités qu'on désire pour les produits : par-dessus tout, un bon tempérament, l'harmonie dans les formes, la perfection des sens. Dans le choix qu'on fera, on tiendra compte du pedigree et des performances. Un cheval qui compte une nombreuse lignée d'ascendants renommés a des chances d'être lui-même un bon sujet ; il doit être fort, puissant en intensité ou en étendue de contraction suivant le cas ; il sera bien charpenté, il aura des membres larges et d'aplomb, des articulations et des tendons nets, fouillés.

C'est entre 5 et 15 ans que l'étalon est le meilleur. Les juments ne deviennent vraiment aptes à la reproduction qu'après la 3e année, les étalons lorsqu'ils ont mis toutes leurs dents.

Dès que la jument a mis bas et qu'elle est délivrée, la bouchonner doucement, la couvrir de grosses couvertures, lui faire boire un demi-seau d'eau tiède additionnée de farine d'orge ou de froment et d'une poignée de sel. Ensuite on lui donne son poulain à lécher, à sécher et à allaiter. Il ne faut plus alors qu'une abondante litière, du repos, du calme, une nourriture substantielle et rafraîchissante.

PREMIERS SOINS A DONNER AUX JEUNES POULAINS. — Les soins à donner au jeune poulain comportent surtout une grande propreté et une hygiène parfaite. Bien traité, il s'accoutume aux caresses de l'homme. Ce résultat acquis, l'habituer peu à peu au frottement de la brosse en crin ou en chiendent ; en le pansant, éviter d'irriter l'épiderme et de l'écorcher. Si l'animal est très sensible, employer une serviette ou une époussette en cuir très souple. Pour l'habituer au ferrage, on lève alternat. ch. pied dont on frappe la corne avec le dos de la brosse. Au bout d'un an, on garnit la tête du poulain d'un licol en cuir, qu'on attache à la mangeoire. Au pâturage, ce licol devra être retiré, pour ne point gêner les mouvements de l'animal, qui en pleine liberté gagne des forces, fortifie ses muscles et améliore sa respiration.

A 2 ans, le licol est remplacé par un bridon et un mors brisé, ajusté de façon à ne point blesser la nuque et les lèvres.

ALIMENTATION PROGRESSIVE. — Ne sevrer les poulains que progres. vers 18 ou 20 mois, les conduire au pâturage (été et automne). Le régime est alors exclusivement herbivore. L'hiver, rentrés à l'écurie, leur donner une alimentation de foin, son, avoine, maïs, orge, etc.

APPRIVOISEMENT. — Dès la mise du licol, le poulain entre dans la période d'apprivoisement. Fixer alors une courte longe au licol qu'il porte ; elle permet de tenir le poulain dans toutes les occasions et donne prise à la main sur l'animal sans l'effrayer. Ou encore : fixer une corde, qui traîne à terre, à l'anneau de la courte longe. Le poulain s'habitue à soutenir le poids de la longe et l'homme, en posant le pied sur la corde, peut, sans lutte, s'emparer de la bête la plus rétive. Si le poulain résiste à l'action de la longe, lui céder la main, il abandonne sa résistance. Pour lui apprendre à suivre, le promener ch. j. avec sa mère et ne l'éloigner de celle-ci que progressivement. Avant le sevrage, l'habituer à rester attaché, en ayant soin de ne le tenir à la longe que pendant qu'il mange. Augmenter ens. peu à peu la durée. Ce procédé sera employé tout l'hiver. Le printemps et l'été suivants, au régime du pré, l'animal sera muni d'un licol à courte longe et tenu en main très souvent. Durant cette période, examiner ses pieds attentivement, de manière à redresser les aplombs défectueux. Au 2e automne, commencer le débourrage du poulain, qui se continue pendant l'hiver et se reprend l'automne d'après.

V. DRESSAGE. — DÉBOURRAGE. — Il existe deux méthodes pratiques de débourrage : 1° Le travail à la longe ; 2° Le travail dans les grandes guides, ce dernier complétant le premier, surtout pour le dressage à la voiture. L'âge du débourrage dépend de la race, du tempérament, du mode d'élevage et de l'usage qu'on fera du cheval. En général, le cheval de 5 ans dispose de toutes ses forces musculaires et peut dès lors être dressé sagement. Le travail à la longe est à la portée de tout le monde. Il a pour but d'assouplir, de calmer le cheval, en lui imposant un travail modéré ; ne pas l'affoler, ne pas le frapper et éviter de le faire tourner à une allure trop vive dans un cercle restreint. Le travail à la longe accoutume le cheval à la voix et au fouet de son maître. Le pratiquer dans une cour, en plein air, dans un manège, sur un sol présentant, si possible, la configuration d'une cuvette de 15 à 20 m. de diam., ce qui facilite l'appui du cheval. A défaut de cette particularité, un terrain profond et remué rend à peu près les mêmes services.

VI. CHEVAUX VICIEUX. — *Le rueur.* — Le cavalier habile peut touj. maîtriser et réprimer le rueur. Au pansage, quand on le garnit, quand on l'attelle, on emploie le trousse-pied, les entraves, le tord-nez, la longe attachée haut, le masque, etc. Une fois attelé on dispose sur la croupe la plate-longe, fixée aux brancards ; efficace sur une voiture à 2 roues, la plate-longe devient inutile sur les voitures à 4 roues légères, le cheval qui rue enlève facilement l'avant-train d'un coupé ou d'un breack, et risque d'enfourcher le brancard. Les juments dites *vyneuses* ou *pisseuses*, ont une tendance marquée à ruer ; et elles ruent avec acharnement. On remédie à la ruade par l'usage de l'enrênement libre, c.-à-d. que la rêne partant du frontail en passant par la poulie d'un mors de filet, remonte jusqu'à la panurge, puis, passant par les anneaux du collier et de la sellette, au lieu de se fixer sur le bouton de cette dernière, se prolonge jusqu'aux mains du conducteur, qui n'a qu'à tirer sur elle pour maîtriser l'animal. Aucun cheval ne peut ruer à la voiture avec ce système.

Si le cheval rue pour se défaire de son cavalier, une correction devient nécessaire, et la cravache est préférable à l'éperon.

Le cabreur. — C'est le pire vice du cheval. A l'écurie, on l'attache court ; on fixe la longe au genou au moyen d'un bracelet. Dehors, on fait usage de la martingale, soit à la selle, soit à la voiture.

Pour le corriger pendant la pointe, on rend les rênes en lui appliquant une sévère correction avec la cravache.

Le tireur. — S'appliquer à le maintenir suffis. en arrière, au moyen de harnachements appropriés. Le filet releveur, les rênes allemandes, la martingale sont à employer en tenant compte de la position de tête du cheval. S'il tire la bouche ouverte, la lui fermer au moyen d'une muserole ou serrer la gourmette autant qu'il est possible.

L'emballeur. — Il l'est par frayeur et par souffrance ; l'habituer aux choses qui causent sa frayeur ou supprimer celles qui occasionnent sa souffrance.

Le peureux. — Lui donner confiance, le laisser écouter et regarder, le rassurer de la voix ; ne pas le brusquer, mais s'imposer, empêcher le demi-tour ou l'écart. L'éducation bien dirigée et l'habitude familiarisent le cheval avec les bruits dont il pourrait s'émouvoir. Les œillères ne sont pas un palliatif à la peur, il est préférable de les supprimer, elles

ne sont utiles que pour protéger les yeux contre les coups de fouet imprudents.

Le rétif. — Ce vice provient souvent d'un mauvais dressage, de la brutalité ou de l'inexpérience du cavalier. Les résistances sont vaincues par la douceur, par la patience et le calme, plutôt que par des emportements et des éclats de voix.

Cheval qui ne veut pas galoper. — Mal dressé, éducation complète à refaire.

Cheval se braquant sur une rêne. — Le forcer à se tenir droit dans ses rênes, quelle que soit la position de sa tête. Le motif de ce braquement est l'effort opposé par le cheval, à l'action du mors. Une tension soutenue sur l'autre rêne provoque le contact du mors sur les deux barres et le cheval, ne trouvant plus de soulagement du côté où il se porte, se replace lui-même dans la position normale.

Cheval portant au vent. — Employer des martingales ou des rênes fixées à l'anneau d'un collier de chasse.

Cheval s'encapuchonnant. — Utiliser : le mors à branches courtes et le gage qui agissent sur le relèvement de l'encolure.

Cheval battant à la main. — *Remède* : main légère, emploi du mors à branches courtes (gourmette serrée) et de la martingale.

Cheval qui ne veut pas trotter. — *Remède* : le pousser en avant, puis le reprendre ; il passera ainsi du galop au trot.

Le tic de l'ours (balancement d'un pied sur l'autre sur les jambes de devant). Le seul remède est le box. Le tic, proprement dit, c'est l'habitude de déglutir de l'air tantôt *avec*, tantôt *sans* appui : le cheval appuie ses lèvres, ses dents ou son menton sur un corps quelconque : mangeoire, râtelier, bat-flancs, timon ou brancard).

Le tiqueur a le défaut de se ballonner et d'être sujet à des coliques, de se détériorer les dents et de dégrader les objets à sa portée. Celui qui tique au vent, sans appui, roue son encolure ; il semble que cette attitude soit nécessaire pour déglutir l'air. A l'écurie, supprimer toute saillie, et employer un collier *antitiqueur* ; badigeonner les parois à portée de la bouche avec de l'*assa fœtida*. Certains chevaux gaspillent l'avoine, soit en la jetant hors la mangeoire avec le nez, soit en regardant autour d'eux à chaque bouchée. *Remède* : une mangeoire large, puis une grosse pierre de sel gemme en permanence ; maintenir le calme dans l'écurie au moment des repas et isoler les chevaux trop facilement distraits.

Cheval ruant et tapant à l'écurie. — Empêcher le ballant des bat-flancs, les entourer de tapis et de rembourrage pour atténuer la sonorité des coups, on réunit aussi les 2 membres postérieurs par une entrave à bracelets bouclés au-dessus des jarrets, on peut aussi fixer au paturon un bracelet muni d'une chaîne de 40 cm. de long. munie d'un boulet en bois. L'emploi d'une musette remplie de sable attachée à la queue est efficace pour empêcher le cheval de ruer à l'écurie.

Cheval mordeur. — Employer contre lui la muselière, le bâton de surfaix ou la longe rigide. Le remède le plus efficace est le suivant : ne s'approcher de lui (qu'il soit à l'écurie ou attelé), qu'armé d'une palette d'épaule de mouton passée 10 min. dans la friture bouillante. La main et le morceau brûlant sont dissimulés sous une mousseline à beurre ; le cheval couche les oreilles, étend la tête, crispe les lèvres, se jette sur la main et mord violemment la viande grésillante, qui lui brûle le palais, la langue et les lèvres. Il est guéri pour toujours.

Cheval qui recule. — Sensibilité excessive de la bouche, faiblesse des reins ou des jarrets, manque de confiance en la main conductrice : de là, refus de partir, puis recul. *Remède* : patience, douceur et fermeté. Pendant qq. temps, user des ménagements, éviter la surcharge, etc.

Cheval laissant pendre sa langue. — Faire une pochette en cuir et la disposer sous la bride au moyen d'une légère courroie.

Cheval se frottant la queue contre les corps environnants. — Propreté méticuleuse ; lotions éthérées tous les 2 ou 3 j.

Cheval mangeant sa couverture. — On emploie un collier à chapelet ou un bâton de surfaix.

Cheval se couchant en vache. — Envelopper le pied ou l'entourer d'un bourrelet de cuir ou bien ferrer à la turque, c.-à-d. couper la branche interne du fer.

Cheval se grattant du pied et se prenant dans la longe. — Munir le surfaix de 2 anneaux, à l'emplacement de la selle, y boucler un poitrail muni au milieu d'un anneau extér. ; puis passer la longe dans cet anneau et dans celui de la mangeoire.

VII. SOINS PRATIQUES. — ALIMENTATION. — On nourrit le cheval également de paille, d'avoine, de foin et de son. La ration quotidienne varie suivant la taille du cheval. Avoine, 8 à 12 l. ; foin, 3 kg. ; son, 6 litres ; paille, une botte tant comme litière que comme nourriture.

RÉGLEMENTATION DES REPAS. — *Au réveil* : un peu de foin 1/2 botte de paille comme litière ; boisson à volonté ; 2 l. d'avoine, 1 l. de son.

A midi : boisson à volonté ; 3 l. d'avoine ; 2 l. de son.

Le soir : 2 kg. de foin ; 1/2 botte de paille au râtelier ; boisson à volonté ; 5 l. d'avoine ; 3 l. de son.

Les meilleures avoines sont les françaises.

ÉCURIE. — Aux écuries en pente de l'ancien système, préférer les écuries horizontales à drainage au moyen de caniveaux recouverts de plaques de fonte pour chaque stalle.

Pavage. — Le meilleur est le pavage en briques posées sur champ et dont les joints doivent être cimentés avec un soin particulier. On pave aussi en bois, au moyen de pavés de sapin de 0 m. 25 à 0 m. 35 de haut, posés debout sur sol sablé ; les joints sont également cimentés.

Box. — L'avantage est de laisser ici le cheval en liberté.

Aération. — Se fait à hauteur de tête et derrière les chevaux.

Hauteur et largeur des écuries. — Les meilleures dimensions sont : hauteur : de 3 m. à 4 m. : largeur : calculée sur la hauteur de chaque cheval au garrot, pour lui permettre de se coucher.

Plafond de l'écurie. — Le faire établir au moyen de solives en fer placées à 0 m. 70 ou 0 m. 80 d'axe en axe et reliées par des voûtes de briques pleines ou creuses.

Séparations. — Les séparations qui empêchent les chevaux de se battre doivent être établies fixes et à hauteur voulue.

Bat-flanc (dans les cas où il est employé). — S'établit au moyen de simples planches placées haut ou bas (si le cheval rue) et recouvertes de paillassons.

Le bat-flanc sera touj. soutenu par des sauterelles de bat-flanc qui permettent de le faire tomber à terre.

Stalles. — Elles doivent être établies en tenant compte que la largeur des intervalles doit être de 1 m. 60 à 1 m. 70 et leur long. de 3 m. à 3 m. 45. Les parois des stalles doivent être solidement construites, sous peine d'être facilement démolies par les chevaux.

Portes des écuries : A un vantail : doivent avoir 1 m. 15 de largeur ; à deux vantaux, de 1m.30 à 1 m. 50. Mettre autant que possible un rouleau de bois de 1m.50 de haut aux angles des portes, comme pour les étables à moutons. Ce système empêche le cheval de s'écorcher dans les sorties précipitées.

Température des écuries. — Les écuries doivent être tempérées et aérées.

Mangeoires. — Les meilleures seront en ciment armé, et divisées en autant de compartiments qu'il y aura de chevaux : chaque compartiment aura 0 m. 70 de long, 0 m. 35 de profondeur ; le fond aura 0 m. 35 de largeur et l'ouverture supér. 0 m. 45 ; le bord supér. sera à 1 m 10 du sol. Elles seront supportées par des massifs en briques ou en ciment laissant un vide sous elles.

L'attache. — La meilleure consiste en un anneau fixé à la mangeoire à g. du cheval. On y fait passer la longe munie d'un billot. Mais si le cheval gratte, et risque de se prendre le pied dans la longe, disposer sur ses épaules un poitrail de cuir assez solide et muni d'un anneau horiz. dans leq. passera la longe partant du licol à l'anneau de la mangeoire ; le poitrail sera fixé aux 2 anneaux d'un surfaix par 2 croissants ou 2 T. Pour détacher le cheval, il suffit de déboucler le surfaix et le licol, sans sortir les T du poitrail des anneaux du surfaix. Avec ce système, aucun cheval ne peut s'empêtrer et il peut se coucher et même se rouler sans aucun risque.

Le râtelier. — Est généralement en bois ; il est préférable en fer, ou en fonte ; il est placé à 0 m. 30 au-dessus des mangeoires et mesure 0 m. 60 de hauteur. Dans les écuries de luxe, il est placé au même niveau que la mangeoire et à côté d'elle. Cette disposition évite la fatigue des reins et des jarrets, la malpropreté de la crinière et du toupet, les accidents des yeux.

La litière. — Elle doit être changée toutes les fois qu'il est nécessaire. Ch. matin, le fumier est enlevé à la vanette et la paille mouillée avec la fourche : elle est remplacée par de la paille fraîche.

Le fumier. — Il doit être porté dans une fosse ou sur le tas à fumier, placé à bonne distance de l'écurie.

Toilette. — La toilette du cheval doit être faite dès le réveil, en évitant les courants d'air et la fraîcheur du matin.

SOINS A DONNER AUX CHEVAUX. — S'assurer d'abord qu'il n'y a pas de cheval malade ou que le matériel d'écurie n'a pas été abîmé par les chevaux pendant la nuit. Conduire les chevaux à l'abreuvoir ; leur distribuer au retour le premier repas, composé d'avoine. Procéder ensuite au pansage de la façon suivante : avec l'éponge mouillée, laver les yeux, le front et les naseaux ; curer les pieds ; brosser avec un bouchon de chiendent le corps entier du cheval ; laver les organes et l'anus, enlever la poussière et la crasse, au moyen de la brosse de crin ; peigner et brosser la crinière, puis la queue, dont on sépare les crins par mèches, on la prend alors à pleine main et imprime à la main un mouvement de descente, qui, répété, lui donne du brillant ; frictionner le cheval avec un torchon dans le sens du poil ; graisser la sole et les sabots avec de l'huile de pied de bœuf ; promener une brosse humide sur la crinière et la queue ; recouvrir le cheval, qui est reconduit dans son box (lorsque le temps le permet, faire le pansage en plein air).

Le massage des jambes se fait à la main, le tendon tenu entre le pouce et les autres doigts de la main, et le mouvement a lieu posément.

Pour donner une suée à un cheval, procéder de la façon suivante (d'après Sidney) : la nuit précédente, ne pas distribuer de foin ; le matin, une ration de graines et un demi-seau d'eau ; ens. le cheval, garni d'une couverture et d'un capuchon de suée, dont l'épaisseur est deux fois celle des couvertures ord., sera conduit dans un champ environnant l'écurie, où on le promènera jusqu'à ce qu'il se soit vidé ; ceci fait, lui imposer 20 min. de trot, 10 min. de petit galop, à une allure moyenne qui lui fera couvrir de 6 à 9 kil. dans la demi-heure.

Le ramener aussitôt à l'écurie, jeter sur lui 6 couvertures et le laisser ainsi pendant 15 min., après quoi, le masser, le bouchonner et le frotter jusqu'à ce qu'il soit sec. Lui distribuer de la nourriture et, après une demi-heure de repos, le conduire à sa promenade habituelle de l'après-midi.

Bains et douches. — Les douches et les massages jouent un grand rôle sur la santé du cheval. Elles régularisent la circulation du sang. Quand on donne la douche, il faut l'appliquer ni trop faible, ni trop forte et sans jamais la prolonger. Les moyens employés à cet effet sont les pompes à main ou les prises d'eau ord., lorsque la pression est suffisante. Dans ce cas, qq. mètres de tuyaux sont d'un prix peu élevé.

Bains de pieds et jambes. — Doivent se donner pendant 1 h. au moins, 2 au plus, en ayant soin que l'eau ne touche pas le ventre.

Flanelles. — Les flanelles ont pour but de produire une chaleur qui active la circulation du sang et réchauffe les membres qui en sont couverts. La flanelle employée habit. est une bande de laine tissée de couleur grise et terminée par deux rubans de fil.

La pose des flanelles se fait comme suit : les ficelles roulées les premières, l'extrémité en est appliquée au tiers supér. du canon, puis elles sont descendues en enroulant jusqu'au paturon. On enveloppe ou non ce dernier ; puis on remonte de façon identique ; les rubans sont noués à l'extér. du membre. Si les flanelles produisent une irritation de la peau, laver les jambes avec de l'eau fraîche mélangée de crésyl ou de biborax. Supprimer même les flanelles, si cela devenait nécessaire.

Guêtres. — Les guêtres en tissu caoutchouté produisent les mêmes effets que les flanelles, sauf qu'elles causent parfois des excoriations, quand de petites pierres s'introduisent entre elles et la peau.

SOINS A DONNER AUX PIEDS. — *Hygiène.* — Pour conserver le pied, il faut : laisser aux poils de la couronne assez de longueur pour recouvrir et protéger le bourrelet ; respecter la sole et la fourchette, ne pas attaquer le vernis de la muraille, au-dessus des rivets, laver et brosser t. les j., puis enduire la fourchette de *goudron* de Norvège et de compresses d'étoupe imbibées d'eau blanche ; aussitôt après lavage, on graissera le pied avec un onguent composé de *graisse* et de *goudron* de bois ; pour activer la pousse de la corne on frictionnera t. les j. sur le bourrelet et la couronne avec de l'huile de foie de morue cantharidée, exceptionnellement on utilisera l'huile de cade, pour les pieds souffrants, sinueux, etc. Les soins donnent de bons résultats, mais à condition de graisser les sabots aussitôt après.

Le fer. — Est une lame métallique contournée sur elle-même, percée de trous et maintenue sur le pourtour intér. du sabot à l'aide de clous implantés dans la *muraille.* Il a pour but de protéger le pied contre l'usure, sans gêner son fonctionnement normal ; il se divise en plusieurs régions qui sont : la *pince,* partie médiane antérieure ; les *mamelles* externes et internes, situées de chaque côté de la *pince* : les *branches* du dehors et du dedans, et enfin les *éponges* ou extrémités des *branches*. Le fer *trop long* expose le cheval à forger ; *trop court,* il fausse les aplombs ; *trop lourd,* il fatigue, expose à buter et exige de gros clous qui font éclater la *muraille* ; *trop léger,* il s'use vite, se déforme facilement et peut comprimer la sole. Les *chevaux de gros trait* exigent des fers épais en pince et en mamelles. Pour les *chevaux de trait léger* et d'allures rapides, les fers postérieurs seront cramponnés et assez épais à la pince et il y a avantage à amincir les éponges aux 4 pieds pour assurer la participation de la fourchette à l'appui. Il faut au cheval de course un fer léger, solide, constitué par une bande métallique très étroite, et profondément cannelée en dessous, les éponges finissent en biseau et raccourcissent encore le fer. On reconnaît que le pied est d'aplomb et que ses deux côtés se développent également en voyant si une ligne partant de la pince et passant par le milieu de la fourchette divise le pied en 2 parties égales, le développement d'un côté au détriment de l'autre détermine des tares.

Avant de ferrer un cheval, se rendre compte s'il bute, se coupe, etc., examiner le vieux fer qui, s'il est usé régulièrement, démontre la stabilité des aplombs. Veiller à ce que le maréchal touche légèrement la sole, les barres, la fourchette. — La ferrure doit laisser au pied son élasticité tout en le protégeant.

VIII. TRANSPORT EN CHEMIN DE FER. — On emploie des wagons à bestiaux et des wagons-écuries à stalles : les premiers ont 5 m. 40 de long et 1 m. 70 de haut, ils peuvent contenir 6 à 8 chevaux placés parallèlement à la voie et 5 ou 6 seulement dans le sens perpendiculaire. 1 cheval de 1 m. 55 de haut occupe 55 ou 60 cm. de largeur ; 1 cheval de 1 m. 80 occupe 80 à 90 cm.

On embarque au moins 2 h. après le dernier repas ; répandre la litière assez abondamment sur le plancher du wagon et sur le pont d'embarquement ; on commencera par faire entrer le cheval le plus docile, puis les autres sont introduits et rangés de ch. côté : ils sont attachés par la longe aux anneaux du plafond, la corde de poitrail est tendue devant les 4 chevaux, l'espace libre entre les deux rangées est réservé aux 2 hommes, au fourrage et aux sacs d'avoine.

Pendant la route, on fait manger les chevaux en leur donnant le foin à la main, l'avoine est distribuée dans les musettes. 1 seau d'eau suffit pour 2 chevaux. Dans les 12 premières heures, les chevaux supportent très bien ce genre de transport, mais au delà, ils sont incommodés, aussi quand les trajets sont longs et qu'on change de ligne, il y avantage à les faire reposer à terre une journée ou une nuit avant de les réembarquer.

Le débarquement s'exécute par les moyens inverses de l'embarquement, et il est bon, aussitôt qu'ils sont à terre, de faire marcher les chevaux pendant 1 h. pour leur retirer l'excitation nerveuse, l'engourdissement des extrémités et quelques symptômes de fourbure qui se produisent quand le trajet a été long.

IX. MALADIES. — SIGNES GÉNÉRAUX DE LA SANTÉ. — *Le cheval sain* se couche peu et le fait *en décubitus sur le sternum,* c.-à-d. sur ses coudes et sa poitrine plutôt que sur le côté ; debout, son attitude et ses mouvements sont aisés, son attention facile à éveiller, œil mobile, regard vif, bouche fraîche et humide, poil luisant, crins difficiles à arracher. A l'heure des repas, il manifeste sa faim. Son appétit est régulier, ses crottins sont ronds, luisants, sans mucosités, foncés plutôt que trop clairs.

Le cheval malade baisse la tête, est triste, se tient à bout de longe, se couche souvent ou ne se couche plus ; son appétit est capricieux, il a le poil piqué, le pouls agité ou imperceptible, le rein insensible à la pression ; la queue n'offre que peu ou pas de résistance au soulèvement ; il est plus ou moins tourmenté par la soif, devient mou au travail.

Le diagnostic des maladies internes étant difficile à faire, recourir, quand le cheval semble en mauvais état, au vétérinaire, qui prescrira le traitement à suivre.

MALADIES EXTERNES, PLAIES, ACCIDENTS. — *Abcès.* — Cataplasmes maturatifs, recourir au vétérinaire qui ouvrira au bistouri.

Atteintes. — Plaies que le cheval se fait généralement lui-même et dont le siège est au boulet, sur la couronne, le paturon, le canon, les talons. Remède : guêtres protectrices ; soins d'hygiène, lotion d'eau crésylée, pansements occlusifs et antiseptiques.

Bleime. — Contusion de la sole et des talons. Changer la ferrure qui est défectueuse.

Boiterie. — Provient de causes multiples, généralement excès de fatigue, mauvaise ferrure. Dans tous les cas, repos ; quand cela est nécessaire, changer la ferrure.

Capelet. — Sorte d'atteinte ayant son siège sur le calcanéum. Guêtre protectrice.

Crevasses. — Causes : malpropreté, froid, humidité. Remèdes : en premier lieu, corriger la cause ; puis traiter les plaies avec une solution de cocaïne au 1/10, ensuite avec antiseptiques, cataplasmes de son et de miel arrosés d'eau phéniquée. L'inflammation passée, utiliser l'une des compositions suivantes : 1° glycérine, acétate de plomb, laudanum, par parties égales ; 2° vaseline, 4 parties, iodoforme, 1 partie.

Coup de chaleur. — Asphyxie causée par un exercice violent et une température élevée. Signes : tremblement musculaire, muqueuses bleuâtres, gonflement des veines superficielles ; sueurs froides abondantes. Traitement : affusions d'eau froide vinaigrée ; frictions générales : injections sous-cutanées de verotine.

Contusions. — Multiples causes. Traitement : immobilisation de l'animal, bains, irrigations, pansements antiseptiques, vésicants, révulsifs.

Couronne. — Plaie aux genoux. Si elle est légère : bains, douches en pluie, glycérine, teinture d'aloès. Si elle est profonde : irrigation, pansements antiseptiques avec genouillères et bandes.

Eaux aux jambes. — Recourir au vétérinaire.

Efforts de tendons, de boulets. — Repos, feu en raies ; douches, puis bandes imbibées d'une solution astringente, eau blanche, sulfate de fer, alun, tanin, 5 à 10 p. 100.

Entorse. — Repos, bains prolongés dans l'eau courante. Bande de flanelle imbibée d'eau blanche. Sur les régions inaccessibles aux bandages (épaule, hanche), employer vésicatoire de teinture de cantharides.

Éponge. — Tumeur molle qui se développe au coude des chevaux qui se couchent en vache. Modifier la ferrure ; la nuit, ajuster autour du paturon un bourrelet de cuir. Traiter la tumeur en la perçant au cautère, puis faire à l'intérieur de la plaie des injections antiseptiques et caustiques.

Exostoses, périostoses. — Tumeurs osseuses, siégeant au jarret, au genou, au canon, à la couronne. Traitement : pommade de biiodure de mercure 1/8 ou de bichromate de potasse 1/10 ou onguent de Méré. Teinture d'iode.

Fistules. — Les traiter par les caustiques, au fer rouge, à l'azotate d'argent fondu. Les conseils du vétérinaire sont utiles pour déterminer l'origine de la fistule.

Fluxion périodique. — V. VICES RÉDHIBITOIRES. Est incurable.

Fourbure. — Par excès de fatigue. Traitement : frictions, massages, affusions froides sur la tête ; régime rafraîchissant ; sel de nitre, 50 à 100 gr. ; essence de térébenthine, 200 gr. Injections sous-cutanées de pilocarpine (10 à 25 centigr.).

Fractures. — Recourir au vétérinaire.

Furoncles. — Traitement : friction au populeum, à l'huile de laurier, à l'onguent gris. Lavements à l'iodure de potassium.

Gale. — Traitement : isolement, bonne nourriture, hygiène, tonte, savonnages et frictions avec l'un des produits suivants : 1° sulfure de potassium : 15 à 20 p. 100 : 2° décoction de jus de tabac ; 3° pétrole étendu d'eau : 1/3. Lotions d'hydrate de chloral au 1/10 pour calmer le prurit.

Gangrène. — Recourir au vétérinaire.

Gourme. — Recourir au vétérinaire pour empêcher les complications toujours possibles.

Hémorragies. — En attendant le vétérinaire, tamponner avec de l'amadou, du tan, du charbon de bois, de l'ouate, etc., puis compression à l'aide d'une bande de toile ou de flanelle.

Herpès. — Traitement : sondage partiel, lavages au savon de crésyl, application de lotions sulfureuses, alcooliques, sublimé au 1/1 000e, sulfate de cuivre à 4 p. 100, huile de cade, teinture d'iode.

Kystes. — Recourir au vétérinaire qui traite au bistouri.

Lumbago. — Traitement : repos. Cautérisations en raies ou en pointes. Appeler le vétérinaire.

Luxation. — Affusions d'eau blanche, irrigation constante en attendant le vétérinaire.

Molettes (tumeurs molles du boulet). — Traitement : frictions sèches, massages, douches, compresses astringentes.

Morve. — Abatage immédiat. Contagieuse et transmissible à l'homme.

Plaies. — Les plaies non empoisonnées seront traitées par des applications de glycérine iodée : si elles sont graves ou contuses, après application de glycérine, on appellera le vétérinaire : si elles sont empoisonnées (piqûres), on lavera largement, puis on cautérisera : fer rouge, potasse caustique, acide azotique. Les plaies virulentes seront imbibées d'éther ou de chloroforme pendant 2 min. tt. les 24 h., badigeonnées ens. au collodion, à la teinture d'iode. Irrigation continuelle quand la cicatrisation commence.

Seime. — Fente verticale de la paroi du sabot. Traitement : ferrure appropriée et barrage.

Vessigons. — Tumeurs synoviales du jarret. Traitement : douches, bains, frictions, massage : dans les cas graves, applications vésicantes, cautérisation en raies ou en pointes pénétrantes ; à l'intérieur : sel de nitre, 10 à 15 gr. ; salicylate de soude, 20 à 50 gr.

Cheval (*BOUCHERIE*). — Bien qu'admirablement proportionné et mieux constitué que le bœuf par rapport au rendement, le cheval ne saurait être comparé au bœuf au point de vue alimentaire.

L'introduction de la viande de cheval dans l'alimentation (surtout pour les hôpitaux) serait à recommander si les chevaux abattus étaient touj. reposés et engraissés en vue de la boucherie ; mais, par tempérament, le cheval se repose peu : sa viande est donc touj. légèrement fiévreuse. De plus, les muscles (partie essentielle de la viande) sont de tous les organes ceux qui auront le plus fonctionné et sur lesquels aussi aura le plus porté l'usure physiologique.

Lors même que l'état de graisse est encore appréciable, le muscle du cheval *usé* ou *vieux* ne peut être comparé à un point de vue quelconque au tissu musculaire du bœuf nourri et engraissé pour l'alimentation (Dr Moreau).

Ces réserves faites, il reste vrai que la viande de cheval, quand on peut s'assurer que le sujet est jeune, est bonne, recommandable surtout pour les anémiques, et qu'en tout cas elle a l'avantage de se vendre à meilleur marché.

Un propriétaire qui veut vendre un cheval pour la boucherie peut en retirer, suivant les cas, de 100 à 350 fr. S'adresser aux boucheries hippophagiques ou, à Paris, soit à Vaugirard, soit à Pantin. On abat à l'abattoir spéc. de Vaugirard près de 100 000 chevaux par an. Beaucoup sont impropres à la consommation, ils vont à l'équarrissage ; ceux qui ne sont pas saisis servent à faire des saucissons. Les qq. bons sont répartis dans les *boucheries hippophagiques* où ils sont débités et vendus à l'exclusion des viandes de bœuf, veau, mouton et porc. La consommation de la viande de cheval a augmenté en raison de l'accroissement de la population et un grand nombre de Parisiens mangent du cheval à leur insu.

Usages culinaires. — La viande de cheval hachée dans les proportions de 80 p. 100 avec du gras de porc fournit des saucissons que l'on fait sécher avant de les livrer à la consommation. Bouillie en pot-au-feu, elle a un goût plutôt désagréable. Elle s'accommode bien en daubes. Mais le meilleur emploi de la viande de cheval, quand elle provient d'un sujet jeune et sain, est de faire griller les faux-filets ou les romstecks. C'est ainsi qu'elle ressemble le plus à la viande de bœuf. Les morceaux les plus appréciés sont le filet, le faux-filet, le romsteck, la tranche et les hampes.

Ne pas manger de viande de cheval froide ou réchauffée ; elle aurait un goût désagréable.

CHEVALET DE PEINTRE. — Meuble destiné à porter la toile ou le panneau que l'on peint. Le modèle le plus simple, en bois blanc, suffit pour un débutant. Mais sa légèreté et l'inclinaison en arrière qu'il donne à la toile le rendent peu pratique. Le chevalet droit, sorte de potence, munie d'une tablette qui s'élève et s'abaisse par une vis, permet par sa solidité de supporter de grands et de lourds tableaux avec leur cadre. Divers modèles : les meilleurs ont double face et tiennent le tableau incliné à volonté. Le chevalet de campagne est nécessaire pour peindre dehors. En noyer, léger, articulé, il se replie et tient peu de place. Pour toiles et panneaux de petite dimension, on trouve des boîtes de campagne, dites boîtes-chevalets, qui forment chevalet et se placent à hauteur désirée.

CHEVALIER GENTIL (LE). — *V.* Jeux de société.

CHEVEUX (*HYG.*). — ENTRETIEN DES CHEVEUX DE FEMME. — En vous couchant, démêlez vos cheveux à l'aide d'un démêloir à grosses dents écartées. Passez plusieurs fois un peigne fin dans les cheveux démêlés en ayant soin de ne pas toucher la tête, mais seulement les cheveux, et brossez-les ensuite longuement. Nattez-les. Le matin, démêlez, peignez et brossez vos cheveux de la même manière. Si vous vous frisez à l'aide d'épingles qu'il faut mettre le soir et garder toute la nuit, ne brossez le matin que la masse des cheveux qui ne doit pas être frisée. La brosse et le peigne fin débarrassent les cheveux de toutes les poussières et les rendent brillants. Servez-vous de brosses de *soies* longues de 4 ou 5 cm. (plus courtes, les soies seraient trop dures). Ayez un bon peigne fin en *écaille* ou en *ivoire*, et non pas en buis ou en corne de buffle, car les dents de ceux-ci se fendillent lentement, accrochent et arrachent les cheveux. Le peigne peut être en corne d'écaille ou en celluloïd si on trouve ceux en écaille d'un prix trop élevé. La brosse et le peigne fin rendent les cheveux brillants. Pour les assouplir, il faut les laver souvent. Les lavages fréquents ne peuvent nuire pourvu que l'on prenne soin de sécher complètement la masse des cheveux avant de se coiffer et de s'exposer à l'air.

LAVAGE. — Préparez 2 ou 3 l. d'une forte décoction de *racine de saponaire* ou de *bois de Panama*. Il faut compter environ 75 gr. de l'une ou de l'autre de ces 2 substances par l. d'eau et laisser bouillir au moins 15 min. Employer la décoction chaude entre 35 et 38° env. Les cheveux préalablement nattés en 6 ou 8 petites nattes sont trempés dans une cuvette contenant la décoction chaude ; frotter longuement les nattes dans les mains ; frictionner aussi doucement le cuir chevelu avec la masse des cheveux, l'eau mousse comme si on avait employé du savon. Les cheveux, étant complètement nettoyés, les rincer en les plongeant dans de l'eau tiède que l'on renouvelle jusqu'à ce qu'elle reste complètement claire après qu'on y a pendant qq. min. agité et manié les cheveux. Il faut parfois jusqu'à 6 cuvettes d'eau claire pour enlever toute trace de la décoction savonneuse de Panama ou de saponaire. En dernier lieu et pour activer le séchage, on peut rincer les cheveux avec un mélange par moitié d'eau et d'alcool. Essuyer alors le cuir chevelu puis les nattes avec des linges très chauds. Défaire les nattes, et laisser flotter les cheveux sur le dos 1 h. ou 2 au moins avant de les démêler. Se garder des shampooings à base de carbonate de soude ou de potasse, qui ont une action corrosive pernicieuse pour les cheveux, les rendent ternes, secs, cassants. Éviter de même tous les alcalis. En revanche, toutes les solutions alcalines de potasse, de soude, d'ammoniaque conviennent très bien au nettoyage des peignes et des brosses.

Est-on sujet aux névralgies, se nettoyer les cheveux à l'aide d'une lotion alcoolique, à la condition d'en user assez largement pour nettoyer non seulement le cuir chevelu, mais toute la masse des cheveux. On peut se servir aussi dans ce cas d'éther de pétrole, mais l'emploi trop fréquent de celui-ci est irritant pour le cuir chevelu, même si l'on n'en use qu'une fois par mois, par ex. ; éviter en l'employant de frotter le cuir chevelu, même très doucement (sensation de brûlure prolongée). Attention à l'éther de pétrole. *Il prend feu spontanément* à qq. distance de la flamme d'une bougie, d'une lampe à esprit de vin, etc., ou sous le rayonnement d'un feu de cheminée un peu ardent.

L'éther de pétrole est commode quand on tient à se laver les cheveux sans retard, dans un moment où on n'aurait ni la facilité ni le loisir de le laisser sécher : après un long trajet en chemin de fer, par exemple. Les cheveux ainsi lavés sont très brillants, surtout quand on a fait dissoudre dans l'éther de pétrole qq. gr. de paraffine ; par là il acquiert encore la propriété de rendre les frisures artificielles plus durables, moins promptes à se défaire par les temps humides. 1/4 de l. d'éther de pétrole suffit pour un lavage quand on a les cheveux d'une longueur et d'une épaisseur moyennes. On peut le parfumer en y ajoutant qq. grammes d'une essence quelconque, verveine, rose, jasmin, iris, etc. ; cela ne corrige que très peu l'odeur de pétrole, mais elle s'évapore très vite et celle du parfum choisi persiste seule.

Si on achète l'éther de pétrole par litre, il faut, après y avoir ajouté, si on le désire, de la paraffine et un parfum, le conserver en petites bouteilles contenant chacune la quantité nécessaire pour un nettoyage et hermétiquement bouchées.

Pour un litre d'éther de pétrole, il faut env. 50 gr. de paraffine et autant d'une essence odorante.

FORMULES DE LOTIONS ALCOOLIQUES. — 1° Savon blanc, 100 gr. ; alcool à 60°, 400 gr. ; eau de Cologne, 100 gr. Couper le savon en petits morceaux et laisser dissoudre.

2° Racine de saponaire ou écorce concassée de bois de Panama, 50 gr. ; alcool à 45°, 500 gr. ; eau de Cologne, 100 gr. Laisser macérer 10 j., puis filtrer en pressant fortement les racines ou l'écorce.

On peut préparer à l'avance l'une ou l'autre de ces lotions, elles se conservent indéfiniment. Quand on veut en faire usage, en verser une certaine quantité soit dans une petite coupe, si l'on ne fait qu'une simple friction, soit dans une cuvette, si l'on veut procéder au lavage complet des cheveux ; y ajouter une proportion variable d'eau, égale à la quantité de lotion ou moitié moindre si le contact de l'alcool à ce degré ne provoque pas sur le cuir chevelu une sensation de cuisson.

En ajoutant à la formule 20, 25 gr. d'écorce de quinquina gris qu'on laisse macérer avec l'écorce de Panama, on obtient une lotion à la fois tonique et détersive qui suffit pour arrêter la chute des cheveux quand elle est provoquée par le relâchement des tissus que produit souvent l'excès des sécrétions grasses du cuir chevelu.

Si, malgré l'emploi de cette lotion qu'il faut répéter dans ce cas 2 ou 3 fois par semaine, les cheveux restent gras et continuent à tomber, il vaudra mieux recourir aux lavages complets à l'eau de saponine pratiqués 1 ou 2 fois par mois, puis frictionner les cheveux soir et matin avec une lotion ainsi composée :

Teinture de quinquina, 10 gr., teinture d'arnica, 10 gr. ; teinture de cannelle, 15 gr. ; baume de Fioravanti, 15 gr. ; rhum ou eau-de-vie, 50 gr.

POMMADES, HUILES, BRILLANTINES. — A-t-on les cheveux secs, se frictionner légèrement la tête avec de l'huile ou de la pommade après ch. lavage. Pour cela : diviser les cheveux en toutes petites mèches par des raies très rapprochées ; passer le doigt sur la pommade et frictionner légèrement le cuir chevelu. Procéder de même avec l'huile et la brillantine. La brillantine lustre plutôt qu'elle ne graisse ; convient quand on n'a pas à combattre une sécheresse du cuir chevelu trop accentuée. Les pommades sont plus grasses, mais elles encrassent la tête plus que les huiles : ces dernières ont l'avantage d'exciter plus les sécrétions du cuir chevelu ; conviennent aux personnes qui ont le cuir chevelu très sec.

La meilleure préparation que l'on puisse choisir est un simple mélange d'huile d'olive très pure et d'huile parfumée à la rose, à la violette, etc. Ces huiles s'obtiennent soit par la *macération* de l'huile, soit par l'*enfleurage*. Le premier procédé consiste à faire infuser, dans de l'axonge chauffée au bain-marie, des fleurs fraîches cueillies soigneusement triées. On peut renouveler plus. fois l'opération en remplaçant par de nouvelles fleurs celles qui ont déjà communiqué leur parfum à l'huile. On arrive ainsi à faire passer jusqu'à 15 kg. de fleurs par kg. d'huile. L'opération finie, on filtre à travers un linge fin l'huile ou la graisse liquéfiée, on laisse refroidir et on met en pots ou en flacons.

L'*enfleurage* donne des résultats supér. à ce que l'on peut obtenir par macération. Les huiles ou les pommades obtenues par ce procédé prennent plus exactement le parfum des fleurs avec lesquelles on les met en contact.

Pour parfumer de l'axonge, on étend celle-ci en couches minces sur les deux faces d'un certain nombre de carreaux de verre et l'on met sur les carreaux ainsi enduits une couche de fleurs triées avec soin et cueillies autant que possible le matin avant le lever du soleil. On remplace les fleurs toutes les 24 h. jusqu'à ce que la pommade ait acquis un parfum assez intense. On remplace les carreaux de verre par des plaques de molleton imbibé d'huile de 1re qualité quand on veut parfumer de l'huile au lieu de pommade. On soumet ens. ces molletons à l'action de la presse pour en extraire l'huile parfumée. Quand ces huiles sont très chargées en parfum, on les mélange avec de l'huile d'olive très pure. On peut aussi mélanger plus. parfums. Voici par ex. une formule très appréciée :

Huile à la rose, 250 gr. ; ‖ à la vanille, 125 gr. ; ‖ jasmin, 58 gr. ; ‖ tubéreuse, 26 gr. ; ‖ fleur d'oranger, 26 gr. ; ‖ essence d'amandes amères, III gouttes ; ‖ essence de girofle, I goutte.

Quant aux pommades les plus simples, celles qui sont composées d'axonge épurée, benzoïnée et parfumée par l'enfleurage sont les meilleures. On remplace souvent l'axonge par la vaseline qui ne rancit pas et combat les pellicules. Les pommades à la vaseline se parfument avec des essences :

1re formule : vaseline, 60 gr. ; ‖ teinture de canelle ou d'iris, 10 gr. ; ‖ essence de bergamote ou de violette, 2 gr.

On peut rendre cette pommade tonique en y ajoutant 4 gr. d'extrait mou de quinquina. Cette préparation est efficace contre la chute des cheveux quand celle-ci n'est due qu'à la faiblesse du cuir chevelu.

2e formule : vaseline, 60 gr. ; ‖ tanin, 4 gr. ; ‖ alcool, 6 gr. ; ‖ essence de géranium rosat, 50 centigr. ; essence de santal, 2 gr.

Pour préparer une pommade parfumée par l'addition de qq. gouttes d'essence, on opère de la façon suivante, qu'on emploie de l'axonge épurée ou de la vaseline :

Faire fondre le corps gras au bain-marie, ajouter l'essence, battre le tout dans une terrine pour bien mélanger le parfum. Laisser refroidir et mettre en pot.

La brillantine est encore plus facile à préparer ; en voici une formule :

Alcool à 90°, 100 gr. ; ‖ glycérine, 5 gr. ; ‖ huile d'olives, 10 gr.

On peut ajouter de 1 à 5 gr. de l'essence du parfum que l'on préfère. 2 gr. suffisent si l'on choisit de l'essence de roses, de jasmin ou d'iris, de santal ; 3 gr. de bergamote ; 5 gr. de verveine.

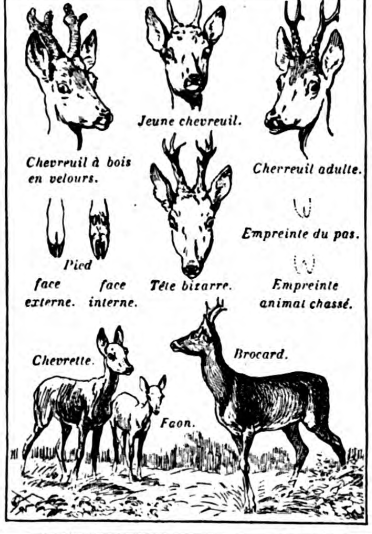
VENTE DES CHEVEUX. — Les plus longs sont employés pour les faux cheveux que les femmes ajoutent à leurs cheveux naturels. Les cheveux longs sont achetés fort cher par les fabricants de postiches, suivant leur couleur et leur finesse. Les cheveux de 0 m. 45 à 0 m. 75 sont considérés comme longs et atteignent souvent 200 fr. le kg. Les moins longs se vendent aisément, à cause de l'emploi considérable qui s'en fait pour les toupets et frisures.

CHÈVRE. — *V.* Mouton.

CHEVREAU (*CUIS.*). — Mêmes recettes que pour l'AGNEAU (*V.* ce mot).

CHEVREUIL (*CHASSE*). — C'est un cervidé qui n'atteint pas plus de 70 cm. de haut. Il a le pelage fauve sur le dos et sur les flancs. Son ventre est blanchâtre. Animal gracieux et élégant, d'allure légère et très rapide à la course. Il préfère les lieux élevés, les plateaux boisés et ne se nourrit guère que de feuillages et d'herbe. Il affectionne beaucoup les jeunes bourgeons au printemps. La sève nouvelle le grise complètement. Il perd alors toute prudence, va brouter à travers les champs en plein jour et, s'il rencontre des vignes, il mange les jeunes pousses avec avidité. Il est alors saisi d'une ivresse véritable qui lui enlève la raison. Il fait des cabrioles baroques, rôde autour des villages, court à travers les prairies ou le long des lignes de chemin de fer. On peut alors assez facilement s'emparer de lui. La chevrette porte pendant 23 semaines. Elle s'éloigne du mâle pour mettre bas, puis vient le retrouver avec les faons qui sont touj. au nombre de 2 et de sexes différents. Le mâle commence à avoir dès l'âge de 9 mois des bois qui tombent ch. année, à l'automne. Le premier bois ne possède qu'un *andouiller*, le second en a 2 et il est rare que les années qui suivent en fassent naître un troisième. Lorsque les jeunes sont adultes, ils s'accouplent souvent entre eux.

LE CHEVREUIL



La chair du chevreuil constitue une excellente venaison, très délicate, surtout si elle a été bien marinée.

On chasse surtout le chevreuil au chien courant. Celui-ci se guide beaucoup moins sur la piste à terre que sur le fumet que le passage de la bête a laissé aux branches, soit en marchant, soit en avançant par une suite de bonds. C'est pourquoi, dès que le limier donne de la voix en levant la tête et en sentant le feuillage, on peut préjuger avec beaucoup de probabilité qu'il s'agit d'un chevreuil. Celui-ci est très facile à tuer, car du plomb n° 4 tiré à bonne portée suffit pour le mettre à terre, sur le coup.

Chevreuil (*CUIS.*). — *V.* Gibier.

CHICORÉE (*CUIS.*). — Choisir qq. têtes de chicorée jeune et blanche, enlever le tronc et les feuilles vertes, et les faire cuire à l'eau salée pendant 25 min. ; retirer de l'eau, faire égoutter, hacher et préparer soit au lait, soit au jus comme il est dit pour l'oseille. Cependant, le jus est préférable. La chicorée, l'oseille et les épinards peuvent être garnis de croûtons frits.

Conservation de la chicorée. — La laver, la blanchir, l'égoutter et, quand elle est froide, la mettre par lits dans des pots de grès, avec une couche de sel fin sur ch. lit. Tasser au

moyen d'un pilon et recouvrir de sel quand les pots sont pleins. 2 j. après, verser dessus du beurre fondu et boucher les pots avec du liège recouvert de parchemin et ficelé. On peut aussi conserver la chicorée cuite ou par dessiccation.

TISANE DE CHICORÉE SAUVAGE. — Faire infuser dans une théière 3 ou 4 feuilles fraîches de chicorée, sucrer et en prendre 2 ou 3 tasses le matin à jeun. Si la chicorée est sèche, il faut 5 gr. de feuilles pour un demi-litre de tisane et l'infusion demande 30 min. La passer comme le thé.

SIROP DE CHICORÉE. — Préparation difficile qu'il est préférable d'acheter chez le pharmacien et qu'on administre aux jeunes enfants à la dose de 8 gr. mêlé avec une égale quantité d'huile d'amandes douces. Purgatif léger.

CHIENS. — I. *Habitation et soins de propreté.* — II. *Alimentation.* — III. *Age.* — IV. *Reproduction et élevage.* — V. *Maladies.* — VI. *Utilisation. Chiens de race.* — VII. *Chiens de garde et d'utilité.* — VIII. *Chiens de luxe.* — IX. *Chiens de chasse.*

I. HABITATION. SOINS DE PROPRETÉ. — Donner au chien un logement (niche ou chenil) sain, vaste et rigoureusement propre. Enlever journellement les excréments, balayer et renouveler la litière. Désinfecter fréquemment le local à fond. Entretenir les cours des chenils bien sèches.

Laisser les chiens autant que possible en liberté. S'il n'est pas possible de les laisser libres dans une cour, les promener 2 fois par j. Pour les chiens enfermés dans l'habitation de leur maître, les sortir matin et soir.

Donner au chien un pansage régulier, le baigner en rivière pendant la belle saison (excepté le chien de moins de 1 an).

Dans certaines races (fox, chiens de Brie et chiens de Beauce, etc.), on ampute les oreilles et la queue ou on coupe les ergots. L'amputation des oreilles est délicate, la faire pratiquer par un vétérinaire. L'amputation de la queue se pratique à l'âge de 3 mois : couper les poils au niveau où l'on veut sectionner la queue, appliquer au-dessus (c.-à-d. près de la base de l'organe) un lien qui empêchera l'hémorragie, sectionner la queue avec des ciseaux, faire une application de teinture d'iode sur la plaie afin d'arrêter l'écoulement sanguin, n'enlever le lien qu'au bout de 24 h.

II. ALIMENTATION. — Le chien est surtout un carnivore, donc la viande entrera pour une large part dans son alimentation. Si sa nourriture consiste presque exclus. dans les restes de la table de son maître, éviter l'excès de sucre, de mets sucrés ou de pâtisseries.

Donner au chien sa nourriture en plus. repas, un le matin, un le soir : de préférence une nourriture tiède, seule la viande peut être consommée avantageusement sans cuisson préalable. Mélanger la viande à du pain ou à des pommes de terre écrasées ; on peut utiliser les tripes, les eaux de vaisselle, les carottes, pommes de terre, le riz, la viande de cheval, etc. N'utiliser les biscuits que d'excellente qualité et d'une réelle valeur alimentaire (ce qui est rare), ne les employer que frais. Ils ne sont avantageux que pour les chiens gourmands, qui ne peuvent en manger avec excès et qui se maintiennent ainsi en condition sans prendre trop de nourriture.

Donner à un chien de taille moyenne : 500 gr. de pain, 200 gr. de viande et 150 gr. de légumes par jour ; doubler cette ration journ. s'il s'agit d'un très gros chien, la diminuer de moitié s'il s'agit d'un chien de petite race. Varier la nourriture, ce qui stimule l'appétit.

Donner de l'eau de boisson propre. Éviter qu'à la promenade les chiens boivent dans les ruisseaux ou les mares.

III. CARACTÈRES DE L'AGE. — S'apprécient par l'examen des dents. Le chiot possède à chaque mâchoire 6 incisives (3 de ch. côté de la ligne médiane) et 2 canines. A la naissance, le chiot est aveugle et sourd, les mâchoires sont dépourvues de dents. Celles-ci sortent dans le courant de la 3e semaine. Ces incisives sont appelées, en commençant par celles du milieu : pinces, mitoyennes et coins. Les den's molaires apparaissent plus tard. Le remplacement des incisives de lait s'effectue du 4e au 6e mois ; les dents d'adultes sont plus grandes et leur bord ou couronne est nettement divisé en 3 lobes (fleur de lis). A 1 an, ces dents sont entières. A 2 ans, les pinces de la mâchoire infér. sont rasées : l'usure a effacé les lobes de la fleur de lis. A 3 ans, rasement des mitoyennes infér. A 4 ans, rasement des pinces supér. A 5 ans, toutes les dents sont rasées, elles prennent une teinte foncée et s'écartent les unes des autres.

IV. REPRODUCTION ET ÉLEVAGE. — CONSEILS PRATIQUES. — Si vous possédez une chienne de race dont vous vouliez vous assurer des rejetons, consultez les journaux spéc. (Chasse illustrée, Eleveur, Acclimatation, Chasseur français et autres) qui contiennent tous, sous formes d'annonces, les propositions de saillie que font les propriétaires d'étalons. Il est de règle d'envoyer la chienne à l'étalon ; le propriétaire de ce dernier délivre au propriétaire de la chienne un certificat de saillie qui mentionne la race, le signalement, les origines de l'étalon, et, s'il y a lieu, son n° d'inscription à un Livre d'Origines ; le nom, la race, le signalement de la lice avec le nom et l'adresse de son propriétaire. La date de la saillie doit être écrite avec soin. Le prix d'une saillie varie avec la race, la classe, les origines et les performances de l'étalon. La saillie d'un bouledogue anglais atteint facilement, 700, 800 et même 1.000 fr. ; les setters et les pointers, lauréats de Concours, ne font pas de saillie à moins de 200 ou 300 fr. Ce sont là d'ailleurs des prix extrêmes et la saillie d'un bon étalon moyen vaut une centaine de francs.

HYGIÈNE. — Il faut pour la reproduction des sujets adultes, âgés d'au moins 1 an 1/2. Les chiennes ne sont aptes à la fécondité que 2 fois par an, en janvier-février et en juillet-août. Les mois de janvier-février sont préférables : les chiots naissent à la belle saison et n'ont pas à souffrir du froid et de l'humidité.

Isoler la chienne, avant et après l'accouplement. Pendant la durée de la gestation, qui est de 60 à 64 j., augmenter la ration d'un quart, donner une nourriture de bonne qualité ; éviter les marches exces., les efforts violents. Dans les deux dernières semaines, ménager les forces de la chienne (courte promenade hyg.), lui donner de la viande, de la poudre d'os.

La parturition s'accomplit le plus souvent normalement. Laisser la mère dans un endroit isolé, mi-obscur, la surveiller de loin sans l'inquiéter. Lorsque la mise bas s'effectue mal, recourir au vétérinaire, surtout si les chiots ne sont pas nés au bout de 4 ou 5 heures.

ÉLEVAGE DES JEUNES. — Après la mise bas, laisser à la mère qq.-uns de ses petits (quand bien même on ne désire pas en élever), afin de diminuer l'engorgement des mamelles. Si les chiots sont trop nombreux, n'en laisser que 3 ou 4. Dès leur naissance, les porter avec la mère dans un endroit chaud. Leur laisser téter le premier lait (colostrum). Ne pas les importuner par des visites trop fréquentes. Durant les premiers jours, la mère ne quitte pas ses petits, puis peu à peu elle reprend ses habitudes. Vers la fin de la 2e semaine, les petits commencent à marcher, puis à goûter au lait qu'on leur présente ; si le temps le permet, les laisser se promener librement.

Laisser téter les chiots pendant 6 semaines, puis les sevrer graduellement en retirant la mère pendant certaines h. du j. Dans l'intervalle des tétées, leur donner des soupes sucrées, du lait, du bouillon, un peu de viande finement hachée. Les laisser à l'air, librement, si le temps est beau. Le sevrage doit être complet à 3 mois ; si la mère a encore du lait, lui administrer un purgatif léger (20 à 50 gr. d'huile de ricin).

En cas de mort de la mère avant l'époque du sevrage, ou si la sécrétion du lait est tarie ou insuffisante, recourir à l'allaitement au biberon : ce dernier sera soigneusement lavé à l'eau bouillante, matin et soir. Couper le lait d'eau bouillie, donner à téter toutes les 2 ou 3 heures. On peut encore confier les petits à une chienne nourrice.

Après le sevrage, réduire la nourriture de la mère à sa ration habituelle. Donner aux chiots sevrés de la viande crue hachée : 100 gr. à l'époque du sevrage, puis augmenter jusqu'à 500 gr. à l'âge de 7-8 mois. La viande, crue de préférence, est indispensable aux jeunes chiens. Donner en outre matin et soir une soupe au lait. Ajouter à la ration des os tendres (os de poulet, de veau), de la poudre d'os, du riz à l'eau, pour un chien de taille moyenne, p. ex. un braque ou un griffon, de l'huile de foie de morue (1 cuillerée à soupe). Distribuer les repas régulièrement, 4 par jour.

Emmener les jeunes chiens à la promenade tout en commençant leur dressage. Éviter les bains, tout en faisant un bon pansage à sec ; et ne pas donner de purgatifs (en particulier la fameuse pincée de sel gris) : le refroidissement occasionné par le bain et l'irritation qu'exerce le purgatif sur l'intestin sont les deux grandes causes prédisposantes de la maladie du jeune âge. Si un jeune chien expulse des vers intestinaux et que ceux-ci ne soient pas en quantité considérable, mieux vaut attendre l'âge de 8 à 10 mois pour l'en débarrasser (*V.* plus loin).

V. — MALADIES.

TABLEAU SYNOPTIQUE DES PRINCIPAUX SYMPTOMES OBSERVÉS CHEZ LE CHIEN.

SI VOUS CONSTATEZ :	CELA PEUT ÊTRE DÛ A :
Inappétence, diarrhée ou constipation.	Maladie de l'appareil digestif. Maladie du jeune âge. Tuberculose, etc.
Toux, écoulement nasal.	Maladie de l'appareil respiratoire. Maladie du jeune âge. Tuberculose.
Amaigrissement, anémie sans cause bien apparente.	Tuberculose. Maladies de l'appareil urinaire. Vers intestinaux (uncinariose).
Plaie, ou boiterie, ou affection localisée à un organe externe, ou écoulement.	Plaies. Maladies externes diverses. Maladies des voies urinaires. Malad. de l'œil ou de l'oreille. Gale de l'oreille.
Troubles nerveux, convulsions, paralysies.	Vers intestinaux. Maladie du jeune âge. Maladies du système nerveux. Rage.
Dépilations, démangeaisons croûtes sur la peau.	Empoisonnements. Maladies de la peau.

1° MALADIES EXTERNES DIVERSES. — a) *Plaies.* — Coupures, piqûres; plaies contuses, plaies par morsures, etc.... Couper les poils autour de la plaie, la laver d'abord à l'eau bouillie pour en enlever les corps étrangers (terre, sable, paille, etc.) ; faire des injections biquotidiennes (ou plus nombreuses si la plaie suppure beaucoup) de permanganate de potasse à 2/1000, de crésyl à 2/100, d'eau oxygénée diluée au 1/3, d'eau iodée. Si la plaie est profonde, insuffler une poudre antiseptique (iodoforme), en suturer les bords et appliquer un pansement ouaté (un tampon d'ouate recouvert d'un morceau de toile dont la forme varie avec l'organe atteint : ne pas trop serrer le pansement). Si la blessure s'accompagne d'une hémorragie abondante, atténuer celle-ci par un pansement très compressif et consulter le vétérinaire qui ligaturera les vaisseaux sanguins coupés et pansera la plaie.

Fréquentes surtout chez les chiens de chasse, les plaies venimeuses dues aux morsures de vipère seront détergées par des injections de permanganate de potasse à 1/100. Recourir au sérum antivenimeux (10 à 20 cc.) en injections autour de la plaie et sous la peau du ventre, aussitôt que possible après la morsure.

Les *abcès* seront ponctionnés au bistouri. Les déterger par des irrigations antiseptiques.

b) *Tumeurs.* — Fréquentes chez le chien, principalement aux mamelles, à l'anus, et sur divers organes internes. Le traitement des tumeurs externes consiste en leur ablation au bistouri ; la plaie qui en résulte sera traitée comme il vient d'être dit (voir le vétérinaire).

c) *Fractures.* — Consécutives à des coups ou à des chutes. Se traduisent par la déformation de la région, la mobilité anormale et la douleur. Remettre les abouts osseux en contact et les immobiliser par un pansement : envelopper le membre par une couche d'ouate, disposer sur elle deux morceaux de fort carton et entourer le tout de bandes (toile ou tarlatane) imprégnées de poix ou de silicate de potasse. Laisser le pansement 3 à 4 semaines.

Le traitement des fractures avec plaie comporte la désinfection de la plaie. Le pansement devra être renouvelé chaque jour.

Dans tous les cas, l'inappétence, la fièvre et des plaintes indiquent que le pansement gêne le malade et est trop compressif. Il y a lieu de l'enlever et d'en appliquer un mieux confectionné. Recourir au vétérinaire.

Le traitement des *entorses* et des *luxations* est analogue.

d) *Éponge.* — Fréquente chez les grands chiens, l'éponge consiste en une tumeur molle, insensible, située en arrrière du coude. Le traitement est d'ordre chirurgical ; il comporte la ponction de la tumeur et des injections antiseptiques. Souvent le kyste se reproduit.

2° MALADIES DE L'ŒIL. — La *conjonctivite* et la *kératite* sont dues à l'introduction de corps étrangers dans l'œil, au frottement des cils lorsque ceux-ci viennent au contact de l'œil par suite du renversement des paupières en dedans (entropion), aux poussières. L'œil est larmoyant, très sensible au toucher, l'animal ferme les paupières et recherche les endroits obscurs. Parfois, on observe un ulcère ou des taches blanches (taies) sur la cornée. Tenir le malade dans l'obscurité et faire des lotions tièdes d'acide borique en solution à 3/100 ; cautériser les ulcères au crayon de nitrate d'argent, appliquer une pommade à l'oxyde jaune de mercure (0 gr. 10 mélangés à 10 gr. de vaseline).

La *cataracte.* — L'opacité du cristallin est fréquente chez les vieux chiens diabétiques : l'œil est marqué d'une tache blanchâtre. L'intervention consiste en une opération chirurgicale très délicate.

3° MALADIES DE L'OREILLE. — a) *Catarrhe auriculaire.* — Fréquent chez le chien, particulièrement les épagneuls ; coexiste souvent avec l'eczéma. L'oreille sécrète une matière purulente, fétide ; le chien secoue fréquemment la tête et se gratte incessamment.

Nettoyer l'intér. des oreilles par un bon savonnage à l'eau chaude, couper les poils trop longs qui en garnissent l'entrée. Répéter ce nettoyage matin et soir, essuyer ensuite les oreilles afin de n'y pas laisser de liquide. Insuffler une poudre absorbante (oxyde de zinc, amidon). Tenir le chien sur un endroit propre, non sablé (le sable entrerait dans les oreilles lorsque l'animal se coucherait).

b) *Gale des oreilles.* — Due à un acare. Symptômes du catarrhe auriculaire, mais en plus crises nerveuses et accès de vertige. L'affection est reconnue par l'examen microscopique du cérumen, où se trouve le parasite (consulter un vétérinaire). Traitement de l'affection précédente. Isoler le malade des autres chiens, car l'affection est contagieuse.

c) *Chancre de l'oreille.* — Consiste en une petite plaie ulcéreuse sur le bord de l'oreille, occasionnant de vives démangeaisons. Couper les poils autour de la plaie, la déterger avec une solution antiseptique et y appliquer de la teinture d'iode.

4° MALADIES DE LA PEAU. — a) *Eczéma.* — Très fréquent, surtout chez les vieux chiens. La peau est rouge, suintante, on observe des croûtes, des dépilations et des démangeaisons. Souvent, chancre de la queue et chancre auriculaire.

Pour éviter l'eczéma : alimentation carnée pour les animaux amaigris, nourriture rafraîchissante pour les animaux en bon état. Exercice modéré, mais suffisant. Tondre les vieux chiens.

Tondre les régions malades, nettoyer la peau par un savonnage à l'eau chaude ; faire des lotions antiseptiques 2 fois par j. (crésyl à 2/100, permanganate de potasse à 2/1000, phénol à 1/100). En cas de suintement (eczéma humide), appliquer une poudre absorbante (amidon, sous-nitrate de bismuth, oxyde de zinc). Donner à l'intér. du bicarbonate de soude (5 gr.), du soufre lavé (1 gr.) ou 1 semaine sur 2 la *liqueur de Fowler* (cinq gouttes).

b) *Gale.* — Les symptômes de la gale sont ceux de l'eczéma, mais l'examen microscopique (consulter le vétérinaire) des produits recueillis en grattant la peau du malade montre la présence d'un acarien parasite. La *gale sarcoptique* sévit surtout sur les vieux chiens, elle débute par la tête et le cou pour se généraliser aux autres parties du corps dans l'espace de 1 mois. Affection contagieuse au chien et transmissible à l'homme (les soins élémentaires de propreté évitent facilement cette transmission).

Isoler le malade, désinfecter la niche. Tondre ; savonner la peau, la lotionner au sulfure de potasse à 20 gr. par l. d'eau, appliquer une pommade antiparasitaire (pommade soufrée).

c) *Gale folliculaire.* — Causée par un parasite différent, sévit sur les jeunes chiens ; caractérisée par la présence de pustules autour des lèvres, des yeux, aux membres, sous le ventre, puis sur toute la surface du corps, dépilations, démangeaisons, et, à la longue, amaigrissement. N'est pas transmissible à l'homme, mais contagieuse pour le chien et difficile à guérir.

Isoler le malade. Le soutenir par une bonne et abondante nourriture (viande crue). Lotions au pentasulfure (10-20 gr. p. 1 l. d'eau), applications de teinture d'iode ou d'alcool à 95°.

d) *Puces, poux, etc.* — Fréq. sur le chien, les puces, ainsi que les poux (ou trichodectes) causent des démangeaisons et troublent le repos. Insuffler dans les poils un insecticide (staphisaigre, naphtaline) et faire des lotions au crésyl à 2/100. Désinfecter la niche, l'imprégner de pétrole dont l'odeur éloigne les puces.

Les *tiques* (ixodes) ou poux des bois occasionnent de vives démangeaisons ; elles s'implantent sur la peau et leur ventre volumineux est distendu par le sang qu'elles soustraient au malade. Fréq. sur les chiens qui chassent dans les bois. Arracher le parasite après l'avoir touché à la benzine ou au pétrole (afin de le tuer, car sinon on enlève le ventre, mais la tête reste solidement implantée dans la peau du chien). Laver les régions atteintes avec une solution de sulfure de potasse à 1/100.

5° MALADIES DE L'APPAREIL DIGESTIF. — a) *Tartre dentaire.* — Les dents des vieux chiens sont fréq. recouvertes d'une couche grisâtre (tartre). La bouche est chaude et fétide, parfois les gencives sont gonflées, décollées et saignantes.

Enlever le tartre en raclant les dents de la racine vers l'extrémité à l'aide d'une curette ou d'un instrument mousse. Déterger fréq. la bouche avec une solution antiseptique :

Acide borique, 3 gr. ; ‖ eau, 100 gr. ‖ ou : thymol, 1 gr. ‖ eau, 2 l.

Si les gencives présentent des ulcères, toucher ceux-ci avec une boulette d'ouate enroulée au bout d'un fil de fer ou d'une allumette et trempée dans l'eau oxygénée ou la teinture d'iode.

b) *Corps étrangers de la bouche.* — Fréq. chez le chien qui les introduit en mangeant ou en jouant ; de toute sorte (arêtes, fragments d'os, épingles, hameçons, anse de ficelle, morceaux de bois, etc.). Immobiliser l'animal et écarter les mâchoires à l'aide de 2 anses de corde passant en arrière des canines et retirer le corps étranger à l'aide de pinces.

c) *Gastro-entérite.* — Inflammation de l'estomac et de l'intestin, provenant le plus souvent d'une mauvaise alimentation. Les malades sont tristes, perdent l'appétit, se couchent dans les endroits frais, boivent beaucoup et partout, vomissent, présentent d'abord de la constipation, puis au bout de qq. j. une diarrhée fétide, parfois accompagnée de rejet de sang ; le ventre est très sensible à la pression.

Mettre le chien au régime lacté (lait bouilli additionné de bicarbonate de soude (5 gr.), combattre la constipation par des lavements tièdes (1 l. d'eau et 1 cuillerée à soupe de glycérine). Si la diarrhée est constatée, administrer des antiseptiques intestinaux : 1 gr. de soufre lavé dans une cuillerée de lait (introduire dans la bouche sans ouvrir celle-ci, mais en écartant par côté la gencive de la mâchoire) ; sous-nitrate de bismuth (1 gr.), benzonaphtol (0 gr. 20) ou teinture d'opium (V à XX gouttes, selon la taille). Consulter le vétérinaire, qui prescrira le traitement le mieux approprié.

On préviendra cette affection par une alimentation saine et variée, en veillant à la propreté de l'eau de boisson, en évitant l'abus des purgatifs et en ne laissant pas les animaux dans l'inaction.

d) *Empoisonnements.* — Les symptômes varient avec la nature du poison ingéré ; on observe l'inquiétude, des plaintes, des nausées, l'abattement extrême des malades ; parfois la pupille est dilatée, la démarche titubante.

Nous donnons ici la liste des empoisonnements les plus fréquents, mais il faut noter que le diagnostic de l'empoisonnement, et surtout celui du poison ingéré ; est *très difficile* à faire d'après les symptômes. On n'est certain qu'un chien s'est empoisonné que lorsqu'on l'a surpris en train d'absorber tel ou tel poison. Sinon un vétérinaire seul peut essayer de décider. En tout cas administrer un vomitif (0 gr. 50 d'ipéca), ou un purgatif (40 gr. d'huile de ricin). Consulter sans tarder le vétérinaire. Si la nature du poison est connue, administrer un contre-poison (1 cuillerée par demi-heure).

NATURE DU POIS.	SYMPTÔMES CONSTATÉS.	CONTRE-POISON.
Arsenic (mort-aux-rats).	Coliques ; salivation intense.	Hydrate de sesquioxyde de fer, 5 gr. ; décoction mucilagineuse, 200 gr.
Phosphore (préparation empl. pour la destruction des rongeurs).	Soif intense ; l'air expiré et les matières vomies ont une odeur d'ail. La muqueuse de la bouche est tuméfiée.	Essence de térébenthine, 20 gr. ; sirop simple, 250 gr.
Mercure (léchage des parties du corps qu'on a pu imprégner de pommade antiparasitaire à base de mercure ; ou emploi de sublimé en lotions étendues).	Salivation ; gonflement des gencives ; éruption de pustules sous la peau ; tremblements ; paralysies.	3 blancs d'œuf dans 200 gr. de lait; ou 0 gr. 50 de foie de soufre dans 1 verre d'eau.
Strychnine (appâts destinés à la destruction d'animaux nuisibles).	Anxiété : exagération de la sensibilité ; raideur des membres et des oreilles ; convulsions.	Plusieurs lavements de : chloral, 5 gr. ; eau, 100 gr. et toutes les heures 1 cuillerée de sirop de chloral.

e) *Constipation.* — Fréq. chez les vieux chiens condamnés à l'inaction ou mal nourris.

Administrer des lavements glycérinés (1 cuillerée de glycérine pour 1 l. d'eau) tièdes et un purgatif (30 à 50 gr. d'huile de ricin).

Éviter la constipation en donnant au chien un exercice suffisant, en l'alimentant sans abuser de la viande, du sucre ou des pâtisseries chez les animaux de luxe.

f) *Vers intestinaux.* — Le chien s'infecte en consommant la viande d'animaux chez lesq. évolue la forme larvaire des ténias (cervelles de mouton, tripes de ruminants et de lapins), en ingérant ses puces (qui hébergent un des ténias du chien), en buvant l'eau des ruisseaux ou des mares contenant des œufs de vers ronds (oxyures, ascarides). L'un des vers du chien (ténia échinocoque) est dangereux pour l'homme dont le foie héberge la forme larvaire (éviter que les chiens déposent leurs excréments dans les jardins, sur les salades, etc.).

Ne pas donner au chien à l'état cru les intestins de lapin et les déchets de boucherie ; ne lui laisser boire que de l'eau propre.

Après avoir tenu le chien à jeun la veille, lui administrer un vermifuge

poudre de kamala (10 gr. en 2 fois dans du lait, administrés le matin) ou poudre de noix d'arec (5 gr.).

Lorsqu'ils sont en grand nombre, les vers peuvent provoquer des troubles nerveux. D'autres vers intestinaux (uncinaires) occasionnent l'*anémie des chiens de meutes*, caractérisée par de fréquents saignements de nez. Consulter le vétérinaire qui établira le traitement approprié.

6° MALADIES DES APPAREILS RESPIRATOIRE ET CIRCULATOIRE. — Les *bronchites, pneumonies, pleurésies* et *péricardites* du chien se rattachent le plus souvent à la maladie de jeune âge ou à la tuberculose. Seul le vétérinaire peut, en percutant et auscultant les malades, établir le diagnostic différentiel et prescrire l'intervention appropriée. Pour cette raison, deux maladies seulement seront citées ici (*V.* plus loin, MALADIES INFECTIEUSES).

a) *Bronchite.* — Caractérisée par la toux, la difficulté et l'accélération de la respiration, la présence d'un écoulement nasal, la bronchite aiguë due au refroidissement disparaît en 10 à 15 j., à la suite d'un traitement approprié.

Soustraire les chiens à l'action du froid et de la pluie. Tenir les malades chaudement, au repos, les alimenter (lait, viande crue). Pour les cas légers, donner un calmant (2 cuillerées à soupe de sirop diacode ou de sirop de terpine par j.) et, après avoir coupé les poils, faire une application de teinture d'iode autour de la poitrine. Si les symptômes s'accentuent, consulter le vétérinaire.

b) *Asthme (emphysème).* — Fréquent chez les vieux chiens qui toussent, s'essoufflent au moindre effort, présentent des efforts de vomissement et parfois des accès de suffocation.

Le traitement est incertain dans ses résultats. Alterner l'iodure de potassium : iodure de potassium, 3 gr. ; sirop simple, 150 gr. (1 cuillerée à soupe avant le repas) pendant une semaine avec, la semaine suivante, un médicament arsenical (cinq gouttes de liqueur de Fowler le matin, à jeun, dans une cuillerée de lait). Donner de la viande crue en plusieurs repas quotidiens. (3 au min.).

7° MALADIES DES VOIES URINAIRES. — a) *Néphrite.* — Due à des microbes ou à des poisons, elle se traduit par la faiblesse, l'inappétence, des troubles du côté du cœur, la présence d'albumine dans l'urine, l'amaigrissement, etc.

Le diagnostic de cette maladie ne peut être porté que par le vétérinaire. Éviter le froid et l'humidité, ne pas donner au malade des médicaments irritants que le rein supporterait mal. Le mettre au régime lacté absolu, lui administrer du bicarbonate de soude (5 gr.), combattre l'amaigrissement par l'huile de foie de morue (une cuillerée à soupe) et la liqueur de Fowler (cinq gouttes).

b) *Diabète.* — Le diabète sucré se rencontre chez de vieux chiens trop alimentés et manquant d'exercice. Outre la présence de sucre dans l'urine, il s'accuse par la fatigue, la maigreur, l'animal urine fréq. et beaucoup ; s'*oublie* partout ; la soif est vive. Les plaies se cicatrisent mal et au bout de quelques mois, les malades sont atteints de cataracte (*V.* plus haut, MALADIES DE L'ŒIL).

L'affection est à peu près incurable. Si l'on tient à prolonger la vie du malade, le soustraire aux émotions, lui éviter la fatigue tout en lui faisant accomplir un léger exercice ; supprimer dans son alimentation le pain, les farineux et le sucre. Traitement de la néphrite.

c) *Polypes ou végétations.* — En faire l'ablation à l'aide de ciseaux courbes, puis laver avec une solution de permanganate de potasse à 1 gr. p. litre ou d'alun cristallisé à 30 gr. pour 1 l. d'eau.

d) *Métrite.* — Consécutive chez la chienne à une mise bas difficile. Outre un écoulement, on note la sensibilité du ventre, l'inappétence, la fièvre, la diarrhée ; souvent la mort arrive en 24 à 48 h.

Appeler le vétérinaire lorsque la parturition se fait mal ; n'intervenir soi-même que le moins possible ; veiller à la propreté absolue des mains et des instruments dont on pourra faire usage.

Faire des injections tièdes de permanganate de potasse à 1 gr. pour 1 l. 1 2 d'eau, ou d'eau oxygénée diluée dans 5 à 10 fois son volume d'eau.

e) *Stérilité.* — Pour la combattre, il suffit parfois de faire 1 h. à l'avance une injection d'une solution légèrement chaude de bicarbonate de soude à 5/100.

8° MALADIES DU SYSTÈME NERVEUX. — Le diagnostic précis des diverses affections du système nerveux est difficile ; avoir recours au vétérinaire. Certaines crises d'épilepsie sont dues à des vers (*V.* plus haut, MALADIES DE L'APPAREIL DIGESTIF), à la gale de l'oreille (*V.* MALADIES DE L'OREILLE), à la rage (*V.* plus loin, MALADIES INFECTIEUSES). Les paralysies peuvent aussi être dues à cette dernière maladie, et dans les cas où l'on observerait la paralysie de la mâchoire avec écoulement de la salive et même toute autre paralysie, isoler l'animal en observation.

Chorée. — Maladie fréq. sur les jeunes chiens ; le plus souvent c'est une suite de la maladie du jeune âge. Se traduit par des convulsions, des tics (danse de Saint-Guy), des plaintes ; qq. sujets présentent des paralysies et des incontinences.

Donner au malade une bonne nourriture, beaucoup de viande crue, le soustraire au froid et à l'humidité. Faire sur le dos et les reins une application de pommade stibiée, administrer un sirop calmant : bromure de potassium, 2 gr. ; sirop simple, 125 gr. (1 cuillerée à soupe par j.).

9° MALADIES INFECTIEUSES ET CONTAGIEUSES. — a) *Maladie du jeune âge.* — Sévit sur les jeunes, surtout dans la 1re année de la vie ; affecte particulièrement les chiens de races améliorées.

Symptômes : fièvre, inappétence, yeux chassieux, paupières collées par une matière purulente jaune verdâtre, apparition sur le ventre et la face interne des cuisses de taches rouges auxquelles succèdent des pustules jaunâtres qui s'exfolient. Toux, jetage qui obstrue les narines et oblige l'animal à respirer bruyamment par la bouche. Complications du côté de l'intestin (souvent déterminées par les purgatifs administrés au début de la maladie) ; vomissements, diarrhée souvent accompagnée de rejet de matières sanguinolentes ; ictère ; convulsions, chorée, crises épileptiformes, paralysies. La mort est fréquente. D'autres animaux survivent, mais présentent des paralysies ou des tics.

Le traitement varie avec les symptômes constatés (emploi des calmants, des antidiarrhéiques, etc.). Il ne peut être prescrit que par le vétérinaire qui doit surveiller l'état des malades afin de combattre dès le début les complications qui peuvent survenir. Isoler le malade dans un local chaud, le soutenir par une excellente nourriture (viande crue, bouillon, lait) ; si l'inappétence est complète, lui donner par cuillerée du lait, du bouillon, du café. Désinfecter les locaux où ont séjourné les malades.

Pour éviter la maladie : bonne alimentation (viande crue), surveillance des jeunes chiens, les soustraire au froid et à l'humidité, ne pas les sevrer trop tôt, éviter les bains, les purgatifs. Observer pendant 10 j. les chiens nouveaux avant de les introduire dans les meutes. Divers vaccins ont été préconisés, il n'y a pas lieu de les utiliser, car aucun ne possède une efficacité réelle.

b) *Piroplasmose.* — Due à un infusoire qui pullule dans le sang des malades et est inoculé au chien par la piqûre des tiques ou poux des bois. Caractérisée par la teinte jaune de la peau et des muqueuses (ictère ou jaunisse), l'inappétence, la faiblesse, l'émission d'urines sanguinolentes. Consulter le vétérinaire. Soutenir le malade par une bonne alimentation. Dans un but préventif, détruire les tiques.

c) *Tuberculose du chien.* — Assez commune, résulte de la pénétration du virus tuberculeux, d'origine humaine le plus souvent, dans les voies digestives ou respiratoires. Le chien s'infecte en léchant des crachats ou en cohabitant avec des tuberculeux ; l'affection est très commune chez les chiens de restaurateurs. Symptômes vagues au début, puis diminution de l'appétit, amaigrissement, diarrhée, toux et écoulement nasal, essoufflement, épanchements (péricardite, pleurésie) ; parfois ulcères dans la région du cou principalement.

Consulter le vétérinaire qui établira le diagnostic. Pas de traitement efficace. Quelque amitié que l'on ressente pour les malades, ceux-ci sont dangereux et doivent être abattus ; ils peuvent transmettre la tuberculose à l'homme et particulièrement aux enfants, et aussi contaminer les autres animaux domestiques (chats, volailles, etc.).

LES CHIENS

Chiens de berger

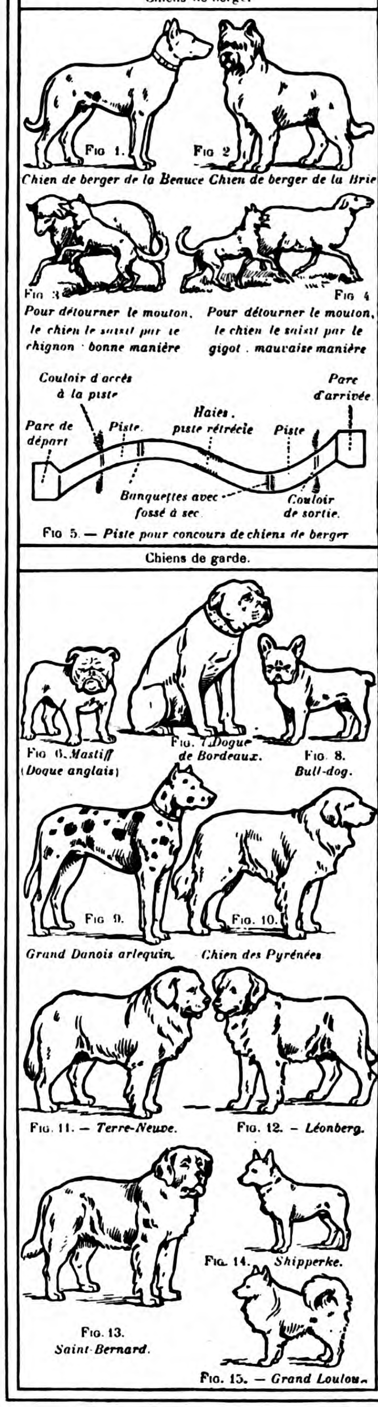


FIG. 1. FIG. 2. *Chien de berger de la Beauce. Chien de berger de la Brie.*

FIG. 3. FIG. 4. *Pour détourner le mouton, le chien le saisit par le chignon : bonne manière. Pour détourner le mouton, le chien le saisit par le gigot : mauvaise manière.*

FIG. 5. — *Piste pour concours de chiens de berger.*

Chiens de garde.

FIG. 6. *Mastiff (Dogue anglais).* FIG. 7. *Dogue de Bordeaux.* FIG. 8. *Bull-dog.*

FIG. 9. *Grand Danois arlequin.* FIG. 10. *Chien des Pyrénées.*

FIG. 11. — *Terre-Neuve.* FIG. 12. — *Léonberg.*

FIG. 13. *Saint-Bernard.* FIG. 14. *Shipperke.* FIG. 15. — *Grand Loulou.*

d) *Rage.* — Jamais la rage ne se développe spontanément, elle apparaît chez le chien à la suite d'une morsure par un animal enragé (dont la salive est virulente) et souvent au bout d'une longue période d'incubation (plusieurs mois parfois après la morsure).

Les symptômes sont équivoques : au début l'animal exagère les caresses, puis ses habitudes sont modifiées, il devient inquiet, s'isole et se cache, craint la lumière et a peur de l'eau *lorsque le soleil s'y reflète* ; son appétit disparaît ou est dépravé, il ingère des objets de toute sorte ; en général la soif est exagérée ; les crises d'excitation apparaissent, l'aboiement devient rauque et se termine par un hurlement caractéristique ; l'animal ressent un irrésistible besoin de mordre et se jette sur tous les êtres qu'il peut atteindre. Une paralysie apparaît sur le train de derrière, puis s'étend aux autres régions du corps, le malade tombe dans le coma et meurt par asphyxie au bout de 3 à 8 j. après le début de la maladie. Dans certains cas (rage mue), la paralysie débute sur la mâchoire, le chien ne pouvant mouvoir celle-ci ne peut mordre, la gueule est ouverte, la langue pendante, la salive s'écoule de la bouche : le chien semble avoir la gorge obstruée par un os, et nombre de personnes voulant explorer le fond de la bouche ont ainsi contracté la maladie.

Beaucoup de maladies peuvent simuler la rage. Se méfier d'un chien dont le caractère se modifie brusquement.

La loi prescrit l'abatage de l'animal malade, ainsi que de tous les animaux mordus ou roulés par lui, ou simplement ayant été en contact avec lui. Exception n'est faite que pour les herbivores (chevaux, ruminants, porcs) qui seront mis sous la surveillance sanitaire pendant 3 mois, à moins qu'ils ne soient abattus pour la boucherie dans les 8 j. qui suivent celui de la morsure.

Dès qu'un chien a mordu une personne ou d'autres animaux, l'isoler en cage pendant 5 j. au moins, la rage se déclarera nettement durant cette période. Les personnes mordues par un chien enragé se rendront sans retard dans un Institut Pasteur. Leur conduite sera d'ailleurs dictée par le vétérinaire qui aura visité l'animal. Le traitement dure 15 j. et consiste en injections d'un vaccin obtenu par la dessiccation des moelles de lapins inoculés de la maladie.

10° MANIÈRES DE TUER UN CHIEN. — 1° *Par le cyanure de potassium.* — En faire ingérer 0 gr. 25 dans un morceau de viande ; ou encore ouvrir la bouche de l'animal et y laisser tomber cette dose, la mort survient en qq. secondes. Si l'animal est dangereux, déposer une faible quantité de cyanure dans la bouche à l'aide d'un bâton, l'animal tombe sur le sol et on lui administre alors une nouvelle quantité de poison.

2° Par la *pendaison*, qui permet de tuer rapidement les chiens, bien qu'elle répugne à nombre de personnes.

D'autres toxiques (strychnine, chloroforme, etc.) ne peuvent être maniés que par le vétérinaire, leur mode d'administration étant délicat à exécuter.

VI. UTILISATION, CHIENS DE RACE. — Au point de vue pratique, les chiens se divisent en 3 grandes catégories : 1° Chiens de garde et d'utilité (chiens de berger et de bouvier, de garde, de trait, sanitaires, de guerre, etc.) ; 2° Chiens de luxe (petits terriers, petits épagneuls, petits griffons, petits loulous et enfin lévriers, qui, chiens de chasse, hors de France, sont, chez nous, considérés comme chiens d'agrément, leur emploi pour la poursuite du gibier étant prohibé par la loi) ; 3° Chiens de chasse, qui sont les chiens courants, les chiens d'arrêt et les terriers.

Les chiens sont de *pur sang*, quand ils proviennent d'accouplements successifs entre individus toujours de même race ; ils sont *sans race* proprement dite, quand ils sont issus de croisements entre individus de races différentes. Le terme de *bâtards* est plus spéc. réservé aux produits provenant de croisements entre les descendants dégénérés de nos 4 anciennes grandes races françaises de chiens à courre : vendéens, poitevins, bretons et saintongeois, et des chiens courants anglais. On s'assure de la pureté de sang d'un chien, d'abord par l'examen minutieux des signes distinctifs qui caractérisent sa race, puis au moyen de son pedigree.

PEDIGREE. — Le pedigree est comme l'acte de naissance, le certificat d'origine d'un chien. Il est établi et signé par l'éleveur de l'animal ; l'éleveur d'un chien est le propriétaire de la mère au moment de la naissance du chien. Le pedigree doit mentionner le nom, le sexe, la race, la date de naissance, le signalement exact de l'animal et ses origines aussi complètes que possible.

LIVRE DES ORIGINES FRANÇAIS (L. O. F.). — Le pedigree, établi sous la responsabilité et aux risques et périls de l'éleveur, ne prend de valeur réelle que du jour de l'inscription au Livre des Origines Français ; cette inscription faite à la suite d'une demande adressée au Secrétariat de la *Société centrale pour l'amélioration des races de chiens en France*, 38, rue des Mathurins, à Paris, authentifie l'individu qui en est l'objet. Seuls sont inscrits au Livre d'Origines, sur production de leur pedigree et de leur certificat de saillie, et après paiement d'un droit de 10 fr. (ramené except. à 5 fr. par chien quand un propriétaire fait inscrire à la fois plus. chiens d'une même portée) : 1° les chiens dont l'origine pure peut être prouvée, au moyen du L. O. F. ou d'un autre livre d'origines reconnu par la Société centrale ; 2° les chiens d'arrêt français, les chiens courants français ou bâtards, les chiens de luxe ou d'utilité de races françaises reconnus admissibles par les Commissions spéciales du Comité de la Société centrale ; 3° les chiens de luxe et d'utilité de races françaises, les chiens courants français ou bâtards, les chiens d'arrêt français ayant obtenu un premier ou un second prix dans les Expositions de la Société. Dans ce dernier cas, les inscriptions sont faites sur la demande expresse des jurys, le paiement du droit restant à la charge du propriétaire.

Préfixes et affixes. — Quand un chien présenté pour l'inscription porte un nom déjà attribué précéd. à un autre chien inscrit au L. O. F., le propriétaire du chien à inscrire sera tenu d'ajouter au nom de celui-ci un préfixe ou un affixe quelconque, servant à le distinguer. Ex. : Diane *de Rungis*. Le préfixe ou affixe, après paiement d'un droit de 10 fr., devient la propriété de l'éleveur qui doit, autant que possible, l'ajouter au nom de tous les chiens qu'il fera inscrire dans l'avenir. Avant d'être définitivement admises, les demandes d'inscription sont publiées dans le *Bulletin trimestriel* de la Société centrale ; les observations ou oppositions doivent se produire dans le délai de 1 mois ; après quoi ch. chien reçoit son numéro d'ordre.

Toute fausse déclaration dans un pedigree remis à la Société centrale pour l'inscription au L. O. F. entraîne en premier lieu la radiation et la disqualification du chien inscrit, et ensuite la disqualification du signataire de la feuille de pedigree ; l'éleveur ainsi frappé n'est plus admis à présenter de demandes d'inscriptions au Livre d'Origines ; il est en outre exclu de toutes les Expositions ou Concours organisés par la Société centrale et les Sociétés qui lui sont affiliées.

En conséquence, si vous achetez un chien de race, exigez du vendeur non seulement le pedigree de l'animal, mais encore l'extrait d'inscription au Livre des Origines Français ou à un autre Livre reconnu.

EXPOSITIONS CANINES. — La Société centrale organise ch. année, à Paris, une Exposition canine, à laq. peuvent prendre part les chiens de toutes races, dont les origines sont ou non connues ; le droit d'inscription est de 20 fr. par exemplaire. L'exposition canine de Paris a lieu généralement dans la 2e quinzaine du mois de mai : elle dure 8 j. Les inscriptions sont prises à la Société centrale et le registre en est clos 20 à 25 j. avant l'ouverture de l'Exposition. La Société remet on

envoie à toute personne qui lui en fait la demande le règlement de son Exposition annuelle.

En province, des expositions canines sont organisées un peu partout, mais sans régularité : le droit d'inscription y est ordinairement de 10 fr. qu'encaisse la société organisatrice.

SOCIÉTÉS CANINES. — Dans le monde entier, 2 000 à 3 000 sociétés existent qui n'ont d'autre objet que la protection, la conservation ou l'amélioration des races canines ; elles admettent généralement, dans ch. pays, l'hégémonie de l'une d'entre elles ; celle-ci est alors chargée, en premier terme, de centraliser tout ce qui peut intéresser le mouvement canin du pays, ensuite de tenir à jour le Livre des Origines, d'organiser, d'autoriser et de contrôler les expositions, les épreuves pratiques de travail et les concours canins. En France, la Société centrale est l'organisme officiellement chargé de cette mission. La Société centrale, à laq. adhèrent une quarantaine de Sociétés françaises, a des membres fondateurs et des membres souscripteurs. Les premiers paient une cotisation annuelle de 60 fr., les seconds de 30 fr. ; les membres fondateurs sont admis sur la présentation de 2 membres du Comité ; les membres souscripteurs sont admis sur simple demande. La Société centrale compte environ 300 membres. Il existe, en outre, une ***Fédération cynologique internationale*** à laq. ont adhéré les Sociétés dirigeantes de France, d'Allemagne, d'Autriche, de Belgique, des Pays-Bas, etc.

VII. CHIENS DE GARDE ET D'UTILITÉ. — 1° CHIENS DE BERGER ET DE BOUVIER. — Plusieurs races dont les principales sont le chien de Beauce (fig. 1), à poil court, et le chien de Brie (fig. 2), à poil long, museau couvert de poils (excellent chien de garde).

En outre : chiens de Picardie, des Pyrénées, d'un gris taché de noir ; des Ardennes, à robe plus fauve ; du Languedoc, à poil rude.

Le chien destiné à la garde des troupeaux doit être fort, bien musclé, avoir des membres larges, solides, la poitrine profonde, ample ; et surtout avoir été bien dressé.

Dressage. — Souvent, le chien est dressé naturellement par un vieux chien. S'appliquer à le faire obéir à tous les commandements, l'empêcher de mordre les animaux inutilement ou en certains endroits (cou, flanc), l'habituer à franchir les obstacles, à nager, à diriger le troupeau sur les routes, etc.

Voici quelques commandements, avec la manière d'en faire saisir la portée :

Arrête ! Présenter au chien un os ou un morceau de pain ; le chien tenu en laisse s'élance ; au commandement tirer sur la laisse et arrêter brutalement et de force l'animal. || ***Couché !*** Au commandement, faire coucher de force, puis caresser l'animal. || ***Aboie !*** Imiter l'aboiement, récompenser avec une caresse ou un morceau de pain quand l'animal aboie à son tour. || ***Paix-là !*** Répéter le commandement jusqu'à obéissance ; récompenser alors. || ***Tourne !*** Prendre une pierre, la jeter de place en place autour du troupeau. || ***Côtoie !*** jeter la pierre en avant, puis en arrière. || ***Va !*** jeter la pierre en avant. ***Reviens !*** pierre en arrière.

Concours de chiens de berger. — La France, à l'imitation de l'Angleterre et de la Belgique, a depuis qq. années des concours de chiens de berger. Une piste est établie sur une vaste prairie entourée d'arbres ; la piste a de 400 à 500 m. de long. et env. 6 de larg. ; 3 obstacles y sont placés : un fossé, un passage entre haies vives et une banquette irlandaise. On fait sortir un lot de moutons, inconnus d'ailleurs du chien comme du berger ; la tâche consiste alors à rassembler d'abord les moutons qui s'éparpillent, puis à leur faire franchir le fossé, passer le sentier tracé entre haies vives, franchir la banquette irlandaise et rentrer au bercail. Malheureusement ces épreuves artificielles n'ont qu'une valeur douteuse ; elles mettent plus en relief l'habileté du berger que la perspicacité du chien.

2° CHIENS DE TRAIT. — Rendent de précieux services au petit commerce et à la petite culture. Choisir un animal à tête grosse, épaules hautes et larges, dos long, rein court, croupe large et oblique, membres larges et bien musclés, peau souple, poil court. Le bien nourrir, lui donner de la viande en quantité plus forte qu'aux autres chiens. Lui appliquer un harnais (collier ou bricole) bien ajusté, propre et bien rembourré. Ne pas lui faire tirer plus de 150 à 200 kg., selon sa taille. Il doit, en outre : être docile, obéissant, ralentir facilement son allure et, lorsqu'il est seul, garder son véhicule et en défendre l'approche.

3° CHIENS DE GUERRE. — Ne constituent pas des races spéc. ; ce sont généralement des chiens de berger convenablement dressés. Les ***chiens de guerre*** rendent de véritables services, autant pour avertir une sentinelle avancée de l'approche d'un danger que pour le transport des dépêches, des munitions, la recherche des blessés, etc.

Ce que nous avons dit du chien de guerre s'applique au chien ***douanier,*** comme d'ailleurs au chien ***contrebandier*** et au chien ***sanitaire*** (destiné à aider les ambulanciers), qui sont presque tous des chiens de berger, particulièrement des ***briards,*** bien dressés.

4° CHIENS SAUVETEURS. — Les chiens ***sauveteurs*** sont en général des Terre-Neuve de côte, à qui il faut apprendre d'abord à sauter à l'eau, même d'un endroit escarpé, le chien cherchant instinctivement un chemin qui le conduise à la berge ; corriger cette habitude. Cela fait, habituer l'animal à rapporter des objets d'abord légers, puis de plus en plus pesants, à les déposer sur la berge et à aller chercher du secours.

5° CHIENS DE GARDE. — Tous les chiens sont aptes à ce service, mais certaines races y sont plus particulièrement destinées (***bouledogues, dogues, danois et mastiffs, chiens de montagne***).

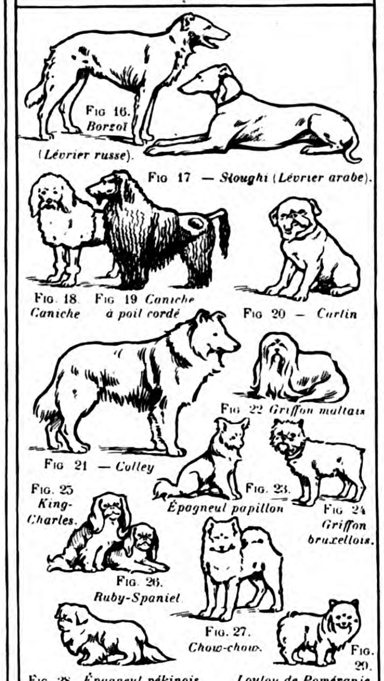
1° Les ***bouledogues,*** qui dérivent du dogue anglais (mastiff) (fig. 6) se subdivisent en plusieurs variétés : le bouledogue anglais, au masque d'une laideur impressionnante, au poil court, mais doux au toucher ; taille peu développée ; le bouledogue de Bordeaux (fig. 7), moins laid que l'anglais, plus développé ; son poids atteint parfois jusqu'à 40 kg. ; le bouledogue français (fig. 8), de petite taille, d'un poids n'excédant pas 10 kg. ; se reconnaît à ses oreilles de chauve-souris, droites et placées haut.

2° *Dogues et danois.* — Le grand danois, d'origine allemande, a la robe, soit unicolore, soit rayée, soit tigrée ; le danois à robe tigrée se nomme ***arlequin*** (fig. 9). Le danois, actif et vigilant, manque d'intelligence ; brutal et défiant, il part facilement en guerre contre ses congénères ; malgré son apparence de force, il est plutôt délicat et enclin à bien des maladies. Le dogue anglais ou mastiff mesure entre 75 et 85 cm. de taille ; il est massif, sa tête est plus large que haute, son cou puissant ; il donne une vive impression de force. La couleur de sa robe est dorée, argentée ou foncée, mais le museau, le tour des yeux, le nez, les oreilles sont touj. noirs. Bon chien de garde, qu'il convient d'éviter la nuit, car il devient dangereux. Le dogue de Bordeaux, blanc jaunâtre, tête énorme, mâchoire puissante, membres solides, peau de la tête très lâche retombant en plis sur les joues, est doux avec l'homme, féroce avec les animaux.

3° *Chiens de montagne.* — Les chiens de montagne, qu'on les nomme chiens des Pyrénées, Saint-Bernard, Léonberg, Terre-Neuve, proviennent tous, croit-on, du dogue du Thibet, qui n'a d'ailleurs du dogue que le nom ; le dogue du Thibet n'a jamais pu s'acclimater en Europe ; une température élevée lui est mortelle ; son aspect est féroce et sa taille imposante. Parmi les chiens de montagne, citons : le ***chien des Pyrénées*** (fig. 10), au poil blanc, touffu et long ; haut de taille, développé, courageux, fort, c'est un gardien de premier ordre, tant pour tous les troupeaux que pour les propriétés ; le ***Terre-Neuve*** (fig. 11) des côtes, d'une taille moyenne, noir avec qq. poils blancs sur la poitrine et aux pattes, excellent nageur, fait un bon chien de sauvetage et de garde ; ***le Léonberg*** (fig. 12), haut de taille, harmonieux de proportions, pelage doré ou argenté, masque noir ; doux et vigilant, c'est l'ami et le protecteur des enfants ; le ***Saint-Bernard*** (fig. 13), croisé de Léonberg, est, par excellence, le chien sauveteur de montagne ; il est puissant et musclé, très attaché à ses maîtres, très caressant et très patient avec les enfants. Son poil est fourni, taché blanc et feu.

LES CHIENS

Chiens de luxe.



Citons pour mémoire les grands ***loulous,*** au poil touffu noir et blanc formant crinière et culotte aux cuisses : le loulou est l'ancien chien des diligences comme le ***schipperke*** (fig. 14), récemment adopté par la mode, est, dans le Nord, en Belgique et en Hollande, le compagnon des bateliers et le gardien des bateaux. Le schipperke, petit de taille, au poil rude, se caractérise par son absence totale de queue.

DRESSAGE DU CHIEN DE GARDE. — Le dressage est fait avantageusement par l'exemple d'***un vieux chien*** bien dressé. Tenir l'animal attaché à la chaîne pendant les premiers temps du dressage, afin qu'il ne sorte pas et ne puisse s'attacher qu'à ses maîtres qu'il devra savoir défendre. Mais ne tenir constamment à la chaîne que les sujets dangereux.

Le chien de garde idéal doit aboyer le moins possible, mais s'élancer hardiment sur tout ce qui éveille ses soupçons. Pour corriger un chien qui aboie hors de propos, emmenez-le plusieurs fois avec vous faire une ronde de nuit. Aboie-t-il à tort et à travers? Tâchez de le faire taire en lui criant ; ***Paix-là !*** sur un ton de menace ; persiste-t-il, infligez-lui une légère correction ; s'il se tait enfin, caressez-le en signe de satisfaction : puis feignez plus tard de voir qq. chose de suspect ; attirez là-dessus l'attention de l'animal ; provoquez ses aboiements, en les imitant et en criant : ***Aboie !*** Puis faites-le taire de nouveau ; enfin renouvelez souvent l'opération ; votre chien aura bientôt compris qu'il ne doit donner de la voix que dans les cas suspects. Pour dresser votre chien à l'attaque, dissimulez dans un fourré de votre parc, dans un recoin de votre jardin, qq. mannequin ; feignez, au cours d'une tournée en compagnie du chien, de vous trouver en présence de cet ennemi supposé, contre leq. vous exciterez l'animal du geste et de la voix ; il prendra vite l'habitude de ne rien laisser passer.

Le chien de garde ne doit rien accepter, sinon de la main de ses maîtres ; faites-lui donner par des amis, par des étrangers, des boules de viande dans lesq. vous aurez eu soin de dissimuler un peu d'aloès par ex. Quelques expériences suffiront pour rendre l'animal à jamais défiant.

VIII. CHIENS DE LUXE, D'AGRÉMENT, D'APPARTEMENT. — Rien n'est plus arbitraire que la classification des chiens de luxe. Leur nomenclature est tout à fait élastique. Ainsi le ***lévrier,*** catalogué en France comme chien d'agrément, est partout ailleurs un chien de chasse ; de même, le ***colley,*** chien de berger en Angleterre, est, chez nous, considéré comme chien de luxe. En France, les principales races de chiens de luxe sont : le ***lévrier,*** le ***caniche,*** le ***carlin,*** le ***griffon nain,*** le petit ***épagneul,*** le ***loulou de Poméranie.***

LÉVRIER. — Les principales espèces de lévriers sont : le ***borzoï*** (fig. 16), lévrier russe à poils longs, grand de taille, effilé de corps, tête longue, mâchoires solides, armées de dents énormes, œil vif ; couleur généralement blanche et tachetée de fauve, d'orange ou de gris ; le ***sloughi*** (fig. 17), lévrier arabe à front large, à museau effilé, oreilles courtes collées à la tête, cou long, membres grêles, poil ras. Il est des sloughis fauves, noirs et même blancs. Le sloughi est un chien propre, intelligent, délicat et dévoué ; le ***greyhound,*** lévrier anglais, élégant de formes, rapide, vrai chien de course ; le ***wolfhound,*** lévrier irlandais, le plus grand de tous ; le ***levron*** d'Italie, etc.

CANICHE. — C'est le chien type d'appartement, dévoué, soumis, caressant. Non seulement chien d'appartement, mais encore chien de cirque ; il se prête admirablement à un dressage compliqué et savant et sa docilité arrive à surmonter tous les obstacles. Il est deux grandes variétés de caniches : ***à poil laineux*** (fig. 18), c.-à-d. dont la toison retombe en mèches floconneuses, et, ***à poil cordé*** (fig. 19), dont les poils forment de véritables cordelettes. Dans l'une ou l'autre variété, on admet seulement 3 couleurs uniformes : le noir, le brun et le blanc.

CARLIN (fig. 20). — Très à la mode autrefois, ce petit animal, plutôt laid et dangereux, a la tête ronde, massive, le masque noir, le cou court, les yeux saillants, les reins solides, la queue roulée en trompette ; son poil est lisse, de couleur fauve, noire, ou café au lait.

GRIFFON NAIN. — Les variétés en sont nombreuses ; citons entre elles les ***maltais*** (fig. 22) ou ***havanais,*** au poil blanc et floconneux, à la queue en panache, à l'humeur acariâtre, et les ***bruxellois*** (fig. 24), au masque poilu, amusant, et aux yeux vifs.

ÉPAGNEUL NAIN. — Principales variétés : le ***papillon*** (fig. 23), à la mine éveillée, au corps bien proportionné, au poil couleur acajou, le ***King-Charles*** (fig. 25), le ***Blenheim,*** le ***Prince Charles,*** le ***Ruby-Spaniel*** (fig. 26), variétés de petits épagneuls ne différant que par la couleur de la robe, les ***pékinois*** (fig. 28), les ***japonais,*** au museau amusant de laideur caricaturale et au poil magnifique.

LOULOU DE POMÉRANIE (fig. 29). — Museau pointu, corps trapu et court, oreilles droites, poil long, formant collier au cou et culottes aux cuisses, il comprend plusieurs variétés de tailles et d'aspects différents.

SCHIPPERKE. — Considéré comme chien de garde, il est aussi classé parmi les chiens d'appartement. Comme les loulous, dont ils ne diffèrent d'ailleurs que par le poil plus dur et par l'absence de queue, les schipperkes de grande taille sont chiens de garde, ceux de petite taille chiens d'appartement ; la vigilance des uns comme des autres est d'ailleurs toujours en éveil.

Comme bizarrerie, citons en dernier lieu le ***chow-chow*** (fig. 27) chinois. ou chien comestible....

OÙ ACHETER UN BON CHIEN? — Sauf exception, un chien de race ne s'achète que chez les professionnels ; il est bon de s'entourer alors de toutes les précautions possibles. Pour se procurer d'un marchand un bon sujet, faire son achat durant l'Exposition canine, et à cette Exposition ; on a ainsi, outre la facilité de comparer les exemplaires de même race, l'assurance que l'animal n'a pas de tare cachée, qu'il est adulte et suffisamment beau pour qu'on l'ait jugé digne d'être exposé. Les prix que peuvent atteindre de beaux chiens de race sont extrêmement variables ; pour les chiens de luxe, la cote est déterminée par la mode. Le prix des chiens de chasse et d'utilité est d'autant plus élevé que les origines, les performances, les qualités des sujets sont plus exceptionnelles.

Quant aux chiens de race indéfinie, vous pouvez, si vous êtes bon connaisseur, vous en procurer à tous prix un peu n'importe où ; à Paris tout particulièrement, un ***marché aux chiens*** se tient ch. dimanche après-midi, dans le XVe ar., rue Brancion. Le refuge Gordon-Bennett celui de la Société protectrice des animaux, à Paris, vous laisseront également choisir, moyennant un léger don en faveur de l'œuvre, l'exemplaire de votre goût dans les 300 ou 400 animaux qu'ils ont recueillis et qu'ils hébergent.

IX. CHIENS DE CHASSE. — *V.* CHASSE (CHIENS D).

Chiens (*LÉGISL.*). — RÈGLEMENTS DE POLICE. — Dans l'intérêt de la sûreté et de la salubrité publiques, les maires ou à leur défaut les préfets peuvent prendre des arrêtés concernant les chiens de leur commune : il peut être interdit d'élever, dans l'intérieur des villes un nombre de chiens tel que les voisins pourraient en être incommodés (sans préjudice du droit, pour un propriétaire, de refuser de louer un appartement à un possesseur de chiens) ; de les laisser errer sur la voie publique, ou dans un lieu ouvert à tout venant, sans qu'ils soient tenus en laisse et muselés. Les chiens doivent en outre être munis d'un collier portant l'adresse de leur maître.

Les chiens errants sont conduits à la fourrière et abattus après 48 h. s'ils n'ont pas été réclamés, après 8 j. dans le cas où ils portent l'adresse de leur propriétaire. La fourrière de Paris, 19, rue de Pontoise, est ouverte de 9 h. à 16 h. ; le maître d'un chien perdu s'y présentera avec un certificat de propriété délivré par le commissaire de police du quartier ; il lui sera réclamé 0 fr. 65 par j. de présence de la bête à la fourrière. Si vous avez perdu un chien, passez chaque jour à la fourrière pour voir s'il y a été conduit. Parfois un employé est assez complaisant pour vous écrire quand le chien signalé est amené. Les personnes laissant vaquer leurs chiens en liberté sont responsables des dommages (morsures) causés par ceux-ci, et passibles d'une amende de 6 à 10 fr. de base (*V.* MAJORATION). Sont punis d'une amende ou même d'un emprisonnement, selon le cas, ceux qui tueraient, blesseraient ou maltraiteraient les chiens (*V.* ANIMAUX). La Société protectrice des animaux recueille et soigne les chiens qu'on veut bien lui confier. — *V.* ANIMAUX (PROTECTION DES).

TAXE. — Établie au profit des communes, cette taxe ne peut excéder 20 fr., ni être infér. à 1 fr. Elle est due pour tous les chiens possédés au 1er janvier, à l'exception de ceux qui, à cette époque, sont encore nourris par leur mère. Elle est due pour l'année entière.

Le tarif ne peut comprendre que 2 taxes : la plus élevée porte sur les chiens d'***agrément*** ou servant à la ***chasse*** ; la moins élevée, sur les chiens ***de garde*** et généralement tous ceux qui ne sont pas compris dans la 1re classe. Au cas où leur usage est mixte, c.-à-d. quand ils peuvent être classés dans l'une ou l'autre des 2 catégories, ils sont rangés dans celle dont la taxe est le plus élevée.

La taxe est due par tout ***possesseur*** de chien, alors même qu'il n'en est pas propriétaire. En conséquence, l'intéressé doit faire à la mairie, avant le 15 janv., une ***déclaration*** indiquant le nombre de chiens en sa possession et les usages auxquels ils sont destinés. Cette déclaration est ***permanente*** : il n'est besoin de la renouveler qu'au cas de changement dans les éléments d'imposition ou de changement de résidence du contribuable. A défaut de déclaration ou si elle a été faite tardivement, la taxe est triplée. Elle est doublée, si la déclaration est inexacte ou incomplète.

La taxe est due enfin au lieu de la résidence habituelle et principale du contribuable.

CHIMISTE (*PROFESS.*). — Un certain nombre d'Écoles spéc. préparent à la carrière ch. jour plus importante de chimiste (*V.* pl. loin).

AVENIR. — Très variable, dépend beaucoup des sujets, de leurs aptitudes et des services qu'ils rendent. — *V.* à cet égard ce qui est dit à INGÉNIEUR.

ÉCOLES DE CHIMIE. — *École de Chimie industrielle de Lyon*, rue Pasteur, 67, annexe de la Faculté des sciences. — Admission au concours. Inscription du 1er juillet au 2 novembre ; âge, 16 ans ; épreuves : français, mathématiques élémentaires, physique, chimie des métalloïdes ; langues facultatives. Certains diplômes donnent des points. Il y a des élèves libres qui peuvent concourir. Durée : 3 ans, novembre à juillet. Les élèves qui passent le certificat d'études supérieures de Chimie industrielle obtiennent le diplôme d'ingénieur-chimiste. Les élèves les meilleurs peuvent se perfectionner en faisant une 4e et 5e année. Bourses.

École française de Tannerie, à Lyon, rue Pasteur, 67. — Externat ; durée : 2 ans. Age : 16 ans. Concours à l'École de Chimie. On admet 3 élèves libres par an ; des auditeurs sont admis avec autorisation du Directeur. Diplôme d'ingénieur-chimiste de tannerie.

Institut chimique de Nancy, rue Grandville. — Pour la métallurgie, distillerie, teinturerie, etc. Durée : 3 ans. Age : 17 ans. Examen d'entrée : arithmétique, géométrie, physique, chimie ; en fin juillet ou novembre. En sont dispensés ceux qui ont bacc. ès sc. ou brevet supér. ou diplôme d'École profes. ou industrielle ; il prépare indirectement à la licence ès sc. Bourses au concours en juillet.

École de Brasserie de Nancy. — Prépare les directeurs et contremaîtres de brasserie : 6 mois de stage dans une brasserie sont exigés avant. Cours en 12 parties de 3 mois chacune pouvant être suivies séparément. Age : 18 ans. Pour le diplôme de maître brasseur, stage pratique de 6 mois en malterie et 18 en brasserie. Cours 1re partie : novembre à février.

École de Chimie à Bordeaux, à la Faculté des sciences. — Durée : 2 ans. 1 an supplém. pour les applications agricoles. Inscription avant 1er novembre. Français et étrangers ; la licence ès sc. se prépare d'elle-même.

École de Chimie industrielle de Rouen, rue Beauvoisine, 178. — Examen d'entrée : physique, chimie, mathématiques. Les bacheliers en sont dispensés. Inscription au secrétariat. Durée 2 ans. Français et étrangers. Nombre illimité.

École municipale de Physique et de Chimie industrielles, Paris, rue Vauquelin, 10. — Forme ingénieurs et chefs d'atelier. Concours juillet : français, mathématiques (2 questions), physique, chimie, dessin, géométrie, en plus à l'oral, langues vivantes et comptabilité. Le certificat d'études primaires supérieures ou le baccalauréat donnent des points. Conditions : Age : 18 à 19 ans. Être Français, être domicilié dans le département de la Seine. Sur les 40 places, 30 sont réservées à Paris, les 10 autres à la province. *Élèves libres*, ceux qui ont dépassé l'âge. Enseignement gratuit. Moyenne de 15 points pour le diplôme. Durée : 3 ans. Une 4e année pour se perfectionner.

Institut de Chimie appliquée de Paris, rue Michelet, 3, annexe de la Faculté des sciences. — Durée : 3 ans ; concours chaque fin d'année avec médailles. 40 places. Inscription 1er juillet à fin septembre à la Faculté. Age : au moins 18 ans et autorisation des parents jusqu'à 21 ans. Examen : chimie, physique, algèbre et géométrie. Langue vivante facultative : le baccalauréat donne des points.

CHINE (Curiosités de la) (*COLLECT.*). — Si l'on divise les objets chinois à collectionner d'après leur matière, on trouve :

1° BRONZES. — Brûle-parfums, vases, bouilloires, gongs. Les proportions de cuivre et d'étain ont varié suivant les époques, les couches multicolores veinées de rouge, de vert malachite et de bleu turquoise sont des signes d'authenticité certaine. Ces bronzes sont tous exécutés à la cire perdue. Les objets portent en général des inscriptions gravées qui aident à identifier.

2° IVOIRES ET BOIS SCULPTÉS. — Panneaux à sujets décoratifs, oiseaux et papillons, etc. Statuettes de Bouddha en bois de santal. Beaucoup d'objets sont en bambou, surtout les étuis à pinceau et les appuis-main. Les ivoires notamment de Canton sont minutieusement travaillés : des multitudes de ponts, pavillons, arbres, fleurs ; en général le dessin en est compliqué. On fait de même des objets en écaille de tortue et en corne, surtout en corne de rhinocéros, couleur : jaune d'or transparent veiné de noir.

3° LAQUES. — Se divisent en 2 classes : laques peintes et laques sculptées ; les produits chinois se distinguent des produits du Japon en ce que ces derniers sont d'un art plus raffiné : mais les premiers sont en général plus anciens. On peut les classer en 6 groupes : a) *Imitations de cornes de rhinocéros anciennes* (couleur brun rouge et à Fou-Tchéou jaune avec motifs arrondis) ; b) *laque rouge sculptée*, se distingue d'après l'épaisseur de couche du vermillon, et son plus ou moins d'éclat ; c) *laque rouge peinte* (surtout boucles de sabre et boîtes à parfums avec fleurs), très commun ; d) *laques à reliefs d'or* (beaucoup de coupes, coffrets, avec motifs de fleurs, oiseaux, personnages, papillons, etc.) ; e) *laques à jour*, les pièces solides sont antiques ; f) *laques incrustées de nacre*, parfois avec une armature de réseaux de cuivre. Les pièces modernes ne sont pas résistantes.

4° JADES SCULPTÉS ET AUTRES PIERRES DURES. — 2 sortes de pierre : *néphrite* et *jadéite*. On peut les distinguer par leur poids spécifique : la 1re a de 2°,9 à 3°,1 et la 2e atteint 3°,3 ; elle est plus lourde. Leur couleur varie : blanc, bleu jaune, vert, veiné de brun, veiné de noir, etc., la couleur caractéristique est la lavande uniforme et le vert-pomme éclatant ; le blanc semé de vert est très recherché ; comme objets on trouve des sceaux impériaux, des amulettes, ornements et pendentifs, manches de pinceaux et pots à pinceaux, brûle-parfums, coupes à libations et à boire, instruments de musique, petits paravents. Consulter Deshayes, *Conférence sur le jade* (Musée Guimet, 1904).

5° POTERIES c.-à-d. faïences, grès et porcelaines. La manufacture de Y-hing-Yao fait des théières, tasses et bibelots couleur brun rouge ou chamois. Les formes étranges des théières et leurs couleurs tendres vitrifiées sont caractéristiques. Le grès rougeâtre marron ou gris sombre se travaille à Kouang-Yao et à Yang-Kiang-Fing. Ce sont le plus souvent des couleurs de dessin grand feu, bleu cobalt, pourpre et vert-feuille de camélia. La porcelaine est toujours à pâte dure, pas de pâte tendre en Chine. La glaçure chinoise contient toujours de la chaux ; d'où sa teinte spéc. verte ou bleue, aux transparences profondes. Il y a de nombreux modèles qui veulent imiter le jade par l'éclat et la pureté.

On les classe par période d'histoire (classification établie par Grandidier) avec divisions. I. *Porcelaines sans peinture*. Subdivisions : 1° blanc uni ; 2° glaçures monochromes non craquelées ; 3° craquelées ; 4° flambées ; 5° soufflées ; 6° de diverses couleurs. II. *Porcelaines décorées en couleurs*. A. Couleurs posées sous couverte (bleu de cobalt, rouge de cuivre, céladon, couleurs diverses). B. Couleurs posées sur couverte (rouge de fer, sépia, or, deux couleurs ou plus). C. Couleurs combinées placées sur ou sous couverte. D. Fonds monochromes décorés en couleur (en bande blanche sur bleu et brun ; en or, sur bleu, noir et rouge ; en couleurs mêlées et émaillées sur fonds craquelés ou monochromes, en médaillons de formes variées. III. *Fabrications spéciales*. 1° Dessins gravés et motifs en bosse ; 2° Pièces ajourées ou réticulées ; 3° Pièces ajourées, ajours remplis avec la glaçure ; 4° Imitation d'autres matières : marbre, bronze patiné, bois veiné ; 5° Laque burgantée. IV. *Motifs étrangers* : 1° Blanc uni ; 2° Peint en bleu ; 3° Peint en couleurs émaillées ; 4° Décoré en Europe.

Pour dater, on se sert des marques et cachets placés sur les poteries. On en trouve une liste dans Stephen W. Bushell, *Oriental Ceramic Art*.

6° VERRE. — Les vases et coupes sont petits et rappellent les objets en jade qu'ils copient. L'imitation est parfaite, il faut examiner de près, ou heurter d'un coup d'ongle, le son seul indique la matière. Les blotiers en verre uni sont décorés à la sépia, mais à l'intérieur. Il y a aussi des verres émaillés ; souvent ils portent des caractères arabes, ce qui à première vue peut tromper.

7° Les ÉMAUX cloisonnés, champlevés et peints. Ceux datant de la dynastie Ming se reconnaissent à leur pureté de coloris, leur hardiesse. Dessin : 2 couleurs surtout sont employées : 2 bleus, 1 sombre et 1 pâle en opposition ; le rouge-corail sombre, rarement le vert. Ce sont des vases, des brûle-parfums, des figures hamaïques, des plaques avec inscriptions, des plats, des émaux peints sur cuivre, dits de Canton, imitant les œuvres françaises de l'époque Louis XIV.

Pour l'ensemble de l'art chinois, outre les ouvrages de Paléologue et Chavannes et les Revues telles que la *Revue asiatique* et le Bulletin de l'*École française d'Extrême-Orient*, consulter le Manuel de Stephen W. Bushell, l'*Art Chinois*, traduit en français par H. d'Ardenne de Tizac (1910). *V.* JAPON pour les estampes et renseignements supplémentaires.

CHIRURGIEN-DENTISTE (*PROFESS.*). — La loi du 30 novembre 1892 (complétée par les décrets des 25 juillet et 30 novembre 1893) a créé un diplôme spécial d'études supérieures dont la possession permet l'exercice de l'art dentaire ; elle a en même temps interdit l'exercice de cette profession à qui n'est pas pourvu soit de ce diplôme, soit du diplôme de docteur en médecine. — *V.* MÉDECINE.

NATURE ET DURÉE DES ÉTUDES. — Les études dentaires durent 3 ans ; condition indispensable : être pourvu d'un diplôme de bachelier ou du certificat d'études primaires supérieures.

On ne peut subir les examens de fin d'études et obtenir le diplôme de chirurgien-dentiste qu'en justifiant de la prise de 12 inscriptions trimestrielles, soit dans une Faculté de médecine ou École de plein exercice de Médecine et Pharmacie, soit dans une des Écoles dentaires autorisées à cet effet (*V.* plus bas).

Le diplôme est concédé à la suite de 3 examens subis avec succès, et comportant : le 1er des éléments d'anatomie et de physiologie ; l'anatomie et la physiologie spéc. de la bouche ; le 2e des éléments de pathologie et de thérapeutique ; la pathologie spéc. de la bouche ; l'étude des médicaments anesthésiques ; le 3e, l'examen clinique ; les affections dentaires et les maladies qui y sont liées ; opérations dentaires ; opérations préliminaires à la prothèse dentaire.

Les étudiants en médecine munis de 12 inscriptions sont dispensés du 1er examen pour l'obtention du diplôme de chirurgien-dentiste ; ils doivent subir les deux autres et justifier d'une année de stage dans un service dentaire hospitalier.

Quant aux étrangers, ils sont soumis aux mêmes règles que les étudiants français en ce qui concerne les inscriptions et les examens ; ceux munis de diplômes peuvent être dispensés en tout ou partie de la scolarité, suiv. la valeur de leurs titres, et après avis un Comité consultatif de l'Enseignement public.

COUT DES ÉTUDES : 12 inscriptions à 32 fr. 50, y compris les droits de bibliothèque, 390 fr. ‖ Travaux pratiques : 1re année, 60 fr. ; 2e et 3e années (130 fr. chacune), 260 fr. ; ‖ 3 examens à 30 fr., 90 fr. ; ‖ 3 certificats à 20 fr., 60 fr. 1 diplôme de fin d'études, 100 fr. ‖ Au total, 960 fr.

LA CARRIÈRE. — STAGE. — Le nouveau chirurgien-dentiste, avant de s'installer à son compte, devra acquérir la pratique opératoire ; pour cela, faire un stage d'au moins 3 ans dans une clinique dentaire ; profiter de ce stage pour compléter les études médicales et obtenir le diplôme de docteur en médecine.

INSTALLATION. — En principe, la loi n'autorisant pas la vente d'un cabinet dentaire, il semble inutile d'envisager cette hypothèse ; pourtant elle se présente et la loi est très fréq. tournée ; cela, bien entendu, aux risques de l'acheteur qui, par le fait même du caractère illégal de son achat, se voit privé de tout recours contre le vendeur, si ce dernier l'a trompé.

Pour s'établir, tenir compte : 1° du climat (les affections dentaires sont plus nombreuses dans les pays humides que dans les pays secs) ; 2° du genre d'alimentation, des habitudes d'hygiène, etc., des habitants de la contrée où on pense s'installer ; 3° de la concurrence (en qualité et en quantité) ; 4° de l'emplacement : endroit bien en vue, écarté, autant que possible, de la concurrence, etc....

Cela fait, faire enregistrer son titre à la Préfecture ou à la Sous-Préfecture, ainsi qu'au Tribunal civil de l'arrondissement de l'endroit choisi. Accomplir cette formalité dans le premier mois de l'installation. S'installer au début décemment, mais aussi économiquement que possible : pas de superflu, mais tout le nécessaire (compter de 15 à 20 000 fr. env. : mobilier, matériel, etc.).

QUALITÉS REQUISES. — Une certaine autorité de ton et de manières ; une élocution abondante et variée ; de la force physique ; un coup d'œil prompt pour le diagnostic, de la décision pour l'application du remède (grande prudence dans l'emploi des anesthésiques).

RENDEMENT. — Variable à l'infini. De 6 à 10 000 fr. dans une petite ville de province, de 50 à 100 000 fr. dans certains quartiers de Paris et de qq. grandes villes. — Ne pas craindre une réclame discrète et appropriée à la clientèle recherchée.

ÉCOLES DENTAIRES. — Les établissements libres d'ens. supér. dentaire peuvent délivrer des inscriptions en vue de l'obtention du diplôme : 1° si leur personnel enseignant comprend au moins 3 docteurs en médecine ; 2° si l'enseignement qu'ils donnent comprend comme minimum un cours d'anatomie et de physiologie, un cours de pathologie, un cours de pathologie et thérapeutique spéc. de la bouche et un cours de clinique dentaire ; 3° enfin s'ils disposent au moins d'une salle de cours, d'un laboratoire d'histologie et bactériologie, d'une clinique et d'une salle de dissection anatomique, le tout pourvu des instruments et appareils nécessaires à l'enseignement des maîtres et aux travaux pratiques des élèves.

Se trouvent dans les conditions prescrites : l'École dentaire de France, 5, rue Garancière, et l'École dentaire de Paris, 37, rue Rochechouart ; elles donnent un enseignement complet que couronnent, pour l'obtention du diplôme, des examens passés nécessairement devant les Facultés de médecine de Paris, Bordeaux, Lyon ou Nancy.

CHLORE (*HYG.*). — Le chlore, employé en solution (2 litres de gaz pour un litre d'eau), est un désinfectant énergique ; par contre, il est fort toxique et son action amène dans l'organisme des troubles profonds qui, suivant les cas, peuvent être aigus ou chroniques.

Symptômes : Difficulté respiratoire, gêne à la gorge, toux ; en outre, si le cas est plus grave, vomissement, crachement de sang, face bleuie, pouls ralenti. *Il faut* : faire respirer de l'air frais ; inhalations d'éther, d'ammoniaque, chloroforme ou vapeur d'eau.

Pour éviter les formes chroniques qu'on trouve chez les ouvriers de certaines professions : fabriques d'eau de Javel, de chlorure de chaux, teinturerie, blanchiment, *il faut* une hygiène préventive : ventilation énergique des locaux où s'effectue le travail ; fermeture aussi absolue que possible des récipients et appareils où s'opèrent les préparations.

CHLOROFORME (*MÉD. PR.*). — En cas d'empoisonnement par le chloroforme : 1° *S'il s'agit d'inhalation* : placer la tête du malade plus bas que le corps ; respiration artificielle ; tractions rythmées de la langue ; 2° *s'il s'agit d'absorption* : provoquer le vomissement (ipéca ou chatouillement de la luette) ; faire boire une solution de carbonate de soude ; frictions ; lavement de café.

N'user de ce produit que sur les indications du médecin.

CHLOROSE (*MÉD.*). — Affection anémiante et nerveuse, frappant en général les jeunes filles à l'âge de la puberté.

Causes : dues à âge, hérédité, surmenage, privations, souffrances morales et physiques.

On constate : avec un embonpoint conservé, de la pâleur blafarde et cireuse des tissus (mains, visage, celui-ci prenant entre temps des rougeurs subites) ; de la décoloration des gencives, lèvres, paupières ; de la bouffissure de la face ; un regard triste et somnolent ; de l'enflure des jambes et des chevilles ; des troubles *nerveux* voisins de l'hystérie : irritabilité, mélancolie, vertiges, fausse angine de poitrine, palpitations à la moindre émotion, etc. ; des hémorragies (nez, matrice, bouche) de sang pâle et fluide, tantôt de l'appétit exagéré (*V.* BOULIMIE), tantôt de l'appétit supprimé, tantôt de l'appétit dépravé, enfin de la dyspepsie ; absence des règles, pertes blanches, pertes de sang.

Durée : le mal guérit après des mois ou des années, en laissant un état de faiblesse marquée ; la phlébite est une complication fréquente.

Peut être confondue avec l'anémie, mais ici il y a amaigrissement ; avec la phtisie tuberculeuse, mais ici il y a l'amaigrissement, la toux, les crachats, la fièvre et la marche du mal qui n'a pas débuté par de la fatigue.

Il faut : consulter le médecin qui prescrira le repos complet au lit durant des semaines, en chambre hygiénique (*V.* CHAMBRE DE MALADE), un régime approprié (viande crue, grillée, purées, légumes verts, fruits, laitages), des médicaments spéciaux (fer, arsenic, extraits de rate, d'ovaire, de moelle).

CHOCOLAT (*ÉCON. DOM.*). — Le bon chocolat doit exhaler une forte odeur de cacao, être d'une saveur fraîche et agréable, il est onctueux sous la dent et sa cassure est mamelonnée sans yeux ni cavités. Les chocolats les plus fins sont peu sucrés et, quand on les mange cuits, il est souvent nécessaire d'ajouter du sucre, mais leur parfum est beaucoup plus agréable. Au contraire, les chocolats bon marché sont très sucrés, car le sucre coûtant moins cher que le cacao, on en fait entrer beaucoup plus dans leur fabrication. Ceux qui sont vendus à bas prix sont presque touj. faits avec des amandes de cacao avariées ou mal mûries ou trop grillées et ils ont alors une saveur qui dénote un de ces défauts, ou bien ils sont mélangés de farines (lentilles, haricots, etc.), et alors ils épaississent en cuisant et dégagent une odeur fade. Le chocolat doit être conservé dans un endroit très sec et pas au delà d'un an, car il perd son parfum.

CHOCOLAT AU LAIT OU A L'EAU. — Une tablette par tasse. Faire ramollir le chocolat dans 2 ou 3 cuillerées d'eau et le délayer parfaitement à l'aide du moussoir ; ajouter ensuite graduellement la quantité de lait (ou d'eau) nécessaire ; porter à l'ébullition en agitant sans cesse avec le moussoir et verser le chocolat quand il est bien mousseux. En laissant bouillir doucement et longtemps le chocolat au lait, il acquiert beaucoup de qualité et d'onctueux. On peut aussi y ajouter une cuillerée à bouche de farine de riz ; en laissant bouillir quelques minutes, on a une préparation qui ressemble à une crème légèrement fouettée.

CHOLÉMIE (*MÉD.*). — Etat maladif dû à la présence de la bile ou de ses principes dans le sang.

On constate : teint bilieux, surtout du visage et des mains ; taches grises ou jaunes (grains de beauté, taches de rousseur) ; de l'urobiline à l'analyse des urines (confiée à un pharmacien), parfois du sucre (diabète) et de l'albumine. Gros foie ou grosse rate ; toujours des pigments biliaires dans le sérum dénote l'un de ces inconvénients ; ou bien ils sont mélangés de sang. Dyspepsie acide et vomissements de bile ou de sang, constipation, hémorroïdes, entérite membraneuse. Neurasthénie, mélancolie, migraines, chair de poule, démangeaisons et urticaire. Hémorragies diverses. Pouls lent malgré la fièvre.

La cholémie est due souvent à l'hérédité : cholémie familiale ou tempérament bilieux, ainsi qu'aux maladies du foie.

Il faut : *pour prévenir* les accidents, suivre un régime lacto-végétarien, d'abord rien que du lait écrémé ou du kéfir maigre, puis peu à peu des farines, des crèmes cuites, des pâtes (semoule, vermicelle, tapioca) ; des légumes verts (haricots, carottes, navets) ; des purées de pommes de terre, lentilles, haricots ; enfin des viandes blanches (veau, lapin, agneau, poulet, dinde) ; des poissons légers ; des œufs frais ; infusions chaudes ; ni vin, ni bière, ni alcool.

Pour guérir des accidents déclarés, il faut appeler un médecin qui prescrira calomel, quinine, extraits de foie et pancréas, bismuth en cas d'hémorragies de l'estomac et de l'intestin, eaux (Evian, Vals, Vichy, Bourboule), massage de l'abdomen.

CHOLÉRA. — I. CHOLÉRA ASIATIQUE OU INDIEN. — Maladie infectieuse et contagieuse du tube digestif (due à un microbe très meurtrier en forme de *virgule*) et venue des Indes chez nous.

On constate : 1° (signes avertisseurs, 3 à 7 j.) : diarrhée séreuse très contagieuse, sans fièvre ni douleur, avec appétit conservé ; 2° (signes définitifs, 2 jours) : coliques et crampes, la diarrhée devient un vrai flux aqueux avec flocons blanchâtres en grains de riz (selles riziformes), vomissements aqueux répétés, soif ardente, ventre plat, pouls petit, visage tiré, creusé, nez effilé, refroidissement général et température extérieure (aisselles) au-dessous de la normale avec fièvre intérieure (rectum) ; 3° (signes de réparation) : si la mort n'est venue (ce qui est la règle), les signes susdits s'amendent et la guérison peut suivre après des mois de convalescence en laissant l'intestin et le foie très susceptibles aux maladies.

Causes : dû à tout ce qui favorise le transfert des germes des selles d'un malade (eaux d'épandage, légumes crus, linges souillés, mouches, usage d'eaux non stérilisées).

Il faut, pour éviter le choléra se faire vacciner aux vaccins de *Ferran* ou d'*Haffkine* et éviter les causes ; se protéger des mouches par des grillages, ne boire que des boissons bouillies, ne manger que des légumes cuits. Déclaration obligatoire à l'autorité et isolement des cas en pavillons spéciaux ; désinfection des selles, toujours recueillies dans le même récipient, par le crésyl à 5/100 ou mieux par le sulfate de cuivre, 7 gr. par litre ; propreté parfaite des malades et de l'entourage ; désinfection complète de tous les objets en contact avec le malade (voitures, literie, chambre, planchers, plafonds, murs, linges) (*V.* DÉSINFECTION). Les personnes qui soignent le malade revêtiront en entrant un sarreau ou une blouse qu'elles quitteront en sortant ; elles ne mangeront jamais dans la chambre du malade et se désinfecteront souvent mains et visage (*V.* DÉSINFECTION) ; *il faut* incinérer le cadavre d'un cholérique. Enfin, il faut isoler en observation ou tout au moins surveiller une dizaine de jours (analyses des selles et du sérum du sang) quiconque vient d'un pays où règne le choléra.

Pour guérir du choléra, appeler le médecin qui prescrira : calomel, acide lactique, grands lavages tièdes d'intestin au tanin, glace, eau chloroformée, bains chauds à 40° toutes les 3 h. durant 20 min., injections de sérum dans les veines.

II. CHOLÉRA NOSTRAS OU DIARRHÉE SAISONNIÈRE. — La diarrhée d'été et d'automne est sans gravité, elle diffère du vrai choléra par les selles non riziformes et l'absence de vomissements et de refroidissement.

Il faut : appeler un médecin dans les cas intenses ; dans les cas légers, purger d'abord avec 40 gr. de sulfate de soude dans 250 gr. d'eau bouillie tiède, puis suivre 1 ou 2 j. la diète absolue, puis albumineuse, puis lactée, prendre 3 ou 4 pilules de 0 gr. 01 d'extrait d'opium.

CHOLÉRINE. — *V.* DIARRHÉES.

CHORÉE (*MÉD. PRAT.*). — Affection caractérisée par des mouvements désordonnés et involontaires des membres. Atteint les enfants de 5 à 10 ans, et surtout les filles.

On constate : après une courte période où le caractère de l'enfant se modifie, où son appétit devient capricieux, son sommeil agité, etc., que ses membres présentent des mouvements brusques et incessants, gênant les gestes et la marche quand ils sont prononcés. La face elle-même est entraînée dans cette agitation : les yeux roulent, la figure grimace, la bouche s'ouvre, etc.... En outre, l'attention, la mémoire baissent légèrement.

Durée. — Souvent quelques semaines, parfois des mois ; parfois enfin, persiste, plus ou moins localisée, toute la vie. Dans divers cas surviennent des complications cardiaques qui peuvent être mortelles.

Différentes affections à mouvements choréiformes simulent la chorée vraie et n'en peuvent être distinguées que par le médecin.

Il faut : Dans les cas légers, mettre le malade dans un isolement relatif, lui ménager un repos physique et intellectuel (supprimer l'école), avec des promenades fréquentes, et des douches. Pour les cas graves, consulter le médecin.

CHOSES PERDUES. — *V.* PRESCRIPTION. VOL.

CHOSES TROUVÉES. — *V.* PRESCRIPTION. PROPRIÉTÉ.

CHOUCROUTE (*ÉCON. DOMEST.*). — La choucroute se prépare avec toute espèce de choux, mais surtout avec le *chou cabus blanc*. Couper en lanières très fines toutes les têtes de choux qu'on désire employer, mettre dans le fond d'un grand pot de grès ou d'un petit tonneau défoncé par un bout une couche de sel, puis une couche de choux découpés d'une épaisseur de 0 m. 15 et comprimer cette couche au moyen d'un pilon de bois, de façon qu'elle soit réduite à peu près de la moitié de sa hauteur ; placer une 2e couche de sel puis une 2e couche de choux qui sera foulée comme la 1re, et continuer ainsi jusqu'à ce que le tonneau ou le pot de grès soit rempli à qq. cm. du bord, en ayant soin de mêler à ch. couche de choux, du poivre en grains et des grains de cari ou de genièvre. La dernière couche doit être une couche de sel ; placer par-dessus qq. feuilles vertes entières, puis le couvercle ou le fond du tonneau, et sur ce couvercle des poids ou qq. grosses pierres qui empêcheront les choux de se soulever pendant la fermentation. Dès que celle-ci s'est établie, et elle commence rapidement, il se forme une eau verte et fétide qui surnage et qu'il faut vider tous les 5 ou 6 j. dans les premiers temps pour la remplacer par une certaine quantité de saumure nouvelle, de façon que les choux en soient touj. couverts de 0 m. 07 ou 0 m. 08. La choucroute doit être conservée dans un endroit où la gelée ne pénètre pas. Elle est bonne à être mangée au bout de 6 semaines à 2 mois. Avoir soin, lorsqu'on prend la choucroute, de refermer le tonneau et d'y remettre les poids. Une fois cuite, la choucroute se conserve 7 ou 8 j. au moins en hiver ; plus elle est réchauffée souvent, meilleure elle est. La choucroute, est un aliment sain et agréable, et une précieuse ressource en toute saison, surtout pendant l'hiver et dans les campagnes. Il serait à désirer que chaque ménage en fît, selon ses besoins, une certaine provision qui peut être toujours préparée à bien peu de frais.

Choucroute (*CUIS.*). — La bonne choucroute doit être blanchie. Bien la laver et la cuire pendant 1 h. à l'eau bouillante, après l'avoir mise à l'eau froide. L'égoutter, puis la placer dans une casserole avec du saindoux (125 gr. de saindoux pour 1 kg. 250 de choucroute), joindre du poivre, du sel si c'est nécessaire, des grains de genièvre lorsqu'il n'y en a pas dans la choucroute. Cuire très lentement pendant 4 h. Pendant la dernière heure, faire cuire avec la choucroute, le lard, le jambon ou les saucisses qui doivent être servis en garniture. Offrir la choucroute garnie accompagnée d'un jambon d'York ou de Mayence servi à part dans une assiette. Véritable recette allemande.

CHOU (*CUIS.*). — Excellent légume, parfois indigeste, le chou ne convient pas à tous les estomacs. Comme aliment antiscorbutique, le chou est l'accompagnement obligé et nécessaire de toutes les viandes salées. Les espèces dont on fait le plus habituel usage sont le *chou vert* à larges feuilles ; le *chou blanc* ou *chou de Milan* ; le *chou rouge*, d'une saveur douce et sucrée ; le *chou de Bruxelles*.

CHOU FARCI. — Choisir un joli chou blanc, très serré, et le faire cuire dans une marmite d'eau salée, jusqu'à ce que les 1res feuilles s'écrasent. Le retirer, l'égoutter et le placer sur la planche à hacher. Dès qu'il est un peu refroidi, retourner les feuilles les unes après les autres, jusqu'à ce qu'on arrive au cœur. Enlever les dernières feuilles, qui forment le cœur, et qui sont un peu dures. A la place du cœur, placer une petite boule de farce, sur laq. on relève 2 rangées de feuilles ; ens. étendre une légère couche de farce sur ces feuilles, relever celles qui suivent, les recouvrir de farce et continuer : une couche de chou, une couche de farce, jusqu'à ce que le chou soit complètement reformé ; le recouvrir avec une mince tranche de lard, et fixer le tout avec un lacet de coton qu'on enroule, comme si on le pelotait. (Ne jamais employer de ficelle : les brins de ficelle coupent le chou). Lorsque le chou est bien arrangé, le mettre dans une petite daubière avec 2 bonnes cuillerées de saindoux ou de graisse de rôti de bœuf et le faire cuire à l'étuvée pendant 2 h. ; vers la fin, laisser roussir le jus, retourner le chou, et, après qu'il a pris couleur, enlever les liens, et le servir avec une sauce rousse ou une sauce tomate. On peut également le faire cuire au four, mais alors le mettre dans un *plat gratin*, et l'arroser souvent. Avant d'y mélanger la sauce, il faut retirer une bonne partie de la graisse de cuisson.

Farce. — Hacher des restes de bœuf bouilli ou de gigot ou de veau, peu importe, avec 1/6 de lard ou de jambon, qq. branches de persil, 1 bon morceau de mie de pain rassis détrempée dans du lait ou du bouillon, saler, poivrer, ajouter un peu de tomate, 1 œuf et pétrir vivement le mélange ; mettre dans une casserole 1 cuillerée de beurre ainsi que la farce ; placer la casserole sur un feu doux, et faire cuire la farce en la retournant souvent avec une cuiller de bois, jusqu'à ce qu'elle se détache du fond de la casserole. Laisser refroidir la farce, avant de garnir le chou.

CHOU VERT GLACÉ. — Choisir 2 ou 3 petits choux, les couper en 4, les plonger à l'eau tiède et examiner soigneusement s'il n'y a pas d'insectes entre les feuilles ; ensuite les faire cuire dans une casserole d'eau salée bouillante. Lorsqu'ils sont *tendres*, mais pas *écrasés*, les égoutter, les broyer sous une planche de façon que toute l'eau soit enlevée, rouler chaque feuille en rouleau et les mettre dans une poêle avec moitié saindoux, moitié beurre ; les faire revenir et légèrement griller. Servir seul ou en garniture de saucisse.

CHOU EN SALADE. — Cuire les feuilles à l'eau salée, puis assaisonner comme une salade ordinaire, dès qu'elles sont froides après les avoir coupées.

CHOU BLANC A L'ÉTUVÉE. — Effeuiller un gros chou blanc, enlever les côtes, et couper les feuilles en travers en tranches de 1 cm. env., les jeter 5 min. dans l'eau bouillante salée, les retirer et égoutter. Mettre dans une casserole blanche 2 bonnes cuillerées de saindoux, et, aussitôt qu'il est fondu, y *tasser* les choux bien égouttés ; recouvrir la casserole, et faire cuire à petit feu pendant 2 bonnes heures ; retourner souvent, saler, poivrer (au poivre blanc) ; ajouter 2 cuillerées de purée de tomates, au milieu de la cuisson, et surveiller pour que le chou ne s'attache pas au fond de la casserole. Servir en garniture soit avec des saucisses bouillies, soit avec du petit salé, soit sous des perdrix, etc. Lorsqu'on sert avec des perdrix, il faut, pendant 15 min. faire mijoter avec une partie du jus des perdrix. Si c'est avec du petit salé, après l'avoir fait bouillir 45 min. ou 1 h. dans l'eau, le retirer et le faire mijoter un moment avec les choux. On peut aussi servir ces choux avec des tranches minces de jambon chaud.

CHOU ROUGE. — Le chou rouge a la même contexture que le *chou cabus*. On peut le préparer à l'étuvée, ou farci, ou en salade, comme les autres. La seule différence est que dans le *chou à l'étuvée*, s'il est rouge, on ajoute un 1/2 verre de vin rouge et des lardons de lard ou de jambon rissolés au fond de la casserole.

SIROP DE CHOU ROUGE. — Prendre 1 pomme de chou rouge, la débarrasser des grosses feuilles d'en bas, piler les morceaux dans un mortier en ajoutant un peu d'eau au jus du chou. Après avoir bien pilé, exprimer le jus, puis le filtrer et le mêler avec du sucre fondu dans le bain-marie. On emploie habituellement 1 partie de jus pour 2 de sucre. Le sirop, mis en bouteille hermétiquement bouchée, doit être conservé dans un endroit frais. Ce sirop est un des meilleurs pectoraux qui existent ; il est employé avec avantage dans les maux de poitrine et surtout dans les catarrhes chroniques.

Choux de Bruxelles. — Choisir de petites têtes de choux bien fraîches et pas ouvertes, les laver à l'eau froide ; ens. les jeter dans une casserole d'eau bouillante salée, les faire cuire env. 15 min., les égoutter de façon qu'il n'y reste point d'eau. D'autre part, faire fondre dans une casserole de terre ou une poêle émaillée 2 bonnes cuillerées de beurre frais (pour 500 gr. de choux). Quand le beurre est fondu, y jeter les choux, les faire sauter pendant 15 min., éviter qu'ils deviennent roux ; ils doivent rester tout à fait verts.

CHOUX DE BRUXELLES AU JUS. — Faire comme ci-dessus, blanchir les choux à l'eau salée, et, lorsqu'ils sont bien égouttés, les verser dans une légère et courte sauce, faite avec du bouillon et du jus. La sauce doit simplement entourer les choux ; ils ne doivent pas y *baigner*.

Chou-fleur (*CUIS.*). — Choisir 2 ou 3 têtes de choux-fleurs blanches, fermes et serrées ; couper ras ce qui reste de la tige ; diviser chaque tête en plus. morceaux qu'on visite avec soin pour enlever les vers de terre et les chenilles qui pourraient s'y trouver. Jeter tous ces morceaux dans l'eau fraîche à mesure qu'ils sont épluchés et les laver. Les mettre ensuite dans l'eau bouillante salée et les laisser cuire jusqu'à ce qu'ils fléchissent sous la pression du doigt. Les retirer alors, les égoutter, les servir avec une *sauce blanche*.

CHOUX-FLEURS A LA CRÈME. — Lorsqu'ils ont été cuits comme il est dit ci-dessus, les mettre dans une béchamel à la crème très travaillée et onctueuse ; les y laisser mijoter 5 ou 6 min. Les dresser en rocher couvert de cette sauce. Les saupoudrer de chapelure fine, et garnir de croûtons frits le tour du plat. On peut utiliser de cette manière des choux-fleurs déjà parus sur la table, mais qui auront été servis avec une sauce à part.

CHOU-FLEUR AU GRATIN. — Faire mijoter les morceaux de chou-fleur dans une sauce à la crème, ou au jus. Retirer les bouquets de choux, les ranger dans un plat gratin, les saupoudrer avec 2 ou 3 cuillerées de fromage râpé. Verser la sauce par-dessus. Saupoudrer (à volonté) de panure fine, et faire gratiner dans un four à chaleur modérée pendant 30 min. Le feu doit être plus ardent si la sauce est au jus, et plus doux si elle est à la crème.

CHOU-FLEUR EN BEIGNETS. — Faire une pâte à beignets, y saucer de petits bouquets de chou-fleur et les faire frire à grande friture.

CHOU-FLEUR EN SALADE. — Faire cuire le chou à l'eau salée, l'égoutter, le reformer, en rapprochant les bouquets ; servir dans un plat creux, et faire circuler une saucière de vinaigrette.

Chou marin ou crambé (*CUIS.*). — Faire bouillir un chou marin, puis l'assaisonner au beurre ou à la sauce blanche comme le chou-fleur ou l'asperge. Lorsqu'il vient d'être cueilli, il ne demande que qq. min. de cuisson dans l'eau bouillante. Quand le chou a un léger goût d'amertume, ce qui arrive lorsqu'on le cueille un peu trop développé, on fait disparaître ce goût en laissant blanchir un instant le chou dans une première eau.

Choux (Arrachage et conservation des). — Les variétés de *choux d'hiver* doivent être arrachées vers la fin de novembre, surtout si l'on craint de fortes gelées. On peut, si la provision n'est pas très considérable, les rentrer dans un cellier ou une cave. On peut faire une couche de sable fin et sec et on repique dedans les racines en mettant les pieds très près les uns des autres ; mais il est plus simple de les conserver sans les enterrer : on les arrache et on les pose, la pomme sur le sol et les racines en l'air, ou bien on creuse un sillon profond dans lequel on les met en ligne dans la même position en les recouvrant de 15 à 20 cm. de terre, la racine restant au dehors ; c'est ce qu'on appelle *mettre en jauge*.

On peut conserver les *choux de Milan* plusieurs semaines si on prend soin de les suspendre au plafond du cellier ou d'une chambre au moyen d'une corde attachée à la tige qu'on a coupée à moitié de la hauteur. Les choux ont ainsi la tête en bas ; on creuse alors un peu la tige en enlevant la moelle sur une long de qq. cm. sans détériorer l'écorce et on remplit ce creux tous les jours avec un peu d'eau fraîche.

Pour conserver les *choux de Bruxelles*, on les met en jauge, comme les choux ordinaires.

Pour conserver les *choux-fleurs*, les arracher avec la motte, à l'entrée de l'hiver, enlever les feuilles et les planter en jauge très près les uns des autres, au pied d'un mur bien exposé. On peut aussi les suspendre la tête en bas à l'abri de la gelée et dépouillés de leurs feuilles. Les mettre dans l'eau avant la cuisson pour qu'ils reprennent leur volume.

CHRYSOPRASE. — *V.* AGATE.

CIDRE. — Boisson obtenue par fermentation du jus de pomme. Sa fabrication est surtout importante en Bretagne et en Normandie ; dans les autres régions, elle est pour ainsi dire accidentelle.

RÉCOLTE ET CONSERVATION DES POMMES. — A lieu lorsque la plupart des pommes sont mûres.

Par un temps sec, secouer les arbres pour en faire tomber les pommes : s'il en reste, les faire tomber à la gaule en frappant sur la branche et non sur le fruit, mais en ayant soin de ne pas casser les brindilles et les bourses, ce qui compromettrait les récoltes futures. Les fruits ramassés et mis en sacs ou en tombereau, les conserver à l'abri, en grenier ou sous des hangars, en tas de 0 m. 60 à 0 m. 65 d'épaisseur au plus, mais jamais dehors. Éliminer autant que possible les pommes pourries, détériorées ou simplement déchirées. Après 8 à 15 j., la maturation étant achevée, commencer la fabrication.

PRÉPARATION DU MOUT. — Les fruits étant bien mûrs, les laver (petites quantités dans un baquet d'eau bien propre ; quantités plus importantes, utiliser des *laveurs spéciaux* constitués d'un tambour à claire-voie plongeant dans un bac à eau et dans leq. les pommes sont agitées et entraînées par une vis sans fin).

Broyer ensuite les pommes. Autrefois ce broyage se faisait dans un *tour à piler* fait d'une auge circulaire en pierre dans laq. tournaient une ou deux meules verticales également en pierre entraînées par un cheval. Utiliser de préférence les *broyeurs mécaniques*, moins encombrants et plus rapides. Il en existe de plusieurs systèmes tous également bons et possédant un réglage spéc. permettant de régler à volonté le degré de broyage sans écraser les pépins. Ils sont, suivant force et systèmes, mus à bras, au manège ou au moteur.

Ces appareils étant entièrement métalliques, les nettoyer chaque jour pour éviter l'attaque du fer par les acides de la pomme (d'où verdissement du cidre).

Au sortir du broyeur ou du tour à piler, abandonner les pulpes et jus obtenus pendant 12 h. dans une cuve et au contact de l'air et porter ens. au pressoir (*V.* VINS : PRESSURAGE) pour en faire sortir le jus. Faire par ex. 2 pressées par j. : le soir, pour les fruits broyés le matin et le matin pour ceux broyés la veille au soir. Comme pour le vin, presser lentement, de façon à permettre au jus de sortir entièrement.

On obtient ainsi le cidre PUR JUS.

Dans une cuve, effriter ensuite le marc restant sur le pressoir et y ajouter env. 20 à 25 l. d'eau pure et saine pour 100 kg. de marc. Couvrir la cuve, laisser macérer pendant 1/2 ou 1 journée et presser à nouveau. On a ainsi du *cidre de rémiage*, encore appelé *petit cidre* ou *boisson* : le consommer sans retard, car, peu alcoolisé (2 à 3°), il se conserve mal. En année de déficit on peut faire un deuxième rémiage.

En mélangeant le cidre pur jus et le petit cidre, on obtient le *cidre marchand* dosant 4° à 5° d'alcool, agréable à boire et de consommation courante.

FERMENTATION DU MOUT. — A lieu sous l'influence de levures alcooliques spéc. qui, comme pour le vin, sont apportées de l'atmosphère par les fruits eux-mêmes.

Comprend deux phases : 1° *Fermentation tumultueuse ou défécation.*

A leur sortie du pressoir, verser les jus obtenus, mélangés ou non (*V.* pl. haut), dans des tonneaux plus ou moins grands suivant l'importance de la fabrication. Le point délicat est d'obtenir ici une fermentation tumultueuse assez lente pour provoquer la formation d'un chapeau brun en même temps que le liquide s'éclaircit. Si la fermentation est trop rapide, on obtient un chapeau blanc et le cidre reste trouble.

Pour éviter ce dernier cas, maintenir la masse à fermenter à une température voisine de 6° ou 8° au plus, soit en chauffant, soit en refroidissant le moût suivant le cas.

Dès que, en prélevant un échantillon par un trou de fausset vers le milieu du fût, le cidre est clair et pétillant, soutirer sans retard à l'abri de l'air et dans des fûts propres et méchés préalablement. Il se trouve en effet entre *deux lies* : d'un côté le chapeau, de l'autre les matières qui se sont déposées, et il faut éviter qu'un accident ou une nouvelle fermentation ne vienne mélanger et troubler le tout. — *V.* VINS : SOUTIRAGE, CONDITIONS DE SOUTIRAGE, etc. FUTAILLE : ENTRETIEN DES FUTAILLES, CONSERVATION.

2° *Fermentation proprement dite.* — Une fois soutiré, préserver le cidre du contact de l'air. Pour cela, placer sur le trou de bonde une *bonde Noël* ou une *bonde bourguignonne*, d'un prix moins élevé, qui laisse dégager le gaz carbonique qui va se produire par la 2e fermentation, mais empêche la rentrée de l'air.

Pendant cette 2e fermentation, maintenir les fûts en cave fraîche à 5° ou 6° au plus. Le cidre sera d'autant meilleur que la cave sera plus fraîche.

C'est pourquoi les cidres fabriqués en décembre et janvier sont toujours de meilleure garde que ceux faits en octobre ou novembre.

CONSERVATION DU CIDRE. — Assez délicate. On l'obtient par un ou deux *soutirages* à l'abri de l'air pour séparer le cidre des ferments qui se sont déposés. Compléter au besoin par un collage au blanc d'œuf (2 à 3 par hectol.) ou à l'ichtyocolle (2 à 3 gr. d'ichtyocolle sèche par hectol.).

Entre temps, maintenir les fûts pleins par des ouillages

et, si possible, placer sur le fût une bonde carbonique fournissant du gaz carbonique qui empêche le contact de l'air. — *V.* VINS : SOUTIRAGE, COLLAGE, OUILLAGE, etc.

Pour une longue conservation, la pasteurisation est tout indiquée. — *V.* VINS : PASTEURISATION.

CIDRE EN BOUTEILLES OU MOUSSEUX. — Le cidre étant parfaitement clair, soutirer à l'abri de l'air pour remplir les bouteilles au moyen d'un tube qui va jusqu'au fond de celles-ci pour éviter l'aération du liquide, ce qui provoquerait une fermentation active susceptible de faire éclater la bouteille. Choisir pour cela un beau temps clair et froid, la pression barométrique étant élevée.

Boucher ensuite, maintenir le bouchon par un fil de fer et conserver en cave.

Si la cave est sujette à des fluctuations de température, laisser les bouteilles debout 5 à 6 mois, les coucher ensuite. Si la cave est fraîche et à température uniforme, coucher les bouteilles aussitôt après remplissage.

TRANSPORT DES CIDRES EN FERMENTATION. — Si le cidre expédié est encore en fermentation, ménager un trou d'évent, simple trou de vrille, que vous bouchez de 3 ou 4 brins de paille. Sans cette précaution, le tonneau pourrait éclater. Mais il y a toujours ainsi du liquide perdu, inconvénient qu'on évite en utilisant des bondes automatiques spéciales qu'on trouve dans le commerce ; elles retiennent le liquide tout en laissant dégager le gaz carbonique.

MALADIES DES CIDRES. — Ce sont les mêmes que pour les vins : fleur, acescence, graisse, tourne, amertume [*V.* VINS (MALADIES DES)], dont les traitements sont identiques, plus deux maladies spéciales :

1° *Noircissement.* — Le cidre mis au contact de l'air devient noirâtre, son goût devient désagréable, il se tue. Il se produit surtout dans les cidres pauvres en tanin. *Moyens préventifs* : N'employer que des fruits mûrs, mélanger à ceux-ci une certaine quantité de pommes riches en tanin et en acide ou de poires ; enfin éviter le contact de l'air dans les soutirages. Si le cidre noircit au contact de l'air, y ajouter de l'acide tartrique. Pour la dose, *V.* VINS (MALADIES DES), CASSE BLEUE.

2° *Verdissement.* — Le cidre devient vert. *Moyens préventifs* : Nettoyer soigneusement et souvent les instruments en fer en contact avec les pulpes ou jus de pommes (broyeurs). N'employer que des fruits bien mûrs. *Traitement curatif* : Additionner le cidre de 25 à 30 gr. d'acide tartrique par hect.

UTILISATION DES SOUS-PRODUITS. — Les marcs peuvent être distillés (*V.* EAUX-DE-VIE), ou servir à l'alimentation des animaux en les incorporant dans les mélanges. On peut encore les faire servir comme engrais après addition de chaux ou mieux de phosphates de chaux minéraux (*V.* AGRICULTURE : COMPOSTS). Enfin, les cidres piqués peuvent servir à faire du vinaigre (*V.* VINAIGRE).

POMMES A CIDRE. — Les pommiers fleurissant du 15 avril à fin mai ; multiplier des arbres de floraisons et de maturités échelonnées, de manière à éviter autant que possible l'effet néfaste des gelées sur toute la récolte. Les meilleures variétés à recommander sont :

1° *Fruits de 1re saison.* — Maturation : octobre. Blanc mollet : amer doux ; Jaunet pointu : doux ; Vagnon Legrand : doux amer ; Reine des Hâtives : doux.

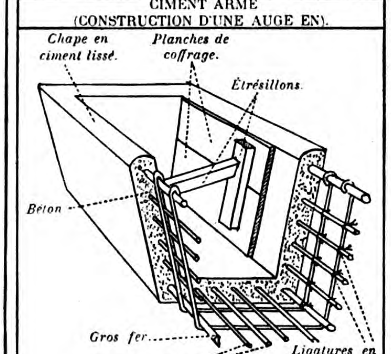
2° *Fruits de 2e saison.* — Maturation : novembre. Fréquin blanc : doux ; Fréquin rouge : amer ; Godard : doux ; Gros Fréquin : amer ; Médaille d'or : très amer ; Rouge Bruyère : peu amer ; Saint-Laurent : doux.

3° *Fruits de 3e saison.* — Maturation : décembre. Bedeau : peu amer ; Bramtot : doux amer ; Fréquin-Lacaille : doux amer ; Madone : doux ; Marabot : doux ; Rouge de Trèves : doux amer.

D'un autre côté, les pommes douces contenant beaucoup de sucre et les pommes amères contenant du tanin, agent de préservation contre les maladies futures, mélanger dans les pommeraies des variétés à pommes douces et à pommes amères. En outre, planter 10 à 15 poiriers par 150 ou 200 pommiers.

CIMENT ARMÉ ou béton armé. — Ce nouveau mode de construction offre un grand nombre d'avantages lorsqu'il est bien exécuté, de grands dangers dans le cas contraire. Sa résistance aux charges et aux différents efforts statiques, son imputrescibilité et sa légèreté sont remarquables. Le ciment armé se compose de barres de fer ou d'acier doux rondes, noyées dans un béton de ciment et de gravillons bien lavés ou dans des travaux très fins de sable siliceux. Les poutres et les planchers en *ciment armé* sont indiqués lorsque l'on a de très fortes surcharges et des points d'appui nombreux et très espacés. Ce genre de construction ne doit être entrepris qu'avec les conseils de l'architecte ou de l'ingénieur spécialiste. Le ciment armé trouve son application constante à la campagne dans la construction d'auges, de réservoirs, formés de mortier, de ciment, de sable ou gravillons moulés dans des coffrages et enrobant un treillis formé de petites barres

CIMENT ARMÉ (CONSTRUCTION D'UNE AUGE EN).



rondes de fer ou d'acier doux. Se souvenir que le rôle du fer dans cet aggloméré est de résister aux efforts de traction, le ciment armé résistant seul à ceux de la compression.

CIMETIÈRES. — Les inhumations ne peuvent avoir lieu que dans les cimetières, sauf celles qui, en vertu d'un décret d'autorisation spéciale sont pratiquées à l'intérieur d'une église (dignitaires ecclésiastiques), et celles qui sont faites dans une propriété privée (simples particuliers), à 35-40 m. au moins de tout bourg ; ces dernières inhumations particulières peuvent d'ailleurs être interdites par le Maire. Les cimetières créés à l'avenir doivent être à une distance de 35 à 40 m. au moins de l'enceinte des villes et bourgs, ou des agglomérations de maisons.

La commune a la propriété de ses cimetières. Elle peut, lorsqu'elle désire en acquérir un, recourir à l'expropriation. Quand un cimetière est abandonné, il ne doit en être fait aucun usage pendant 5 années ; passé ce délai, la commune peut affermer le terrain, qui sera ensemencé ou planté, mais aucune fouille ou fondation pour construction de bâtiments ne pourra y être pratiquée, tant qu'un danger pour la santé publique en pourra résulter. La commune perçoit une partie importante du prix des concessions de terrain faites aux personnes qui désirent des sépultures particulières (*V.* CONCESSIONS), le prix des produits spontanés du sol (herbage), les matériaux provenant des tombes abandonnées. Elle supporte les dépenses d'entretien des cimetières. Dans le cas de translation, elle est tenue non seulement de réserver à ch. concessionnaire un terrain d'une superficie égale à celle de l'emplacement qui avait été concédé, mais encore de faire transporter à ses frais les restes que contenait le tombeau. La police des inhumations et des cimetières rentre dans les attributions du Maire (et au besoin du Préfet), qui est chargé de veiller au maintien du bon ordre et de la décence dans le cimetière. Sont enterrées dans le cimetière d'une commune, sans distinction de culte : les personnes décédées sur son territoire, celles qui sont domiciliées sur son territoire mais sont mortes dans une autre commune, les personnes ayant droit à une sépulture de famille dans le cimetière. A défaut de famille, et sauf recours éventuel, la commune doit pourvoir à la sépulture des personnes décédées sur son territoire. Les contraventions aux arrêtés du Maire ou des Préfets sont punies d'une amende de 1 à 5 fr.

Les cimetières de Paris sont sous la surveillance du Préfet de la Seine. Pour les concessions dans les cimetières de Paris, *V.* CONCESSIONS.

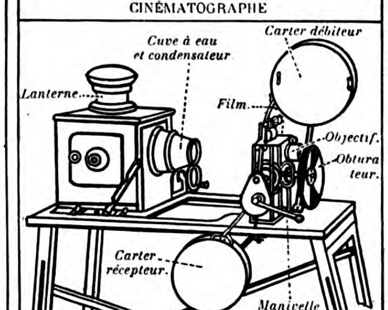
Cimetières (*HYG.*). — En soi, la présence d'un cimetière en pleine ville n'a rien de nocif. L'air des cimetières n'est pas impur, car dans de bonnes conditions les microbes malsains sont détruits dans le sol avec les détritus organiques par les microbes sains du sol qui oxydent les restes. Mais, en fait, les bonnes conditions d'un cimetière sont difficiles à réaliser au sein d'une agglomération, l'eau des puits et des sources peut se souiller au contact des cadavres, la nature du sol peut retarder les phénomènes de la putréfaction et ceux de l'auto-épuration du sol (dans un sol sec, poreux, meuble et aéré, tout est parfait ; dans un sol compact, il y a retard ; dans un sol imperméable ; il y a arrêt et productionde *gras de cadavre* qui peut laisser persister de 5 à 30 ans des odeurs méphitiques. Dans ces cas, le temps de 5 ans que la loi française fixe pour le renouvellement des fosses est trop faible).

Les fosses communes étaient très malsaines parce que l'amoncellement de matières cadavériques y surpassait le pouvoir épurateur du sol ; actuellement on dispose les fosses communes comme des fosses ordinaires, c.-à-d. par rangées de cadavres séparées les unes des autres par une couche de terre, ce qui assure l'épuration.

Les caveaux devraient être interdits, car les phénomènes de putréfaction y sont enrayés sans être empêchés complètement et il s'y développe des gaz délétères.

CINÉMATOGRAPHE. — Le cinématographe est un appareil de PROJECTION (*V.* ce mot), comportant en plus un appareil dérouleur de la pellicule (film) et une cuve à eau placée devant le condensateur afin d'éviter l'inflammation du *film ou vue* par la chaleur d'une lumière intense. Vous pouvez utiliser votre appareil de projection pour faire du cinématographe.

CINÉMATOGRAPHE



Enlevez l'objectif, ne laissez que la boîte à lumière et placez devant le condensateur : 1° la cuve à eau ; 2° l'appareil cinématographique qu'il vous faudra acheter. Une manivelle que vous tournerez déroulera la bande et fera fonctionner l'obturateur entre chaque vue, la bande déroulée viendra s'entasser en bas de l'appareil. Certains cinématographes plus perfectionnés, mais plus chers d'achat, enroulent la bande au fur et à mesure qu'elle a passé devant l'objectif. Ayez toujours soin de ne pas laisser la bande longtemps en place sans tourner. Cette bande en celluloïd, très inflammable, pourrait prendre feu à la chaleur de la lumière amenée par le condensateur. Il existe aussi des cinématographes jouets, mais les vues sont primitives et l'appareil rudimentaire. Ils sont au cinématographe ce que la lanterne magique est à l'appareil à projections.

CIRAGE. — CIRAGE LIQUIDE. — Mélanger avec un pilon 100 gr. de noir d'ivoire en poudre, 100 gr. de mélasse, 1 cuillerée d'huile d'olives ; ajouter le jus de 2 citrons, 2 cuillerées d'esprit de vin, 5 gr. de gomme arabique. Verser ce mélange dans un litre de bière et y ajouter goutte à goutte, en tournant constamment, une cuillerée d'acide sulfurique. Mettre en bouteilles que l'on a soin d'agiter avant de verser le cirage pour s'en servir.

CIRAGE EN PATE. — Faire fondre dans 1 l. 1/2 d'eau chaude, 50 gr. de gomme arabique et 1 kg. de sucre candi ; ajouter peu à peu 1 kg. 500 de noir d'ivoire en poudre, puis 15 gr. d'indigo et 20 gr. d'acide sulfurique. Broyer le tout dans un mortier et le mettre en boîtes qu'on ferme quand le cirage est sec.

CIRAGE IMPERMÉABLE. — Faire fondre ensemble 120 gr. de suif, 60 gr. de graisse de porc, 30 gr. de térébenthine, 30 gr. de cire jaune, 30 gr. d'huile d'olives. Quand ce mélange est froid, on s'en sert pour frotter les chaussures qu'on laisse ensuite sécher à l'ombre.

CIRAGE JAUNE. — Faire fondre 500 gr. de cire vierge dans ce qu'il faut d'essence de térébenthine pour la rendre très molle, y ajouter très intimement une cuillerée d'acide sulfurique et la quantité de petit-lait qu'on jugera nécessaire pour obtenir une consistance moelleuse après que l'essence de térébenthine se sera évaporée.

Cirage pour harnais. — Faire fondre ensemble 250 gr. de litharge et 2 kg. de cire jaune. Lorsque le mélange est à moitié refroidi, ajouter 375 gr. de noir d'ivoire. Faire bouillir le tout et, en le retirant du feu, y mêler de l'essence de térébenthine. Ce cirage s'emploie sur le cuir préalablement lavé, noirci et graissé à l'huile de poisson ; il donne le brillant et le poli.

CIRCULATION. — Les Maires peuvent prendre des arrêtés destinés à faciliter la circulation dans leur commune. Mais en fait, une réglementation n'est nécessaire que dans les grandes villes ; celle instituée pour Paris est particulièrement importante.

I. CIRCULATION DES PIÉTONS. — Tout attroupement sur la voie publique est interdit, et peut être dispersé par la force (*V.* ATTROUPEMENT). Dans le cas où un grand nombre de personnes serait attiré vers un même quartier par une cérémonie, les autorités interdisent les accès des ponts de solidité insuffisante, des rues trop étroites. Les agents de police ayant pour rôle d'assurer la circulation, on obéira scrupuleusement à tous leurs ordres. On pourra également avoir recours à eux pour traverser une rue où le passage des voitures est trop intense, ou pour se procurer tout renseignement concernant la circulation. Dans les voies très passagères de Paris (grands boulevards, etc.), des agents stationnent d'une façon permanente au milieu de la chaussée. Attendre qu'ils aient arrêté une file de voitures par un coup de sifflet ou un geste (ils lèvent en général un bâton blanc), et ne traverser que quand la voie est libre. Les agents suspendent toujours la circulation des voitures, pour laisser passer les enfants sortant de l'école. Les étrangers pourront, dans certaines voies fréquentées de Paris, trouver des agents parlant anglais, allemand, italien, espagnol, etc., et reconnaissables à leur brassard où est inscrite la langue qu'ils parlent. En l'absence d'agents, ne pas traverser une rue sans avoir bien regardé si une voiture n'arrive pas ; on s'abstiendra de courir. Les rues et places importantes possèdent des refuges, situés au milieu de la chaussée, vers lesquels on pourra au besoin se porter. Il est question à Paris de créer des passages souterrains, dans le but d'éviter tout danger aux piétons.

II. CIRCULATION DES VÉHICULES. — Dans toute la France, la circulation des véhicules est l'objet d'une réglementation pareille. Les conducteurs de voitures, les cyclistes ne doivent occuper que le côté *droit* de la voie, et ne peuvent dépasser les voitures qui précèdent que sur leur gauche. Des emplacements spéciaux le long des trottoirs ou sur les places sont, dans les villes, affectés aux voitures qui stationnent. A Paris, la circulation des véhicules est rendue plus facile par la présence d'agents qui arrêtent de temps à autre une file de voitures pour en laisser passer une autre, en sens contraire. On a mis à l'étude, pour certaines voies où la circulation est particulièrement intense, le système dit *Eno*, qui réserve une rue aux véhicules allant dans une seule direction, une rue parallèle étant empruntée par les voitures de la direction opposée, ou qui oblige les conducteurs à ne suivre qu'un seul côté d'une voie, sans qu'ils puissent la traverser avant la prochaine rue perpendiculaire. Tout conducteur doit obéir aux instructions des agents de la paix, s'arrêter sur leur signe, faute de quoi il s'exposerait à une contravention de simple police (6 à 10 fr. d'amende, peine qui peut être augmentée d'un emprisonnement de 3 j.).

Les Maires, ou à leur défaut les Préfets, peuvent réglementer la circulation des automobiles lorsque ceux-ci traversent des agglomérations, et fixer la vitesse qu'ils ne devront pas dépasser. Celle-ci *en tous cas* ne peut être supérieure à 20 kil. à l'heure (30 kil. en rase campagne). Tout automobile doit d'autre part être pourvu de deux systèmes de freinage distincts. Certaines voies sont parfois réservées à la circulation des chevaux montés, des cyclistes (à Paris : bois de Boulogne, avenue de la Grande-Armée, bois de Vincennes). Des dispositions, destinées à assurer la sécurité publique, sont à l'étude depuis que les ballons et aéroplanes se sont multipliés. Quelques-unes même ont déjà été édictées : interdiction d'atterrir à Paris. Des petites voitures à bras, dites *des quatre-saisons*, et traînées par des marchands de comestibles, de fleurs, etc., circulent dans un grand nombre de villes, en débitant leurs denrées. A Paris, où elles arrêteraient la circulation, elles sont l'objet d'une réglementation rigoureuse. Elles n'ont pas le droit de stationner en dehors des emplacements qui leur sont spécialement affectés.

II. AUTRES DISPOSITIONS FACILITANT LA CIRCULATION. — D'autres dispositions importantes ont pour but de faciliter la circulation. Elles concernent le nettoiement, l'éclairage de la voie publique, l'enlèvement des décombres, le chargement et le déchargement des voitures de marchandises, le dépôt des matériaux, l'interdiction d'exposer sur une fenêtre des objets dont la chute blesserait ou salirait les passants. Enfin, tout étalage de marchandises devant des boutiques, toute installation de tables et de chaises devant les cafés, toute occupation d'une parcelle de la voie publique est subordonnée non seulement à la location du domaine, mais encore à l'autorisation par la ville. A Paris, on s'adressera au Préfet de la Seine, qui louera selon le tarif déterminé par le Conseil municipal, et sur avis favorable du Préfet de police.

CIRE. — La cire naturelle provient des rayons construits par l'abeille domestique. Pour l'obtenir, placer les déchets de rayons dans un sac de toile qu'on maintient au fond d'un récipient rempli d'eau portée à quelques degrés au-dessous de l'ébullition. La cire fondant vers 63°, passe à travers la toile et monte à la surface. La maintenir liquide assez longtemps et la laisser refroidir lentement. Retirer le pain solidifié et enlever au couteau le dépôt qui se trouve à la partie infér. Pour le mouler, la fondre au bain-marie et verser dans des moules huilés. La cire ainsi obtenue est plus pure que la cire jaune du commerce.

BLANCHIMENT. — Faire fondre la cire vierge, la diviser en

très petites masses ou en lames minces et l'exposer ainsi à la lumière du soleil (l'opération demande de 20 à 30 j.).

Falsifications. — La cire varie de prix suivant son degré de pureté, mais elle est souvent falsifiée à l'aide de *suif*, de *résine*, de *soufre* ou de *paraffine*. Pour savoir si elle est falsifiée par *adjonction de suif* : 1° brûler la cire sur un feu incandescent : il se dégage une fumée épaisse ; 2° ou la manipuler : elle se divise en grumeaux qui adhèrent aux doigts ; par *adjonction de résine* : mâcher un peu de cire, elle reste collée aux dents ; par *adjonction de soufre* : brûler la cire ; elle dégage des gaz sulfureux ; par *adjonction de paraffine*: son point de fusion s'abaisse, la paraffine fondant au-dessous de 63°.

Pour empreintes. — Mélange par fusion lente de 15 gr. de cire vierge et 1 gr. de sucre candi pulvérisé ; dès fusion, ajouter à la masse 7 à 8 gr. de noir de fumée et 1/2 gr. de térébenthine ; mêler, retirer du feu et laisser refroidir. Entre les doigts, malaxer ce mélange et l'introduire dans la cavité dont on veut obtenir l'empreinte.

Pour dentistes. — Fusion lente au feu de charbon doux de cire jaune, 0 kg. 500 ; térébenthine de Venise, 0 kg. 065 ; graisse de porc, 0 kg. 008 ; bol d'arménie, 0 kg. 360.

Après mélange, verser dans un récipient contenant de l'eau ; malaxer avec les mains ; effectuer la fusion de la cire à basse température de façon à éviter la formation de bulles à la surface.

A modeler. — Malaxer ensemble et par parties égales de l'emplâtre de diachylon, de la colophane et de la cire jaune.

Cire a cacheter. — Quelques recettes : 1° *Cire ordinaire* : gomme laque en écailles, 60 gr ; térébenthine de Venise, 70 gr. ; résine de pin, 20 gr. ; minium ou vermillon, 40 gr. ; plâtre, 15 gr. Faire fondre d'abord, à feu doux, la gomme laque et la résine. Ajouter la térébenthine, et en dernier lieu le minium et le plâtre. Laisser refroidir et façonner en bâtonnets sur une plaque métallique ou de marbre poli légèrement chauffée.

2° *Cire fine* : gomme laque en écailles, 70 gr. ; térébenthine de Venise, 30 gr. ; vermillon, 40 gr. ; colophane, 100 gr. ; alcool, 60 gr.

On obtient d'autres colorations en remplaçant le minium ou le vermillon : par du noir de fumée pour la cire noire ; par de l'ocre pour la cire jaune ; par de l'indigo ou de l'outremer pour la cire turquoise ; par de l'indigo mélangé de chromate de plomb pour la cire verte ; par du blanc de bismuth mélangé de carmin pour la couleur rose. Pour la *parfumer*, ajouter à la cire au moment où elle commence à se solidifier quelques gouttes de teinture de bergamote, vanille, musc ou autre.

A sceller. — Faire fondre de la cire vierge, 100 gr. ; de la térébenthine vénitienne, 30 gr. ; du vermillon, 50 gr. ; du kaolin, 50 gr. Ne pas verser dans des moules, mais façonner à la main sur une tablette de marbre.

A employer a froid. — Colophane, 3 parties ; suif, 3 ; résine, 3 ; térébenthine de Venise, 4 ; carbonate de chaux en poudre, 4 ; minium en poudre, 4 parties. On fait fondre ensemble les 3 premières substances et on ajoute successivement les 3 autres. La chaleur de la main suffit pour la rendre molle.

Cire a bouteilles. — Faire fondre des parties égales de poix noire et de colophane en mélangeant intimement ; c'est la plus économique. Pour lui donner meilleur aspect, ajouter pendant la fusion une partie de gomme laque pour deux de poix et un peu de minium pour la cire rouge, de bleu de Prusse pour la cire bleue, d'orpin pour la cire jaune, d'orpin et de bleu pour la cire verte, de noir d'ivoire pour la cire noire.

Pour une cire plus fine : à une partie de cire fondue, ajouter 4 parties de colophane, 4 de résine et 2 de gomme laque ; colorer comme ci-dessus.

Cire pour parquets. — On l'achète en pains chez les marchands de couleurs et les épiciers et on s'en sert pour les parquets et les carreaux, après qu'ils ont été encaustiqués, pour leur donner le brillant avec la brosse. La cire corrige par son odeur particulière ce que l'encaustique a de désagréable par la térébenthine.

Cire pour meubles. — Pour éviter l'odeur de la térébenthine, faire fondre de la cire jaune avec de la cendre de bois ou de la potasse dissoute dans un peu d'eau ; ajouter une infusion de bois de campêche et un peu d'alcool aromatisé. Prendre un peu de cette cire restée molle avec un chiffon de laine, l'étendre légèrement sur les meubles ou marbres et frotter avec de la laine jusqu'à ce que la cire ne colle plus aux doigts.

Cire pour chaussures. — Chauffer 110 parties de cire jaune et 10 de litharge en remuant sans cesse jusqu'à ce que le mélange ait pris une coloration brun noir ; incorporer alors dans la masse 3 parties de noir de fumée et couler dans des moules. Pour avoir de la cire jaune, mêler de l'ocre au lieu de noir de fumée. — *V.* Cirage.

Cire pour cierges. — On fait souvent entrer de la stéarine ou de la paraffine dans la fabrication actuelle des cierges. L'usage liturgique veut que les cierges soient faits exclusivement de cire d'abeilles pure.

CIRRHOSE (*MÉD. PRAT.*). — Affection du foie, qui peut aboutir à une augmentation ou à une diminution de volume de cet organe. Les causes les plus fréquentes sont : l'alcoolisme, la tuberculose, les fièvres paludéennes, etc. Suivant que la cirrhose deviendra hypertrophique ou atrophique, on aura des symptômes différents, auxquels s'ajouteront des symptômes communs.

On constate : d'abord, des troubles de l'appétit et de la digestion, constipation ou diarrhée, de la fièvre, des douleurs, particulièrement dans le flanc droit, et des élancements dans l'épaule droite, des hémorragies, dont les plus fréquentes sont des saignements de nez. La cirrhose atrophique se caractérise par du gonflement des membres infér. qui gagne de proche en proche et remplit la cavité abdominale ; la peau de cette région est parcourue par de nombreuses veines très apparentes. La diarrhée s'établit d'une façon continuelle, la difficulté de respirer s'accroît, l'infiltration des tissus peut atteindre les poumons (pleurésie et œdème pulmonaire). Dans la cirrhose hypertrophique, au contraire, la cavité abdominale n'est pas remplie de liquide, il n'y a pas de veines qui en parcourent la surface, mais la peau prend une coloration jaune verdâtre, de plus en plus foncée ; cette jaunisse peut diminuer, puis disparaître, mais se produit de nouveau, lors de la crise suivante. La cirrhose atrophique va plus vite, en général, que la cirrhose hypertrophique : malgré cela, ce sont toutes deux des maladies très graves et pour lesquelles on doit se soumettre à un régime et au traitement très strict.

Peut être confondue avec : une jaunisse simple (ictère bénin), une oblitération des voies biliaires, la tuberculose de l'intestin ou du péritoine, les coliques hépatiques, un cancer du foie, un abcès ou un kyste de cet organe.

Il faut, dès le début des troubles de l'appétit et de la digestion, consulter le médecin, instituer le traitement. Régime alimentaire : pas de boissons alcooliques, pas de viandes. Prendre du lait, tout d'abord sans aucune autre sorte d'aliments, qui seront permis plus tard ; le lait constituera toujours la boisson alimentaire, base du traitement. Donner des purgatifs (sulfate de soude, 30 à 40 gr. dans un verre d'eau, calomel à doses réfractées (0 gr. 05 à 0 gr. 10 par j.), souvent répété. S'abstenir de sel ou de mets trop salés les jours où le calomel est administré ; il arrive que l'épanchement du liquide dans la cavité abdominale prend un tel développement que le malade alourdi ne peut marcher, est gêné pour respirer : on est alors obligé de ponctionner la cavité abdominale pour la vider. *Diurétique* (lactose, 50 à 180 gr. dans un l. d'eau, à prendre par j.). *Hydrothérapie* : douches et bains chauds. Le traitement devra aussi s'attaquer à la maladie causale, si c'est le cas. Quinine et quinquina pour les cirrhoses d'origine paludéenne, etc....

CIRRUS. — *V.* Nuages.

CISEAUX (*MÉD.*). — On utilise en chirurgie des ciseaux droits et des ciseaux courbes, des ciseaux à bout émoussé dont la pointe ne blesse pas, des ciseaux longs et courts. Tous sont à articulation mobile permettant de séparer les deux lames et de mieux nettoyer l'instrument.

CITATION. — Acte d'huissier par lequel on traduit une personne devant certaines juridictions (Juge de paix, Tribunal de simple police, Tribunal correctionnel) ; on donne aussi le nom de citation aux convocations adressées, par acte d'huissier, à des témoins.

La partie qui reçoit une citation et qui ne se présente pas aux lieu, jour et heure indiqués dans cette citation, s'expose à être condamnée par défaut.

Les citations doivent contenir certaines énonciations à peine de nullité ; si une citation est nulle par la faute de l'huissier qui l'a rédigée, il doit indemniser son client des conséquences de cette nullité.

Citation en justice de paix. — Quand on cite son adversaire devant le Juge de paix pour une affaire de la compétence de ce magistrat, la citation doit être délivrée de telle façon qu'il y ait *un jour au moins* entre celui de la citation et le jour indiqué pour la comparution ; ce délai doit être augmenté à raison de la distance (art. 5 et 1 033, C. Pr. civ.). Dans les cas urgents, le Juge de paix peut permettre de citer *même dans le jour et à l'heure indiqués* (*cédule*).

Tous les huissiers du *canton* peuvent délivrer des citations en Justice de paix (loi du 25 mai 1838, art. 16).

Chaque citation doit être précédée d'une tentative de conciliation devant le Juge de paix (*petite conciliation*) pour laq. le défendeur est convoqué par un *avertissement* du greffier.

En ce qui concerne la nullité des citations, *V.* Nullités.

Citation en correctionnelle et en simple police. — Devant le Tribunal correctionnel, il doit y avoir un délai de 3 *j. au moins* entre la citation au prévenu et le jugement. Devant le Tribunal de simple police, le délai est de 24 *heures* (à moins d'une autorisation spéc. du Juge de Paix appelée *cédule*). Ces délais sont augmentés à raison de la distance.

La partie citée ne peut proposer la nullité de la citation et du jugement par défaut qui aurait pu suivre cette citation *qu'à la première audience et avant toute exception et défense* (art. 146 et 184, C. Instr. crim.).

CITERNES (*HYG.*). — Il faut, pour qu'une citerne soit bonne et son eau potable : que les toits et les gouttières soient propres : empêcher les eaux du début de la pluie d'aller à la citerne, grâce à une dérivation maniable à volonté ; que les eaux d'amenée passent à travers un bassin-filtre (graviers, sables) (*V.* Filtres) disposé autour du réservoir avant de s'y collecter ; que les parois de la citerne soient absolument imperméables (ciment, béton, fer forgé, acier) et loin de toutes sources d'impuretés telles que éviers, égouts, latrines ; qu'elle soit nettoyée et désinfectée au permanganate de potasse, par exemple (1 kilogr. dissous au préalable en 150 lit. d'eau), au moins annuellement par une personne qui y descend habillée de vêtements lavés et désinfectés eux-mêmes et ne se serve que d'instruments (balais, brosses, linges) aussi désinfectés.

L'eau de citerne contient peu de gaz, ce qui la rend meilleure pour le lavage du corps, la lessive et la cuisson des légumes que pour l'alimentation. Elle se corrompt vite si elle n'est pas filtrée, à cause des souillures qu'elle emprunte à l'atmosphère.

Citerne (*ARCHIT.*). — *V.* Eaux a la campagne.

CITRON. — Le citron doit avoir la peau fine et douce, une odeur suave et une saveur non exclusivement acide. Pour les conserver, mettre dans une caisse une couche de sable fin qu'on a fait sécher au four ; envelopper chaque citron d'un papier et le déposer dans le sable, la queue en bas, sans que les fruits se touchent. Recouvrir d'une couche de sable et faire ainsi un autre lit de citrons en terminant par une couche de sable. Tenir en lieu très sec. — *V.* Boissons.

CITROUILLE (*CUIS.*). — *V.* Courge et Potiron.

Citrouille (*ÉC. DOM.*). — Marmelade. — Prendre une citrouille parfaitement mûre. Enlever la croûte et tous les pépins. Couper la citrouille en petits morceaux et la mettre cuire, dans une bassine en cuivre, avec un peu d'eau. Ceci fait, ajouter 250 gr. de sucre par 500 gr. de citrouille. Puis faire cuire à feu doux pendant 60 à 75 min. Avoir soin de remuer assez souvent pour l'empêcher de brûler. Lorsque cette marmelade a acquis une certaine consistance, la retirer du feu et ajouter alors seulement du jus de citron ou d'orange. Mettre en pots, couvrir quelques jours plus tard, garder en lieu frais et sec.

CIVILITÉ (*SAV. VIVRE*). — *V.* les mots : Adresses, Appellations, Baptême, Conversation, Correspondance, Diners, Enterrements, Invitations, Jeux, Mariages, Politesse, etc.

Voici en outre quelques règles de civilité :

Règles générales. — Dans toutes les circonstances, laissez la *place d'honneur* à la personne qui a sur vous rang de *préséance* ; la place d'honneur est la *droite* et le devant si toutes les places se valent, sinon c'est la meilleure et la plus sûre : dans la rue, sur un trottoir, c'est le côté des maisons ; dans un escalier, c'est le côté de la marche le plus commode ; en voiture, c'est le fond à droite ; en gondole, à Venise, la gauche est la meilleure place par suite de l'inclinaison que le gondolier donne à la barque ; dans un sentier étroit coupé de ronces, celui qui marche le premier a la plus mauvaise place. En principe, on sera toujours civil si on choisit la place la plus mauvaise.

Civilité en divers lieux. — *Édifices religieux*. — Oter son chapeau en entrant dans une église ; dans une synagogue on reste couvert ; on se déchausse avant d'entrer dans une mosquée ; observer les marques de respect des fidèles.

Rue. — Saluer le premier les personnes qui ont sur vous rang de préséance ; attendre, si l'on veut, le salut des autres ; n'arrêter jamais une femme ou un supérieur ; ne le faire que pour une raison importante, et s'en excuser alors ; être discret quand on rencontre une femme et deviner s'il lui plaît d'être reconnue ; ne frôler personne sans en demander excuse. Si un homme a l'honneur d'accompagner une femme, il doit régler toutes les menues dépenses : voiture, thé, pâtisserie, aumônes.

Escalier. — Saluer toute personne qu'on croise dans un escalier ; si, en montant ou descendant, on se trouve dans l'obligation de dépasser une personne, saluer et s'excuser.

Voiture. — L'homme doit faire monter une femme en voiture et monter après elle, il doit en revanche descendre avant elle pour lui offrir la main ; qu'il évite cependant dans ce cas de passer devant elle et qu'il descende par la portière la plus voisine, quitte à faire le tour de la voiture.

Wagon. — Être prévenant avec ses compagnons et compagnes de voyage ; aider les femmes à monter et à placer leurs colis ; leur offrir le choix des places ; ne jamais demander à une femme la permission de fumer ; si une femme monte dans un compartiment de fumeurs, l'en avertir ; c'est à elle de répondre (elle le doit dans ce cas) que la fumée ne l'incommode pas. Être très réservé, ne pas chercher la conversation, cependant ne pas la fuir ; la sociabilité du voyageur n'est pas très grande en France et en Angleterre ; elle l'est bien plus en Italie et en Allemagne. Si vous voyagez avec des amis, éviter de causer avec eux d'une voix éclatante ; parlez à voix basse ; épargnez à vos voisins l'audition forcée de vos affaires ou de vos opinions, et à vous-même le ridicule qui s'attache inévitablement à toute conversation familière surprise au hasard. Si quelqu'un de vos compagnons de voyage est incommodé par la chaleur ou par le froid, ne manquez pas, suivant le cas, d'abaisser ou de remonter la glace ; si vous-même risquez quelque accident de santé à voyager la fenêtre ouverte, avertissez poliment vos voisins, et n'hésitez pas à fermer d'autorité la fenêtre si ceux qui sont placés à côté d'elle ont la grossièreté de ne pas le faire eux-mêmes.

A cheval. — Il est d'usage de se tenir à gauche d'une femme ou d'un supérieur, toutefois il est préférable de demander son choix à la femme qu'on accompagne ; monter à cheval après eux, en descendre avant ; ne jamais dépasser à allure vive une amazone. En Angleterre, le cavalier tient au contraire la droite afin de garer l'amazone des voitures qui, dans ce pays, suivent la gauche.

A table. — S'asseoir sans bruit de chaise, se tenir un peu éloigné de la table, déplier simplement sa serviette sur ses genoux, manger sans bruit, ne pas boire la bouche pleine, ne pas souffler sur son potage, ne pas chercher à tarir son assiette, se servir avec discrétion, couper sa viande au fur et à mesure qu'on la mange.

Par principe, ne jamais rien prendre avec ses doigts, exception est faite pour le pain (qu'on ne doit pas couper au couteau, mais rompre en petits morceaux), les asperges, les artichauts, les crustacés — crevettes, écrevisses, pattes de langoustes. — les cerises, les fraises non épluchées, etc. Quand la maîtresse de maison a fait ainsi servir des mets à prendre avec les doigts, elle doit, avant le service suivant, faire passer des bols ou, à défaut, une aiguière portée par un maître d'hôtel, afin que ses hôtes puissent se purifier les mains.

Sous aucun prétexte, ne mettre la lame d'un couteau dans sa bouche ; manger le poisson à la fourchette seule ; de même les légumes ; manger les fruits avec la fourchette et le couteau ; on peut toujours les peler sans les prendre à la main ; pour se débarrasser d'un noyau (ou autre chose qu'on ne peut avaler), le rejeter discrètement sur sa cuillère ou sur sa fourchette et le déposer en un coin de l'assiette, tout cela sans bruit.

Au théâtre. — Mettre la tenue de soirée si l'on est aux premières loges ou aux fauteuils. Dans les loges, les places sur le devant sont, par infraction à la règle générale, réservées aux jeunes filles et plus jeunes femmes : les hommes sont derrière. On peut rendre visite à une femme dans sa loge pendant un entr'acte. Si un roi assiste à une représentation, ne pas applaudir avant qu'il en ait donné le signal.

A la campagne. — Le châtelain doit aller chercher ses invités à la gare et les installer dans des chambres confortables avec les objets de toilette nécessaires, une baignoire ou à défaut un *tub* ; il doit vouloir que son invité soit comme chez lui, et lui donner l'impression d'une totale liberté, sans le forcer à des parties de plaisir. Réciproquement l'invité doit s'efforcer d'être agréable et de paraître satisfait, ne point se mêler outre mesure à la vie intime de ses hôtes et savoir partir avant qu'on ne soit fatigué de lui. Tout homme reçu à la campagne doit, au premier janvier qui suit, envoyer à la châtelaine un souvenir, fleurs ou bonbons.

CLAMEUR PUBLIQUE. — Quand un individu est accusé d'un crime par la clameur publique, toute personne a le droit de s'en saisir et de le conduire devant le Procureur de la République ou devant un de ses auxiliaires [Juge de paix, Commissaire de police, Maire (art. 106, C. Instr. crim.)]. Ceux qui, dans ce cas, ont été requis de prêter main-forte aux agents de l'autorité et s'y sont refusés sans motif légitime, sont passibles de poursuite en simple police (amende de 6 à 10 fr.).

CLANDESTINITÉ. — *V.* Mariage.

CLAPIER. — Le clapier (demeure des lapins domestiques) doit être : 1° spacieux (1 m. de long sur 0 m. 80 de large et 0 m. 70 de hauteur) ; 2° aéré (large porte grillagée occupant une moitié de la façade antérieure) ; 3° sec (sol cimenté ou plancher incliné vers une rigole extérieure pour permettre l'écoulement des urines) ; 4° clair et ensoleillé (exposition sud ou sud-est) ; 5° propre (lavages antiseptiques de temps à autre, crésyl).

Il y a des clapiers : de famille, d'amateurs, d'éleveurs, d'élevage libre.

Clapier de famille. — Ce clapier est utilisé dans les ménages pour élever quelques lapins. Pour l'établir, rejeter l'emploi de vieilles caisses profondes, de tonneaux défoncés (l'animal y manque de lumière et sa litière est toujours humide).

Construction. — Contre un mur avant l'exposition indiquée (S. ou S.-E.), construire 4 cabanes (sapin peint à l'huile, toit incliné recouvert de papier goudronné ou de zinc) : une pour la femelle, une autre pour le mâle, une 3e pour les jeunes, et une 4e pour mettre quelques sujets à l'engrais avant consommation.

Pour le mâle et la femelle, les cabanes auront les dimensions indiquées plus haut ; le logement de 6 jeunes aura 1 m. 50 de long sur 0 m. 80.

Comme mobilier : petit râtelier suspendu à la porte et deux petits vases en zinc, l'un pour le grain, les farines, l'autre

pour l'eau. Garnir de zinc les parties de la cabane accessibles aux lapins ; ils rongent le bois.

CLAPIER D'AMATEUR. — Les clapiers d'amateur sont établis d'après les mêmes principes, mais bâtis en briques ou en pierres ; ils comprennent un, deux et même trois étages suivant le nombre des sujets qu'on veut élever. D'autres clapiers sont d'élégantes constructions portatives en bois.

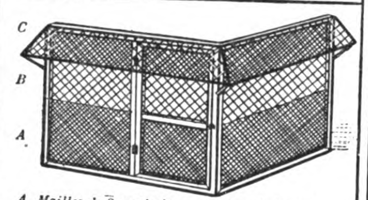
CLAPIERS D'ÉLEVEURS. — Dans les clapiers d'éleveurs, le but cherché est de loger le plus grand nombre possible d'animaux dans les meilleures conditions hygiéniques. Ces clapiers doivent être construits par des ouvriers sur un plan où il sera tenu compte de toutes les observations faites plus haut.

ÉLEVAGE LIBRE. — *Méthode à recommander.* — Choisir un terrain inutilisé, mais sec. Le planter d'arbustes dont le pied sera protégé par un grillage à mailles fines de 0 m.50 de haut. Creuser sur toute la circonférence du terrain une tranchée de 0 m. 50 de haut sur 0 m. 30 de large. Y fixer ch. 6 m. un poteau de sapin ou mieux une très forte branche verte de peuplier qui jettera racine. Entourer le terrain d'un grillage à mailles fines (2 cm.) de 1 m. de hauteur ; le grillage fixé aux poteaux par de solides crampons devra toucher le fond de la tranchée qui sera comblée avec de la terre tassée. A l'arête supér. de ce grillage en fixer un second à mailles plus larges (4 cm.) qui élèvera la clôture jusqu'à 2 m. au-dessus du sol. Suivant les besoins, réserver une porte ou deux.

Pour empêcher l'intrusion des rapaces dans le clapier, clouer au sommet des poteaux une forte latte tournée vers l'extérieur, de 0 m. 60 de long et inclinée légèrement (10 à 15°) vers le sol. Sur ces lattes, fixez un grillage qui touche le sommet du grillage de clôture sans laisser aucun vide, ce qui sera facile à obtenir avec une bonne ligature de fil de fer galvanisé courant tout le long des nappes de grillage.

Ménager dans le terrain quelques abris contre la pluie (boîtes renversées munies d'un trou d'accès, massifs, tas de pierres, etc.). Ce système d'élevage des lapins est le meilleur, comme prix et comme résultats.

CLAPIER



A. Mailles de 2 centimètres : 1 mètre de hauteur.
B. Mailles de 4 centimètres : 1 mètre de hauteur.
C. Auvent grillagé pour empêcher l'intrusion des fauves (Inclinaison 35°).

Comme dimensions, calculer 10 m. de long sur 10 de large pour 20 à 25 sujets ; ne pas établir de trop grands compartiments.

Assurer une bonne alimentation aux lapins.

Le meilleur moyen d'entretenir en bon état un clapier libre est la culture (topinambours, pommes de terre) qui retourne et purifie le sol. Cultiver une partie qu'on entoure d'un grillage pour la rendre inaccessible aux lapins ; une fois celle-ci rendue à l'élevage, cultiver de même une autre partie, et ainsi de suite.

CLAUDICATION (*MÉD.*). — Boiterie due à l'allongement d'un membre inférieur, ou à son raccourcissement.

Il faut : aider à la correction de la claudication par le port de chaussures à forts et longs talons ou par l'usage de béquilles.

CLAUDICATION INTERMITTENTE. — A l'athérome de l'artère de la cuisse fémorale, se rattache le phénomène de la claudication intermittente.

On constate : que sans rien d'anormal au repos, il suffit au malade de marcher quelques minutes pour provoquer une douleur qui le prend au mollet, au pied, à la cuisse, d'un côté, et qui augmente, s'il persiste à marcher. Il se met alors à boiter ; il ressent de la faiblesse et des fourmillements, du froid ou du chaud au pied, une crampe qui le force à s'arrêter.

Il faut : soigner l'athérome et, pour éviter l'accès de claudication, recourir à la chaleur du lit, au régime lacté partiel ou total, aux purgations légères répétées (par quinzaine).

CLAUSE PÉNALE. — On entend par clause pénale l'engagement que prend un débiteur de faire quelque chose, et généralement de payer une somme d'argent, *à titre de peine*, au cas où il n'exécuterait pas l'obligation par lui contractée : la clause pénale peut aussi être stipulée pour le cas de *simple retard* dans l'exécution de l'obligation. *Exemple* : un entrepreneur s'oblige à construire une maison dans des conditions déterminées pour une date fixée et s'engage, si la construction n'était pas édifiée à cette date, à payer au propriétaire une indemnité de 2 000 fr.

En cas d'inexécution ou de retard, le créancier peut, à son choix, exiger de son débiteur, soit l'accomplissement de l'obligation, soit le paiement de l'indemnité stipulée ou *peine* ; mais il ne pourrait réclamer à la fois l'un et l'autre.

La *peine* ne peut être encourue qu'autant que le débiteur a été *mis en demeure* de remplir son engagement.

Le montant de la peine ne peut être, en principe, ni augmenté ni diminué par les Tribunaux, lorsqu'on se trouve *exactement* dans la situation en vue de laquelle elle a été fixée ; mais si les circonstances sont différentes de celles prévues au contrat ou si le débiteur a exécuté *en partie* ses obligations, le juge peut réduire le chiffre de l'indemnité forfaitaire.

Clause résolutoire. — *V.* VENTE.

CLAVICULE (*MÉD. PRAT.*). — Les fractures de la clavicule sont fréquentes :

On constate qu'à la suite d'une chute sur le moignon de l'épaule, à droite par ex., le blessé étant relevé, il supporte avec sa main gauche son coude droit en même temps qu'il incline la tête du même côté. Toute tentative pour porter la main droite sur l'épaule gauche ou sur la tête est l'occasion de douleurs vives qui rendent ce mouvement impossible.

Peut être confondue avec une luxation de la clavicule, plus rare, et pour laquelle il y a lieu de remplir les mêmes indications.

Il faut maintenir le coude avec une écharpe passée autour du cou et présenter sans tarder l'accidenté au médecin.

Complications. — A la suite d'une mauvaise réduction, il peut rester de l'ankylose de l'épaule.

CLEFS (*LÉGISL.*). — L'emploi de fausses clefs par l'auteur d'un vol constitue une circonstance aggravante (art. 381, C. pénal).

Lorsqu'à l'expiration d'une location d'immeuble, le propriétaire accepte sans protestation ni réserve les clefs que lui remet son locataire, cette acceptation est généralement considérée comme une reconnaissance tacite que le locataire a rempli toutes les obligations qui lui incombaient, et comme une acceptation, par le propriétaire, des lieux loués dans l'état où ils sont. — *V.* LOUAGE.

CLIGNE-MUSETTE. — *V.* CACHE-CACHE.

CLOCHES (*LÉGISL.*). — La loi du 9 décembre 1905 a confié au Maire le soin de réglementer les sonneries des cloches des églises. Celles-ci sont réglées par arrêté municipal (infractions passibles d'une amende de 1 à 5 fr. de base), sauf annulation de l'arrêté par le Préfet, notamment au cas où la réglementation serait de nature à entraver la pratique de la religion. Les cloches peuvent en outre être employées à certaines sonneries civiles : il est en tous cas loisible de les employer, s'il y a péril commun. Une clef du clocher doit être déposée entre les mains du Président de l'*Association cultuelle*, ou en l'absence de cette association (cas général en fait), du ministre du culte : une autre est remise au Maire qui n'en peut faire usage que pour les sonneries civiles et l'entretien de l'horloge publique.

CLOTURE (*ARCH.*). — MURS. — Peuvent être en meulière, en moellons, en briques sur une légère arare en béton, mais il faut leur donner alors une certaine épaisseur, 0 m. 40 en moellon et en meulière, ou 0 m. 35 en briques. On peut les construire légèrement en briques à plat consolidées de distance en distance par des fers double T, placés verticalement. Ou encore employer des briques creuses 0 m. 35 × 0 m. 22 × 0 m. 22 avec chaperon spécial en terre cuite. Le chaperon des murs sera protégé soit par une chape en ciment, soit par un rang de briques drues hourdées en ciment, soit par des faîtières en tuiles. Le mur, en l'absence d'autres preuves, est censé appartenir au propriétaire qui reçoit l'égout de ses eaux. Si le mur de clôture appartient aux 2 propriétaires contigus, il faut donc faire le chaperon à 2 versants, sauf convention écrite en réservant la propriété.

CLOTURES

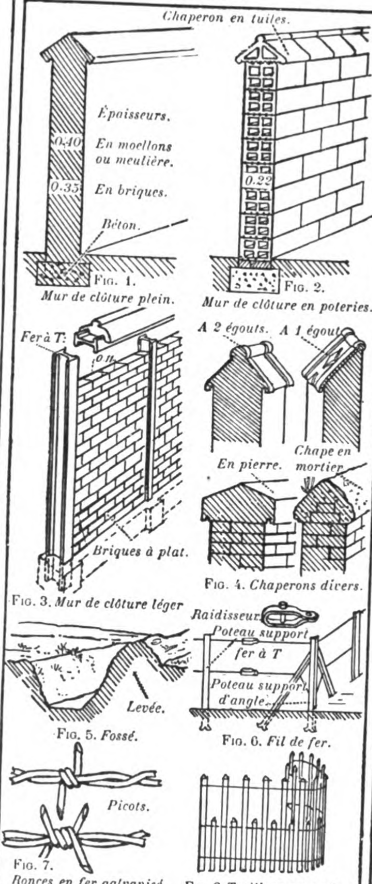


FIG. 1. *Mur de clôture plein.*
FIG. 2. *Mur de clôture en poteries.*
FIG. 3. *Mur de clôture léger*
FIG. 4. *Chaperons divers.*
FIG. 5. *Fossé.*
FIG. 6. *Fil de fer.*
FIG. 7. *Ronces en fer galvanisé.*
FIG. 8. *Treillage au rouleau*

HAIES. — Celles qui sont très pittoresques et peuvent être productives de fruits ont parfois l'inconvénient d'occuper une grande place de terrain.

On fait d'excellentes *clôtures naturelles* avec des haies d'*aubépines*, de *troènes*, d'*ormeaux*, de *groseilliers à maquereaux*, etc. En taillant ces haies sur une très petite épaisseur, on arrive à les conduire exactement sur la limite qu'on désire séparer et sans perdre plus de terrain qu'avec un mur. En repiquant des brins entrecroisés longs de 0 m. 80 ou 1 m. et attachés sur des fils de fer bien tendus, dès que les boutures sont reprises, on a une haie garnie de feuilles. Pour donner de la solidité à ce treillis de branches, on peut, de place en place et petit à petit, greffer les brindilles l'une sur l'autre. Les clôtures formées par des *groseilliers à maquereaux* sont vraiment infranchissables à cause de leurs aiguillons. Convenablement conduites et taillées, elles ont l'avantage de donner une récolte appréciable, en même temps qu'une protection efficace, surtout si on évite qu'elles se dégarnissent du pied. On peut éviter cela en dirigeant à son gré les jeunes pousses qui repartent du bas chaque année. Les haies de *troènes* sont très feuillues, d'un beau vert foncé, faciles à conduire et se couvrent de fleurs odorantes. Les haies d'*ormeaux* sont moins faciles à endiguer : les racines donnent des rejets envahissants, mais ce sont des clôtures robustes dont les feuilles récoltées en vert et séchées donnent une excellente nourriture d'hiver pour les vaches. On agrémente les haies en y plantant de place en place des chèvrefeuilles ou des géraniums suivant les climats. On les utilise en y laissant grimper des plantes de houblon dont on récolte les cônes pour des boissons dépuratives.

FOSSÉ. — Servant de clôture, il est présumé appartenir à celui sur l'héritage duquel est déposée la levée de terre qui en a été extraite.

CLÔTURES EN FIL DE FER GALVANISÉ. — Se composent de plusieurs cours de fils supportés par des poteaux sur lesquels ils sont fixés par des *conduits* métalliques. Des *tenseurs* maintiennent rigides les fils.

RONCES. — Sont des fils de fer galvanisés, torsadés et armés de *picots*.

GRILLAGES en fer galvanisé. — Sont maintenus cloués sur des poteaux en bois ou ligaturés à l'aide de fil de fer sur des fers T, enfoncés en terre de 0 m. 50 environ. Il est bon de maintenir la partie supérieure du grillage à l'aide d'un fort fil de fer galvanisé raidi par des tenseurs.

TREILLAGES. — En lattes de châtaignier refendu, ils sont composé de montants reliés par des torsades de fil de fer. Se trouvent en rouleaux, il faut les maintenir tous les 2 m. au moins par des pieux fichés en terre et dont on carbonisera la partie inférieure. On peut encore faire des clôtures en barrières de bois, grilles légères de serrurerie en fer élégi, dont les prix dépendent du profil, du poids des fers et de la main-d'œuvre employée.

Clôture (*LÉGISL.*). — CLÔTURE FORCÉE. — *Dans les villes et faubourgs*, chaque propriétaire est obligé de se clore, c.-à-d. d'établir une clôture pour séparer sa propriété des propriétés voisines : on dit alors que la clôture est *forcée*.

Comme conséquence de cette obligation, tout propriétaire peut contraindre son voisin à contribuer aux constructions et réparations de la clôture faisant séparation de leurs maisons, cours et jardins situés dans les villes et faubourgs : il est juste, en effet, que la clôture soit établie *à frais communs* pour les 2 voisins, puisque la loi les oblige *l'un et l'autre* à se clore. La hauteur de la clôture est fixée suivant les règlements particuliers ou d'après les usages constants et reconnus ; à défaut d'usages et de règlements, tout mur de séparation entre voisins doit avoir au moins 3 m. 20 de hauteur, compris le chaperon, dans les villes de 50 000 âmes et au-dessus, et 2 m. 60 dans les autres villes (art. 663, C. civil).

En cas de contestation, il appartient aux Tribunaux d'apprécier si le lieu où sont situés les 2 propriétés est ou non une *ville* ou un *faubourg*.

DROIT DE SE CLORE — C'est, d'autre part, un droit absolu pour tout propriétaire (à la ville comme à la campagne) de clore son héritage (art. 647, C. civil). Ce droit peut, toutefois, être restreint par l'existence de certaines servitudes dont l'héritage serait grevé (par exemple d'une servitude de passage), ou encore par l'effet des conventions. — *V.* BRIS DE CLÔTURE, VOL.

CLOUS EMPLOYÉS A LA DÉCORATION (LES). — I. GÉNÉRALITÉS. — Aux XV[e] et XVI[e] s. on renforçait souvent les panneaux à portes, les parois de coffres et de cassettes, etc., de semis de clous disposés en jeux de fond. Le cloutage d'aujourd'hui n'est qu'un passe-temps agréable et qui n'exige aucun effort : une pince suffit à enfoncer les pointes dans le bois des objets à décorer.

II. OBJETS A DÉCORER : *Porte-journaux, cadres, coffrets, tables volantes*, etc. Mêmes objets que ceux qu'on trouve préparés pour la PYROGRAVURE (*V.* ce mot) en bois de peuplier ou de marronnier (aussi tendres que le sapin, mais sans fibres ni nœuds). Le hêtre ou le chêne seraient trop durs. Le bois doit avoir pour le moins 6 mm. d'épaisseur pour que la tige des clous, de 5 mm. de long, y trouve place. Le teinter et le vernir ou encaustiquer (*V.* SCULPTURE AU COUTEAU), ou bien le gainer (*V.* GAINERIE), de drap ou de peau (veau, maroquin ou basane), avant de commencer le travail de cloutage.

III. OUTILLAGE. — Outillage spécial : *Pince à clouter, marteau spécial.* Outillage de fortune : Petit marteau de tapissier, ou celui qui sert pour les travaux d'art, cuir et métal repoussés. *Perloir* : chasse-clou ; *Déclouеur* : un vieux canif ; *planchette inclinée* : assiette penchée ; *roulettes à pointer* : roulette à patrons à molette interchangeable ; *poinçon* : celui pour la broderie ; *pince coupante spéciale* : celle qu'on a chez soi.

Les outils se vendent séparément, ou bien renfermés dans un écrin.

Le prix des boîtes de clous vendues séparément varie suivant la nature de ceux-ci.

IV. CHOIX DES DESSINS. — Les pointes étant très fines permettent une grande précision de ligne : tous les dessins de broderie ou de tapisserie par conséquent peuvent servir ; les plus simples pourtant (arabesques, entrelacs, cercles concentriques, fleurs de lys) donnent touj. les meilleurs résultats.

V. TRACÉ DU DESSIN. — 1° AU PAPIER GRAS. — Placer un papier gras (bleu, blanc ou sanguine, suivant la nuance de fond sur lequel il doit porter) entre la surface à décorer et le calque (calquer le dessin, *V.* CALQUE) et fixer calque et papier gras par quelques pointes à clouter enfoncées sur le trait même, pour que les marques qu'elles laisseront disparaissent ensuite dans le cloutage. Repasser tous les traits à l'aide d'une pointe à tracer en os, ou d'un crayon mine de plomb. Appuyer davantage si le dessin est à reporter sur drap.

2° AU COMPAS, AU POINÇON OU A LA ROULETTE A PATRONS (*sur le bois seulement*). — Pour dessiner sur bois des lignes géométriques, droites ou courbes, il est nécessaire de recourir à la règle et au compas. Les lignes circulaires sont tracées par le compas. Pour tracer les lignes droites, se servir d'un poinçon en guise de pointe à tracer ; la légère rainure laissée par la pointe de l'outil (comme par celle du compas) permet d'enfoncer les clous avec plus de précision. Pour les

bordures et encadrements, recourir aux roulettes à pointer. En se conformant ensuite pour espacer les clous au pointillé à intervalles réguliers formé sur le bois par le passage de la molette, à dents plus ou moins écartées suivant les besoins du travail, on est sûr de donner à son travail une parfaite régularité.

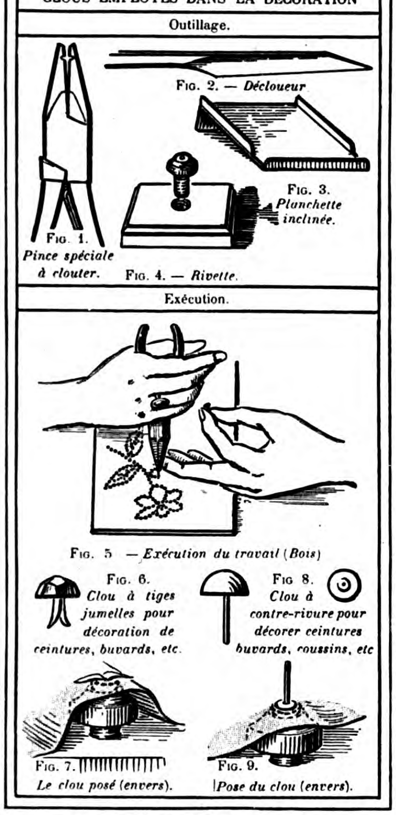
VI. EXÉCUTION DU CLOUTAGE. — Sur la planchette inclinée (fig. 3) (ou une assiette maintenue penchée), répandre une pincée de clous ; tous se présentent dans le même sens : la *tête en bas.* C'est une facilité. Pour les prendre, appuyer l'index gauche sur un ou plusieurs d'entre eux, ils y adhéreront aisément. Les saisir l'un après l'autre à l'aide de la *pince* (fig. 1), dont le bec comporte une petite cavité où s'emboîte la tête de chaque clou.

CLOUTAGE AU TRAIT. — Guidant alors la pince avec le médius de la main gauche, piquer le clou juste sur le trait (fig. 5), et achever de l'enfoncer en appuyant sur sa tête le bec fermé de la pince, sans que cette dernière change de position dans la main.

CLOUTAGE PLEIN. — Pour garnir de clous tout l'intérieur d'un motif, procéder toujours avec régularité et symétrie ; tracer un 2e et même s'il le faut un 3e contour intérieur, puis travailler autant que possible par lignes horizontales. S'il faut remplir un cercle, procéder par lignes concentriques pour finir au milieu par un seul clou. Lorsqu'un angle se présente, commencer par le sommet.

USAGE DU PERLOIR ET DU DÉCLOUEUR. — User du *perloir* en guise de chasse-clous et d'accord avec le marteau, lorsque,

CLOUS EMPLOYÉS DANS LA DÉCORATION



Outillage. — FIG. 1. *Pince spéciale à clouter.* FIG. 2. — *Décloueur.* FIG. 3. *Planchette inclinée.* FIG. 4. — *Rivette.*

Exécution. — FIG. 5. — *Exécution du travail (Bois).* FIG. 6. *Clou à tiges jumelles pour décoration de ceintures, buvards, etc.* FIG. 8. *Clou à contre-rivure pour décorer ceintures buvards, coussins, etc.* FIG. 7. *Le clou posé (envers).* FIG. 9. *Pose du clou (envers).*

dans un cloutage plein, la tête d'un clou butant sur celles qui l'entourent ne se trouve pas au niveau des autres.

Le *décloueur* (fig. 2) sert à enlever les clous mal plantés. On en use comme d'un levier en glissant son extrémité effilée sous la tête du clou mal placé.

VII. EMPLOI DES CLOUS BOMBÉS ET DES POINTES D'ACIER TAILLÉ. — La tige des clous d'acier taillé n'ayant pas de pointe, la recouper en biseau à la longueur voulue, à l'aide de la pince coupante : faire dans le bois un petit avant-trou au poinçon ; y placer le clou qu'on enfonce alors au marteau ou avec la pince à clouter. Enfoncer de même les clous bombés en les frappant légèrement du marteau.

Ces clous brillants simulant très bien l'or, l'argent et même les pierreries dont ils ont parfois l'éclat peuvent servir également à rehausser d'autres ouvrages, notamment les objets pyrogravés ou les fonds matés d'un travail en cuir repoussé, afin de simuler les pointillés d'or ou d'argent des fonds de certaines enluminures.

VIII. CLOUTAGE DES CEINTURES, SACS A MAIN, etc. — 1° CLOUS A TIGES JUMELLES. — Sur le velours, faire le tracé du dessin (*V.* REPORT DES DESSINS) de cloutage à l'envers, car le duvet du tissu n'en retiendrait presque rien. Sur la peau, la soie, ou le tissu élastique, employé pour ceintures, le tracé peut se faire à l'endroit, non au trait, mais en pointillé indiquant la place exacte que devront occuper les clous.

La tige des clous n'étant pas effilée, il est indispensable de leur préparer à tous un avant-trou au poinçon. Les clous à tiges jumelles (fig. 6) s'emploient surtout pour les sacs à main, trousses de voyage, cartons à musique, etc. Les introduire dans les avant-trous préparés, puis en séparer les tiges qu'on rabat chacune en sens contraire avec le marteau sur l'envers de la surface à décorer (fig. 7).

2° CLOUS A CONTRE-RIVURE. — Ceux-ci plus solides s'emploient de préférence pour les ceintures en tissu élastique, velours, peau d'agneau, etc (leur contre-rivure à l'envers de la ceinture ne risque pas d'écorcher les corsages) Les plus employés sont le n° 2 et le n° 4. Le n° 12 est presque un cabochon.

OUTILLAGE SPÉCIAL : *poinçon, pince coupante, marteau* spécial (gros bout en forme de cône tronqué), *rivette* (fig. 4), sert à opposer un corps dur à la tête du clou pendant qu'on le rive ; porte à l'extrémité supérieure une petite cavité pour recevoir la tête du clou. La maintenir dans un étau, ou dans le petit socle spécial en fonte.

RIVURE DES CLOUS. — Enfiler le clou (fig. 8) dans l'avant-trou fait au poinçon, retourner le travail à l'envers, établir la tête du clou dans la cavité du sommet de la rivette, rabattre de chaque côté l'objet à garnir (fig. 9). Enfiler une contre-rivure (petite rondelle de métal) le long de la tige du clou (fig. 9), couper cette tige à 1 mm. de la contre-rivure descendue au niveau du tissu, et l'aplatir au marteau pour leur faire prendre corps ensemble.

L'emploi de ces clous permet de ne pas doubler l'ouvrage ; pour les ceintures en cuir rigide, il est pourtant plus sûr de coller par-dessus une bande de *peau sciée.* — *V.* GAINERIE.

CLOVISSES (*CUIS.*). — Coquillage assez commun dans la Méditerranée, plus délicat et plus estimé que la moule. Faire cuire les clovisses de la même façon que les moules et les apprêter soit à la poulette, soit en coquille comme les huîtres.

CLUBS. — *V.* RÉUNIONS PUBLIQUES.

CLUNY — Sorte de guipure. — *V.* DENTELLE AUX FUSEAUX

COALITIONS. — Les coalitions entre ouvriers d'une part, ou entre patrons d'autre part, dans le but de défendre les intérêts communs contre les exigences de l'autre partie au contrat de travail, sont licites en France, sous les réserves ci-après.

I. COALITION DES OUVRIERS : GRÈVES, MISES EN INTERDIT. — En principe, les ouvriers peuvent librement s'entendre en vue de cesser le travail, jusqu'au jour où leurs revendications auront été favorablement accueillies par les patrons : *la grève* ne constitue pas un délit. Cependant, certains tribunaux ont jugé que l'ouvrier rompant le contrat sans tenir compte des délais d'usage s'exposait à une condamnation à des dommages et intérêts envers son patron. En outre, l'atteinte à la liberté du travail ou de l'industrie commise à l'aide de violences, voies de fait, menaces ou manœuvres frauduleuses est punie d'un emprisonnement de 6 j. à 3 ans et d'une amende de 16 fr. à 3 000 fr. ou de l'une de ces deux peines seulement ; les coupables pourraient, en cas de plan concerté, être frappés d'interdiction de séjour pendant une durée de 2 à 5 ans (art. 414, 415, C. pén.). L'intervention de *meneurs* dans la grève, même n'appartenant pas à l'exploitation, n'est pas répréhensible ; elle ne peut que donner lieu à des dommages et intérêts envers le patron, si celui-ci établit que cette intervention lui a porté préjudice. La police des grèves appartient au Préfet et, sous les ordres de celui-ci, au Sous-Préfet : ces deux fonctionnaires peuvent faire appel à la force armée pour le maintien de l'ordre.

Un second procédé, fréquemment employé par les ouvriers, consiste dans la *mise en interdit* (ou *mise à l'index*) d'un établissement dans lequel ils défendent de travailler. L'interdit ne constitue pas un délit pénal, mais il a été jugé qu'il donnait lieu à des dommages et intérêts quand il n'avait été employé que dans une intention coupable (notamment pour obtenir le renvoi de travailleurs).

II. COALITION DES PATRONS : LOCK-OUT. — Les patrons ont de leur côté le droit de se concerter en vue de résister aux exigences de leurs ouvriers. Ils décrètent notamment le *lock-out*, c.-à-d. la suspension concertée du travail dans les entreprises coalisées. Cette mesure est légale, mais la rupture du contrat de travail sans l'observation des délais d'usage pourrait donner lieu à une condamnation à des dommages et intérêts.

III. ARBITRAGE. — Dans le but de faciliter la solution des conflits entre patrons et ouvriers, la loi du 27 décembre 1892 a organisé une procédure d'arbitrage. Les employeurs ou les employés qui veulent y avoir recours adresseront au Juge de paix du canton une déclaration écrite contenant les noms, qualités, domiciles des demandeurs, ceux des personnes auxquelles la proposition de conciliation devra être notifiée, ceux des délégués (au nombre de 5 au plus) choisis par les demandeurs pour les assister ou les représenter, et l'objet du différend. Le Juge de paix délivre récépissé de la déclaration qu'il notifie dans les 24 heures à la partie adverse. Au reçu de la notification, les intéressés ont 3 jours pour faire parvenir leur réponse au Juge de paix. Leur silence serait interprété comme un refus. Mais ils peuvent, dans ce délai, déclarer, en raison de l'éloignement de personnes qu'ils doivent consulter, le délai supplémentaire qui leur est nécessaire pour rendre réponse ; cette déclaration est transmise par le Juge de paix aux demandeurs dans les 24 heures. Si la partie adverse accepte la proposition, elle désigne les noms, qualités et domiciles des délégués (au nombre de 5 au plus) choisis pour l'assister ou la représenter.

La proposition acceptée, le Juge de paix invite les parties ou leurs délégués à se réunir en comité de conciliation. Il assiste aux séances, et se tient à la disposition du comité pour diriger les débats. Si l'accord s'établit, les conditions en sont consignées dans un procès-verbal dressé par le Juge de paix et signé par les membres du comité. A défaut d'accord, le Juge de paix invite les parties à désigner soit chacune un ou plusieurs arbitres, soit un arbitre commun. Si les arbitres ne s'entendent pas sur la solution, ils peuvent choisir un nouvel arbitre pour les départager ; s'ils ne s'entendent même pas sur le choix de l'arbitre départiteur, ils le déclarent sur le procès-verbal, et cet arbitre est nommé par le Président du tribunal saisi du procès-verbal par le Juge de paix. La décision prise, rédigée et signée par les arbitres, est remise au Juge de paix.

Dans le cas de grève, et à défaut d'initiative des intéressés, le Juge de paix invite d'office les employeurs et les employés ou leurs représentants à lui faire connaître dans les 3 jours l'objet du différend, leur acceptation ou leur refus de recourir à la conciliation, les noms, qualités et domiciles des délégués choisis (5 au plus de chaque côté) ; en cas d'acceptation, il est procédé comme il est indiqué ci-dessus. Les locaux nécessaires à la tenue des réunions sont fournis, chauffés, etc., par la commune (dépense obligatoire). Les actes faits en exécution de la loi sont dispensés de droits de timbre et d'enregistrement. La demande de conciliation et d'arbitrage, le refus ou l'absence de réponse de la partie adverse, la décision du comité de conciliation ou des arbitres, notifiés par le Juge de paix aux Maires des communes où s'étend le différend sont, par les soins de ces Maires, affichés à la place réservée aux publications officielles. Cet affichage peut aussi être effectué par les parties. En instituant cette publicité, le législateur a voulu établir la seule sanction qui fût possible : l'appel à l'opinion publique. Les affiches sont dispensées du timbre. — *V.* ACCAPAREMENT, TRAVAIL.

COBAYE. — Le cobaye ou cochon d'Inde, originaire du Brésil, est un mammifère d'une taille supérieure à celle d'un gros rat. Son corps est gros, court et gras ; sa tête est forte, ornée d'oreilles minuscules ; ses yeux sont petits et brillants. Il y a 2 variétés de cobayes : à poil court, et à poil long ou angoras. La couleur est variable : jaune, blanche, noire et jaune, et souvent tricolore : noire, jaune et blanche.

L'élevage du cobaye ne présente aucune difficulté. C'est un rongeur qui mange du pain, des grains, des légumes et des herbes. Le préserver du froid, car il est frileux ; dans ce but, lui préparer une cachette bien garnie de paille, une boîte en bois par exemple de 50 cm². Il vit d'ailleurs enfermé comme le lapin dans une caisse quelconque ou en liberté dans une cour, une étable et même dans la maison. Il aurait, d'ailleurs, d'après certaines personnes, la propriété d'éloigner les souris et les rats.

Le cobaye est très fécond ; il suffit, pour avoir des jeunes, d'abandonner ensemble un mâle et une femelle. La gestation dure 65 j. environ et les petits naissent couverts de poils, les yeux ouverts, puis trottinent à la suite des parents, comme des souris, sans qu'on ait à se préoccuper d'eux. La chair du cobaye ressemble beaucoup à celle du lapin, mais l'usage la repousse. Le cobaye n'a d'utilité pratique que l'usage qu'on en fait dans les laboratoires scientifiques (Institut Pasteur, etc.).

COCAÏNE (*HYG.*). — Alcaloïde dont l'absorption à dose massive ou l'emploi répété à petites doses peut être suivi d'empoisonnement. *Symptômes* : pâleur, troubles de la vue, dilatation des pupilles, oppression, ralentissement du pouls ; dans la forme chronique, hallucinations, délire, amaigrissement. *Il faut* : d'abord, en cas de forme aiguë : provoquer le vomissement (ipéca, chatouillement de la luette) ; injections de caféine, d'éther ; inhalation de nitrite d'amyle. Respiration artificielle ; sinapismes aux jambes ; infusions de thé, café. Ensuite, en cas de forme chronique, supprimer la cocaïne en isolant le malade, caféine, camphre.

Dans un cas comme dans l'autre : appeler le médecin.

COCHER (*LÉGISL.*). — Le maître est, en principe, responsable des accidents et autres faits dommageables causés par une faute de son cocher *dans l'exercice de ses fonctions* (art. 1384, C. civil). — *V.* RESPONSABILITÉ, ROULAGE.

Cocher de fiacre à Paris (Pour être). — L'examen est passé à la Préfecture de police. Il comporte des épreuves pratiques : le candidat devra atteler sa voiture ; on l'interroge en outre sur les rues de Paris. Pas de droits d'examen à payer.

COCHON DE LAIT (*CUIS.*). — *V.* PORC.

COCHONNET (JEU DU). — *V.* BOULES.

CODICILLE. — *V.* TESTAMENT.

CŒUR (*MÉD.*). — Organe creux, de forme pyramidale, situé dans la cavité thoracique, couché presque horizontalement, la pointe dirigée en avant et venant se mettre en rapport avec la paroi thoracique, en bas et en dedans du mamelon gauche. Le cœur a pour fonction de chasser le sang dans les vaisseaux pour entretenir la circulation. Celle-ci, d'une part, porte dans toutes les parties du corps les matériaux nutritifs, notamment l'oxygène, et d'autre part en ramène les déchets résultant du fonctionnement cellulaire, notamment l'acide carbonique ; celui-ci, éliminé du sang pendant la traversée du poumon, y est remplacé par une nouvelle quantité d'oxygène, et ainsi de suite. Poumon et cœur sont donc intimement associés dans leurs fonctions et celles-ci ne peuvent être suspendues sans que la vie elle-même s'arrête.

Les maladies qui atteignent cet organe peuvent porter sur le muscle cardiaque lui-même, ses nerfs ou ses vaisseaux (d'où troubles dans la contraction) ; mais le plus souvent ce sont les valvules qui sont atteintes, elles rétrécissent les orifices auxquels elles sont annexées et le sang trouve un obstacle à sa progression, ou bien, ces soupapes cardiaques lésées, il peut refluer à contre-courant, en définitive il y a une gêne de la circulation qui retentit rapidement sur d'autres organes : poumon, foie, reins, sur les membres et l'abdomen, et se traduit par des troubles variés. Il s'agit de maladies complexes que seul le médecin peut reconnaître et traiter.

Lorsqu'on constate : une gêne de la respiration, qui est courte et s'accélère au moindre effort : des palpitations (le cœur frappe la poitrine à coups redoublés, parfois d'une façon irrégulière, avec des arrêts puis des reprises précipitées), une douleur dans la région cardiaque, parfois très vive, survenant par accès brusques, pouvant s'irradier dans l'épaule et le bras gauches et s'accompagner de suffocations et d'une angoisse profonde, il peut y avoir l'angine de poitrine ; à ces signes peuvent se joindre de la pâleur ou une coloration violacée de la face, des crachements de sang, de l'œdème des membres inférieurs, du gonflement du ventre, la diminution de la quantité des urines (foncées, contenant souvent de l'albumine), des SYNCOPES (*V.* ce mot) ou arrêts momentanés du cœur avec perte de connaissance, il peut y avoir asystolie. Ne pas attendre l'apparition de ces signes alarmants pour consulter.

C'est le médecin qui instituera le traitement : 1° *local* : applications de glace sur la région cardiaque, révulsion par sinapismes, pointes de feu, ventouses sèches ou scarifiées, vésicatoire ; 2° *général* : purgatifs, saignée, administration d'antithermiques dans les infections, de salicylate de soude, iodure de potassium, de calmants tels que le bromure de potassium, de toniques tels que la digitale, caféine, strophantus, spartéine, etc., médication très variée qui doit être adaptée à chaque cas et étroitement surveillée.

PRESCRIPTIONS HYGIÉNIQUES pour le cardiaque : éviter les excès de toute nature, surtout la fatigue physique, les émotions ; les malades devront sans hésiter abandonner une profession qui ne leur permettrait pas de remplir ces indications.

Proscrire de l'alimentation les graisses, les boissons abondantes, les viandes en excès ; le régime lacto-végétarien est très favorable. Écarter le tabac, l'alcool, le café, le thé, les boissons excitantes. Éviter la constipation.

Une pratique à recommander consiste pour les malades à garder le repos au lit pendant 2 ou 3 j. par mois en se mettant au régime lacté pendant ce temps. Lorsqu'il y a menace d'une crise d'asystolie, appeler le médecin.

Éviter le bord de la mer et les grandes altitudes, cures hydrominérales : *Aix-les-Bains, Bourbon-Lancy, Brides, Dax,*

Néris, Pougues. Elles constituent aussi une excellente mesure préventive.

Les maladies du cœur peuvent être envisagées au cours et à la suite du rhumatisme articulaire aigu, des grandes infections (typhoïde, diphtérie, pneumonie, érysipèle, etc.), des maladies chroniques du poumon (emphysème, tuberculose), des reins, du tube digestif, dans les états névropathiques, l'artériosclérose, chez les goutteux et les obèses. En général, l'usage immodéré de l'alcool, du tabac, café, thé, bière, du régime carné, le surmenage intensif, tous les excès prédisposent aux affections cardiaques.

Les palpitations, les douleurs quelconques ayant leur siège dans la région du cœur, ne sont pas nécessairement symptomatiques d'une maladie de cet organe ; elles peuvent être dues à des causes multiples que le médecin seul peut apprécier et définir. — *V.* PALPITATIONS.

PLAIES DU CŒUR. — Ce sont ou des *contusions* du cœur dues à un enfoncement de la poitrine sans ouverture de cette dernière ou des *plaies pénétrantes* par instruments piquants, tranchants ou contondants.

On constate de la syncope et de l'hémorragie, ainsi qu'une blessure de la paroi. Le siège et la direction de la blessure sont des indices des plus précieux, mais il faut se garder d'enfoncer quoi que ce soit dans la plaie pour se renseigner, car il y aurait grand danger d'infection ou d'hémorragie mortelle.

Durée. — Mort subite 1 fois sur 6 : le plus souvent, mort au bout de qq. heures ou de qq. jours par hémorragie ou par compression de l'organe, guérison si le chirurgien réussit assez vite à suturer la déchirure du cœur, enfin guérison spontanée 1 fois sur 10, mais qui laisse des traces (hypertrophie, anévrysmes, adhérences du péricarde, affections des orifices).

Il faut : appeler au plus vite un médecin ou un chirurgien pour inspecter le cœur, le mettre à nu et le ligaturer convenablement.

COFFRE-FORT. — Pour être à l'abri de l'incendie, un coffre-fort doit être construit tout en fer ou en acier avec une double enveloppe renfermant sur une épaisseur de plusieurs centimètres, du sable ou une autre substance incombustible. La porte du coffre-fort doit fermer hermétiquement et être construite de la même façon que le reste. Pour être à l'abri des tentatives de vol, il faut faire sceller le coffre-fort dans un mur, à l'aide d'une patte qui est préparée pour cela au dos du coffre. En outre, des serrures à combinaisons secrètes empêchent qu'on ne l'ouvre quand on ignore la combinaison. Certaines sonneries électriques dissimulées peuvent servir à signaler la présence d'un intrus ou les tentatives d'effraction par pesée ou sciage des plaques d'acier de la porte.

CO-HÉRITIERS. — *V.* SUCCESSION.

COINGS (*ÉC. DOM.*). — GELÉE DE COINGS. — En prendre de beaux et bien mûrs, les couper par morceaux sans les peler, enlever les pépins, les mettre dans une bassine, les couvrir d'eau, et faire bouillir pendant 30 min. env. Extraire le jus sans presser, afin de ne pas le troubler, mettre poids égal de sucre, remettre au feu et faire bouillir 20 min.

COTIGNAC D'ORLÉANS. — Prendre de beaux coings de Portugal bien mûrs, les couper par tranches sans les peler en enlevant les pépins, les ranger dans une bassine, les couvrir d'un premier jus de coings passé au tamis, les faire bouillir et les retirer avec leur jus avant qu'ils ne tournent en marmelade. Les mettre alors sur un tamis pour les bien égoutter, ne pas les presser. Peser alors ce deuxième jus, ajouter même poids de sucre et le faire cuire jusqu'à ce que le sirop rentre sur lui même, le verser alors dans les pots.

PATE DE COINGS. — Peler les fruits, les éplucher, les faire cuire avec un peu d'eau jusqu'à ce qu'ils se transforment en pâte transparente. Passer au tamis de crin, peser, piler avec poids égal de sucre. Étendre alors sur un plat. Qq. jours après et alors qu'elle est bien raffermie, poudrer la pâte de sucre, la découper en bandes, la faire sécher, et mettre en boîtes.

RATAFIA DE COINGS. — En choisir de bien mûrs, ôter les pépins et râper jusqu'au cœur sans les peler. Après 4 j. de macération en lieu frais, les presser ; au jus ajouter quantité égale d'eau-de-vie et par litre ajouter 250 gr. de sucre, un clou de girofle, une pincée de cannelle. Après 2 mois d'infusion, filtrer et laisser vieillir un peu.

COLBERT. — Broderie sur toile imitant le *point de Venise.* — *V.* BRODERIE BLANCHE.

COLIN (*AVIC.*). — Très familier, ce gallinacé vit et reproduit en captivité ; les colins sont très prolifiques : 40 œufs environ, si on retire régulièrement la ponte à la femelle. Des tentatives ont été faites pour faire un gibier du colin ; elles n'ont pas réussi : il reste un oiseau de volière.

Colin (*CUIS.*). — Poisson de mer, se vend généralement par tronçons de 1 kg. à 1 kg. 500. Peut être bouilli ou bien cuit en petits morceaux dans une sauce poulette ou béchamel. On s'en sert aussi pour les farces maigres et les quenelles.

Le *colin* cuit dans une petite quantité d'eau salée, refroidi dans son bouillon et servi avec une sauce verte, est un excellent plat pour les déjeuners d'été. La chair du colin est plus fine que celle du cabillaud, mais il faut le cuire dans très peu de liquide.

Colin-Maillard. — *V.* JEUX DE SOCIÉTÉ.

Colin-Maillard en silhouettes. — *V.* JEUX DE SOCIÉTÉ.

COLIQUES (*MÉD.*). — Contractions douloureuses d'un conduit : intestin, canaux de l'urine, de la bile, estomac, matrice, et même voies lacrymales et salivaires.

COLIQUES DE L'INTESTIN. — Ce sont les plus fréquentes. *On constate* des douleurs vives, avec sensation de déchirure, de torsion, de la pâleur, du refroidissement, des sueurs froides, des vomissements parfois ou de la diarrhée, mais il y a des coliques sèches et des coliques venteuses (expulsions de gaz). *Causes* : inflammation aiguë ou chronique de l'intestin. — *V.* DYSENTERIE, ENTÉRITE et ENTÉRO-COLITE MUCO-MEMBRANEUSE à ENTÉRITE, OBSTRUCTION INTESTINALE (coliques de miserere), PÉRITONITE.

COLIQUES DE PLOMB. — Dues à l'empoisonnement par les sels de plomb (*V.* SATURNISME). *On constate* en général avec de la constipation, des douleurs du ventre irradiées aux lombes, continues et exacerbées par accès ; le ventre est dur et rétracté, les urines rares, les vomissements fréquents, la peau souvent jaune (jaunisse), la fièvre nulle.

COLIQUES APPENDICULAIRES. — *On constate* : une douleur sourde au point de Mac-Burney (*V.* APPENDICITE), la pression et le simple effleurement de la peau l'exagèrent.

COLIQUES HÉPATIQUES. — *V.* FOIE (MALADIES DU). *Cause* : mobilisation d'un calcul de la bile dans les canaux déverseurs de la bile. *On constate* : en général brusquement souvent 3 heures après le repas du soir, une douleur violente de l'hypocondre et de l'épigastre droits, s'irradiant jusqu'à l'épaule droite, puis des vomissements alimentaires et bilieux (verdâtres), des frissons avec ou sans fièvre. La douleur augmente à la pression. L'accès dure 12 à 24 h. et finit souvent en jaunisse.

COLIQUES DE MATRICE. — *On constate* souvent soit avant un accouchement ou un avortement, soit avant les règles : des douleurs du bas-ventre, région sous-ombilicale et du milieu, en forme de tranchées, qui coïncident avec de la contraction et des efforts d'expulsion de la matrice.

COLIQUES NERVEUSES. — *On constate* souvent, soit chez les hystériques, soit chez les nerveux, des coliques intestinales avec ou sans diarrhée, avec ou sans gaz, coexistant soit avec une crise nerveuse, soit avec une fatigue, une émotion.

COLIQUES NÉPHRÉTIQUES (*V.* ce mot et REINS), dues à la migration d'un calcul de l'urine.

Il faut : consulter un médecin en cas de coliques, afin d'en connaître la nature avec laquelle le traitement varie. Ainsi il faut purger si les coliques sont intestinales, et suivre une diète absolue si elles sont appendiculaires, etc....

COLLATÉRAUX. — *V.* INTERDICTION, MARIAGE, PARENTÉ.

COLLECTIONS. — *V.* ANTIQUITÉS, ARABES (CURIOSITÉS), ARMES et ARMURES, CÉRAMIQUE, CHINE, ÉMAUX, EX-LIBRIS, GLYPTIQUE, GRAVURE, JAPON, SIGILLOGRAPHIE, TRUQUAGES.

COLLÈGE DE FRANCE, établissement indépendant, à côté et en dehors des Universités, et ne rentrant dans aucun des cadres généraux de l'Enseignement. Cours publics et gratuits, sans aucune formalité préalable, du 1er déc. au 30 juin. Il y a 46 chaires où se donnent les enseignements les plus divers : mécanique analytique et céleste, physique, biologie, histologie comparée, géologie, histoire du travail, histoire des sciences, épigraphie sémitique, littérature française, etc.

Le Collège de France ne confère aucun grade et ne délivre aucun diplôme.

COLLES (*ÉC. DOM.*). — Voici quelques procédés pour obtenir à la maison diverses colles d'usage courant.

1° COLLE LIQUIDE. — Faire dissoudre au bain-marie 100 gr. de colle forte de bonne qualité dans 1/4 de litre de vinaigre ; une fois la solution obtenue, y ajouter 1/4 de litre d'alcool et 10 gr. d'alun ; maintenir au feu pendant 15 min. Si la colle épaissit, à la longue, la chauffer et ajouter un peu d'eau. Cette colle est à peu près imputrescible.

2° COLLE FORTE. — Placer dans un ballon en verre, 35 gr. de colle blanche et 100 gr. d'acide acétique ; mettre le ballon dans un local chaud et l'y laisser jusqu'à dissolution ; ajouter alors à celle-ci 2 gr. d'acide nitrique. Agiter souvent le mélange pour activer la dissolution. A conserver dans des récipients bien clos.

3° COLLE D'AMIDON. — Faire une bouillie épaisse mais sans grumeaux en triturant, dans un mortier, de l'amidon et de l'eau froide ; dès que la colle commence à se former (la transparence du mélange l'indique), ajouter rapidement de l'eau de façon qu'il y ait au total env. 12 à 15 parties d'eau pour 1 d'amidon. Mettre un peu d'alun ou de borax dans le mélange pour en assurer la conservation.

4° COLLE DE FARINE (reliures, cartonnages, etc.). — Mettre au mortier une farine commune (blé avarié, seigle) ; verser sur celle-ci de l'eau bouillante jusqu'à désagrégation de tous les grumeaux ; ajouter alors de l'eau jusqu'à obtention d'un liquide bien homogène, ayant à peu près la consistance du lait ; chauffer jusqu'à 70-75° centigr. en remuant sans cesse ; enlever du feu, laisser refroidir ; quand le mélange est encore tiède, ajouter environ 5 p. 100 d'essence de térébenthine.

5° COLLE DE RIZ (mêmes usages que la précédente). — Avec de l'eau froide et une bonne farine de riz, faire une crème épaisse et homogène ; ajouter alors au mélange de l'eau jusqu'à la consistance voulue ; faire bouillir pendant 1 min. environ. Laisser refroidir pour usage.

En la faisant plus épaisse, cette colle peut servir au modelage de statuettes susceptibles de polissage, quand elles sont sèches.

6° COLLE IMPERMÉABLE. — On obtient une colle extrêmement adhésive, capable de résister au feu et à l'eau, en faisant dissoudre à feu doux, dans de l'huile de lin ordinaire, et jusqu'à coagulation, de la bonne colle forte qu'on aura au préalable fait ramollir dans de l'eau.

7° COLLE FORTE DITE UNIVERSELLE. — Faire dissoudre du silicate de soude dans l'eau et ajouter 10 p. 100 de sucre en poudre.

Pour coller, enduire au pinceau, du produit précédent, les parties à unir ; faire adhérer ces dernières en les maintenant fortement l'une contre l'autre.

POUR RENDRE LES COLLES INODORES ET INALTÉRABLES. — Au cours de la préparation, quand le mélange est encore bouillant et marque 12° à l'aréomètre, ajouter 5 gr. de borax pulvérisé par kg.

COLLOCATION. — *V.* ORDRE.

COLLUSION. — L'entente secrète entre deux personnes, pour causer préjudice à un tiers ou faire fraude à ses droits.

COLOMBE (*AVIC.*). — D'un caractère très doux, la colombe s'habitue facilement à la présence de l'homme. Il suffit, pour qu'elle reproduise en volière, de mettre à sa portée un nid artificiel et la nourriture suffisante. Les colombes sont granivores et mangent de préférence du chènevis, du sarrazin, du blé et de l'alpiste ; comme boisson, de l'eau pure.

Les colombes, bien que vivant en bonne intelligence avec des oiseaux de leur espèce ou d'espèces différentes dans une grande volière, sont monogames : un mâle et une femelle vivent et reproduisent ensemble. Pour la construction du nid, mettre à la disposition du couple : un petit panier d'enfant ou un vieux fond de chapeau, puis des brindilles de bois et de paille. Très prolifiques, les colombes reproduisent presque toute l'année ; elles pondent toutes deux œufs seulement à la fois et les couvent immédiatement. L'incubation dure 15 j. environ, mais souvent un seul œuf est fécondé. Aussitôt que les petits peuvent vivre seuls, le couple recommence une nouvelle couvée.

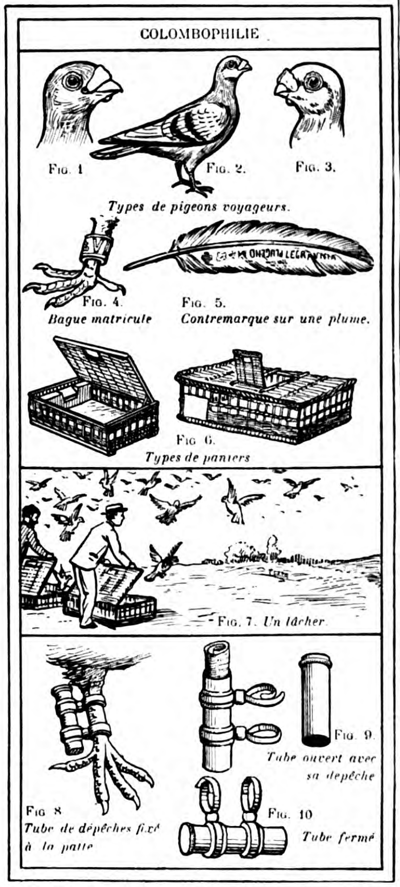
Beaucoup de propreté est nécessaire aux colombes. Avant de mettre un couple en volière, examiner la gorge des deux sujets ; les colombes sont prédisposées au croup, qui se manifeste par la présence de taches visqueuses au fond de la gorge. Ce n'est qu'après guérison du ou des sujets atteints qu'on réunira le couple, sinon tous les jeunes périront. Pour guérir rapidement les sujets atteints, badigeonner les parties malades à l'aide d'un chiffon fixé à l'extrémité d'un petit bâton et humecté d'une solution de teinture d'iode à 50 p. 100 ; le mal disparaît en quelques jours.

Si des oiseaux malades ont séjourné dans une cage ou une volière, ne plus utiliser de nouveau celle-ci sans, au préalable, l'avoir désinfectée (lavages au sulfate de cuivre à 10 p. 100).

COLOMBIERS (*LÉGISL.*). — Il peut être librement élevé des colombiers dans les cours et enclos. Mais, les pigeons causant des dommages aux cultures, les municipalités ont la faculté de prendre des arrêtés fixant les époques où ces oiseaux devront être enfermés : tout contrevenant encourrait une condamnation à une amende de 1 à 5 fr. L'entretien de *pigeons voyageurs* est soumis à une réglementation spéciale. Pour ouvrir un colombier de pigeons voyageurs, on devra obtenir préalablement l'autorisation du Préfet du département ; en outre, toute personne recevant ces pigeons, à titre permanent ou transitoire, est tenue d'en faire la déclaration à la mairie dans les 5 jours : la sanction à ces prescriptions consiste en une amende de 100 à 500 fr. Pour tous autres détails, concernant notamment les lâchers de pigeons voyageurs, leur recensement, etc.. *V.* COLOMBOPHILIE.

COLOMBINS. — Petits pains de terre glaise que le statuaire roule en boudins d'une longueur de 10 à 15 cm., et qu'il prépare auprès de lui avant de modeler. Lorsqu'il travaille, il prend ses colombins, les masse, les étale, les rompt en boulettes suivant ses besoins.

COLOMBOPHILIE. — I. DÉFINITION, HISTORIQUE ET UTILITÉ. — Les pigeons de certaines races ont la faculté, quand on les abandonne à eux-mêmes, de revenir directement à leur colombier, après avoir été transportés à une distance quelconque de celui-ci (400, 500, 800 kil. et plus). La *colombophilie* n'est autre chose que l'utilisation de cet instinct, et son perfectionnement par certaines conditions spéciales



COLOMBOPHILIE. — *Types de pigeons voyageurs* (Fig. 1, 2, 3). — Fig. 4. *Bague matricule.* — Fig. 5. *Contremarque sur une plume.* — Fig. 6. *Types de paniers.* — Fig. 7. *Un lâcher.* — Fig. 8. *Tube de dépêches fixé à la patte.* — Fig. 9. *Tube ouvert avec sa dépêche.* — Fig. 10. *Tube fermé.*

d'élevage, de dressage et d'entraînement. Au point de vue civil comme au point de vue militaire, l'utilisation des pigeons voyageurs rend les plus signalés services.

II. LE PIGEON VOYAGEUR. — 1° SON INSTINCT. — Il semble, et cette théorie est jusqu'ici la plus plausible, que l'instinct spécial du pigeon voyageur est dû à une sensibilité particulière aux ondes transmises à grandes distances par les objets familiers ; le fait suivant paraît corroborer cette hypothèse : par un temps orageux les pigeons s'égarent très souvent ; certains phénomènes physiques contrarieraient donc le magnétisme particulier de l'animal, de même que certains phénomènes magnétiques ont, dans le même sens, la propriété d'affoler la boussole.

2° LES RACES DE PIGEONS VOYAGEURS. — Les races de pigeons voyageurs sont très nombreuses. Les races belges sont les plus connues. Les préférées sont celles dites d'*Anvers, de Verviers*, de *Liège.* Parmi les anglaises, l'espèce dite *Irlandaise* est la plus appréciée. Certaines races orientales sont également très recherchées (fig. 1, 2 et 3).

L'aspect général d'un bon pigeon voyageur de race présente les caractéristiques suivantes : tête grosse et ronde, bec court ou long, portant une large excroissance de chair en forme de cœur ; œil vif, à la pupille noire cerclée de feu ; poitrine saillante, ailes se rejoignant sur la queue étroite, pattes courtes et robustes, de couleur rose chair ou brun.

Cet aspect varie naturellement suivant les différentes races par certaines divergences dans le détail : le *Liégeois* est de modèle réduit, fin ; l'*Irlandais* ramassé et trapu ; l'*Anversois* haut sur pattes et cou long ; le *Verviétois*, comme l'Irlandais, bâti plus en force. Les aptitudes varient aussi suivant la race : Liégeois et Anversois seront plutôt des pigeons de vitesse, spécialistes des petites distances, *sprinters*, tandis que l'Irlandais et le Verviétois seront meilleurs pour les longs

parcours, *stayers*. Couleurs usuelles : bleu, bleu écaillé, écaillé foncé, rouge uni, roux écaillé, cendré, noir et blanc.

3° SA VITESSE. — La vitesse du vol du pigeon voyageur oscille entre 60 et 70 kil. à l'heure.

4° SON PRIX. — Le prix commun d'un pigeon voyageur est de 15 à 40 fr. Certains exemplaires atteignent des prix beaucoup plus élevés ; on en cite qui se sont vendus plusieurs centaines de francs et même deux ou trois ont dépassé 1 000 fr.

III. LE COLOMBIER. — 1° CONDITIONS DE BON ÉTABLISSEMENT ET D'ENTRETIEN. — Le colombier, de forme variable à l'infini, doit toujours être exposé au midi. Il sera spacieux, bien aéré, à l'abri de toute humidité et de tout courant d'air, donc couverture très soignée et badigeonnage général, soit à la chaux, soit au crésyl. Une hygiène rigoureuse est indispensable. Nettoyer le colombier journellement, débarrasser les petites cases à fonds démontables des fientes qui les couvrent. Garnir les colombiers de larges bassins contenant de l'eau claire et potable pour les ébats des jeunes pigeonneaux. Éviter en hiver de laisser se geler l'eau des abreuvoirs et des bassins. Craindre l'humidité et le froid. Pour cela, fermer en tout temps le pigeonnier la nuit, et, pendant la mauvaise saison, ne l'ouvrir que de 10 h. du matin à 3 h. de l'après-midi, pour profiter du moindre rayon de soleil. En été, par contre, ouverture dès le petit jour.

2° COMMENT PEUPLER LE COLOMBIER. — Choisir un couple ou deux de pigeons particulièrement racés et composer le reste d'éléments ordinaires ou moyens. Avoir plusieurs types de races différentes : Liégeois, Verviétois, Irlandais, Anversois. Augmenter peu à peu le nombre et la qualité des élèves par de judicieux accouplements qu'on fait généralement en mars et avril, en tenant compte des dates des concours, les pigeons au moment du concours devant avoir des petits au colombier, ce qui augmente leur attirance au nid. On accouple donc commencement mars les pigeons qu'on destine aux concours de mai et juin ; et vers la mi-avril seulement ceux qui sont réservés pour les épreuves du mois de juillet.

Éviter d'accoupler ensemble des pigeons de même souche, mais faire des croisements de races différentes et accoupler grandes femelles et mâles moyens, nuances foncées et nuances pâles, et ne pas refaire les mêmes accouplements. Les produits seraient dégénérés. Les accouplements faits, s'il reste quelques mâles ou quelques femelles qui n'ont pu être accouplés, les retirer du pigeonnier ; ils tourneraient à la mélancolie.

IV. LA PRÉPARATION DU PIGEON. — 1° ALIMENTATION. — La base essentielle de l'alimentation du pigeon est constituée par les produits suivants : féveroles, vesces et maïs. Un mélange à parties égales des trois produits donne les meilleurs résultats. Pour un kg. env. de ce mélange, il sera bon de joindre, surtout au moment des concours, trois ou quatre poignées d'un autre mélange de graines de millet, de colza, de chanvre et de navette. Mais cette dernière nourriture, qui est un stimulant, et qui joue le rôle de l'avoine pour le cheval, est assez échauffante, et il sera bon de temps à autre, pour éviter l'échauffement, de remplacer ces graines par des graines de lin. Pendant l'hiver, c.-à-d. la saison de repos, la ration quotidienne ne doit pas dépasser 30 gr. par pigeon. Aux époques d'entraînement et au moment où le pigeon nourrit ses petits, la ration doit être portée à 40 gr.

Comme boisson, pas d'eau de pluie, mais de l'eau potable qu'on additionne, à raison de XX gouttes par 10 l. d'eau, de liqueur de Fowler. Il est prouvé en effet que l'arsenic active heureusement la respiration et la circulation. Pendant les fortes chaleurs et au moment des concours, ajouter à l'eau du bicarbonate de soude, à raison de 3 cuillerées à soupe par 10 litres d'eau. Ceci pour prévenir et calmer les échauffements possibles.

2° L'ENTRAINEMENT. — Commencer l'entraînement des jeunes vers 4 mois, c.-à-d. vers juillet, quand ils ont déjà mué quelques plumes. Emmener en panier le pigeonneau à 2 kil. et, là, le lâcher. Avoir soin de l'accompagner d'un ou deux vieux routiers, qui lui serviront de guides pour rentrer au colombier et l'habitueront au lâcher ; généralement, aux premiers lâchers, le jeune pigeon s'affole, monte parfois très haut et peut se perdre. Faire ensuite les lâchers successivement à des distances à peu près doublées, c.-à-d. 5, 10, 20, 40 ou 50, 100, puis 150 et jusqu'à 300 kil., distance qu'on ne doit pas dépasser pour la première année.

Pour attirer le pigeonneau au colombier, disposer toujours à l'entrée des petites graines qu'il trouvera au retour.

Pour les pigeons d'âge, l'entraînement est simplifié. Pour les concours de courtes distances (200 à 400 kil.), un entraînement successif de 5, 20, 50 kil. suffit en 3 semaines pour amener un pigeon en forme au concours. Pour les grandes distances (500 kil. et plus), réservées plus spécialement aux vieux routiers, des étapes successives de 20, 100, 300 et 500 kil. sont amplement suffisantes.

On spécule aussi, nous l'avons dit, sur l'amour maternel ou paternel, pour augmenter l'attirance au nid et pour accélérer la vitesse du retour. La femelle qui couve depuis une quinzaine de jours, le mâle qui nourrit un jeune et se dispose à revoir sa femelle, sont bien placés pour disputer à ce moment un concours : ils seront attirés au colombier. Et l'habileté de l'éleveur est de faire coïncider les engagements de ses sujets avec ces périodes.

Un pigeon peut commencer son premier concours (de vitesse) à 8 mois, après 4 mois de dressage. Mais il est préférable de ne pas faire concourir les pigeons la 1re année. C'est vers l'âge de 3 ans que le pigeon atteint généralement le summum de sa qualité, et il est à peu près fini vers 7 ans. Mais ceci encore est relatif et varie suivant les races. Certaines, précoces, atteignent leur summum à 2 ans et sont finies à 5 (type Anversois). Certains sujets liégeois brillent par contre encore à 9 et même 10 ans.

V. LE SPORT COLOMBOPHILE. — SOCIÉTÉS, FÉDÉRATIONS ET CONCOURS. — Les sociétés colombophiles nombreuses et prospères sont en France groupées en Fédérations régionales, lesquelles sont elles-mêmes placées sous l'égide de la *Société Nationale Protectrice du Pigeon Voyageur*.

Tout pigeon voyageur porte une bague matricule avec un n° d'ordre. Si vous trouvez un pigeon égaré, adressez-vous à la Société colombophile la plus proche de la région qui, au simple vu de la bague, vous renseignera sur l'origine du pigeon. Celui-ci est en outre parfois contremarqué au nom de son colombier d'origine sur la 6e penne de l'aile droite.

Les sociétés et fédérations colombophiles organisent annuellement de nombreux concours régionaux, interrégionaux ou internationaux. Voici les grandes lignes de l'organisation d'un concours :

Une Société colombophile organise un concours ; elle y convie, par affiches, tous les amateurs résidant dans un rayon rigoureusement fixé autour de la localité et qui peut varier de 6 à 50 kil. suivant la longueur du Concours (200, 350, 500 ou 800 kil.). Pour chacun des pigeons qu'il engage, le concurrent doit verser une mise au moment de l'engagement. Le total des mises, déduction faite des frais de transport (convoyage), est joint à la somme souvent importante (5.000 fr. et plus) dont la Société dote le concours pour former les prix : généralement 1 prix par 5 concurrents.

En dehors de ces prix ordinaires (*prix de mises* constitués par les mises même des concurrents et *prix d'honneur* fournis par la Société organisatrice), fonctionnent également ce qu'on appelle les poules, basées sur des mises supplémentaires faites par les concurrents. Il y a des poules à 1, 2, 3, 4, 5, 10, 20, 25, 50 et même 100 fr. Exemple : Supposons une poule à 20 fr. ayant réuni 50 pigeons, soit $50 \times 20 = 1\,000$ fr. Les 1 000 fr. seront répartis en 10 prix de 100 fr. pour les 10 premiers arrivés des 50 pigeons engagés. Il y a d'autres systèmes de poules : par exemple, le gagnant ramasse toutes les mises.

Le concours se passe de la façon suivante :

Les pigeons concurrents sont, à une date fixée, marqués avec une bague spéciale en caoutchouc portant un n° matricule secret et une contremarque. Ils sont ensuite mis en paniers et convoyés par chemin de fer jusqu'à l'endroit où le lâcher a lieu. Le convoyeur doit télégraphier l'heure exacte du lâcher ; le télégramme est affiché aussitôt au siège de la société organisatrice. Les amateurs n'auront plus dès lors qu'à attendre la rentrée de leurs pigeons au pigeonnier. Cette rentrée est constatée à l'aide d'un constateur automatique spéc., appareil de précision à mouvement d'horlogerie, qui imprime sur une bande de papier l'heure exacte de la constatation et la reproduction de la contremarque de la bague de concours du pigeon, laq. bague est introduite à cet effet dans le dispositif spéc. ou *baguier* du constateur. Un certain nombre de ces constateurs dûment vérifiés et plombés sont déposés dans quelques établissements publics des localités qui se trouvent dans le rayon du concours. Dès qu'un pigeon est rentré, son propriétaire lui retire sa bague, va au constateur le plus proche, et le fait manœuvrer en introduisant la bague dans le baguier. Quand toutes les constatations sont faites, les constateurs sont portés au siège de la Société organisatrice. On vérifie les temps de chaque pigeon, et on en déduit le temps que représente le parcours du colombier au constateur le plus proche, et de l'endroit où est déposé celui-ci au centre du concours, distances qui sont soigneusement repérées et évaluées en temps par avance. On a ainsi le temps exact de chaque oiseau. Le gagnant est celui qui a accompli le parcours dans le moindre temps.

VI. LA COLOMBOPHILIE MILITAIRE ET MARITIME. — Actuellement, des postes de pigeons voyageurs ont été établis dans de nombreux centres militaires. De plus, pour relier les centres rapprochés l'un à l'autre, on a imaginé de dresser les pigeons à l'aller et retour ; pour cela, on les fait coucher dans un centre et manger dans l'autre. Le sommeil les guide vers l'un de ces deux colombiers et la faim les ramène vers l'autre Et deux centres militaires ont ainsi un trait d'union ailé. Les progrès de l'aérostation et de l'aviation ont amené tout naturellement à utiliser pour ces engins d'exploration militaire la collaboration des pigeons voyageurs, et là encore les résultats furent concluants. Grâce au pigeon, le pilote d'aéroplane ou de dirigeable peut, dans une exploration à longue distance, tenir continuellement au courant de ses découvertes le centre auquel il appartient. De même, sur mer, pour tenir les navires en haute mer en communication avec leurs ports d'attache.

En 1870, les dépêches étaient photographiées sur des pellicules de collodion de 3 cm. sur 5, et pesant 5 centigr. Chacune de ces pellicules représentait la valeur de 16 pages in-folio d'imprimerie sur 3 colonnes. Au moyen d'un appareil de projection agrandisseur, on les lisait ensuite sur un écran.

Dans l'armée, les ressources en pigeons voyageurs comprennent : des colombiers fixes, mobiles, nocturnes, d'aller et retour.

Tout pigeon d'un colombier militaire porte une bague en aluminium à la patte gauche portant le millésime de l'année, le signe distinctif du colombier d'origine et un numéro de série qui devient le n° matricule. Ces marques, qui sont aussi imprimées sur une des grandes plumes de l'aile droite (partie extérieure d'une des plumes de vol nouvellement muée), sont complétées par la lettre M ou F indiquant le sexe. Ces indications sont faites deux fois par an, en décembre sur la neuvième plume et en juin sur la troisième ou quatrième, lorsqu'elle a été nouvellement remplacée. Les pigeons se distinguent, par ligne de correspondance, au moyen d'une bague de couleur en celluloïd qui est placée à la patte droite du volatile.

Le transport du message par le pigeon se fait dans un tube porte-dépêche en aluminium, qui est fixé à la patte de l'oiseau par le chef du colombier. Chaque tube porte-dépêche peut recevoir deux câblogrammes : le message à envoyer et la copie du précédent. Pour les distances ne dépassant pas 100 kilom., le pigeon peut être muni de 2 porte-dépêches, un à chaque patte. Certains rapports se fixent au corps du pigeon au moyen de bretelles.

L'éducation à la mobilité des pigeons des colombiers mobiles est entretenue par un déplacement tous les quinze jours. Il existe pour le transport des pigeons voyageurs, des voitures-volières, des paniers de repos et des paniers de cavalerie. Munis de corselets à suspension et divisés en compartiments matelassés, ces derniers paniers protègent parfaitement les pigeons à toutes les allures du cavalier.

VII. LE COLOMBOPHILE DEVANT LA LOI. — L'intérêt tout spécial que présente la colombophilie vis-à-vis de la défense nationale confère au colombophile certains droits, mais lui impose certains devoirs.

1° DEVOIRS. — Il doit, pour ouvrir un colombier, demander une autorisation à l'État sous peine d'une amende de 100 à 500 fr.

Il doit, chaque année, en décembre, communiquer à sa mairie le recensement exact de son colombier, sous peine de poursuites correctionnelles et de suspension de son autorisation.

L'État a droit de surveillance sur l'usage qu'il fait de ses pigeons voyageurs, usage qui peut être contraire aux intérêts de la défense nationale. Tous les lâchers sont surveillés. Ils sont interdits dans un certain nombre de villes frontières.

Ont seuls entrée en France les pigeons d'origine : anglaise, belge, espagnole, hollandaise et luxembourgeoise.

Toute expédition de pigeons non destinés à être lâchés doit être accompagnée de 2 certificats d'origine légalisés par la mairie de la localité d'expédition.

Enfin, pigeons et pigeonniers sont réquisitionnables en temps de guerre par le Gouvernement.

2° DROITS. — En revanche, le colombophile a droit à la protection de l'État. Il est défendu de capturer et détruire, ou seulement de tenter de le faire, un pigeon voyageur, sous peine d'une amende de 16 à 100 fr., sans préjudice de dommages-intérêts. S'il y a récidive, la peine peut être de 6 jours à 3 mois de prison. Les colombiers de pigeons voyageurs ont droit de rester ouverts en tous temps de l'année. Enfin les colombophiles et leurs groupements participent aux concours de l'État et aux nombreuses récompenses et encouragements accordés par lui annuellement, et dont mention est faite à l'*Officiel*.

COLONIES (*ENS.*). — ÉCOLE COLONIALE D'AGRICULTURE, à Tunis. — Prépare à la culture raisonnée de nos colonies et de l'Afrique du Nord. Débouchés nombreux les grandes entreprises prêtent des capitaux. Conditions : Français et étrangers sont admis au concours. Age : 17 ans, 20 internes et 15 externes par an. Les anciens élèves des Écoles agronomiques et vétérinaires et licenciés ès sciences, entrent externes seulement, sans concours. Demande au Directeur de l'École de l'Agriculture à Tunis avant le 20 août. Concours 1ers lundi et mardi de septembre à Tunis, Alger, Oran, Constantine, Paris, Angers, Lyon, Marseille, Bordeaux, Nancy, Toulouse. 4 épreuves : Français et Géographie, Mathématiques, Physique et Chimie, Sciences naturelles (Zoologie, Botanique, Géologie). Certains diplômes assurent des points d'avance. Durée : 2 ans. Pendant 5 ans les élèves diplômés jouissent d'un droit de préférence pour obtenir des terrains. — *V.* AGRICULTURE (ENSEIGNEMENT).

ÉCOLE NATIONALE SUPÉRIEURE D'AGRICULTURE COLONIALE, à Nogent-sur-Marne (Seine). — Demande d'admission au ministère des Colonies avant 1er octobre. Conditions : Être diplômé d'une des écoles suivantes : Institut Agronomique, Centrale, Coloniale, Nationale d'Agriculture, Coloniale d'Agriculture de Tunis, Ecole Physique et Chimique de Paris ou posséder 3 certif. supér. de sciences physiques et chimiques.

ÉCOLE PRATIQUE COLONIALE, de Joinville-le-Pont (Seine). — Entrée après examen. Age : 15 ans, les élèves peuvent entrer, s'ils ne sont pas assez préparés, au cours préparatoire. Durée : 2 ans. Enseignement théorique et pratique : langues, botanique, chimie agricole, arpentage, etc.

Pour le DROIT aux colonies, *V.* DROIT.

Colonies (Ministère des). — *V.* MINISTÈRES.

Colonies françaises et protectorats. — Le domaine colonial de la France comprend, en dehors de l'Algérie, pour laquelle a été institué un régime spécial (*V.* ALGÉRIE), des *colonies* proprement dites, entièrement soumises à la souveraineté de la métropole, et des *protectorats*, assujettis à la France en ce qui concerne la direction générale (relation diplomatique, défense du territoire), mais conservant une certaine autonomie administrative : les seuls protectorats français sont le Cambodge, l'Annam, le Tonkin, le Maroc et la Tunisie ; ce dernier pays ayant une importance particulière en raison de son voisinage avec la France et l'Algérie, nous lui avons consacré un article distinct (*V.* TUNISIE).

Pour tous renseignements pratiques sur les colonies, notamment en ce qui concerne leur régime, le placement des travailleurs, les concessions, les marchés, le commerce ou l'agriculture, etc., on aura intérêt à consulter les fonctionnaires de l'*Office colonial* (à Paris, au Palais-Royal, Galerie d'Orléans) ; on pourra voir utilement les collections, les documents et publications qui se trouvent à cet office. — *V.* OFFICE COLONIAL.

L'industrie est généralement peu avancée dans les colonies et les Français qui s'expatrient se livreront plutôt au commerce ou à l'agriculture ; les principales richesses exploitées sont : dans nos possessions d'*Amérique*, le café, la canne à sucre, le cacao ; en *Afrique occidentale et au Congo*, la gomme, le caoutchouc, l'huile de palme, l'ivoire, l'or, la plume d'autruche, les peaux ; au *Maroc*, l'élevage, les céréales, le cuivre, etc. ; dans l'*île de Madagascar*, l'élevage, le riz, le maïs, le caoutchouc, la vanille, l'or, le cuivre, le fer ; dans l'île de la *Réunion*, la canne à sucre, le café, la vanille ; en *Indo-Chine*, le riz, le café, le poivre, la canne à sucre, les bois précieux, la houille, l'étain, les pierres précieuses, la soie, etc.

Spécialement, les ouvriers et cultivateurs qui désirent émigrer dans les colonies pour y louer leur travail doivent remplir les conditions indiquées à l'article ÉMIGRATION (*V.* ce mot). Les Européens ayant en général quelque peine à s'habituer au climat des pays tropicaux, on consultera un médecin avant de décider son départ pour les colonies, et on aura soin, une fois arrivé à destination, de suivre sévèrement le régime indiqué. — *V.* COLONISATION.

Colonies agricoles. — Ces établissements ont pour but d'occuper aux travaux de la terre différentes catégories de mineurs ; les unes reçoivent les jeunes détenus (moins de 6 ans), acquittés comme ayant agi sans discernement (*V.* RÉGIME PÉNITENTIAIRE). D'autres colonies sont des établissements de bienfaisance, destinés à élever les enfants assistés ; cependant l'Administration confiant ceux-ci de préférence aux familles, elle ne les place dans les colonies que lorsqu'ils sont de caractère difficile ou de tendances mauvaises. — *V.* ENFANCE (PROTECTION DE L').

Colonies de vacances (*ÉDUC.*). — Les œuvres ayant pour but la création de colonies scolaires et de vacances prennent une extension chaque jour plus grande et qu'il faut encourager. La *gratuité* est désirable pour les familles vraiment nécessiteuses ; quant aux autres, il ne faut pas craindre d'exiger d'elles leur quote-part. On pourrait aussi constituer dans chaque école une caisse de prévoyance où chaque enfant verserait hebdomadairement, et suivant ses moyens, une petite somme ; beaucoup d'entre eux auraient ainsi, à la fin de l'année scolaire, mis tout ou partie de leurs frais de séjour de côté : les œuvres de bienfaisance feraient le reste.

PRINCIPALES ŒUVRES. — LES CAISSES DES ÉCOLES des 20 arrondissements de Paris, d'un grand nombre de communes de la banlieue parisienne et de la plupart des grandes villes envoient chaque année de nombreux groupes d'enfants désignés par les Directeurs ou Directrices d'écoles publiques, faire une cure d'air qui dure généralement 21 jours. Des renseignements sont donnés à ce sujet dans les mairies de tous les arrondissements et localités où fonctionnent les Caisses des écoles.

L'AIR PUR, 132, rue Cardinet, Paris (XVIIIe), outre les colonies de vacances qu'elle organise annuellement en faveur des enfants indigents de 9 à 12 ans, conduit ceux-ci chaque dimanche et chaque jeudi, quand le temps le permet, en promenade hors de Paris.

La LIGUE FRATERNELLE DES ENFANTS DE FRANCE, 50, rue Saint-André-des-Arts, a créé, avenue des Mésanges, à Fran-

ceville-Montfermeil (Seine-et-Oise), une colonie scolaire où elle envoie, moyennant une rétribution mensuelle de 30 fr. (souvent abaissée), des enfants délicats ou anémiés. Adresser la demande au secrétaire général, 58, rue Madame, et pendant les vacances, à la colonie même. Joindre un certificat médical.

L'ŒUVRE DES COLONIES DE VACANCES DE LA CHAUSSÉE DU MAINE, 2, rue Gaillard, Paris (IXe), envoie des enfants à la campagne toute l'année et à la mer. Demande écrite à l'œuvre : joindre un certificat médical. Les enfants sont admis de 5 à 15 ans.

L'ŒUVRE DES 3 SEMAINES, 51, rue Gide, Levallois-Perret (Seine) ; L'ŒUVRE DU SOLEIL, 3, rue Torricelli, Paris (pour 30 jeunes ouvrières de 14 à 18 ans, 6 semaines à la campagne. Séjour gratuit ou indemnité variable) ; L'ŒUVRE ISRAÉLITE DES SÉJOURS A LA CAMPAGNE, 61, rue de Monceau, Paris. Pour garçons (5 à 14 ans) et filles (5 à 20 ans). Gratuit. Examen médical préalable ; LES PUPILLES DE LA PRESSE, 12, rue du Croissant ; LES COLONIES DE VACANCES DE LA MAISON SOCIALE, 11, rue des Beaux-Arts ; L'ŒUVRE DU GRAND AIR, 172, rue de Charonne, Paris ; LES VACANCES AU GRAND AIR, 61, rue Lafayette, Paris ; LES SAINES VACANCES, 13, rue de Tournon, Paris, etc.

L'ÉCOLE CHAMPÊTRE. — Un essai a été tenté en Allemagne qui mérite d'être rapporté et qu'il serait bon d'imiter dans quelques grandes villes françaises, à Paris particulièrement. C'est l'École champêtre. Sur l'avis d'un Comité de médecins, il a été créé aux environs de Berlin, en plein bois, un externat hygiénique, sur lequel ont été dirigés 120 enfants des deux sexes choisis, dans les écoles publiques de la ville, parmi les plus délicats. Ces enfants passent la journée à l'école, où des repas gratuits (dîner et goûter) leur sont servis par les soins des dames de la localité. Les classes ne durent que 2 h. 30 chaque jour; tout le reste du temps, les enfants le passent au grand air ; ils étudient sur place la botanique, les sciences naturelles, etc. ; des leçons de gymnastique, de musique sont données quotidiennement. Tous ces exercices ont lieu sous un hall couvert quand le temps est à la pluie. Une grande place est donnée à l'hydrothérapie (natation, bain, douches, etc.). Les résultats sont, paraît-il, excellents et l'école champêtre est sans doute appelée à un grand développement.

COLONISATION. — *Considérations générales. — Ce qu'il faut emporter. — Précautions et soins à prendre avant le départ. — Le voyage. — Armes de chasse et de défense. — Chasse coloniale. — L'habitation. — Hygiène coloniale. — Apprendre la langue du pays. — Sports et distractions. — Climats. Produits du sol et ressources coloniales.*

CONSIDÉRATIONS GÉNÉRALES. — C'est une erreur assez commune de croire qu'on fait très aisément fortune aux colonies. Ne pas s'embarquer sur cette simple croyance, car on risquerait fort de ne trouver que déceptions. En réalité, les pays coloniaux offrent de très vastes et très nombreuses possibilités d'entreprises, mais ils exigent l'apport de moyens personnels considérables. L'industrie, le commerce, la culture y sont environ deux fois plus rémunérateurs qu'en Europe, l'existence y est plus large, mais, aux colonies, plus que partout ailleurs, les bénéfices sont le produit direct du sens des affaires sans cesse secondé par la patience, l'effort et l'ingéniosité.

Pour partir aux colonies dans le but de s'y enrichir, il faut posséder une volonté ferme et judicieuse, un capital d'au moins 10 000 fr., savoir se servir utilement de l'une et de l'autre avec économie et opportunité. Et de plus, *avoir un projet bien net et défini de l'entreprise* qu'on fera.

Si l'on ne possède que du caractère et de la volonté, étudier soigneusement quelle est la colonie dont les ressources et le climat correspondent le mieux aux aptitudes *morales*, *intellectuelles* et *physiques* qu'on a, s'y faire envoyer comme fonctionnaire ou y obtenir un emploi (*V.* OFFICE COLONIAL). On pourra ainsi, sur place, tout à loisir et soigneusement, étudier les choses et les gens, former un projet précis, s'instruire de tout ce qui s'y rapporte et, même, constituer le petit capital nécessaire ou le trouver par une association.

CE QU'IL FAUT EMPORTER. — Toutes choses qui s'approprient spécialement à la personne, à ses goûts particuliers, à ses nécessités spéciales. Tout ce qui coûte cher aux colonies ou s'y trouve avec peu de choix.

Une partie des choses emportées servant déjà en cours de voyage, la répartition des bagages a donc une certaine importance.

MALLES DE CABINE. — Pas de cantines en métal, mais plutôt en bois avec coins en cuivre ou mieux en osier recouvert de moleskine avec fermeture à broche cadenassée. Ces malles doivent porter l'inscription *malle de cabine*. Dimensions maxima, long. 0 m. 70, larg. 0 m. 60, haut. 0 m. 30.

VÊTEMENTS de drap : un paletot demi-saison, un complet veston demi-saison, un d'été, un pantalon de cérémonie avec smoking et gilet.

Vêtement de toile blanche : 2 complets veston ou dolman Linge de corps : par semaine de traversée, il faut *au minimum* : Chemises de couleur : 2, dont une à col rabattu et l'autre à faux-col. Chemises blanches : une, toutes non empesées Caleçons : un. Maillots de fil : un. Chaussettes : 3 paires fil ou coton, 4 faux-cols, une cravate noire, une crav. blanche, 3 crav. fantaisie, 4 mouchoirs de poche, un foulard de soie.

Coiffure. — Chapeau de feutre mou : un. Panama : un. Casquette de bord ou de voyage : un. Casque colonial : un.

Chaussures. — Une paire chaussures, une paire escarpins vernis, une paire pantoufles en cuir, souliers bains de mer, une paire gants de fil.

Un nécessaire de toilette bien complet, savons de toilette : 3. savons pour le bain : 2. Boutons de col : 3 paires ; boutons de manchettes : 2 paires.

Ceinture de plage avec gousset pour montre et porte-monnaie, couteau de poche avec une grande lame, canif, poinçon, tournevis, tire-bouchon (modèle de l'armée suisse). Une bonne jumelle avec étui. Si on pratique la photographie, emporter appareil en métal (aluminium de préférence) avec soufflets soigneusement entoilés. Les récipients, cuvettes, etc. seront autant que possible en fibre vulcanisée. Avoir un sac à linge sale. Ne pas emporter de tabac, car dès qu'on a quitté un port français on peut se procurer partout, notamment à bord, tous les tabacs français avec bénéfice des tarifs d'exportation.

MALLES DE CALE. — Qu'elles soient de dimension moyenne, n'excédant pas 2 malles de cabine superposées, solides avec des coins renforcés, sans aucune voussure du couvercle, fer-

COLONISATION

Ce qu'il faut emporter.



Armes de chasse et de défense.

meture à serrure, le moins d'aspérités possible, plaque en cuivre avec le nom du passager.

Elles contiendront : le reste du linge de corps, celui-ci étant, y compris la fraction se trouvant en malles de cabine, au total minimum de : chemises de couleur, 12 ; ch. blanches, 3 ; caleçons, 6 ; maillots de fil, 6 ; chaussettes, 24 paires ; cravates noires, 3 ; crav. blanches, 3 ; crav. fantaisie, 12 ; mouchoirs de poche, 24 ; foulards de soie, 3.

Coiffure. — Un deuxième chapeau de feutre mou.

Chaussures. — Une paire souliers napolitains, une deuxième paire souliers découverts, une paire guêtres ou houzeaux.

Une ceinture à argent avec fermeture à boucle par ardillon et pattes.

ARMES ET MUNITIONS. — (*V.* pl. loin, ARMES DE CHASSE ET DE DÉFENSE).

LIVRES. — 12 à 15 volumes choisis soigneusement parmi les auteurs que l'on préfère.

DIVERS. — Emporter de quoi recoudre un bouton à l'occasion. Il sera utile d'avoir une petite popote de campagne pour 3 personnes et se composant d'une marmite contenant : assiettes, gobelets, couverts, couteau, œuf à thé, casseroles, etc., le tout en aluminium. C'est une chose dont on aura toujours besoin un jour ou l'autre, quand bien même on irait se fixer dans une grande ville coloniale. Avoir aussi une petite pharmacie de poche bien composée, et une trousse à sérum contre morsure des serpents.

PRÉCAUTIONS ET SOINS A PRENDRE L'AVANT-VEILLE DU DÉPART. — Vérifier si le contenu des malles comprend bien tout ce qu'on veut emporter et se répartit convenablement entre la cabine et la cale. Apposer (à l'aide d'un *pochoir*), sur deux faces opposées de chaque malle, une marque personnelle consistant soit en une figure géométrique, cercle, couronne, triangle avec ou sans barre verticale ou horizontale, soit en une image simple, comme un des 4 as des cartes à jouer, fleur de lis, pièce héraldique quelconque, lettres de l'alphabet, etc. Donner aux parents et amis intimes le nom du bateau que l'on prend, les dates de départ et d'arrivée ainsi que tous renseignements utiles sur la date des escales dans le cas de communications nécessaires. Faire choix avec eux d'un *code* pour les câblogrammes.

Emporter non seulement une forte provision de cartes de visite, mais encore tous clichés gravés qu'on possède, car la moindre imprimerie coloniale fera instantanément des tirages. Emporter pour les paletots, vestons et gilets quelques boutons assortis en chaque dimension, car il serait assez difficile de faire le réassortiment aux colonies.

S'entendre avec un libraire ou un parent ou un ami pour recevoir par son intermédiaire, tels revues, journaux ou périodiques désignés, par envois hebdomadaires ou bihebd. Paquet bien serré par une forte ficelle donnant 2 ligatures transversales, l'adresse écrite dans un blanc du titre du journal de dessus et de même sur celui de dessous. Ainsi, inutile d'envelopper dans du papier.

Rassembler les pièces suivantes : livret militaire, acte de naissance, casier judiciaire, diplômes utiles ou certificats s'y rapportant. Aller à la gendarmerie pour régulariser le changement de résidence, s'il y a lieu.

LE VOYAGE. — EMBARQUEMENT ET ESCALES. — On ne voyage vite et confortablement que sur les paquebots. Les choisir de préférence à tous navires marchands ou cargos, malgré un prix de passage plus élevé. On peut choisir sa cabine en prenant le billet de passage, mais, en réalité, toutes celles d'une même classe se valent. La seule différence sensible est que celles situées sur le pont sont plus commodes d'accès et plus aérées que celles des batteries.

Arriver dans la ville d'embarquement soit le soir de la veille, soit le matin du jour de départ. A la gare, on peut remettre son bulletin de bagages à une agence de transports si celle-ci possède une bonne réputation. Bien préciser le nom du bateau. Se rendre à bord au moins 6 heures avant le départ, demander le maître d'hôtel, lui remettre le billet de passage, se faire conduire à la cabine, y choisir une couchette parmi les disponibles. Vérifier qu'une ceinture de sauvetage en bon état se trouve au-dessus du chevet. Donner un pourboire au garçon. Sur cette prise de possession, retourner en ville, prendre un repas substantiel mais point trop copieux, faire une promenade distrayante, acheter les quelques menus objets dont on pourrait avoir besoin et, 2 heures avant le départ, retourner au navire. On retrouvera là le représentant de l'agence de transports. Reconnaître les bagages et mettre à part ce qui doit prendre place dans la cabine. Faire emplette d'une chaise longue en rotin qui restera sur le pont. Surveiller l'embarquement du tout. Disposer dans la cabine, malles, sac à linge, etc., en utilisant surtout l'espace vide existant sous la couchette. Revêtir des vêtements convenant pour la mer, se coiffer d'une casquette et monter sur le pont où, en attendant le départ, on pourra discrètement examiner les autres passagers. Éviter de gêner la manœuvre.

LE MAL DE MER. — Hors du port, commence la menace du mal de mer. Il agit plus ou moins, en intensité et en durée, selon les tempéraments et aussi suivant l'état de la mer. Il suffit de n'avoir pas navigué depuis 4 à 5 mois pour y redevenir aussi sensible que lors d'un premier embarquement. Essayer d'abord de réagir contre les premiers troubles, ne pas fumer, boire un peu d'eau fraîche ou de limonade à l'exclusion de toutes autres boissons, favoriser la salivation en gardant dans la bouche un noyau de cerise, un petit caillou, ou en tenant entre les lèvres l'extrémité d'un brin de bois ou d'un cure-dent. Se promener sur le pont en évitant de regarder l'avant ou l'arrière du navire monter et descendre au tangage, apporter toute son attention à autre chose qu'aux inconvénients du mal de mer. Par ex. apprendre à marcher en parfait équilibre, ce qui se réalise facilement en appuyant la marche à gauche ou à droite, obliquement, et touj. vers la pente ascendante. En procédant ainsi, on tiendra bon dans les plus forts coups de tangage et de roulis.

Si l'on éprouve, avec nausées et vertige, une réelle dépression physique et morale, aller s'étendre sur sa couchette, la tête peu élevée, bien se caler avec des couvertures de voyage ou des oreillers, prendre un livre et s'y intéresser le plus possible. A l'heure du repas, aucun mets rôti ni accompagné de sauce, mais simplement du riz, des gâteaux secs, des fruits frais ou secs et pour boisson absolument rien autre chose que de l'eau fraîche bien pure ou de la limonade au citron, très peu sucrée. Et après le repas toujours exciter la salivation par les moyens indiqués. Bien suivre ces prescriptions en se gardant d'écouter les conseils de qui que ce soit, et le mal de mer sera passé, lorsqu'on se réveillera, le lendemain.

LA VIE A BORD. — Il est attribué à chaque classe de passagers une partie déterminée du navire. On peut pénétrer dans les limites de toutes classes inférieures à celle dans laquelle on voyage, mais il est interdit d'entrer dans la portion réservée à une classe supérieure.

En 1re classe, les convenances mondaines sont strictement maintenues : réserve vis-à-vis des personnes à qui on n'a pas été présenté, observances de tous les usages de la bonne compagnie. Dîner du soir en tenue de soirée, même par gros temps. Les passagers de marque sont réunis à la table dite du commandant, sur liste établie par celui-ci. Salon de musique, bar, fumoir, bibliothèque, etc.

En 2e classe, il y a plus de laisser-aller. La 1re table est généralement présidée par le second du bord. Bar et piano.

Là ou les classes inférieures sont socialement beaucoup plus distantes de la 2e classe que celle-ci ne l'est de la 1re.

Bar. A bord d'un paquebot, le vêtement de nuit dénommé pyjama est toléré sur le pont jusqu'à 8 h. du matin. A partir de ce moment jusqu'à l'heure du dîner, costume de plage.

Pour être à l'aise, voyager selon ses moyens, son éducation et sa condition. Mais en quelque classe qu'on soit, rester toujours aimable, être obligeant avec les dames qu'indispose le mal de mer. Ne jamais oublier que les voyages en mer permettent de faire de très utiles connaissances. Rechercher la conversation de personnes connaissant le pays où l'on va ou s'y rendant.

Si l'on est en 1re classe, se faire présenter à ces personnes par le commandant, car celui-ci, à bord, est considéré comme un maître de maison. De même, si on a eu soin, dès le début de la traversée, d'entrer en bonnes relations avec le docteur du bord, on aura généralement en lui un introducteur complaisant et d'une certaine influence. Il connaît tous les passagers qui fréquentent la ligne et ordinairement entre volontiers en rapport avec ceux qui passent pour la première fois.

Si l'on est porteur d'une certaine somme d'argent, on peut la remettre en dépôt entre les mains du commissaire du bord qui en donnera reçu. Il en est de même pour les bijoux et tous autres objets précieux.

La veille de l'arrivée à une escale, écrire toutes les lettres qu'on veut envoyer le lendemain, réfléchir si on manque de quelque chose qu'on pourra se procurer à terre. Ne quitter le bord qu'après avoir fait fermer à clef la cabine par le garçon. De préférence, avoir un compagnon qui connaisse l'escale. S'arranger pour n'avoir que le plus faible reste possible de la monnaie locale de l'escale, si cet argent n'a pas cours à l'escale suivante. Ne pas se mettre en retard pour rentrer à bord.

Ne jamais s'effrayer du gros temps ni d'aucun incident ou accident. En cas de danger, descendre vite dans sa cabine, prendre les choses les plus précieuses qu'on a, en faire rapidement un paquet de petit volume, le mettre dans une poche intérieure, boucler sa ceinture à argent, puis prendre la ceinture de sauvetage qui se trouve toujours au-dessus de la couchette et remonter sur le pont.

Pour revêtir cette ceinture faite de petits blocs de liège, prendre bien soin non pas d'en ceindre le ventre, mais de la faire remonter jusque sous les aisselles et de l'y fixer à demeure au moyen des deux bretelles, car si elle n'était point assez au-dessus du centre de gravité du corps, ce dernier basculerait dans l'eau, la tête en bas. Si le danger se précise, se tenir tranquille, rassurer les femmes et s'efforcer de donner l'exemple du calme, tout en attendant son tour de sauvetage. Si celui-ci semble devoir être avancé par quelque heureuse circonstance qui se présente franchement, en profiter aussitôt à condition que ce soit en toute honnêteté.

ARMES DE CHASSE ET DE DÉFENSE. — *a*) Quelle que soit la colonie, avoir un bon fusil calibre 12 percussion centrale tirant des douilles à bourrelets moyens ; fermeture à triple verrou ou à T en grippe ; canons demi-plume à tubes un peu étoffés ; demi-choke à droite et plein choke à gauche, centre de gravité tout contre la courbe antérieure du pontet ; batteries *à chiens* bien établies et énergiques. Un fusil de chasse Winchester, cal. 12 à répétition.

b) Pour les colonies d'Afrique, si l'on veut chasser les petits oiseaux à brillant plumage et les naturaliser, emporter en plus, petit fusil cal. 24, percuss. centr., même fermeture que ci-dessus.

On trouvera partout douilles en carton et munitions, mais avoir comme garantie 50 douilles réamorçables en laiton, une 1re provision de 1 500 amorces, chargettes bien graduées, mandrins et bon sertisseur, le tout exactement de calibre.

c) S'il y a des cervidés ou des félins ou si la colonie n'est pas absolument pacifiée, avoir en plus une carabine Winchester calibre 45-90, 100 douilles, 1 000 amorces, 500 balles avec outil de réamorçage et de rechargement.

Si l'on s'accommode d'une arme un peu lourde, on pourra satisfaire aux 2 cas *b* et *c* par un fusil à 3 coups dont le 3e canon sera calibré 24 lisse de chasse ou 40 Winchester. Prendre un système à 2 gâchettes avec verrou embrayant facultativement le 3e coup. Pour être solide et bonne, une arme de ce genre doit avoir les attaches de culasse prolongées jusqu'au delà du busc de la crosse.

Pour l'éléphant, l'hippopotame, le rhinocéros, fusil spécial, canon rayé cal. 10 ou 8, 25 à 50 cartouches chargées à balles cylindro-coniques avec ou sans pointes d'acier ou explosives.

On pourra pratiquement, mais d'une façon tout juste suffisante, suppléer à cette arme en possédant un 2e canon calibre 12 rayé, tirant balles cylindro-coniques ou explosives et s'ajustant sur la monture du fusil (*a*).

Pas de ceintures cartouchières, mais exclusivement un petit carnier en forte toile couleur cachou bien bordée et cousue ; solide banderole de sangle.

A défaut d'autres armes de défense, tout Européen aux colonies doit avoir un revolver, non point de poche, car colonialement, ce modèle est inutile en ville, incommode dans des vêtements légers et insuffisant, mais une arme d'effet puissant, revolver d'ordonnance, ou mieux pistolet automatique grand modèle (Mannlicher ou Browning). Avoir au moins 100 cartouches et tenir toujours complète la provision de l'étui.

SOINS A DONNER AUX ARMES ET AUX MUNITIONS. — La haute température et la grande humidité de l'atmosphère favorisent beaucoup l'oxydation de l'acier des armes, du cuivre des douilles et des amorces ; l'efflorescence du salpêtre ou la volatilisation des éthers des poudres ; la solidification des graisses et le durcissement des bourres grasses.

Conserver les armes dans des étuis en veau gras, les visiter au moins tous les 15 j., les nettoyer avec soin, les enduire d'huile fine, ne pas boucher les canons. Répartir les cartouches et les poudres en de petits lots, les envelopper séparément et soigneusement dans du papier de soie, les réunir ensuite en plusieurs paquets dont chacun sera enveloppé de même et enfermé dans une boîte en fer-blanc. Entourer celle-ci de papier bien plié. Ces mêmes soins doivent s'étendre aux provisions de plombs, car dès que ceux-ci sont oxydés, ils perdent notablement de la vitesse dans le tir et produisent une augmentation de pression. Ceci est extrêmement important avec des poudres pyroxylées.

Avec ces dernières, apporter le plus grand soin à la confection des cartouches, doser exactement même le plomb, descendre simplement la bourre en contact avec la charge sans serrer, car haute température et forte hygrométrie peuvent se traduire très vite par des pressions énormes, et cela d'autant plus que la pression initiale est grande. Faire ses cartouches soi-même sans le concours d'aucun domestique indigène. De toutes manières, les cartouches à étui de carton s'endommagent au delà de 6 mois. N'avoir donc d'avance qu'une provision égale à la consommation courante. Défaire toutes cartouches accidentellement mouillées. N'en jamais porter dans les poches des vêtements où elles s'imprégneraient de sueur.

CHASSE COLONIALE. — Nulle part dans les colonies françaises, il n'existe de réglementation générale sur la chasse. Les seules prescriptions existantes sont locales et se bornent simplement à déterminer les époques durant lesquelles est interdite la chasse de certains oiseaux de parure ou porteurs de plumes de valeur, comme l'aigrette.

Seules manières pratiques : 1° *Devant soi* avec ou sans chien d'arrêt, contre le petit gibier, représenté par des races locales ou existant aussi en Europe. Être en chasse *dès l'aurore*, soit vers 5 h. du matin, car, sous les tropiques, le soleil, en toutes saisons, se lève en moyenne vers 5 h. 30. Cesser vers 9 h. 30 ou 10 h., car alors, en raison de la grande chaleur, le gibier ne se lève plus facilement et le chasseur court le risque d'une INSOLATION (*V.* ce mot). Faire seulement la plaine, petites broussailles et cultures. Être accompagné d'un indigène que l'on connaît, tenir compte de ses indications tout en procédant comme on ferait en France. Quand on se livre à ce genre de chasse, laisser de côté les fourrés difficiles, les ravins profonds ou très boisés, les rochers chaotiques car, si la colonie possède des fauves, c'est dans ces points qu'ils ont leurs repaires et il est toujours dangereux de rencontrer des félins inopinément.

2° *Le traque.* — On emploiera contre eux ce moyen après avoir soigneusement *remis* la bête. Attaquer de préférence de 8 à 10 h. du m. pendant que l'animal, qui s'est repu durant la nuit, est plongé dans la semi-torpeur de sa digestion. Il a alors moins de tendance que dans l'après-midi à se dérober subrepticement. Être au moins 5 carabines, espacées en cercle au delà de celui des traqueurs indigènes. Laisser ceux-ci utiliser les moyens qui leur sont habituels selon le pays et la bête. Se poster de préférence sur des points peu accessibles à celle-ci, gros arbre, rocher à pic, etc. En tous cas, garder son sang-froid et bien viser. Le moment le plus favorable pour tirer un félin est aussitôt que l'animal se montre, car il a presque toujours à cet instant, un temps d'arrêt durant lequel il cherche à la fois à distinguer l'ennemi, à choisir un adversaire ou une direction de fuite ou demeure simplement un peu ébloui par la lumière. Toujours bien vérifier la mort avant de s'approcher de la bête.

3° *A l'affût nocturne.* — Contre les mêmes, soit près du carnage constitué par le reste de la proie de la veille, soit près d'un abreuvoir naturel, soit avec un appât vivant (jeune chevreau, ânon, poulain, etc.) sur un passage récent et bien marqué. Se porter seul, *à contre-vent*, sur un point peu accessible, si possible. Ne pas fumer ni tousser et rester immobile en examinant sans cesse tout le terrain dans un rayon de 10 m. autour de l'appât. Si celui-ci est vivant, son silence subit ou l'alarme de ses cris indiqueront l'approche de la bête. Bien repérer pendant le jour buissons et particularités existant sur l'emplacement, les considérer encore d'un coup d'œil au crépuscule, afin d'avoir bien connaissance de leurs formes et orientation. Tout affût nocturne doit être maintenu pendant au moins 3 nuits consécutives avant d'être abandonné. Si l'on tire la bête et qu'elle demeure sur la place, appuyer d'un second coup et remettre au lendemain pour s'approcher si on ne dispose point d'une lanterne.

4° *Sur l'eau et sur les grèves.* — A pied ou sur une embarcation, ce genre de chasse est le moins fatigant et le plus agréable. Commencer *dès l'aube*. Cesser dès que le soleil est au 1er quart de sa course, car la réverbération devenant intense sur les eaux, ou court risque de maux de tête et d'*insolation*. On rencontre bonne partie de gibier aquatique d'Europe, variant avec le pays. Presque partout on trouve la bécassine, le plongeon et le canard, souvent en troupes extrêmement considérables. On peut facilement brûler de 50 à 100 cartouches en une matinée.

Piégeage. — Aucun piège n'est interdit contre aucun gibier. On peut, sans restriction, user de trappes, collets, traquenards et analogues, grains empoisonnés ou enivrants. Les indigènes ont généralement des engins d'une grande simplicité et qui sont extrêmement ingénieux. Bien s'attacher à comprendre leurs manières et raisons d'opérer au lieu de vouloir, de prime abord, perfectionner leurs instruments et procédés.

L'HABITATION. — Construire ou rechercher une habitation du genre *bungalow indien* à simple rez-de-chaussée surélevé et entouré de toutes parts d'une large vérandah au sol bétonné. Les plantes et les arbres doivent être distants d'au moins 5 m. pour éviter les insectes, serpents et autres vermines. Larges portes à deux battants dont la moitié en hauteur est à jalousies. Ni planchers ni parquets de bois, mais du carrelage ou de la mosaïque. On évitera ainsi la prolification des moustiques, blattes, puces, etc., et on aura plus de fraîcheur et de propreté. Pas de papiers sur les murs, que ceux-ci soient peints à la détrempe et ornés au pochoir. Pas de tentures aux fenêtres, mais des nattes. Les seuls meubles en bois seront les tables et les armoires ; toutes chaises et canapés en rotin ou bambou ; le lit en fer ou en cuivre et toute la literie portant sur un sommier de mailles métalliques tendu sur le cadre, un seul matelas bourré de feuilles de maïs ou de houppes de coton.

La cuisine doit être isolée, ainsi que le logement des boys et les water-closets.

HYGIÈNE COLONIALE. — De quelque tempérament qu'il soit, l'Européen âgé d'au moins 20 ans se porte aussi bien aux colonies qu'en Europe s'il conforme sa manière de vivre aux obligations que lui impose l'hygiène des pays tropicaux. Là, plus que partout ailleurs, il doit éviter de se trouver, même passagèrement, en état de moindre résistance physiologique, soit au point de vue physique généralisé, soit en ce qui peut concerner un organe particulier. La 1re règle est donc d'éviter les excès, ceci au sens le plus étendu du mot, c.-à-d. *en toutes choses* et en se tenant dans une moyenne basée sur une exacte connaissance des moyens individuels et du quantum au delà duquel on éprouve de la fatigue ou du malaise. Corrélativement, la 2e règle est d'accroître la résistance organique en se maintenant physiquement et aussi moralement dans un état tonique soutenu.

LES VÊTEMENTS. — Hormis au Tonkin et au Laos où, durant l'hiver, on fait du feu dans les appartements et où l'on s'habille comme dans la demi-saison d'Europe, partout ailleurs on porte, pendant le jour, des vêtements de toile blanche, grise ou cachou ou de flanelle blanche ou rayée et, au coucher du soleil, on revêt des vêtements de flanelle noire ou bleu marine plus épaisse. Pantalon ample, haut, montant, avec ceinture à 2 et même 3 boutons, sans bretelles, dolman fermé, à col droit ou veston ouvert sur chemise de toile zéphyr ou de soie à col rabattu, non empesée, avec cravate de couleur et ceinture de faille noire ou de sangle. Dans certaines colonies très chaudes (côte occidentale d'Afrique et Cochinchine), on ne porte pendant le jour ni caleçon ni chemise sous le complet dolman de toile. Cette habitude s'excuse par le fait que les vêtements de toile sont donnés au blanchissage dès qu'ils ont été portés 3 jours au maximum ; mais elle est dangereuse, si on ne revêt pas le costume du soir suffisamment à temps, la fraîcheur montant brusquement sitôt le crépuscule. On court ainsi le risque de coliques, bronchite, névralgies, dysenterie ; on ne met de faux col que dans les circonstances officielles.

Pour se coucher, revêtir le costume dénommé pyjama, vêtement de nuit se composant d'un caleçon flottant et d'une veste très légère. Le port continuel et pourtant très préconisé d'une ceinture de flanelle n'est pas pratique, celle-ci est incommode et absorbe trop la sueur. D'ailleurs, il est préférable d'en réserver l'usage salutaire, au cas où on serait pris de coliques ou d'un commencement de dysenterie. La prendre alors immédiatement.

COIFFURE. — Dans le jour, toujours un casque, hormis au Tonkin et au Laos pendant l'hiver. Après le coucher du soleil, chapeau de paille, panama ou feutre mou.

CHAUSSURES. — En ville, souliers Richelieu, en cuir léger, mais dans la brousse, chaussures fortes, à tiges un peu montantes surtout après le crépuscule, à cause des serpents, scorpions et autres insectes venimeux.

NOURRITURE. — Ne jamais charger la digestion. Plutôt faire 3 et 4 repas par jour que beaucoup manger en 2 fois. Le matin, petit déjeuner plus substantiel qu'en Europe, ajouter largement des gâteaux secs ou du pain grillé et beurré au thé, chocolat ou café matutinal. Il peut être constitué aussi par une assiettée de soupe ou 2 œufs au jambon ou encore un peu de viande froide. A 11 h., hors-d'œuvre, viande grillée ou poisson frit, légumes frais de saison et desserts.

A 4 h., viande froide, charcuterie fraîche ou conserve. Le soir, potage, viande, poisson ou volaille, pâtes alimentaires ou légumes ou entremets. Peu de viande de boucherie, sinon de mouton et plutôt grillée que rôtie. Peu de préparations avec sauce. Le gibier simplement attendri, mais jamais faisandé. Pas trop de crudités comme radis ou concombre, mais plutôt des artichauts crus ou cuits, des salades variées (laitue, pourpier, cresson, chou palmiste, chou rouge, etc.). Deux fois par semaine pot-au-feu ayant cuit lentement, soupe aux légumes secs d'Europe additionnés de quelques légumes frais, riz préparé au carry indien ou avec une poule cuite dans le pot-au-feu. Chaque jour, marmelade, compote ou confiture. Le meilleur des condiments aux colonies est celui dénommé *sauce anglaise* dont il suffit de projeter quelques gouttes sur les viandes.

BOISSONS. — Durant les repas, boire modérément. Bière, cidre, vin blanc ou rouge (de préférence, Bordeaux ou Médoc), coupé d'eau (Saint-Galmier, Tan-San, Takaratzuka, Orezza, Bussang, Vals, Vichy). Ne pas abuser des eaux très gazeuses et n'user des eaux du pays qu'à bon escient et moyennant les précautions qu'elles comportent. Pris en petite quantité, le champagne est salutaire aux colonies. D'une manière stricte, s'accoutumer à boire peu dans la journée, aussi bien dans la brousse qu'à la ville. Ingérer trop de liquide active la transpiration et comme celle-ci amène la soif, on se trouve ainsi dans un cercle vicieux. Jamais de glace dans le verre ni de boissons glacées, celles-ci doivent être tout juste bien rafraîchies. Pas de spiritueux, sinon pour aromatiser légèrement le thé ou le café ou passagèrement comme stimulant et exclusivement du rhum, de préférence pur jus de canne colonial fermenté avec ou sans addition d'ananas. Préparé avec ce rhum, un grog pris le soir avant de se coucher est un excellent stimulant pour la digestion et favorise le sommeil. Jamais aucune boisson dite apéritive, très peu de cocktails.

Au café, prendre le plus fréquemment bière, vin mousseux, champagne, cidre, sirop légèrement alcoolisé, thé, camomille ou tilleul.

FRUITS COLONIAUX. — La *banane* constitue un aliment de haute valeur par ses sucres directement assimilables et ses autres hydrocarbures. Est d'autant meilleure qu'elle est grosse et courte avec une moindre saveur de roseau. Attendre qu'elle soit bien mûre, d'un jaune généralisé, l'enveloppe se détachant presque d'elle-même. Se mange nature, mais on la prépare aussi en coupant le fruit dépouillé en rondelles de 3 à 4 mm. d'épaiss. ; saupoudrer de sucre et arroser avec du vin rouge.

L'ananas. — Très parfumé et délicieusement succulent. Mais mangé nature et en très grande quantité, il donne un peu de fièvre. Couper en tranches minces, saupoudrer de sucre en poudre ou mieux en cristaux et arroser de rhum ou aussi d'un mélange de kirsch et de marasquin.

La goyave. — Saveur un peu vineuse et très spéciale. Donne parfois la fièvre. Se prépare au vin rouge ou blanc.

La mangue. — Très bon fruit de dessert, malgré saveur fort prononcée d'essence de térébenthine.

L'orange. — Se trouve partout aux colonies. Celle du Cambodge est la mandarine primitive et se mange verte.

Le carambole a une pulpe charnue un peu acide et parfumée. Existe surtout au Cambodge.

Sont plutôt spéciaux à l'Asie et l'Océan indien :

Le letchy. — Fruit à casse globulaire contenant une pulpe charnue enveloppant un noyau dur. Ce fruit se conserve sec, fournissant une sorte de pruneau à saveur de goudron.

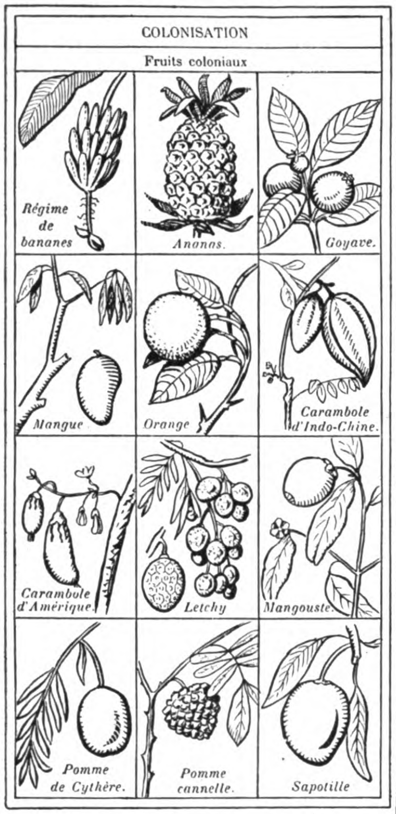
Le mangoustan. — L'enveloppe, très riche en tanin, contient six segments de pulpe fraîche et succulente.

Aux Antilles et dans l'Océan Pacifique on trouve aussi la *pomme-cythère*, la *pomme-cannelle* et la *sapotille*, fruits estimés là-bas, mais plus qu'ils ne valent.

Tels sont les fruits les meilleurs et méritant d'être recherchés pour leur valeur nutritive ou leurs qualités agréables. Ne point se risquer à en goûter d'autres, même à titre de simple expérience, si ce n'est après s'être renseigné d'abord, car la flore tropicale abonde en poisons extrêmement actifs.

HYDROTHÉRAPIE ET SOINS PHYSIQUES. — Pour bien maintenir le corps en état de résistance, il convient de lui donner des soins plus attentifs qu'en Europe. Il ne s'agit pas seulement de simple propreté, mais d'une tonification soutenue. Changer de linge au moins chaque 3 jours, pratiquer des sports peu fatigants et user abondamment de l'hydrothérapie.

Se lever aussitôt qu'on se réveille, excellente habitude qui permet de profiter de la fraîcheur du matin. Enlever le costume de nuit et prendre un tub. Se servir pour cela d'une grosse éponge qu'on imbibe le plus possible en la plongeant dans un vase de terre plein d'eau et qui a passé la nuit au



dehors. Rafraîchir d'abord la poitrine et les épaules, puis ensuite la tête et le reste du corps. Après un scrupuleux et très complet savonnage, prendre une douche en pluie fine et bien tamisée. Ne jamais commencer par celle-ci si on est un peu cardiaque ou sensible au contact de l'eau, car la douche, surtout insuffisamment tamisée, produit un certain traumatisme nerveux dont le choc peut être trop grand pour certaines personnes. Si l'installation le permet, on remplacera, tous les 4 ou 5 j., le tub par un bain chaud, surtout si l'on éprouve un peu de fatigue. L'immersion ne doit pas dépasser 8 à 10 min., y compris le temps d'un savonnage extrêmement complet du corps. Ensuite, douche froide. Éponger le corps, et, si l'on a pris un bain chaud, faire de légères ablutions d'eau de Cologne sur le buste et les membres ; frotter ensuite avec une serviette éponge. Le bien-être qu'on éprouvera s'accentuera encore si on revêt du linge frais.

Pour l'entretien des cheveux et de la barbe, lavage hebdomadaire avec une décoction de racine de vétiver, additionnée de citron, de rhum et d'eau de Cologne.

Pendant les grandes chaleurs, douche légère après la sieste et avant de se mettre au lit.

Lors de ces soins physiques, examiner si rien d'anormal ne se manifeste sur le corps, être attentif à remarquer rougeurs, boutons, furoncles, écorchures ou formations de plaies indigènes. Soigner les ongles des pieds, les couper un peu court et veiller à ce qu'ils ne s'incarnent point.

LE SOMMEIL. — Le lit doit être large, le matelas plutôt dur, le traversin de faible diamètre, l'oreiller plein.

Pour bien dormir, ne point se coucher de trop bonne heure. Et si on éprouve de l'énervement ou des lourdeurs d'estomac, ne se mettre au lit qu'après une promenade paisible dans le calme du soir qui, sous les tropiques, est particulièrement reposant. Au besoin, prendre une infusion de tilleul ou de camomille. Avant de revêtir le pyjama, faire quelques ablutions d'eau froide sur le visage, les bras et les épaules.

Vérifier avec une bougie s'il n'y a pas de moustiques dans la moustiquaire et, s'il y en a, les en chasser avec un éventail.

Se couvrir d'un simple drap de lit auquel on ajoutera une couverture légère pendant la saison fraîche. Il n'est pas prudent, durant les nuits très chaudes, de s'endormir complètement découvert.

Le mieux est de ramener les jambes allongées sur le drap de lit en maintenant celui-ci sur le ventre et en glissant les coins sous le corps pour que cet enveloppement ne se défasse pas pendant le sommeil.

Sitôt qu'on est couché, ne plus réfléchir à rien, car l'enchaînement des pensées prendrait facilement une persistance qui deviendrait de l'insomnie. Dans ce cas, se distraire par la lecture jusqu'à venue du sommeil.

LA SIESTE. — Comme, indiscutablement, il convient de se lever très matin et de se coucher tard afin de bénéficier des heures les plus fraîches de la journée, c'est presque une nécessité que la journée soit coupée par un repos. Celui-ci se place naturellement au milieu du jour, durant les heures chaudes, moment où, d'ailleurs, il n'est pas sans danger d'aller en plein soleil et où il est pénible de se livrer à un travail comportant une certaine activité physique.

Ces considérations justifient suffisamment la sieste dont certains hygiénistes discutent l'utilité. Mais outre qu'elle n'est guère admissible que sous les fondamentales conditions ci-dessus, il ne faut pas qu'elle soit une période de 2 à 3 h. de sommeil alourdi par la digestion.

Ne jamais faire la sieste sur un lit ni en costume de ville. Se mettre en pyjama aussitôt après le repas et s'allonger sur une natte étendue ou dans un hamac suspendu, soit dans l'appartement ou sous la vérandah, mais bien à l'ombre et à l'abri de toute réverbération. Pour plus de garantie contre tout danger d'insolation dans le cas où l'on s'assoupirait, prendre soin de ne pas se trouver sur le trajet d'aucun rayon lumineux passant par des ouvertures, fissures, interstices de portes, cela non seulement d'une façon immédiate, mais encore en raison de la marche de ce rayon, par suite du déplacement du soleil. Le meilleur endroit sera donc dans une chambre ou devant un mur faisant face au nord.

Ne point désirer dormir. Il vaut mieux réfléchir en fumant une cigarette, en s'abandonnant aux pensées qui se présentent sans chercher à leur donner de la précision. Il en résultera une certaine somnolence qui ne sera point du sommeil et qui procurera un grand délassement. Pour les personnes d'esprit actif, c'est le moment de lire les journaux venus de France, et des livres concernant les mœurs indigènes et les ressources de la colonie. C'est aussi celui d'*apprendre la langue du pays.*

Ne pas faire plus de 2 h. de sieste en saison fraîche, et 3 h. en saison chaude.

APPRENDRE LA LANGUE DU PAYS. — C'est une nécessité absolue. S'y mettre immédiatement, dès l'arrivée, sans se laisser influencer par les opinions spéciales que de trop nombreux Européens aux colonies professent sur ce point.

Pour arriver à parler clairement et à soutenir une conversation, il faut avoir un bon répétiteur. Le meilleur qu'on puisse trouver sera toujours une jeune fille du pays. Les femmes ont, en effet, la voix très nette et limpide. De plus, elles ne se servent que de phrases simples, courtes et à tendances concrètes.

S'imposer l'obligation d'apprendre chaque jour 5 mots nouveaux. Comme il suffit de connaître 800 mots d'une langue pour la parler couramment et sans aucun embarras dans n'importe quelle circonstance, on peut donc, avec un peu de méthode et sans grande difficulté, apprendre la langue en 6 mois tout au plus.

SPORTS ET DISTRACTIONS. — Plus encore qu'en Europe, considérer que la culture physique finit où la fatigue commence. Pas de gymnastique d'agrès, mais seulement de la suédoise par courtes séances de 15 min., 2 ou 3 fois par semaine, immédiatement après le réveil.

Le plus profitable, parce que salutaire au double point de vue moral et physique, sera surtout la pratique des sports contre un partenaire, comme l'escrime à l'épée ou au sabre ou des jeux sportifs de plein air, notamment le golf et le tennis, sous la restriction que le foot-ball n'est guère possible qu'au Tonkin pendant l'hiver. Le seul moment de se livrer à ces divers sports est de 4 à 5 h. 30. Ne pas y apporter trop de fougue ni d'agitation.

Les beaux et luxuriants paysages des tropiques, et le pittoresque des choses et des gens offrent des ressources infinies aux personnes qui savent peindre ou faire une aquarelle, aussi bien qu'aux amateurs de photographie.

Dans la brousse, on peut se livrer à la chasse, faire des promenades à cheval. Et partout, un esprit curieux trouve toujours des objets de délassantes distractions, non seulement attrayantes en elles-mêmes, mais encore immédiatement utilitaires.

CLIMATS, PRODUITS DU SOL ET RESSOURCES COLONIALES. — AFRIQUE DU NORD. — Colonies de peuplement, à climat très sain, où l'Européen peut se livrer au travail physique.

ALGÉRIE. — La période de colonisation y est pour ainsi dire close. Les 3 départements ne présentent plus de ressources que pour des entreprises agricoles ou industrielles ayant le concours de capitaux considérables. Céréales, vignes, oliviers, mandarines, dattes, élevage. Hormis la grande exploitation rurale, il ne reste possible que la culture maraîchère en vue de l'importation des primeurs en Europe, le petit commerce de détail et l'extraction minière, notamment des marbres. Écorce de liège.

On trouve facilement de la main-d'œuvre espagnole, italienne ou maltaise.

A peu près partout, même confort que dans la métropole. Même chasse qu'en France. La panthère y devient rare et le lion n'y existe pour ainsi dire plus.

TUNISIE. — Mêmes conditions locales que ci-dessus, avec de plus grandes possibilités d'exploitations rurales, grandes productions de fruits frais et secs. Mines très riches de fer, zinc, plomb, cuivre, mercure et argent. Grands gisements de phosphates. Cultures florissantes des végétaux croissant sous toutes les zones de France.

La petite entreprise industrielle y réussit assez facilement dès que judicieuse. Sparterie, distillerie, briqueterie, pêcheries. Grande activité commerciale. Doit être, de beaucoup, préférée à l'Algérie.

MAROC. — Mêmes conditions naturelles que ci-dessus, mais s'offre à toutes les activités et à toutes les initiatives. A sur la Tunisie l'avantage d'être encore mieux arrosé et de présenter de plus vastes espaces agricoles. Très grandes richesses minières. Tous les fruits d'Europe et de l'Afrique du Nord y réussissent admirablement. C'est au Maroc que doit se rendre le jeune homme qui, possédant à la fois énergie, jugement droit et petit capital, compte surtout sur ses propres moyens pour se tirer d'affaire et profiter des occasions.

S'y associer à l'indigène et avoir pour lui la déférence convenable.

AFRIQUE OCCIDENTALE. — Dans ces colonies, pratiquer une hygiène sévère : s'entourer d'un certain confortable, ne pas commettre d'excès. Les séjours doivent s'y limiter à 2 ans et être interrompus par un repos de 6 mois passés en France. Embarquement à Marseille ou à Bordeaux. De fin mai à fin novembre, saison des pluies ou hivernage. Chaleur torride et lourde surtout en juillet, août et septembre. Durant le reste de l'année, saison sèche avec température plus basse, hormis si le vent d'Est souffle.

Colonies où l'on fait surtout du commerce de détail et la traite des denrées d'importation. N'y aller qu'avec garantie d'un emploi ou un capital d'au moins 20 000 fr.

Le petit gibier s'y trouve en faible quantité, excepté celui d'eau. Les grands fauves commencent à y devenir déjà rares.

Les compagnies qui ont des comptoirs dans l'Afrique occidentale et équatoriale ne prennent des employés que si ceux-ci consentent un contrat d'engagement. Les conditions en sont généralement assez dures. Ne pas accepter ni signer sans avoir bien compris toutes les clauses. Ne pas hésiter à les discuter, à demander des précisions, notamment sur les appointements, avantages et allocations, sur les conditions de départ et de retour en France, surtout si ce dernier était nécessité pour maladie ou mauvaise santé, avant l'accomplissement de la durée de l'engagement. Qu'on se souvienne qu'il vaut toujours mieux s'abstenir et chercher ailleurs plutôt que de s'engager dans des circonstances qui peuvent donner lieu à des mécomptes ou à des regrets provenant d'une décision prise en insuffisante connaissance de cause.

Certaines sociétés et firmes commerciales s'efforcent même de faire accepter par les jeunes gens qui viennent à elles des contrats quelque peu léonins, abusifs ou illusionnants. De plus, verbalement, elles abondent parfois en promesses, suscitent de fausses espérances en présentant comme de véritables *Edens* des régions où l'existence comporte des côtés assez pénibles.

Dans le cas où un jeune homme de caractère énergique et un peu aventureux ne se sentirait pas d'aptitudes spéciales pour le commerce et que, possesseur d'un capital de 5 000 à 6 000 fr., il voudrait pratiquement étudier préalablement les colonies de l'Afrique occidentale ou équatoriale avant de s'y établir, il pourrait faire ce voyage éducateur en réalisant certainement des bénéfices dans les conditions suivantes. S'entendre avec un commissionnaire parisien en oiseaux de parure et partir comme chasseur plus ou moins subventionné. Expédier les produits de la chasse par lots bi-mensuels ou mensuels après *naturalisation sommaire.* Il y a, au Sénégal, au Gabon et surtout en Guinée et à la Côte d'Ivoire, des oiseaux de parure dont certains ont une valeur élevée. Dans toutes ces colonies, l'aigrette se rencontre en assez grande quantité. Cette profession de chasseur d'oiseaux de parure est relativement peu pratiquée. Elle peut procurer un bénéfice net d'environ 7 000 à 8 000 fr. dans une campagne de 10 mois.

SÉNÉGAL. — Climat particulièrement chaud. La traite y porte surtout sur arachides, gomme arabique et ricin ; gisements de fer, d'or, d'argent et de cuivre dans le Bambouk et le Bouré. Peu de main-d'œuvre. Les entreprises y sont difficiles.

SOUDAN. — La traite y a une grande activité. Arachides, ivoire, peaux, caoutchouc. La prospection minière y donnerait sans doute d'excellents résultats si on procédait méthodiquement, surtout dans la recherche de l'or.

Les bords du Niger permettent d'entreprendre de vastes cultures, mais qui semblent devoir se limiter aux céréales, y compris le riz. Il s'y fait beaucoup d'élevage. Cette région tend nettement vers une prospérité marquée.

Le coton y réussit fort bien.

MAURITANIE. — Ce n'est qu'un semi-désert sur le littoral duquel on fait des pêches extrêmement fructueuses, notamment aux importantes pêcheries de la baie du Lévrier.

GUINÉE FRANÇAISE. — La traite y est extrêmement active : caoutchouc, café, copal, sésame, amandes et huiles de palme, arachides, noix de kola, or en poudre.

CÔTE D'IVOIRE. — Mêmes conditions naturelles et commerciales. Mais grandes exploitations forestières de bois d'acajou.

DAHOMEY. — Climat continuellement très chaud et humide. La température à l'intérieur des habitations se maintient à une moyenne de 28° centigr. Même commerce qu'à la Côte d'Ivoire. Pays très fertile permettant l'exploitation agricole des produits africains et encore les cultures riches comme cacao, café, vanille, ananas, etc., d'où possibilité d'y établir des industries s'exerçant sur les produits naturels du pays.

AFRIQUE ÉQUATORIALE. — CONGO ET GABON. — Sur la côte, la température moyenne est de 30°. Les pluies sont d'une abondance extrême. Climat très débilitant qui exige une hygiène rigoureusement sévère.

Dans l'intérieur, les plateaux sont assez sains. Dès qu'on s'y élève à l'altitude de 500 m., on n'y subit plus aucun effet du paludisme.

Mêmes produits de traite qu'à la Côte d'Ivoire. Exploitation forestière plus grande, fournissant teck, okoumé, acajou, santal et ébène, etc. La prospection minière y est fort rémunératrice.

Les cultures riches ont donné de très bons résultats, surtout au Gabon.

Contrées de chasses fructueuses ou même émotionnantes. Beaucoup de petit gibier et on trouve assez de moyennes et grosses bêtes, cervidés et buffles sauvages, hippopotames, etc.

AFRIQUE ORIENTALE. — Climats généralement sains, colonies fort différentes l'une de l'autre à tous les points de vue.

CÔTE DES SOMALIS. — Climat sec et chaud. Pays arides sans grande végétation. Le manque d'eau s'oppose à toute entreprise agricole. Petit commerce de détail.

Obock est abandonné par l'administration française. Il n'y a guère qu'un dépôt de charbon pour le service des paquebots de passage.

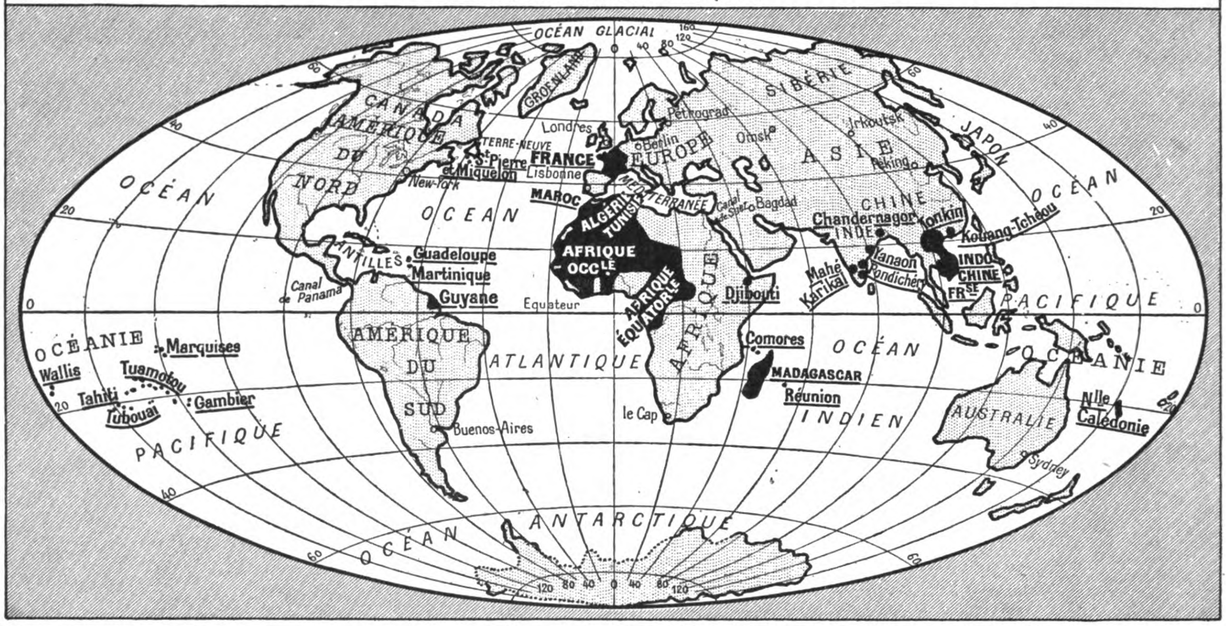
Djibouti est l'escale la plus fréquentée. Tête de ligne du chemin de fer d'Abyssinie, c'est un débouché de modeste trafic qui consiste presque exclusivement en café, peaux vertes et plumes d'autruche. Par là s'importe aussi en Europe un peu de poudre d'or, mais notamment la totalité à peu près mondiale du produit très coûteux qui est en parfumerie dénommé la *civette.*

Des entreprises de pêcherie seraient fort rémunératrices, car la côte est très poissonneuse et l'on trouverait sur place, à cet effet, une main-d'œuvre indigène très habile.

MADAGASCAR. — Ile très vaste, environ 600 000 kil. car. Climat généralement sain. 2 saisons, l'une sèche et l'autre humide et chaude, qui dure de fin novembre à la mi-avril sur les plateaux du centre, de mi-novembre à mai sur la côte orientale, de fin octobre à mi-mars sur la côte occidentale et seulement de fin décembre à mi-février dans la région méridionale.

On peut, à Madagascar, faire le grand et le petit commerce, importation et exportation, établir des industries, prospecter. De vastes régions fertiles et bien arrosées s'offrent à l'élevage, à l'agriculture, et aux plantations riches ou cotonnières. Grandes forêts d'essences précieuses ou d'ébénisterie. Grandes productions de pailles très estimées en chapellerie. La sériciculture y fournit des races grèges d'excellente qualité. Toutes les cultures indigènes peuvent y être exploitées en grand : riz, patates, manioc, savaja, arachides, pommes de terre, haricots, canne à sucre. Le tabac y prospère très bien et donne des produits fort estimés. La colonie présente à la fois toutes les possibilités coloniales, mais elle manque de main-d'œuvre indigène. Le seul moyen de suppléer à ce défaut serait de faire appel à des travailleurs chinois ou indiens.

COLONISATION : COLONIES FRANÇAISES



Gisements aurifères très nombreux en alluvions et en filons, ces derniers encore peu exploités. Production totale d'or par an : 12 millions.

Nombreux et riches gîtes de fer. On trouve aussi du cuivre et du nickel, ainsi que des sources minérales et thermales.

Importantes et nombreuses chutes d'eau pouvant être utilisées industriellement.

Cette colonie a des règlements très bien établis sur les concessions agricoles gratuites ou par location ou par vente, sur les concessions forestières, minières sur mines d'or, métaux et pierres précieuses et sur autres métaux. On trouvera à l'*Office colonial* les arrêtés et décrets concernant ces différents cas.

A tous points de vue, Madagascar doit retenir l'attention d'une personne désirant partir aux colonies, surtout si elle ne dispose que d'un petit capital.

L'Ile Nossé-Bé, au N.-O. est très peuplée, sol bien arrosé, extrêmement fertile qui convient parfaitement pour toutes cultures riches de la zone tropicale. Chaque année, s'y tient une grande foire où se rassemblent les trafiquants indigènes de l'Océan Indien et où se rendent les caboteurs de la côte africaine.

Il n'existe à Madagascar aucun animal nuisible ni, à proprement parler, aucune espèce de gibier.

LES ILES COMORES. — Mayotte. — 200 kil. N.-O. de Madagascar. Ile volcanique extrêmement fertile dont la moitié est partagée en concessions où on fait de la culture riche, des plantations de sucre avec distillerie de canne. Le reste est très boisé d'essences exploitables pour l'ébénisterie.

Grande Comore. — Ile très saine qui n'a que de très petits cours d'eau. A des altitudes dépassant 2 000 m. où il gèle surtout au mois d'août (hiver de l'hémisphère sud).

Sol extrêmement fertile. Forêts de grands arbres entre 500 et 1 800 m. d'altitude et contenant beaucoup d'essences de valeur qu'on commence à exploiter industriellement. Grande exportation de coco et de coprah. Élevage de bœufs zébus qui sont l'objet d'exportation vers Madagascar. Une race spéciale de chèvres demi-sauvages fournit une viande très appréciée.

Cultures riches et maraîchères.

ANJOUAN. — Peu salubre en certains endroits qui sont, par contre, les plus fertiles. Culture indigène. Le caféier y prospère et produit très vite, mais s'étiole rapidement.

ILE DE LA RÉUNION. — Elle a 2 climats bien caractérisés : la saison sèche, de mai à octobre, et l'hivernage, époque chaude, pluvieuse et orageuse.

Les températures varient de + 35° à — 1° à mesure qu'on s'élève du rivage vers les sommets dont le plus haut, le Piton des Neiges, atteint 3 000 m.

Cette colonie très ancienne est pourvue du plus grand confortable. Elle est très cultivée, produit beaucoup de canne à sucre qu'elle traite industriellement et transforme en sucre, rhum et mélasse. Fabrique des tapiocas de manioc et prépare des tabacs. Aux altitudes moyennes existent de vastes plantations de géranium rosat et de vétyver dont on extrait des huiles essentielles. L'industrie de la distillation des parfums est très développée à la Réunion et traite aussi l'ylang-ylang.

L'existence y est douce et agréable, mais l'île ne présente plus guère de ressources pour des activités colonisatrices nouvelles.

ASIE. — Établissements de l'Inde. — *Pondichéry, Chandernagor, Mahé, Yanaon* et *Karikal* ne sont que de modestes enclaves qui ne présentent quelque intérêt qu'au point de vue du petit commerce de détail, sans rien qui s'offre à la colonisation proprement dite.

Indo-Chine française. — Ce beau et vaste pays est constitué par la réunion administrative de 5 possessions limitrophes qui diffèrent notablement l'une de l'autre. L'ensemble constitue essentiellement une magnifique colonie d'exploitation. Le peuplement européen ne peut s'y faire parce que l'Indo-Chine, qui d'ailleurs, en certains points, ne jouit pas d'un climat parfaitement salubre, est déjà extrêmement peuplée par la race annamite, surtout dans les plaines voisines du littoral.

C'est le pays rêvé pour le chasseur, non seulement de petit gibier et d'oiseaux aquatiques, mais encore de grosses bêtes telles que panthère, rhinocéros, tigre, ours de palmier, éléphant, etc.

Règlements sur les concessions agricoles, forestières et minières établis par des arrêtés et décrets — *V.* Office colonial.

Cochinchine. — Climat constamment humide et chaud. Il y pleut presque chaque jour depuis mai à septembre et durant ce temps la température demeure aux environs de 32°, même pendant la nuit. Le reste de l'année est régulièrement serein avec des nuits relativement fraîches.

Les cultures qui y prospèrent le mieux sont le poivre, le sucre, l'indigo, le coton, mais surtout le riz. La récolte annuelle de cette graminée fournit des quantités énormes qu'on peut évaluer au 1/5 de la production mondiale. Le blanchissage de cette denrée s'effectue dans la colonie dans des moulins à riz dont le plus grand nombre appartient à de gros négociants chinois de la colonie. Ceux-ci, de près ou de loin, agissent en quelque sorte sur tout commerce et toutes industries cochinchinoises. Il est impossible de lutter contre eux. Ils sont d'ailleurs très accueillants à toutes propositions d'affaires présentant un intérêt réel et plusieurs Européens ne sont parvenus à la fortune qu'avec l'appui de ces Chinois.

La culture du riz par les indigènes, le commerce et la manipulation de cette denrée, les trafics dont elle est l'objet absorbent toute l'activité de la colonie.

Les petit et grand commerces de marchandises européennes sont, eux aussi, à peu près entièrement entre les mains des Chinois. Les commerçants européens en Cochinchine remplissent le rôle de commissionnaires en marchandises à l'égard des négociants de race asiatique, en même temps qu'ils prennent part au marché des riz.

Belles régions forestières assez exploitées par les indigènes.

COLON PARTIAIRE. — *V.* Louage.

COLOPHANE. — Elle est d'un jaune plus ou moins foncé, mais il faut qu'elle soit transparente. En la frottant sur l'archet, elle doit blanchir les crins et se répandre en poussière ne collant pas aux doigts. Pour le violon, prendre une colophane très sèche et très fine. La colophane pour les archets de contrebasse devra être plus grossière et moins cassante pour supporter le frottement des crins qui sont très rudes. Pour faire soi-même de la colophane, faire fondre dans une marmite de fonte, sur un feu doux, 2 parties de résine de térébenthine et 1 partie de poix blanche. Remuer fréquemment pour que le mélange ne s'attache pas au vase. La fusion est opérée quand une goutte refroidie devient sèche et pulvérulente. Couler alors le mélange dans des moules au moment où il commence à refroidir.

COLPORTAGE. — I. COLPORTAGE D'ÉCRITS. — Il est libre pour livres, imprimés, journaux, dessins, etc. Mais toute personne qui veut exercer *habituellement* la profession de colporteur ou distributeur d'écrits doit, contre récépissé remis immédiatement et sans frais, faire une déclaration à la préfecture, sous-préfecture, ou mairie (dans ces deux cas, la déclaration est valable pour toutes les communes de l'arrondissement). Cette déclaration portera ses nom et prénoms, adresse, profession et âge. L'absence de déclaration ou une déclaration inexacte pourrait entraîner une condamnation à une amende de 1 à 15 fr. et même à un emprisonnement de 1 à 5 jours. Le colportage *accidentel* ne donne pas lieu à une déclaration. Tout colporteur même accidentel distribuant des écrits délictueux dont il connaît le caractère répréhensible peut être poursuivi devant les tribunaux. Sont, d'autre part, punis d'une amende de 16 à 3 000 fr. et d'un emprisonnement de 1 mois à 2 ans les colporteurs d'écrits obscènes autres que les livres.

II. COLPORTAGE DE MARCHANDISES. — Sur le dos ou dans des voitures, est en principe complètement libre en France. Cependant, le Maire d'une commune, à Paris le Préfet de police, peut le réglementer, interdire la vente des vieilles hardes en temps d'épidémie. Le colportage de certaines marchandises est soumis à des prescriptions spéciales. Est interdit le colportage du tabac ; celui des allumettes importées, des poudres, des cartes à jouer, n'est possible que si le colporteur est muni d'une autorisation de la Régie ; le tout sous peine d'amendes qui, selon le cas, s'élèvent de 300 à 3 000 fr. et même parfois d'une condamnation à un mois d'emprisonnement. Toute personne colportant des objets d'or ou d'argent doit présenter au Maire de la commune les bordereaux des orfèvres qui lui ont vendu sa marchandise ; les objets mis en vente doivent être poinçonnés. Pour colporter des boissons, une licence de marchand en gros est nécessaire (*V.* Licence).

A Paris, sont seuls autorisés : 1° Les colporteurs de denrées alimentaires ou de fleurs, dits *marchands des quatre-saisons* qui portent leurs marchandises dans de petites voitures tirées à bras. Pour obtenir le droit de vendre dans ces conditions, adresser une demande au Préfet de police. L'autorisation n'est accordée qu'aux personnes habitant Paris depuis un an au moins, et de préférence aux vieillards, chargés de famille, etc. Une médaille est délivrée après enquête. Elle doit être portée ostensiblement par le titulaire qui ne peut la céder ni la prêter. Les marchands des quatre-saisons n'ont pas le droit de stationner en dehors des emplacements qui leur sont spécialement affectés, ni de vendre aux abords des marchés publics ou à moins de 20 m. d'une boutique où sont vendues des marchandises semblables aux leurs. La vente au panier n'est que tolérée, mais si le marchand veut stationner, il doit en demander l'autorisation. 2° Les marchands d'habits. Ceux-ci doivent porter une médaille délivrée, dans les mêmes conditions, par la Préfecture de police. Ils tiendront en outre un registre coté et paraphé par le Commissaire de police du quartier, où seront inscrits les objets achetés et le nom des vendeurs. Ils ne peuvent eux-mêmes vendre leurs hardes que dans un local déterminé (au Marché du Temple).

COMA (*MÉD. PRAT.*). — État dans lequel le malade assoupi subit une diminution plus ou moins accentuée de la sensibilité et de la motilité. Le coma peut être léger, le malade pouvant sortir de cet état momentanément, reprendre tout à fait ses sens, causer, agir, pour retomber ensuite dans la somnolence ; il peut être profond, le malade restant, d'une façon continue, plongé dans la torpeur et succomber sans avoir repris les sens ; d'autres fois la guérison s'établit peu à peu.

On constate, outre l'immobilité et la diminution de la sensibilité, un ralentissement du pouls, de la respiration qui est irrégulière ; le plus souvent, la température du corps est abaissée. La torpeur s'accentue et le malade perd tout à fait connaissance.

Causes diverses : choc, fracture du crâne, hémorragie cérébrale, apoplexie, mais il relève, en général, d'une intoxication de l'organisme ou du mauvais fonctionnement de certains organes : coma urémique, diabétique, alcoolique, coma du ramollissement cérébral, etc. Ou bien encore, il est causé par une réaction nerveuse comme dans l'hystérie, l'épilepsie.

Il faut appeler le médecin. En attendant, veiller à ce que le malade ne se refroidisse pas, à ce qu'il soit propre dans son lit, pour éviter la formation d'escarres. Si la difficulté de respirer augmente, donner des inhalations d'oxygène. Purger le malade (30 à 40 gr. de sulfate de soude dans un grand verre d'eau). On obtient aussi de bons résultats par la saignée.

COMBUSTIBLES (*ÉC. DOM.*). — PRINCIPAUX COMBUSTIBLES. — Bois. — En principe, toutes les essences peuvent être utilisées ; employer de préférence d'abord le *charme*, puis le chêne, le hêtre, le frêne, l'orme, qui donnent beaucoup de chaleur avec une flamme modérée et produisent en se con-

sumant une braise abondante qui conserve très longtemps la chaleur.

Les bois blancs (peuplier, saule, bouleau) sont surtout employés par les boulangers et pâtissiers pour le chauffage de leur four ; le pin donne assez de chaleur, mais brûle vite et pétille beaucoup tant que l'écorce brûle (utiliser les boules de pin pour l'allumage rapide) ; le châtaignier pétille beaucoup, même écorcé, et le bois des arbres fruitiers doit sécher au moins pendant un an avant d'être utilisé.

Le bois de chauffage se divise en trois sortes :

Bois neuf avec écorce (le meilleur pour les cheminées d'appartements).

Bois pelard écorcé (aussi bon que le précédent, mais s'allumant plus difficilement).

Bois flotté transporté par eau (donne moins de chaleur que les deux précédents, demande à être bien sec pour bien brûler et fournit une grande flamme ; étant plus léger que le bois neuf, on en a une plus grande quantité lorsqu'on l'achète au poids, mais c'est une erreur de croire qu'on réalise ainsi une économie, car il brûle plus vite e chauffe moins).

Achat. — Deux manières : 1° au stère (1 mètre cube), à la voie (double stère) ou à la corde (4 stères) ; 2° au poids. Dans la 1re manière, les bûches ont généralement 1 m. 14 de longueur ; surveiller attentivement la façon dont les bûches sont empilées les unes sur les autres, car elles laissent un vide entre elles qui peut être préjudiciable à l'acheteur s'il n'y fait attention.

Au poids, s'assurer que le bois est bien sec.

Conservation. — Doit être conservé soit dans un bûcher destiné à cet usage, soit à l'abri dans un endroit couvert, aéré, sec et sain (hangar, remise). Si on est obligé de l'installer à la cave, faire bien attention qu'il ne soit ni mouillé, ni humide quand on l'y dépose, parce qu'alors il s'échauffe et se pourrit ; établir un courant d'air.

CHARBON DE BOIS. — Obtenu par la combustion *incomplète* du bois en vase clos. Le meilleur bois pour la fabrication du charbon de bois est le rondin de chêne de 0 m. 15 à 0 m. 30 de circonférence provenant d'un taillis de 15 à 18 ans. On en fait également avec bouleau, charme, hêtre, pin, tiges et racines de bruyère, mais ils sont de qualité inférieure. Les mois les plus favorables pour la cuisson du bois (abattu en hiver) sont août, septembre, octobre.

Pour être bon, le charbon de bois doit être dur, résonner quand on le remue et ne pas tomber en poussière. Se vend à la *voie*, au sac ou au poids (préférer ce dernier mode, parce que dans les deux autres, il peut se trouver des morceaux de charbon gros et longs qui causent du préjudice à l'acheteur). Les prix varient suivant les époques et les régions ; il y a avantage à acheter en mai-juin.

BRAISE. — Provient du bois brûlé à l'air libre, tandis que le charbon provient du bois brûlé à l'étouffée. Excellente pour les grillades, sert aussi d'allume-feux. Au détail chez charbonniers, fruitiers, épiciers, etc.

BRAISE DE BOULANGER. — Provient des bûchettes des fours ; sert à l'allumage des feux (chez les boulangers).

CHARBON DE TERRE OU HOUILLE. — On distingue :

1° *Houille sèche*, aspect terne et mat, dure et peu friable ; brûle avec une flamme longue et claire (Mons, Newcastle). Convient à tous les appareils de chauffage, sauf poêles mobiles.

2° *Houille grasse*, structure feuilletée, très collante ; brûle avec longue flamme et chauffe beaucoup plus que la précédente (Anzin, Ronchamp, Sarrebruck) : convient pour fourneaux de restaurants, poêles de faïence, industrie (forges, etc.).

3° *Houille maigre*, très friable, colle moins que la précédente et brûle avec une flamme courte et blanche (Charleroi, Cardiff, Creusot) ; convient pour tous appareils de chauffage, et, dans la sorte *tête de moineau*, aux cheminées à feu continu.

4° *Houille à gaz*, sert à la production du gaz (*V.* pl. loin, GAZ) et donne le *coke* (*V.* pl. loin, COKE).

5° *Anthracite*, charbon presque pur, noir grisâtre et d'aspect métallique ; brûle avec une flamme bleue et courte ; très chauffant, mais beaucoup de résidus ; excellent pour poêles mobiles, salamandres, se livre en deux grosseurs : n° 1 (grosseur d'un œuf) ; n° 0 (grosseur d'une noix). Bien faire attention, lorsqu'on l'achète, de ne pas se faire livrer de la *tête de moineau* choisie.

La houille s'allume avec une grande facilité et donne relativement peu de fumée. Suivant sa grosseur, se divise en *gros* (morceaux dont la grosseur varie de celle du poing à celle de la tête) ; *moyen* (grosseur d'un œuf à celle du poing) ; *petit* (grosseur d'une noix à celle d'un œuf). Le moyen se divise lui-même en gailletin, gaillette, tête de moineau.

Achat : au poids. Dans les grandes villes, la livraison est faite en *sacs plombés de 50 kil.* par les importantes maisons de charbon qui livrent même à domicile à partir de 1 sac. Les livreurs desdites maisons sont responsables des quantités facturées et ils sont tenus de peser en présence du client si celui-ci l'exige.

Lorsqu'il a la possibilité de le faire, le consommateur a tout intérêt à faire ses achats de charbon en été.

Lorsqu'on reçoit une livraison de charbon, compter les sacs contradictoirement avec le livreur au fur et à mesure du déchargement. Se faire remettre par le livreur les étiquettes et les plombs cachetant les sacs. Généralement il est dû aux livreurs 0 fr. 025 par sac coltiné et par étage monté ou descendu (l'entresol compte pour un étage).

Les livreurs ne doivent pas laisser de sacs chez les clients ; les personnes qui désirent en conserver doivent le mentionner sur la commande et les sacs leur sont facturés.

BOULETS. — Agglomérés de charbon de terre ; s'emploient sur les grilles de cheminées et dans les poêles de faïence de la même façon que le charbon ; donnent une flamme vive et claire et durent très longtemps (mis en quantité suffisante. 10 à 12 h. sur une grille en ayant toutefois la précaution de les recouvrir légèrement de cendres lorsqu'ils sont bien pris). Se livrent en 2 nos : 1 (grosseur d'une pomme), 2 (grosseur d'une noix). Au détail chez petits charbonniers et en sacs de 50 kilog. chez gros marchands.

BRIQUETTES. — Agglomérés de charbon de terre de forme rectangulaire ; sont perforées et remplissent le même office que les boulets (voir ce mot).

COKE. — Résidu laissé par la houille dont on s'est servi pour faire le gaz (houille à gaz). Pour donner un bon chauffage, doit être brûlé en assez forte épaisseur ; convient aux cheminées à feu continu et aux calorifères.

Se vend à l'hectolitre et se livre en *coke gros criblé* (grosseur du poing), n° 2 (grosseur d'une pomme), n° 1 (grosseur d'un œuf), n° 0 (grosseur d'une noix), *grésillon* (grosseur d'une noisette).

GAZ. — Obtenu par la distillation de la houille en vase clos. Sa fabrication et sa vente font l'objet d'un monopole concédé aux grandes villes ; se vend et s'utilise comme le *gaz d'éclairage* (*V.* ÉCLAIRAGE) ; les prix varient suivant les villes.

CENDRES. — Résidu de la combustion des bois, charbons. Servent, dans le chauffage, à couvrir le feu, pour en diminuer l'intensité.

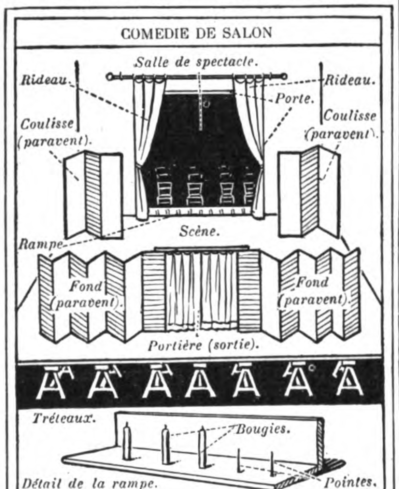
Les cendres de bois renferment beaucoup de potasse ; peuvent alors servir comme engrais (*V.* SOL et ENGRAIS) et sont employées à la campagne par les ménagères pour la *lessive* (verser sur les cendres, maintenues dans une toile forte, de l'eau tiède, puis bouillante, et recueillir la lessive ainsi obtenue pour y faire cuire le linge ; pour cet usage, les meilleures cendres sont celles obtenues avec le bois des arbres fruitiers).

ALCOOL ET PÉTROLE. — *V.* CHAUFFAGE.

MOTTES A BRÛLER. — Constituent un combustible très économique. Sont faites avec du tan (*V.* ce mot) retiré des fosses de tanneurs et, pendant qu'il est encore humide, comprimé fortement dans des moules où il prend la forme de disques que l'on fait sécher par une longue exposition à l'air libre. Peuvent être également utilisées avec avantage pour garnir les chaufferettes lorsqu'elles sont à moitié consumées. Les fragments de tan inutilisables à la fabrication des mottes sont vendus sous le nom de *poussier de mottes* (chez charbonniers) ; ce poussier brûle lentement, sans flamme, et donne une chaleur très douce, longtemps soutenue (garnir le fond des foyers et y ajouter une petite quantité de charbon de terre).

COMÉDIE DE SALON. — Peu de personnages et un seul acte, durant de 30 à 40 min., voilà ce qu'on doit observer pour la comédie de salon, à moins de disposer de moyens et d'emplacement exceptionnels. Prendre le plus expérimenté de la troupe comme *régisseur* avec la résolution bien arrêtée de suivre ses conseils et de lui obéir. A moins d'avoir des acteurs amateurs rompus aux choses de la scène, jouer des *pièces en prose* plutôt qu'en vers et *plutôt gaies* que dramatiques. *Apprendre d'abord le rôle* de façon à le savoir imperturbablement. Quand les rôles sont sus, retirer les manuscrits et commencer à *régler la mise en scène*, ce qui est l'affaire du régisseur qui a devant les yeux le texte et qui *souffle* s'il y a lieu. Quand la mise en scène est réglée, chaque acteur connaissant *sa place, ses entrées* et *sorties*, il faut régler l'*intonation* et la *diction*, puis le *dialogue*.

L'*intonation* qui met chaque mot en valeur est corrigée par le régisseur ou par un auditeur quelconque (des acteurs improvisés ne doivent pas se froisser des observations nécessaires à leur mise au point) ; jouer avec naturel amène l'intonation juste ; ne pas chercher à donner *juste* l'intonation d'un acteur qu'on aura entendu, mais prononcer la phrase comme si elle jaillissait en une réponse personnelle ; alors l'intonation sera toujours ce qu'elle doit être et l'acteur conservera la saveur de sa personnalité propre. L'intonation se rencontre plus facilement que ne se corrige la *diction* qui est l'art



difficile de *prononcer correctement* sans accent désagréable, *sans hésitation ni précipitation, sans grasseyer, sans crier ni baisser le ton* outre mesure et en observant *les temps d'arrêt de la phrase* pour *respirer ou ménager les effets*. Observer les temps d'arrêt s'obtient par la seule attention qu'on doit apporter à la lecture de son rôle et à l'intelligence qu'on en doit prendre. C'est au contraire avec un long travail et une grande persévérance qu'on arrive à se débarrasser des défauts de la prononciation et de la voix. C'est le régisseur ou un auditeur expérimenté ou un camarade de la troupe qui peut indiquer à chacun les défauts qu'il a ; on ne s'en aperçoit jamais soi-même et ce qui n'est qu'une chose insignifiante dans le courant de la conversation devient, sur la scène, une chose insupportable ou ridicule. Calculer pendant les répétitions la force de l'émission des sons pour savoir où porte la voix afin de n'importuner aucun spectateur par l'éclat de la voix et de ne forcer personne à tendre l'oreille. Régler tous ces détails difficiles en multipliant les répétitions autant qu'il le faudra.

Le *geste* et l'*expression du corps* ne sont pas toujours faciles à obtenir ; il est aussi ridicule de gesticuler trop que de rester à peu près immobile et d'affecter des attitudes exagérées que de demeurer impassible. C'est le devoir du régisseur de donner à chaque instant des conseils et des exemples. Cependant le jeu naturel, sans affectation, amènera le geste juste aussi bien que l'intonation.

En général, ces répétitions successives ne peuvent avoir lieu sur la *scène* où sera jouée la pièce (à moins d'avoir une salle spécialement consacrée au théâtre). Aménager à l'avance la scène, afin de donner la *répétition générale* où seront réglés les derniers détails. Le plus commode est d'avoir une grande salle qui sert de salle de spectacle communiquant par une large baie avec une autre salle moins vaste qui sert de scène, par exemple un salon suivi d'un fumoir : enlever les battants de la porte et les remplacer par une tenture qu'on peut glisser pour faire le rideau du théâtre. Si on ne peut mettre qu'une grande salle à la disposition de la comédie, en consacrer le tiers à la scène et le reste aux spectateurs ; la débarrasser des gros meubles et des tentures qui empêchent une bonne acoustique et, autant que possible, établir la scène sur des *tréteaux* peu élevés (30 à 45 cm.), plutôt que de la laisser de plain pied avec le reste de la salle. Établir des tréteaux assez nombreux pour que les planches ne plient pas ; recouvrir d'un tapis et dissimuler le dessous de la scène avec un tapis tombant jusqu'à terre. Disposer de chaque côté un *rideau* glissant facilement pour masquer toute la scène pendant les apprêts et la fermer dès la pièce finie. *Éclairer* la scène par des *appliques à bougies* fixées aux deux côtés de la scène, sur les murs à la hauteur du visage des acteurs. Placer en avant de la scène une *rampe* éclairée par des bougies : pour construire cette rampe, prendre une planche large de 15 à 20 cm. et aussi longue que l'estrade ; la transpercer tout le long de pointes assez longues pour qu'elles ressortent de 2 cm. en les espaçant de 12 à 15 cm., suivant l'intensité d'éclairage qu'on veut donner ; fixer cette planche au bord de l'estrade en la clouant les pointes en l'air et fixer une bougie sur chaque pointe. Pour masquer cet éclairage et faire *réflecteur*, prendre une planche assez large pour qu'on ne voie pas les bougies, coller sur cette planche du *papier lissé argent* et la clouer à angle droit au long de la planche à bougies ; ne pas trop rapprocher les bougies, qui se feraient fondre l'une l'autre, et ne jamais se servir d'écrans ou réflecteurs mobiles, pour éviter tout accident.

Comme *coulisses*, mettre de chaque côté de la scène, derrière le rideau, un paravent assez haut pour dépasser l'acteur et faisant saillie d'un mètre au moins pour dissimuler sa présence à tous les spectateurs ; fixer ces paravents sur le plancher de l'estrade ; si la scène est profonde, faire 2 coulisses ou plutôt ménager une sortie au fond qui est utile dans beaucoup de pièces et qu'on obtient avec deux paravents séparés par une portière et fixés un peu solidement. Dans la salle, disposer les chaises en laissant un passage à droite et à gauche et en laissant un intervalle aussi grand que possible entre la scène et le premier rang de sièges.

La question des *décors* est souvent très difficile à résoudre ; la plupart des comédies de salon se passent dans une pièce d'appartement : boudoir, fumoir, salon, salle à manger et, dans ce cas, le décor est tout trouvé, puisqu'il suffit d'aménager la petite scène avec les meubles et accessoires qu'on a sous la main ; mais quand une pièce attrayante exige un décor, il faut se résoudre à faire une *toile de fond* et à garnir les paravents-coulisses de décorations appropriées. Pour peindre ces toiles, faire construire un *châssis* tenant tout le fond de la scène et y clouer, bien tendue, une toile de la dimension nécessaire ; cette toile n'a pas besoin de préparation spéciale, car il faut employer la *peinture à la détrempe*, c.-à-d. des couleurs délayées à l'eau et à la colle : dessiner à la craie de couleur les divers détails de la toile et remplir ens. avec les couleurs à l'aide de *brosses* grosses comme de petits balais et en brossant à larges coups. La scène représentant déjà par elle-même *un intérieur*, le décor le plus utile sera *un parc*, les coulisses figurant des tonnelles ou des buissons. Les coulisses une fois transformées en buissons peuvent servir avec toutes les toiles de fond représentant la campagne. Il est facile aussi de les orner de feuillage véritable, mais il y a à craindre que ce feuillage nature fasse trop de tort à la peinture du fond si elle n'est pas due à un artiste, et il y a souvent profit à ne pas rompre l'illusion en accolant le factice au réel.

Le souffleur est indispensable dans la comédie de salon comme dans le véritable théâtre : il est assez difficile de l'installer dans un trou sur le devant de la scène, ce qui cependant vaudrait mieux ; mais il se place dans la coulisse, à droite ou à gauche, si on ne peut mieux faire. La question des *accessoires* est importante ; il faut veiller à ce que tout soit prêt et sous la main au dernier moment ; enfin rédiger le *programme* et le libeller suivant sa fantaisie et le luxe qu'on veut y mettre, ou simplement apposer une *affiche* de couleur.

C'est avec les accessoires et les *costumes* que doit avoir lieu la dernière répétition ; ce jour-là ch. acteur doit être prêt aussi exactement que le jour de la représentation et il n'y a à régler que l'ensemble général de la scène, l'éclairage de la salle, la perspective de la décoration et enfin l'intensité qu'on doit donner aux traits du visage par le *maquillage* ; il est fréquent que le maquillage n'ait pas l'effet voulu ; il ne faut donc pas attendre au jour de la représentation pour se grimer ; il faut le faire à la répétition générale (à moins d'une grande habitude) et se faire signaler, de la salle, les défauts de physionomie qu'il y aura à corriger. Avant donc d'entrer en scène, ch. acteur passera à la *loge* : ménager à cet effet, une petite pièce derrière la scène, avec table, miroirs et bon éclairage ; c'est là que chacun viendra faire sa tête, ajuster les perruques et fausses barbes, donner un dernier coup d'œil à son costume. Le maquillage est une condition indispensable pour paraître sur une scène éclairée par une rampe, et ce n'est pas du premier coup que l'acteur arrive à donner à son visage le ton juste qu'il doit avoir. — *V.* ACTEUR.

Le *costume de ville* est presque le seul usité dans la comédie de salon avec les divers costumes militaires modernes ; le principal travestissement consiste donc dans l'art de faire sa figure. Pour les pièces exigeant des *costumes historiques* (les habits Louis XV ou Louis XIV sont assez fréquents), s'adresser à un *costumier théâtral* qui donnera en location tout ce qui est nécessaire (la location varie de prix suivant la richesse du costume) ; essayer les costumes avant d'en prendre livraison et faire retoucher si c'est nécessaire.

Toutes choses mises au point, il reste à recommander une chose importante, mais qui concerne spécialement la maîtresse de maison : le chauffage de la salle de spectacle. Veiller aussi à baisser les lumières de la salle dès que le rideau est levé, ou plutôt dès que se font entendre les trois coups réglementaires. Souhaitez qu'ils ne signifient pas pour les acteurs : trac, timidité et perte de mémoire. Celui qui n'arrivera pas à se soustraire à ces trois écueils pourra donner par contre un joli spectacle de salon avec des marionnettes (*V.* ce mot).

COMÉDIEN. — Terme s'appliquant à toute personne pratiquant l'art de la déclamation au théâtre (*V.* ACTEUR). Le comédien de carrière est celui qui, formé au CONSERVATOIRE NATIONAL DE MUSIQUE ET DE DÉCLAMATION, sort de cet établissement avec un premier prix ; cette récompense peut lui ouvrir les portes d'un théâtre subventionné (Théâtre-Français ou Odéon).

THÉATRE-FRANÇAIS. — Les acteurs appartenant au Théâtre-Français se divisent, quant à la situation matérielle, en deux classes : 1° pensionnaires ; 2° sociétaires. Sont pensionnaires les derniers admis ainsi que ceux déjà plus anciens dont les services sont jugés insuffisants pour les faire admettre au sociétariat. Les *pensionnaires* touchent un traitement fixe : ils n'ont droit à aucune participation dans les bénéfices, mais touchent des *feux* pour chaque représentation à laquelle ils coopèrent. (Les feux varient avec l'emploi tenu, la durée de la représentation, etc.) Les *sociétaires* touchent un traitement annuel, une part déterminée dans les bénéfices annuels et des feux. La part divisionnaire totale à laq. un sociétaire peut prétendre sur les bénéfices annuels est de 12 douzièmes ; le pensionnaire promu au sociétariat reçoit en général une première attribution de 3 douzièmes ; des augmentations successives l'amènent peu à peu au sociétariat à part entière ; les sociétaires du Théâtre-Français gagnent de 20 000 à 40 000 fr. par an en moyenne. Après 20 ans de services, pensionnaires et sociétaires ont droit à une retraite de 5 000 fr. et à une représentation à bénéfices.

Quant à l'Administrateur général du Théâtre, il jouit d'un traitement annuel de 36 000 fr.

ODÉON. — Bien que recevant aussi une subvention de l'État, l'Odéon est de caractère plus indépendant et plus commercial que le Théâtre-Français. Les bénéfices, s'il y en a, ne sont plus distribués en partie entre le personnel, mais vont à la Direction, qui, sous sa seule responsabilité, établit et règle son budget.

AUTRES THÉATRES. — Dans le s autres théâtres (Paris et province), entreprises purement commerciales, les acteurs sont payés uniquement d'après les bénéfices qu'ils paraissent devoir donner ; quelques-uns d'entre eux gagnent des sommes considérables ; ce sont les *vedettes*, ceux dont le nom attire le public ; après eux, un certain nombre d'acteurs consciencieux et offrant des aptitudes générales, arrivent encore à gagner leur vie ; au-dessous d'eux, il n'y a plus que l'infinie légion des malheureux, végétant, soit qu'ils remplissent, dans les théâtres de grandes villes, des rôles infimes, soit qu'ils s'en aillent de ville en ville, exploités par des directeurs qui, il est vrai, ont, la plupart du temps, l'excuse de leur propre misère.

La situation est la même pour le music-hall et le café-concert. Dans n'importe laquelle de ses branches, le théâtre nourrit mal ceux qu'il emploie : c'est une vérité qu'on ne saurait trop redire. Il est impossible de fixer même approximativement le chiffre de ce qu'on peut légitimement attendre de la carrière théâtrale ; cela varie de quelques francs à quelques milliers de francs par soirée !

COMICES AGRICOLES (*LÉGISL.*). — Ce sont des associations constituées entre propriétaires et cultivateurs pour étudier en commun les meilleurs procédés de culture et d'élevage de bestiaux et en encourager l'application par des récompenses et des primes. Cette institution, très répandue en France, et dont la circonscription peut embrasser un canton, un ou plusieurs arrondissements, un département tout entier, rend les plus grands services à l'agriculture. La loi n'impose à la création des comices d'autres conditions que celle de faire approuver les statuts par l'autorité préfectorale. Ces associations ont pour ressources les cotisations de leurs membres (l'inexécution par un des membres de ses engagements vis-à-vis du comice peut donner lieu à une action intentée devant les Tribunaux de droit commun) et les subventions de l'État et des départements (ces dernières fixées par le Conseil général) : le Ministre de l'Agriculture pour les premières subventions, le Préfet pour les secondes fixent la destination de ces allocations, généralement employées en primes pour l'extension des cultures fourragères, la pratique du drainage, l'amélioration du bétail, etc. Les allocations varient, d'après l'importance de ces associations, les services qu'elles rendent à l'agriculture : à cet effet, les comices rendent compte de l'emploi qu'ils font des sommes reçues pour l'encouragement à l'agriculture dans un bulletin annuel signé par le président et visé par le Préfet qui y ajoute ses observations personnelles et transmet le tout au Ministre de l'Agriculture.

Les cultivateurs peuvent s'adresser au secrétariat du comice pour avoir tout renseignement utile au sujet de la valeur d'une race de bestiaux, l'utilité d'une plante, d'un instrument qui leur est inconnu. Les comices organisent des fêtes où sont exposés les produits du sol, les bestiaux de la circonscription, et où des médailles sont distribuées aux cultivateurs dont l'exploitation paraît la meilleure. — *V.* CONCOURS AGRICOLE.

COMMAND (DÉCLARATION DE). — On appelle déclaration de command l'acte par lequel une personne qui vient d'être déclarée adjudicataire affirme que l'adjudication prononcée à son profit est, *en réalité*, pour le compte d'une autre personne dont elle aurait reçu mandat. Par l'effet de la déclaration de command *régulièrement faite*, le mandant se trouve complètement substitué au mandataire ; il n'y a qu'une seule translation de propriété au profit de l'adjudicataire véritable. Une des principales conséquences qui en résultent, c'est qu'il n'est perçu par le fisc qu'un seul droit de mutation : *mais il faut pour cela que toutes les conditions requises par la loi fiscale aient été remplies* — *V.* ENREGISTREMENT.

COMMANDEMENT. — Acte d'huissier, qui doit précéder toutes poursuites de saisie, et par lequel le créancier met son débiteur en demeure d'avoir à lui payer ce qu'il lui doit.

Les formes et délais du commandement varient avec la nature de la poursuite dont il est le préliminaire. — *V.* à SAISIES: SAISIE-BRANDON, SAISIE-EXÉCUTION, SAISIE-GAGERIE, SAISIE IMMOBILIÈRE, SAISIE DE NAVIRES, SAISIE DE RENTES.

COMMANDES D'ŒUVRES D'ART. — *V.* BEAUX-ARTS (PROTECTION DES).

COMMANDITAIRE. — *V.* SOCIÉTÉ.

COMMANDITE (SOCIÉTÉ EN). — *V.* SOCIÉTÉ.

COMMERÇANTS (*PROF.*). — Sont commerçants ceux qui cherchent d'une façon suivie à gagner de l'argent : 1° par l'achat et la vente de marchandises quelconques ; 2° par l'exploitation d'une entreprise de transports, d'un cabinet d'affaires, d'une maison de banque, de commission ou d'assurances, d'un établissement de spectacles.

Obligations des commerçants : Tenir des livres, publier leur régime matrimonial, payer patente. En outre, les commerçants qui cessent leurs paiements s'exposent à être déclarés en faillite et même poursuivis comme banqueroutiers.

Prérogatives : Les commerçants sont seuls électeurs et éligibles aux Tribunaux et Chambres de commerce. Ils ont le privilège de soumettre leurs différends à la juridiction commerciale (économie, rapidité). Des actes de commerce isolés ne suffisent pas pour donner à une personne la qualité de commerçant.

Tout individu français ou non, s'il est majeur et capable de contracter, peut s'établir commerçant (sauf restrictions ci-après). Le mineur, la femme mariée ne le peuvent que s'ils sont autorisés (Code de Com., art. 2 et suivants). L'interdit et le pourvu d'un conseil judiciaire sont inaptes à faire le commerce.

Commerces interdits par l'État français qui s'en réserve le monopole : tabac, allumettes, poudre, postes, télégraphes, téléphones.

Commerces concédés à certaines personnes : exploitation des voies ferrées et de divers services analogues.

Commerces réglementés : l'exercice des professions de pharmacien, de capitaine au long cours, d'agent de change, de courtier maritime, de mandataire aux halles (Paris) requiert soit un diplôme, soit une nomination du Gouvernement, soit la réunion de certaines conditions d'aptitude.

Tous les autres commerces sont pratiqués librement, à charge d'observer les lois et les règlements en vigueur.

Pour avoir, aux yeux de la loi, la qualité de commerçant avec les prérogatives ou obligations qui en dérivent, il faut courir personnellement les risques de gain ou de perte inhérents à la spécialité que l'on exerce. Un commis, un préposé, un fondé de pouvoirs, intéressés ou non dans les bénéfices, un administrateur de société anonyme, un voyageur exclusivement attaché à une maison déterminée, sont des mandataires salariés (quelle que puisse être la forme de leur rémunération), et non des commerçants.

La profession de commerçant comporte des risques pécuniaires (changement dans les goûts de la clientèle, insolvabilité des clients, infidélité des auxiliaires) contre lesq. on ne peut pas touj. se prémunir. Mais elle offre à l'activité humaine un champ presque illimité : le succès récompense généralement les efforts de tout négociant actif, méthodique, consciencieux. On conseille néanmoins de ne pas s'y engager sans capitaux ou moyens de crédit suffisants, sans une solide instruction technique (*V.* ENSEIGNEMENT COMMERCIAL) et sans avoir acquis l'expérience pratique dans un stage préalable comme employé. Les sujets bien doués peuvent abréger ce stage ; ils manqueraient de prudence en y renonçant.

On a voulu voir dans les commerçants des parasites sociaux à supprimer. Prétention absurde : il est manifeste que le commerçant remplit une fonction économique essentielle, et l'expérience fait promptement justice des tentatives basées sur la mise en rapports directs du producteur avec le consommateur.

Les bénéfices commerciaux sont le juste salaire d'un service effectif et non une dîme prélevée sur la naïveté publique. De nos jours, tout intermédiaire dont la présence est devenue inutile (déplacement d'un marché, transformation industrielle, etc.) s'élimine de lui-même faute d'aliment. Subsistent seuls les commerçants répondant aux besoins d'une clientèle suffisante.

Le négoce a longtemps souffert aux yeux du monde d'un discrédit injustifié qui tend heureusement à disparaître, car l'usage du prix fixe, le développement des transactions, la facilité avec laquelle un acheteur peut mettre plusieurs commerçants en concurrence, l'ampleur des affaires, impriment aujourd'hui une tout autre allure à cette profession. Ce n'est plus un métier ; c'est un art exigeant de ses adeptes une culture générale et spéciale étendue.

Principales spécialités. — On distingue les commerçants en gros, demi-gros, et détail, qui sont assujettis à des droits de patente différents. On distingue encore : le commissionnaire et le courtier qui opèrent pour le compte d'autrui (le commissionnaire traitant toutefois en son propre nom), le représentant, le dépositaire, qui vendent des marchandises qu'on leur confie ; le voyageur à la commission, sorte de courtier ambulant ; le banquier et le changeur, dont les transactions portent sur la monnaie et les valeurs qui la représentent ; l'agent d'affaires, qui met toute espèce de services à la disposition du public (contentieux, recouvrements, renseignements, tractations de contrats, d'emprunts, etc.) ; l'entrepreneur de spectacles, de transports individuels ou en commun ; l'assureur (commerce exigeant de forts capitaux et qui par suite n'est guère accessible qu'aux sociétés). L'armateur est un entrepreneur de transports maritimes.

COMMERCE ET INDUSTRIE (*DROIT, LÉGISL.*). — Ils sont libres en France, mais sont toutefois soumis à la législation en vigueur. — *V.* ACTE DE COMMERCE, COMMERÇANT, LIBERTÉ DU COMMERCE, TRAVAIL.

Les questions les concernant ressortissent à un Ministère spécial (*V.* MINISTÈRES : COMMERCE). L'État favorise le commerce et l'industrie au moyen de :

1° Industriel (Enseignement), Commercial (Enseignement) (*V.* ces mots).

2° Assemblées permanentes grâce auxquelles l'avis des commerçants, industriels, etc., peut être connu ; des services de renseignements commerciaux (Commerce intérieur : Chambre de commerce, Chambre consultative des arts et manufactures. Commerce extérieur : Office national du commerce extérieur ; Conseillers du commerce extérieur, nommés pour 5 ans ; fonctions gratuites).

3° Tribunaux spéciaux. — *V.* TRIBUNAUX : TRIBUNAUX DE COMMERCE, PRUD'HOMMES.

4° Nombreuses institutions permettant les transactions. — *V.* BANQUES, BOURSES, BOURSES DU COMMERCE, ENTREPÔTS, EXPOSITIONS, FOIRES, etc....

5° Création d'industries modèles. — *V.* BEAUX-ARTS, MANUFACTURES NATIONALES.

6° Système de protection contre la concurrence étrangère. — *V.* DOUANES.

7° Mesures de protection. — *V.* BREVETS D'INVENTION.

8° Organisation des transports. — *V.* CHEMINS DE FER, NAVIGATION INTÉRIEURE, NAVIGATION MARITIME, TRAVAUX PUBLICS.

COMMERCIAL (ENSEIG.). — On ne conteste plus aujourd'hui la nécessité, pour ceux qui se destinent au négoce, de faire préalablement des études appropriées. Il existe, en France, deux catégories principales d'établissements consacrés à l'enseignement commercial. Ce sont, tout d'abord, les Écoles pratiques de commerce créées et dirigées par le ministère du Commerce. Les élèves y sont reçus depuis l'âge de 12 ans au plus tôt, et en sortent généralement vers leur 16e année. On s'efforce d'en faire de bons employés. En second lieu, il faut citer les établissements semi-officiels entretenus soit par les Chambres de commerce, soit par d'autres groupements, et placés dans une certaine mesure sous le contrôle du ministère du Commerce.

La valeur des études qu'on peut faire dans une École de commerce dépend moins du programme que du personnel enseignant et de la direction. Sur ce point, il y a nécessairement quelque diversité entre les différents établissements.

Plusieurs d'entre eux jouissent depuis longtemps d'une réputation légitime. Les études approfondies ne sont guère abordées que par des adolescents de 16 à 17 ans au moins, et durent en général 2 ans. Elles sont précédées, dans certaines écoles, d'un cycle préparatoire, durant lequel les élèves complètent leur instruction générale, tout en s'initiant aux questions techniques élémentaires.

A leur sortie, les jeunes gens peuvent obtenir des diplômes ou certificats lorsqu'ils ont subi avec succès certaines épreuves.

Des associations d'anciens élèves se sont formées pour aider au placement des jeunes gens sortis de chaque école. Ces associations ont été groupées sous le titre d'Union des associations d'anciens élèves des écoles supérieures de commerce reconnues par l'État (siège à Paris).

Depuis quelques années, le nombre des négociants sortis des écoles de commerce tend à s'accroître ; un jour viendra sans doute où cette préparation aura été reçue par toutes les personnes adonnées au négoce. Il serait néanmoins presque toujours périlleux d'entreprendre les affaires pour son compte immédiatement après avoir achevé ses études. On fera bien d'entrer d'abord dans une maison existant déjà, et d'y faire son apprentissage pratique, lequel sera d'autant moins long que l'intéressé aura mieux profité de l'enseignement reçu par lui.

Le recrutement des professeurs a lieu de préférence parmi les possesseurs de diplômes spéciaux (brevet du professorat commercial délivré au concours par le ministère du Commerce ; certificat d'aptitude à l'enseignement de la comptabilité conféré, après examen, par le ministère de l'Instruction publique). A défaut, les nominations peuvent porter sur des candidats munis d'autres titres. En vue de faciliter ce recrutement, on a créé à Paris en 1912 une École normale de l'enseignement technique qui dépend du ministère du Commerce.

Pour les étudiants que ces matières intéressent, plusieurs Universités ressortissant au ministère de l'Instruction publique ont créé des sections ou instituts, consacrés à l'étude des questions économiques et commerciales.

On peut également acquérir quelques connaissances se rapportant au commerce, dans les cours gratuits du soir organisés au profit des adultes, soit par des municipalités, soit par différentes associations.

En Suisse et en Allemagne, l'enseignement commercial est très en faveur. Il y dispose d'un budget important qui fait malheureusement défaut à la plupart des établissements similaires français.

Enfin, différentes écoles privées, créées dans un but exclusivement lucratif par les personnes qui les exploitent, existent également en France comme à l'étranger.

ÉCOLES PRATIQUES DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE. — *Age d'admission :* 12 ans, quand les élèves sont pourvus du certificat d'études primaires, ce certificat tenant lieu d'examen d'entrée ; 13 ans pour les autres candidats et, en outre, examen d'entrée. Certaines de ces Écoles sont mixtes en ce qui concerne la nature de l'enseignement donné (Commerce et Industrie) ; quelques-unes sont purement commerciales ; d'autres industrielles. Il existe des écoles pratiques pour garçons et d'autres pour filles. Le régime est l'externat ; pourtant, dans quelques écoles organisées à cet effet, existent internat, demi-pension et externat. Des bourses d'internat, de demi-pension et d'entretien dans les familles peuvent être accordées, après un an d'études, aux élèves particulièrement méritants. Il est concédé chaque année, au concours, un certain nombre de *bourses d'État* par le Ministre du Commerce. Les écoles pratiques sont, depuis 1903, rattachées à la Direction de l'Enseignement technique, au ministère du Commerce, 101, rue de Grenelle. Pour avoir de plus amples détails, réclamer soit au ministère, soit aux sièges des diverses Écoles, des programmes de cours et notices explicatives.

Il y a actuellement 31 Écoles pratiques de commerce et d'industrie ; 23 de garçons, 8 de filles ; 17 Écoles pratiques d'industrie seulement et une de commerce seul.

ÉCOLES PRATIQUES DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE. — *Garçons* : Agen, Béziers, Brest, Cette, Clermont-Ferrand, Cluny, Dijon, Fourmies, Grenoble, Le Mans, Le Puy, Limoges, Marmande, Mazamet, Mende, Narbonne, Nîmes, Pamiers, Reims, Roanne, Romans, Thiers et Vienne.

Filles : Boulogne-sur-Mer, Dijon, Le Havre, Marseille, Nantes, Reims, Rouen, Saint-Étienne.

ÉCOLES PRATIQUES D'INDUSTRIE. — *Garçons :* Boulogne-sur-Mer, Brive, Elbeuf, Firminy, Le Havre, Lille, Marseille, Maubeuge, Montbéliard, Morez, Pont-de-Beauvoisin, Rennes, Rive-de-Gier, Rouen, Saint-Chamond, Saint-Étienne, Saint-Nazaire.

ÉCOLE PRATIQUE DE COMMERCE. — *Garçons.* — Boulogne-sur-Mer.

ÉCOLES PRIMAIRES SUPÉRIEURES ET COURS COMPLÉMENTAIRES. — Écoles spéciales destinées à compléter l'instruction élémentaire qu'on donne à l'École primaire.

Admission : de 13 à 16 ans. L'enseignement donné a pour terme la délivrance du certif. d'ét. prim. supér. L'enseignement y est donné par sections (Commerce, Industrie, Enseignement). Les parents choisissent la section où ils veulent que soit placé l'enfant. Il est fait mention sur le certif. d'ét. prim. supér. de la section à laq. appartenait le lauréat. Le programme suivi dans la section commerciale est celui des écoles pratiques de commerce et d'industrie. Il existe dans ces écoles des bourses d'internat, d'entretien ou de famille ; ces bourses sont concédées, à la suite d'un concours, aux élèves les plus méritants.

BOURSES DE SÉJOUR A L'ÉTRANGER. — Les élèves et anciens élèves de l'enseignement primaire supérieur qui se destinent aux carrières industrielles et commerciales, peuvent concourir aux bourses de séjour à l'étranger. L'État entretient annuellement une douzaine de boursiers.

Conditions ; 1° Être pourvu du certif. d'ét. prim. supér. ; 2° Avoir plus de 16 et moins de 18 ans ; 3° Adresser une demande au Ministre du Commerce par l'intermédiaire de l'inspecteur d'académie à qui elle est remise. La demande doit être faite sur papier timbré, signée par le père ou le tuteur du candidat, dont elle mentionnera les nom, prénoms, date et lieu de naissance ; elle mentionnera également la date d'obtention du certif. d'ét. prim. supér. et sera apostillée par la direction de l'École où le candidat a fait ses études. Les épreuves écrites du concours ont lieu au ch.-l. du département ; ce sont : une composition française, un thème et une version en allemand ou anglais. Les candidats admissibles passent l'oral à Paris. Les boursiers sont placés dans des maisons de commerce, ou dans des familles, quand ils doivent suivre des cours. Ils sont sous la surveillance directe de nos agents consulaires.

A Paris, les Écoles prim. supér. où se trouve organisé l'enseignement commercial sont :

Pour les garçons : Arago (place de la Nation, 1) ; Colbert (rue Château-Landon, 28) ; Lavoisier (rue Denfert-Rochereau, 19) ; Say (rue d'Auteuil, 11 *bis*) ; Turgot (rue Turbigo, 69).

Pour les jeunes filles : Edgar-Quinet (rue des Martyrs) ; Sophie-Germain (rue de Jouy).

Des cours complémentaires se trouvent annexés, en outre, à un certain nombre d'écoles primaires. Se renseigner à ce sujet auprès du Directeur de l'école primaire la plus voisine.

ÉCOLE COMMERCIALE DE PARIS. — La Chambre de commerce de Paris a fondé et soutient une École où l'enseignement commercial, tout en étant plus développé que celui des écoles précédemment citées, se maintient strictement sur le terrain pratique. L'enseignement donné dans 2 écoles (avenue Trudaine, IXe ; rue Armand-Moisant, XIVe) dure 5 années ; il comprend 1 année préparatoire et 4 années de cours normaux. Le régime est l'externat. Les élèves qui se sont signalés par leur bonne conduite, leur application et leurs succès sont en général placés à leur sortie de l'École par les soins de l'administration.

ÉCOLE PRATIQUE LYONNAISE DE COMMERCE ET DE COMPTABILITÉ. — Établie sur le même modèle et fonctionne dans les mêmes conditions de durée et de prix que les précédentes, sous le patronage de la Chambre de commerce de Lyon.

Écoles supérieures de commerce. — Elles devraient être uniquement des écoles de perfectionnement à l'usage des élèves ayant achevé avec fruit leur préparation commerciale dans une École pratique ou d'ordre élémentaire, et disposant en outre de ressources suffisantes pour entreprendre une nouvelle période d'études de même ordre, mais plus approfondies. Leur accès est ouvert par un concours supposant chez les candidats à peu près la somme des connaissances d'un bachelier sciences-langues. Le concours est peu rigoureux, le nombre des places disponibles étant généralement supérieur au nombre de candidats. Les candidats à des bourses d'études ou à des places gratuites doivent au contraire préparer très sérieusement les concours à la suite desquels elles sont accordées. Les places gratuites sont mises au concours par les écoles mêmes dans la proportion d'un vingtième env. des places totales vacantes. Les bourses sont concédées par l'État (ministère du Commerce), les départements, les villes, les Chambres de commerce, etc., à la suite d'un concours ouvert annuellement ; se renseigner auprès du secrétariat de l'École.

Les Écoles supérieures de commerce sont des établissements privés, simplement reconnus et patronnés par l'État. Elles jouissent donc d'une administration complètement autonome.

L'École des Hautes Études commerciales, 108, boulevard Malesherbes, à Paris, est, dans l'enseignement commercial, au sommet de la hiérarchie. Les élèves y sont au nombre de 150 à 200 ; l'âge d'admission est de 16 à 24 ans ; les étrangers sont admis. La plupart des élèves sont bacheliers. L'enseignement, à la fois théorique et pratique, comporte des cours de commerce, de comptabilité, de mathématiques, de langues étrangères (allemand, anglais, espagnol et italien), d'études des marchandises, d'essais et analyses, de géographie économique, d'histoire du commerce, de législation commerciale, législation maritime et législation industrielle, d'économie politique, de législation ouvrière, de législation budgétaire et douanière, d'étude des transports, d'outillage commercial et de calligraphie. Cet enseignement est complété par des visites d'études dans les principales usines de Paris et sa banlieue.

Cette École s'est peu à peu spécialisée dans la préparation aux concours de la Banque de France, à la carrière consulaire et des chancelleries. Trop technique, nous ne la conseillons pas aux jeunes gens voulant se dédier au commerce. Le régime de l'école est l'internat et l'externat. Places gratuites et bourses.

L'École supérieure de Commerce de Paris, 79, avenue de la République, l'**Institut Commercial**, 153, avenue de Wagram, et les **Écoles supérieures** d'Alger, de Bordeaux, de Dijon, du Havre, Lille, Lyon, Marseille, Montpellier, Nancy, Nantes, Rouen et Toulouse, fonctionnent toutes à peu près de la même façon et le programme de l'enseignement, sauf légères variantes, est partout le même. C'est celui de l'École supérieure des Hautes Études commerciales, mais poussé particulièrement du côté pratique. C'est ainsi que les visites d'ateliers, d'usines, de maisons de commerce, etc., y sont extrêmement fréquentes. La plupart des Écoles supérieures de commerce se sont fait une spécialité de certains enseignements en rapport avec les industries dominantes de la région dans laquelle elles fonctionnent. L'École de Bordeaux s'occupe plus particulièrement du commerce d'exportation ; Dijon, d'œnologie et de viticulture ; Lyon, de soies et soieries, de produits chimiques, de cuirs et peaux ; Marseille, de marine marchande et de colonisation ; Montpellier, d'œnologie.

L'École supérieure de commerce de Paris prépare de préférence les candidats aux examens théoriques de capitaine au long cours et de cabotage ; l'Institut commercial s'occupe surtout du commerce d'exportation.

L'Étude des langues étrangères dans les carrières commerciales. — L'étude d'une langue étrangère est bonne pour tout le monde. Elle est indispensable aux jeunes gens qui se destinent à l'une quelconque des branches du commerce ou de l'industrie. Au point de vue commercial, la connaissance d'un idiome étranger facilite les relations et permet souvent à celui qui le possède de triompher d'un concurrent ; il est donc à souhaiter que tous les commerçants appelés à être en contact avec l'étranger, connaissent le plus de langues possible ; mais encore faut-il qu'ils les possèdent bien. Pour cela, un séjour de 6 mois au minimum dans le pays dont on connaît théoriquement la langue est indispensable. En conséquence, après une préparation technique commerciale de 3 ans env., succédant à l'enseignement primaire, envoyer à l'étranger l'enfant dûment muni des lettres de recommandations utiles ; le faire séjourner un an ou deux dans chacun des pays de langue essentielle ; il pourra ainsi, vers la 20e année, trouver des débouchés un peu partout.

Quand l'enfant a atteint 15 ou 16 ans, il sera utile de remplacer l'enseignement commercial théorique par la pratique ; les quelques milliers de francs employés à maintenir un enfant dans une école dont l'enseignement souvent trop spécialisé ne lui sera d'aucun profit, employez-les à le faire voyager, vivre en contact avec la réalité et surtout enseignez-lui à se débrouiller et à compter plutôt sur son propre effort que sur votre munificence.

COMMERCIALES (PROF.). — CAISSIER. — Dans les maisons d'une importance moyenne, la caisse est généralement tenue par le patron de la maison ou par le comptable. Quand la maison est plus importante, le caissier qui est, dans tous les cas et essentiellement, un homme de confiance, fait les encaissements et les paiements. L'emploi est facile à tenir ; il demande surtout beaucoup d'attention et d'ordre. Les caissiers sont généralement bien rémunérés, moins en raison de l'importance de leurs fonctions qu'en vertu de la confiance qu'elles impliquent. Dans certaines maisons, dans certains grands établissements financiers en particulier, le caissier est le chef de la comptabilité de la maison ; les paiements et les recouvrements sont effectués par des employés subalternes, dont les qualités de moralité doivent être et sont d'ailleurs des plus sûres.

Dans les grandes administrations, le caissier est le chef de la comptabilité (*V.* plus loin, à Comptable, ce qui est dit relativement à l'avenir de cette profession).

COMMIS VOYAGEURS. — Les commis voyageurs sont des représentants de commerce ou des placiers ambulants. Ils sont de deux sortes : les uns, attachés à une maison, touchent des appointements fixes, des frais de voyage et un tant pour cent sur les ventes qu'ils font ; les autres, indépendants, travaillant à leurs frais, se chargent d'assurer l'écoulement des produits dont la marque leur est confiée ; ils prélèvent uniquement un tant pour cent sur leur chiffre de ventes. Les voyageurs de cette seconde catégorie sont en général d'anciens voyageurs appointés d'une maison qui, s'étant constitué une sérieuse clientèle, se sont rendu compte par avance des probabilités de succès qu'aurait leur tentative d'indépendance. Entreprise dans ces conditions, leur affaire est généralement excellente et leur assure un rendement d'autant plus considérable qu'ils sont plus actifs, plus intelligents et plus clairvoyants. Dans un grand nombre de maisons connues de longue date et où la tournée obligatoire des voyageurs ne constitue guère qu'une formalité, les postes sont réservés à des employés qui ont fait leurs preuves et à qui convient une vie active. Il y a des voyageurs de toutes catégories, depuis celui qui visite les 15 ou 20 principales capitales du monde et se fait plusieurs dizaines de mille fr. de revenus jusqu'à celui qui va de village en village, plaçant péniblement sa marchandise. C'est souvent ce dernier qui a le plus besoin de déployer les talents que la profession requiert : faconde, ingéniosité, tact et savoir-faire.

COMPTABLE. — D'après les syndics de faillites, les 8/10es de celles-ci sont dus à l'absence de comptabilité. Toute prospérité commerciale qu'accompagne le désordre dans la comptabilité est illusoire. Donc faire du commerce, c'est non seulement savoir acheter et savoir vendre, c'est surtout savoir compter. Un comptable sérieux doit avoir reçu, en même temps qu'une forte préparation technique, une teinture assez prononcée de connaissances générales, il acquerra l'une et l'autre dans les Écoles de commerce de tous les ordres, officielles ou privées. Ainsi préparé, il pourra, le cas échéant, donner un avis utile, et éviter, par des indications faites en temps utile, des déboires à ses patrons, dont il sera ainsi le collaborateur sagace. Un comptable doit non seulement connaître la comptabilité dans ses diverses applications, il faut encore qu'il connaisse suffisamment de droit commercial pour pouvoir suivre une affaire litigieuse ; il doit être au courant des notions générales du commerce, de la correspondance commerciale, de la géographie, et, autant que possible, posséder une ou plusieurs langues étrangères, tout au moins pour déchiffrer couramment une lettre d'affaires et y répondre ; il faut qu'il calcule bien et vite, qu'il ait une écriture élégante et claire, qu'il sache dactylographier. Le jeune homme qui, muni de ces connaissances, sortira vers sa 17e ou 18e année d'une École pratique de commerce, trouvera facilement, dans une grande maison, un emploi de comptable auxiliaire ; comme tel, il aidera le comptable officiel de la maison et au besoin, en cas de maladie ou d'absence de ce dernier, pourra le remplacer ; en général, son rôle consistera à tenir les livres auxiliaires. Après un stage de quelques années dans cet emploi secondaire, après surtout avoir accompli son service militaire, il trouvera facilement un poste de comptable dans le commerce, l'industrie, la finance, la banque, les compagnies de transports ou d'assurances. S'il est sérieux, zélé et intelligent, si la maison qui l'emploie a un service de comptabilité de quelque importance, il pourra devenir chef de comptabilité.

Quant aux comptables qui seront entrés au service de quelque grosse affaire : banque, compagnie de transports, industrie, etc., ils peuvent devenir, eux aussi, chefs de comptabilité.

A côté des comptables à demeure, dans une entreprise industrielle ou commerciale, il en est d'autres qui sont *ambulants*; ils vont, pour des périodes de temps déterminées ou indéterminées, exécuter chez des commerçants ou des industriels, des travaux de leur emploi. Ils travaillent pour leur compte ou pour le compte d'une entreprise, touchent un tant par heure et gagnent, en général, largement leur vie.

A côté de ces deux catégories, en existe une troisième : les *experts comptables* ou comptables consultants ; ceux-ci tiennent de véritables cabinets de consultations, étudient les difficultés qu'on leur soumet, interviennent comme arbitres amiables ou imposés pour résoudre certaines obscurités provoquant des désaccords. Leurs consultations sont écrites ou verbales ; elles se payent suivant un tarif accepté à l'avance par les consultants.

Enfin, il existe des comptables *contrôleurs* qui, comme les comptables ambulants, s'en vont, soit pour leur propre compte, soit pour le compte d'entreprises, inspecter, sur la demande même des chefs de maisons, les comptabilités tenues par les comptables fixes ou ambulants. Ces inspections ont pour effet de rassurer les industriels et commerçants sur l'état de leurs affaires et en même temps sur la compétence de leurs employés comptables.

CORRESPONDANCIER. — Il est chargé de la rédaction et de l'expédition des lettres d'affaires. Dans les maisons de gros, le correspondancier doit connaître autant que possible une ou plusieurs langues étrangères, de façon à pouvoir, le cas échéant, déchiffrer couramment et répondre clairement dans cette ou dans ces langues.

Le correspondancier, placé en général dans le service de comptabilité de la maison, a la garde des classeurs, dossiers, copies de lettres et tous livres et documents relatifs à la correspondance. — *Avenir.* S'il est bon comptable, le correspondancier peut avoir le même avenir que tout comptable, à la condition toutefois de ne pas se cantonner dans la correspondance seule.

S'il n'a pas la ressource de la comptabilité, il n'aura d'avenir que dans les maisons d'une importance telle que la correspondance y constitue un véritable service, un bureau ou une série de bureaux avec la hiérarchie de tout service important.

EMPLOYÉS DE MAGASIN. — Les employés de commerce se divisent en deux grandes catégories : employés de commerce proprement dits (service actif), employés de bureau (service sédentaire). Les premiers se divisent en vendeurs, courtiers, manutentionnaires, etc. ; parmi les plus intelligents et les plus actifs d'entre eux se recrutent les représentants, voyageurs de commerce, placiers, etc.... Les seconds, offrant, en général, de meilleures garanties au point de vue de l'instruction, occupent les emplois dans les bureaux des banques, des compagnies d'assurances : ce sont les comptables, caissiers, teneurs de livres, correspondanciers, employés aux écritures, dactylographes, sténographes, surnuméraires, etc.

L'établissement à Paris et dans toutes les villes de moyenne importance de grands magasins et bazars a eu un double effet : d'abord, précipiter l'exode vers les villes des gens de la campagne, puis constituer une nouvelle classe sociale qui, il y a quelque cinquante ans, n'existait pas pour ainsi dire : elle est encore imparfaitement organisée, et souffre de bien des misères : hygiène mauvaise, entassement ; néanmoins l'amélioration est constante et progressive ; les grandes banques, les grandes compagnies d'assurances, les principaux magasins assurent à leur personnel, en même temps qu'une situation actuelle moins précaire, certaines garanties pour l'avenir.

Les employés de commerce proprement dits se classent en bien des catégories ; c'est surtout dans les grands magasins qu'existent des emplois spécialisés.

POUR ENTRER DANS UNE MAISON DE COMMERCE. — En province, si on débute, se faire recommander par un familier de la maison où l'on prétend entrer : si on a occupé d'autres emplois, se munir des certificats qu'on s'est fait délivrer par les maisons où l'on a travaillé antérieurement. A Paris : au début, une recommandation efficace suffit ; si on a débuté en province, se munir d'un certificat de stage ou d'apprentissage dans un établissement similaire à celui où l'on postule un emploi, d'un certificat de bonne conduite, de lettres de recommandation efficaces. Se présenter à la Direction du Personnel de l'établissement visé, en tenue correcte, mais non ganté ; exposer sa requête au Chef du personnel, lui remettre sa demande ainsi que les documents signalés plus haut ; pour cette visite, se faire accompagner, si possible, d'une personne connue dans la maison et qui présentera. La demande est classée à la suite. On pourra débuter soit comme vendeur, soit comme débiteur ou comme manutentionnaire ; les débiteurs et débitrices font enregistrer aux caisses les opérations des vendeurs, les manutentionnaires réassortissent les rayons des marchandises épuisées ; ils sont appointés et nourris et certains d'entre eux sont couchés. Les vendeurs débutent souvent avec des appointements assez réduits, mais dans ce cas la *guelte* ou pourcentage élève ceux-ci à des taux souvent importants. Dans d'autres maisons, la guelte n'existe pas.

A emploi égal, la femme gagne à peine les 2/3 de ce que gagne l'homme. Dans ces grands établissements, l'avenir est à peu près illimité pour ceux qui rendent des services ; le mérite personnel peut conduire aux plus belles situations ; un vendeur zélé, actif, intelligent, après avoir été promu 1er vendeur, deviendra sous-chef et finalement chef de rayon. A côté du service de la vente, et en dehors du service général de la comptabilité, se trouvent des employés auxiliaires de la vente : *tribuns* (chargés des livres de débits et de rendus, sous la dictée des vendeurs), *facturiers* (chargés de l'établissement des factures et d'assurer le service des livraisons), *expéditeurs* (chargés d'acheminer vers les gares de départ les colis destinés aux clients de la province et de l'étranger, d'établir les pièces nécessaires à ces expéditions). Ces employés doivent avoir des connaissances géographiques suffisantes et connaître les principaux tarifs de chemins de fer, compagnies de navigation, etc.

Les femmes qui occupent, dans certains rayons, le premier poste, s'appellent des *premières*. Leur situation peut être aussi brillante que celle d'un chef de rayon.

Une organisation à peu près semblable existe dans les maisons de gros, en ce qui concerne les services de la vente ; les appointements diffèrent ; ils sont fixes, partant moins élevés, et généralement le personnel n'est pas nourri. En outre, ces maisons possèdent des agents spéciaux, chargés d'écouler la marchandise chez la clientèle qu'elles visent. Ces agents sont les représentants et voyageurs de commerce, les courtiers et les placiers. Maisons de détail et maisons de gros possèdent enfin un personnel technique chargé d'assurer le travail des bureaux de la maison : caissiers, comptables, correspondanciers, sténo-dactylographes, etc.

STÉNO-DACTYLOGRAPHE (*COMM.*). — Cet emploi exige la connaissance de la sténographie (*V.* ce mot), de la dactylographie (*V.* ce mot) et très souvent d'une ou plusieurs langues étrangères.

Au revenu fixe que leur procure leur emploi, beaucoup de sténo-dactylographes joignent des revenus variables qu'ils se procurent au moyen de travaux supplémentaires qu'ils exécutent au dehors ; certains arrivent ainsi à doubler leur salaire.

Pour les jeunes gens désireux d'arriver, éviter de se cantonner dans cet emploi qui ne peut être que transitoire.

TENEUR DE LIVRES. — Cet employé, placé dans une maison de commerce sous les ordres du comptable (*V.* plus haut. Comptable), n'a pas d'autre tâche que de tenir à jour les livres auxiliaires de la comptabilité (*V.* Comptabilité) et d'accomplir les besognes diverses que le comptable lui ordonne. C'est généralement un tout jeune homme récemment sorti d'une École de commerce.

Commerciales féminines (Professions). — Les débouchés offerts dans le commerce à l'activité féminine sont de deux sortes : soit dans les services actifs, soit dans les services sédentaires ou administratifs. Tout ce qui a été dit sur le commerce au sujet des professions masculines pourrait — ou presque — être répété en ce qui touche la femme.

Certaines occupations commerciales, qui exigent une dépense formidable non seulement d'ingéniosité, mais encore d'énergie physique, restent, sauf exceptions fort rares, interdites à la femme, en vertu de sa constitution plus délicate ; les qq. essais qui ont été faits par des femmes tout particulièrement énergiques, des professions de voyageur de commerce, courtier, etc., peuvent réussir dans certaines spécialités, mais sans qu'il y ait tendance à ce que cela se généralise.

La femme destinée au commerce, tout au moins celle destinée aux services sédentaires (comptabilité, caisse, sténo-dactylographie, etc.), devra, comme les jeunes gens, recevoir une instruction professionnelle, complément indispensable de l'instruction primaire ; une fois en possession du certificat d'études primaires, et si ses parents peuvent le faire, être placée soit dans une école professionnelle, soit au moins dans les cours complémentaires annexés aux écoles primaires ; elle devra connaître, outre des principes du commerce, de l'économie politique, du droit commercial, la comptabilité, la dactylographie et, autant que possible, une ou deux langues étrangères ; un séjour d'un an ou deux dans quelque pays étranger, dans des familles absolument sûres, sera pour elle une préparation excellente. La connaissance d'une ou deux langues étrangères est utile même dans le service actif (vendeuses, essayeuses, etc.).

I. EMPLOIS ACTIFS. — Pour le service actif, les débuts se feront de préférence dans une maison de faible importance, de façon que la débutante puisse être initiée progressivement à tous les détails de sa profession ; elle passera ainsi rapidement d'un emploi à l'autre, se mettra au courant de tout et souvent restera dans la maison de ses débuts où, son activité intelligente étant appréciée, elle aura de fortes probabilités d'arriver à une situation agréable et tranquille ; au cas contraire, au bout d'un apprentissage de 2 à 3 ans, elle pourra, vers sa 20e année, solliciter un emploi dans une des grandes maisons qui, soit à Paris, soit en province, paraissent, chaque jour davantage, devoir monopoliser le commerce de détail. Des certificats élogieux, d'efficaces recommandations lui en faciliteront l'accès ; elle y devra d'ailleurs recommencer, sur une plus vaste échelle, sa vie du début ; c'est à la longue, par sa persévérance, par son activité, qu'elle conquerra ses galons, passera successivement de l'emploi de *débitrice* à celui de *vendeuse*, de *deuxième vendeuse* et de *première* ; certes, sa vie sera pénible ; malgré les améliorations à peu près irréalisables que la loi a cherché à apporter au sort des employées de magasins, celles-ci continuent à vivre d'une existence qui fait d'innombrables victimes : mais en compensation, la jeune fille robuste, active et intelligente, pourra avec le temps arriver à une situation exceptionnelle.

Dans les grandes maisons de couture et de modes, les débutantes sont d'abord apprenties ; l'apprentissage dure de 18 mois à 2 ans, mais ce n'est guère qu'après 3 années qu'elles sont parfaitement en possession de leur état et qu'elles en tirent enfin un parti raisonnable ; il est incontestable que, dans cette profession, l'habileté, l'ingéniosité de l'ouvrière contribuent à assurer à celle-ci un avenir souvent brillant ; les premières des grandes maisons de couture ont été apprenties : elles ont gravi les divers échelons pour arriver à cette situation. Mais pour atteindre là, une femme doit naturellement témoigner d'un savoir professionnel approfondi, d'un goût parfait ; il lui est presque toujours demandé la connaissance d'une langue étrangère (l'anglais de préférence), et c'est pourquoi nous avons indiqué, dès le début, combien un séjour à l'étranger peut être profitable à une jeune fille ; elle en retirera parfois dans l'avenir un bénéfice insoupçonné.

Parfois encore les premières des grandes maisons se voient

sollicitées par des capitalistes qui, tentés par les grands bénéfices que rendent les maisons de couture et de mode, désirent commanditer quelque entreprise de ce genre ; une jeune fille appartenant à une famille ayant quelque aisance, possédant en outre une instruction et une éducation soignées, doit donc regarder sans appréhension et sans dédain une profession qui, après un certain nombre d'années de patience, pourra lui donner une situation infiniment supérieure au point de vue économique à toutes les situations administratives ; remarquons en outre que ces professions essentiellement féminines offrent à celles qui les exercent l'agrément d'une certaine variété, la liberté d'allures de l'atelier ou du magasin, moins sévères, moins rigoureux que le bureau. Il est vrai qu'à côté de cela, il y a le chômage, la longue période de la morte-saison qui font tant de malheureuses et tant de déclassées.

II. EMPLOIS SÉDENTAIRES. — EMPLOIS DE BUREAUX. — Dans le commerce, comme partout, il y a une tendance marquée à employer la femme dans la plupart des services de bureau, les raisons à cela sont nombreuses : économie d'une part et, d'un autre côté, plus de minutie, d'exactitude et d'obéissance. On voit aujourd'hui dans beaucoup de maisons, même importantes, les emplois de la caisse et de la comptabilité confiés à des femmes et il est à croire qu'elles s'en acquittent fort bien, car les essais du début se sont généralisés sur une assez vaste échelle. Dans la plupart des maisons d'ailleurs, il n'y a guère de différence au point de vue pratique entre le personnel actif et le personnel sédentaire ; le premier, moins appointé que le second, gagne davantage à cause de l'intérêt qui lui est concédé sur le chiffre de vente ; mais en réalité il est généralement concédé aux caissiers, comptables, correspondanciers, etc., des gratifications qui viennent combler en grande partie la différence ; d'autre part, le personnel sédentaire jouit de plus de tranquillité, se fatigue peut-être moins que le personnel actif. Les femmes employées aux écritures gagnent, à emploi égal, un peu moins que leurs collègues hommes ; pourtant la différence est chaque jour moins considérable et il semble bien qu'elle soit en partie justifiée par une production un peu moindre de la part de la femme. La jeune fille ayant passé 3 ans dans une école professionnelle, y ayant fait des études consciencieuses, approfondies, ayant passé avec succès son certificat d'études professionnelles, ayant séjourné un an, par exemple, en Angleterre, est inappréciable dans une maison de commerce, non plus dans les grands magasins ou grandes maisons de mode ou de couture, mais dans une maison, comme il en est tant, à Paris surtout, traitant de quelque spécialité de luxe (dentelles, fleurs et plumes, bijouterie, orfèvrerie, pelleterie, etc.).

COMMERCE EXTÉRIEUR (OFFICE ET CONSEILLERS DU). — *V.* COMMERCE ET INDUSTRIE.

COMMETTANT. — *V.* RESPONSABILITÉ.

COMMISSAIRES DE POLICE. — Sont nommés par décret du Président de la République. Pour être nommé à ces fonctions ou à celles de COMMISSAIRES SPÉCIAUX (*V.* SURETÉ GÉNÉRALE), il faut être âgé de 25 à 40 ans, avoir subi avec succès les épreuves d'un concours, être agréé par le *Ministre de l'Intérieur*. Ce concours est ouvert aux anciens sous-officiers rengagés et aux civils. Ont un commissaire de police les villes de 5 000 à 10 000 habitants. Dans les villes où le chiffre de la population est plus élevé, il y a en outre un commissaire par 10 000 habitants d'excédent. En pareil cas, il peut y avoir lieu à la nomination d'un commissaire *central* de police, sous les ordres duquel sont placés les commissaires de la ville.

Les commissaires de police de Paris sont également nommés par décret, sur concours ouvert à tous les fonctionnaires de la *Préfecture de police* (en fait, les candidats sont le plus souvent des secrétaires de commissariat, ayant 5 ans de service et titulaires à Paris depuis plus d'un an). Ils sont, par arrêté du Préfet de police, attachés à un quartier, ou affectés à un service spécial (délégations judiciaires, tribunal de simple police, Bourse). Dans leur mission, ils sont secondés par les secrétaires, secrétaires suppléants, et les inspecteurs de commissariats, les uns et les autres recrutés par concours.

Les commissaires de police ont des attributions d'ordre judiciaire et d'ordre administratif. Ils remplissent les fonctions d'officier du ministère public près les tribunaux de simple police (*V.* MINISTÈRE PUBLIC, JUSTICE : ORGANISATION DE LA). Ils recherchent les délits, en rassemblent la preuve, sous l'autorité de la Cour d'appel et du Parquet. D'autre part, ils veillent à l'observation des lois et règlements de police municipale, paraphent le registre des tenanciers de maisons garnies, légalisent à Paris les signatures des habitants du quartier. Les procès-verbaux dressés par eux font foi en justice jusqu'à preuve contraire des faits dont ils déclarent avoir personnellement acquis connaissance, c.-à-d. que pour démentir les faits qu'ils affirment, il faut fournir une preuve écrite ou par témoin. Ils poursuivent directement la répression des contraventions de simple police, et, en matière de délits ou de crimes, transmettent les plaintes ou les dénonciations au Procureur de la République. On peut requérir un commissaire de constater un flagrant délit, l'inviter à intervenir dans certains cas urgents où la sécurité semble compromise : quand un édifice menace ruine, que l'on a été l'objet de menaces, etc.... Les commissaires de police ont un costume officiel, dont ils sont généralement revêtus dans l'exercice de leurs fonctions. Cependant, le port de l'écharpe tricolore est seul indispensable pour la constatation d'un délit (*V.* ATTROUPEMENT). L'outrage envers un commissaire dans l'exercice de ses fonctions, mais sans écharpe, n'en est pas moins considéré et puni comme fait à un fonctionnaire public (emprisonnement de 6 j. à 1 mois ; amende de 16 à 200 fr. de base), si le coupable connaissait sa qualité. — *V.* COMMISSARIAT DE POLICE.

COMMISSAIRE-PRISEUR. — Officiers ministériels, chargés de la prisée, c.-à-d. de l'estimation et de la vente de tous objets mobiliers. Ils ont l'exclusivité du droit de prisée dans les villes où ils sont établis ; ils le partagent dans le reste de l'arrondissement avec les notaires, greffiers et huissiers. *Conditions d'exercice* : 25 ans d'âge ; stage minimum de 2 ans chez un notaire, un avoué ou un commissaire-priseur ; aucun grade n'est exigé. Les commissaires-priseurs sont nommés par décret du Président de la République ; leur charge est vénale ; elle se vend env. 7 fois le produit moyen annuel calculé sur le rendement des 5 dernières années d'exercice du vendeur. Un cautionnement est exigé : il est de 20 000 fr. pour Paris, de 5 000 à 20 000 fr. pour les charges de province. Il n'y a guère que 450 charges en France, dont 80 à Paris ; mais des charges nouvelles peuvent être créées, par décret, sur proposition du Ministre de la Justice, dans chaque ch.-l. d'arrondissement et dans toute agglomération comptant plus de 5 000 habitants. La création d'un poste nouveau ne peut être obtenue qu'à l'aide de très fortes influences. Les honoraires du commissaire-priseur se composent : 1° de droits de prisée ; 2° de droits de vente (6 p. 100 sur le produit de chaque vente). Le caractère même des opérations qu'effectue le commissaire-priseur exclut l'idée de clientèle ; il est donc à peu près impossible de fixer une valeur certaine à chaque charge ; pour parer à cet inconvénient, les commissaires-priseurs, quand ils sont plusieurs dans une même ville, ont pris l'habitude de constituer comme une sorte de caisse de prévoyance ; ils y versent les 2/5 de ce qu'ils gagnent et, tous les deux mois, les fonds ainsi recueillis sont répartis à égalité entre les divers membres de l'association. La profession de commissaire-priseur est avantageuse, tranquille et d'un bon produit. Elle convient aux jeunes gens que des circonstances imprévues ont empêché de suivre jusqu'au bout une quelconque des différentes carrières juridiques. Elle demande un certain sens commercial, de l'habileté à présenter les objets sous leur meilleur jour et une certaine dose sinon de jovialité, tout au moins de faconde, pour pousser la vente, donner du prix aux choses et forcer les hésitations de l'acheteur.

Commissaire-Priseur aux Colonies. — Il n'existe de commissaires-priseurs qu'à la Martinique, la Guadeloupe, le Sénégal, la Nouvelle-Calédonie. Ils sont nommés par le gouverneur de la colonie sur la proposition du chef de service judiciaire et sont tenus de fournir un cautionnement. Dans les autres colonies, ils sont remplacés dans leurs fonctions par les greffiers des tribunaux de 1re instance et des justices de paix.

COMMISSAIRES SPÉCIAUX. — *V.* SURETÉ GÉNÉRALE.

COMMISSARIAT DE POLICE. — On désigne sous ce nom les bureaux où se tiennent le commissaire de police (*V.* ce mot) et son personnel. A Paris, il y a un commissariat par quartier. Ils sont signalés à l'attention par un drapeau, la nuit par une lanterne rouge. On se rendra au commissariat en cas de vol, de perte d'objet, de plainte, etc., ou sur l'invitation du commissaire.

Commissariat des troupes coloniales. — Transformé, par décret du 21 juin 1906, en INTENDANCE DES TROUPES COLONIALES (*V.* ce mot).

COMMISSION (*DROIT*). — Le contrat de commission est une variété du contrat de mandat ; c'est une sorte de mandat salarié se rapportant à *des actes de commerce*. — *V.* MANDAT.

Commission départementale. — Délégation permanente élue par le Conseil général.

Commission municipale. — Délégation temporaire nommée par décret, en cas de dissolution du Conseil municipal.

COMMISSIONNAIRE EN MARCHANDISES. — Le *commissionnaire* agit pour son propre compte et en son propre nom. Il offre au fabricant l'avantage d'avoir un seul client pour le placement de ses produits, au lieu d'avoir le souci de les écouler à un grand nombre d'acheteurs. Tantôt le commissionnaire achète les marchandises, tantôt il les reçoit en dépôt ; il est alors appelé *consignataire*. Le commissionnaire touche un droit de commission sur les affaires qu'il traite : suivant la nature des marchandises et la difficulté de leur placement, ce droit varie entre 1 p. 100 et 5 p. 100. Le commissionnaire qui a fait des avances sur les marchandises à lui expédiées pour être vendues pour le compte de son commettant, a privilège, pour se rembourser, sur la valeur de ces marchandises. Si elles ont été vendues et livrées pour le compte du commettant, le commissionnaire se rembourse sur le prix, par préférence aux autres créanciers.

COMMISSIONNÉS (*ARMÉE*). — Peuvent être maintenus ou réadmis sous les drapeaux après leur temps de service et reçoivent une *commission* spéciale : 1° les sous-officiers ayant accompli 15 ans de service et ceux qui, à 10 ans de service demandent cette commission dès l'expiration du rengagement qui les lie à leur corps ; 2° les militaires de la gendarmerie, les sapeurs-pompiers de Paris, le personnel des écoles militaires ; 3° les tambours, clairons, trompettes, tailleurs, bottiers, selliers, prévôts d'escrime, etc. ; 4° les militaires qui sont autorisés à attendre au corps l'emploi civil pour leq. ils ont été classés, ou ceux qui, n'étant pas classés, le seront au classement suivant. Les commissionnés peuvent être mis à la retraite après 25 ans de service. Selon la position, l'arme ou le service, la limite d'âge est 50 ou 60 ans. Les commissionnés sont soumis aux lois et règlements militaires. Ils ne peuvent cesser leurs fonctions qu'après acceptation de leur démission. En cas de guerre, les démissions ne sont jamais acceptées.

COMMODAT. — *V.* PRÊT.

COMMUNAUTÉ (ENTRE ÉPOUX). — Société de biens existant entre le mari et la femme ; elle commence *du jour du mariage* et on ne peut pas stipuler qu'elle commencera à une autre époque (art. 1399, C. civil) ; elle ne survit pas à la dissolution du mariage.

La communauté est ou *légale* ou *conventionnelle*.

I. COMMUNAUTÉ LÉGALE. — Est celle qui s'établit par le fait seul qu'on s'est marié *sans contrat* ; elle peut résulter aussi de la simple déclaration, faite dans le contrat, qu'on se marie *sous le régime de la communauté* ; mais cette dernière hypothèse est de beaucoup la moins fréquente, car si on fait un contrat c'est, généralement, pour déroger sur certains points au régime de la communauté légale.

a) DE L'ACTIF DE LA COMMUNAUTÉ. — L'actif de la communauté se compose : 1° de tout le *mobilier* que les époux possédaient au jour de la célébration du mariage, ainsi que de tout le mobilier qui leur échoit pendant le mariage, même à titre de succession ou de donation, *à moins que le donateur n'ait exprimé le contraire* ; 2° de tous les *fruits*, *revenus*, *intérêts* et *arrérages*, de quelque nature qu'ils soient, échus ou perçus pendant le mariage, et provenant des biens appartenant aux époux à un titre quelconque ; 3° de certains immeubles (*V.* ci-après) (art. 1401, C. civil).

Par *mobilier*, il faut entendre ici, non seulement les meubles meublants, mais encore l'argent comptant, les créances, valeurs mobilières, rentes viagères ou perpétuelles, etc. Certains biens mobiliers sont, cependant, exclus de la communauté, mais ils sont fort rares : ce sont, par ex. les souvenirs de famille, les rentes ou les pensions *incessibles et insaisissables*, les meubles acquis en remploi régulier de biens propres.

Les *immeubles* qui entrent en communauté sont : 1° ceux qui ont été acquis *à titre onéreux* par les époux ou par l'un d'eux (sauf les exceptions indiquées ci-après), soit *au cours du mariage*, soit pendant le temps qui s'est écoulé entre le contrat de mariage contenant stipulation de communauté et le mariage, à moins, *dans ce dernier cas* (d'ailleurs fort rare), que l'acquisition n'ait été faite en exécution d'une clause de ce contrat (art. 1402 et 1404, C. civ.) ; l'acquisition *à titre onéreux* se fait le plus souvent par voie d'*achat* ; 2° les immeubles qui ont été donnés ou légués à l'un des époux *sous la condition expresse qu'ils appartiendraient à la communauté* (art. 1405, C. civ.).

En conséquence, ne tombent pas en communauté : 1° les immeubles appartenant aux époux à l'*époque du mariage* (sous la réserve indiquée ci-dessus en ce qui concerne ceux acquis *depuis le contrat*) ; 2° les immeubles acquis par *succession*, *donations* ou *legs* (à moins de dispositions contraires).

Certains immeubles, bien qu'acquis *à titre onéreux*, restent cependant propres aux époux. Ce sont : 1° les immeubles abandonnés ou cédés par le père, la mère ou par un autre ascendant à l'un des époux, soit pour le remplir de ce qu'il lui doit, soit à la charge de payer les dettes du donateur à des étrangers (art. 1406, C. civ.) ; 2° l'immeuble acquis pendant le mariage *à titre d'échange* contre l'immeuble appartenant à l'un des époux (art. 1407, C. civ.) ; 3° l'immeuble acquis *en remploi* de propres ; 4° l'acquisition faite pendant le mariage, à titre de licitation ou autrement, de portion d'un immeuble dont l'un des époux était propriétaire par indivis, sauf, dans certains cas, le droit pour la femme d'abandonner cette acquisition à la communauté moyennant indemnité (art. 1408, C. civ.).

Tout immeuble est réputé acquêt de communauté, s'il n'est pas prouvé qu'il appartient en propre à l'un des époux (art. 1402, C. civ.).

b) DU PASSIF DE LA COMMUNAUTÉ. — Le passif de la communauté se compose : 1° de toutes les dettes *mobilières* des époux au jour du mariage ; 2° des dettes grevant les successions et donations *mobilières* qui leur échoient durant le mariage ; 3° des dettes contractées par le mari pendant la communauté ou par la femme *autorisée du mari* ; 4° des arrérages et intérêts seulement des rentes ou dettes personnelles aux époux ; 5° des réparations usufructuaires des immeubles qui n'entrent point en communauté ; 6° des aliments des époux, des dépenses d'éducation et d'entretien des enfants et de toute autre charge du mariage (art. 1409, 1411 et 1418, C. civ.). De ces dettes ou charges, les unes sont supportées par la communauté sans aucun recours contre les époux ; les autres ne sont payées par elle que sauf indemnité de la part de l'époux débiteur : parmi les dettes de cette dernière catégorie, on peut citer les dettes relatives à des immeubles propres à l'un des époux.

La communauté n'est tenue toutefois des dettes mobilières contractées *par la femme* avant le mariage, qu'autant qu'elles résultent d'un acte authentique antérieur au mariage ou ayant acquis date certaine avant la même époque (art. 1410, C. civ.).

Lorsque la succession ou la donation échue à l'un des époux est *en partie mobilière* et *en partie immobilière* (c'est le cas le plus fréquent), les dettes dont elle est grevée ne sont à la charge de la communauté que *proportionnellement à la valeur du mobilier comparée à celle des immeubles*. La succession comprend 40 000 fr. de meubles et 60 000 fr. d'immeubles ; le passif s'élève à 12 000 fr. La communauté, qui recueille 40 000 fr., supportera les 4/10 du passif, soit 4 800 fr. les 6/10 de surplus, soit 7 200 fr., restant à la charge de l'époux héritier qui recueille seul les immeubles.

Cette proportion se règle d'après l'inventaire auquel le mari doit faire procéder dans tous les cas. A défaut d'inventaire, la femme ou ses héritiers peuvent, à la dissolution de la communauté, faire preuve par tous moyens, *et même par commune renommée*, de la consistance et de la valeur du mobilier non inventorié. Le mari, au contraire, n'est jamais admis à faire cette preuve (art. 1415, C. civ.).

c) DROIT DE POURSUITE DES CRÉANCIERS. — Les créanciers du *mari* peuvent poursuivre le recouvrement de ce qui leur est dû tant, sur les biens propres du mari que sur ceux de la communauté.

Les créanciers, envers lesquels la femme s'est obligée *avec le consentement de son mari*, peuvent, *en principe*, s'attaquer à la fois : aux biens de communauté, aux biens du mari et à ceux de la femme (art. 1419, C. civ.) ; ceux qui ont traité avec la femme, *agissant comme mandataire de son mari*, ne peuvent saisir que les biens du mari et ceux de la communauté (art. 1420, C. civ.) ; la femme est *présumée* mandataire du mari pour les dépenses du ménage, mais à la condition que ces dépenses soient proportionnées aux ressources des époux et que le mari n'ait pas révoqué ce mandat tacite. Enfin, le créancier de la *femme*, en vertu d'un acte n'ayant pas date certaine avant le mariage, ne peut en poursuivre le paiement contre elle que sur la *nue propriété* de ses immeubles personnels (l'usufruit de ces immeubles appartenant à la communauté).

Bien que les dettes d'une succession purement immobilière ne tombent pas en communauté, les créanciers de la succession peuvent poursuivre leur paiement, savoir : si la succession est échue *au mari*, sur tous les biens de ce dernier et sur ceux de la communauté ; si la succession est échue à *la femme* et que celle-ci l'ait acceptée *avec l'autorisation de son mari*, sur tous les biens personnels de la femme ; quand la femme n'a accepté qu'*avec l'autorisation de justice*, les créanciers, en cas d'insuffisance des immeubles de la succession, ne peuvent se pourvoir que sur la *nue propriété* des autres biens personnels de la femme (art. 1412 et 1413, C. civ.).

Les créanciers d'une succession à la fois mobilière et immobilière, échue au mari, peuvent poursuivre leur paiement sur les biens de la communauté. Il en est de même quand la succession est échue à la femme, si elle l'a acceptée *du consentement de son mari*, ou encore si, n'ayant accepté qu'avec l'autorisation de justice, *il n'a pas été fait d'inventaire*. Si, au contraire, un inventaire a été dressé et que l'acceptation n'ait eu lieu qu'avec l'autorisation de justice, les créanciers en cas d'insuffisance des biens successoraux, ne peuvent saisir que la *nue propriété* des biens personnels de la femme (art. 1416 et 1417, C. civ.).

Les règles qui régissent les dettes dépendantes d'une *donation* sont les mêmes que celles concernant les dettes des successions.

d) ADMINISTRATION DE LA COMMUNAUTÉ. — Le mari administre *seul* les biens de la communauté ; il peut les vendre, aliéner et hypothéquer sans le concours de la femme (art. 1421, C. civ.). Ce pouvoir d'administration a, toutefois, subi une importante restriction du fait de la loi du 13 juillet 1907, relative aux gains personnels de la femme (*V.* plus loin).

Mais le mari ne peut pas disposer par donations entre vifs soit des *immeubles* de la communauté, soit de l'universalité ou d'une *quotité* (1/2 ou 1/3 par ex.) du *mobilier*, si ce n'est pour l'établissement des enfants communs. Néanmoins, il peut disposer des effets mobiliers, à titre gratuit et *particulier* (c.-à-d. de tels ou tels effets mobiliers *déterminés*) au profit de toutes personnes, pourvu qu'il ne s'en réserve pas l'usufruit.

Le mari ne peut pas *léguer* plus que sa part dans la communauté (soit la 1/2) ; s'il a disposé par testament d'un bien de communauté, le légataire ne pourra le réclamer *en nature* qu'autant que, par le partage, il sera attribué à la succession du mari ; dans le cas contraire, le légataire ne pourrait prétendre qu'à la *valeur* de ce bien.

e) ADMINISTRATION DES BIENS DE LA FEMME. — Le mari n'a pas seulement l'administration de la communauté, il a aussi l'administration de tous les biens personnels de la femme. Il peut, en conséquence, faire tous les actes conservatoires ou d'administration concernant ces biens (réparations d'entretien, baux de courte durée, etc.) ; il peut, aussi, exercer seul les actions *mobilières* et *possessoires* qui appartiennent à sa femme. Comme contre-partie de ce pouvoir d'administration, il est responsable de tout dépérissement causé aux biens de la femme par défaut d'actes conservatoires.

Le mari n'a pas le droit d'aliéner les immeubles de sa femme sans le consentement de celle-ci. En ce qui concerne les baux qu'il a consentis seul pour une durée *supérieure à 9 ans*, ils peuvent être réduits, lors de la dissolution de la communauté, à la période de 9 ans alors en cours. *Ex.* : le mari a, en 1920, donné *seul* les immeubles de sa femme à bail pour 20 années ; s'il décède en 1927, le bail ne sera obligatoire pour la femme que jusqu'en 1929. Si son décès se produit en 1932, le bail sera valable jusqu'en 1938.

Les renouvellements des baux ou les nouveaux baux, — même inférieurs à 9 ans — qu'il aurait consentis plus de 3 ans avant l'expiration du bail en cours (s'il s'agit de biens ruraux) et plus de 2 ans (s'il s'agit de maisons), seront sans effet à moins que leur exécution n'ait commencé avant la dissolution de la communauté. *Ex.* : un bail de maison doit expirer en 1925 ; le mari passe *seul*, dès 1922, un nouveau bail de 6 ans devant faire suite au bail en cours. S'il décède en 1924, ce nouveau bail sera sans effet. Il produirait effet, au contraire, si le mari décédait seulement en 1926.

f) ADMINISTRATION DES GAINS PERSONNELS DE LA FEMME. — Depuis la loi du 13 juillet 1907, la femme *qui exerce une profession distincte de celle de son mari a le droit, sous quelque régime qu'elle soit mariée*, d'administrer elle-même *les produits de son travail personnel et les économies pouvant en résulter* ; elle peut, même sans l'autorisation de son mari, aliéner à titre onéreux les biens acquis par elle avec ses gains *personnels*. En cas d'abus, ce pouvoir peut lui être retiré.

Les biens réservés à l'administration de la femme peuvent être saisis par ses créanciers ; ils peuvent l'être aussi, dans certains cas, par les créanciers du mari. Sous le régime de la communauté, ces biens entrent, lors de la dissolution, dans le partage du fonds commun ; cependant, si la femme renonce à la communauté, elle a le droit de les reprendre ; le même droit appartient à ses héritiers *en ligne directe*.

g) EFFETS DE CERTAINS ACTES DES ÉPOUX RELATIVEMENT A LA COMMUNAUTÉ. — Les *amendes* encourues par le mari pour infractions aux lois pénales peuvent se poursuivre sur les biens de la communauté, sauf la récompense due à la femme (*V.* ci-après) ; celles encourues par la femme ne peuvent s'exécuter que sur la *nue propriété* de ses biens personnels, tant que dure la communauté.

Les actes faits par la femme *sans le consentement du mari*, et même avec l'autorisation de justice, n'engagent pas les biens de la communauté, si ce n'est lorsqu'elle contracte comme commerçante et pour le fait de son commerce (art. 1426, C. civ.) (*V.* toutefois ce qui concerne les GAINS PERSONNELS DE LA FEMME. *V.* également : AUTORISATION MARITALE. COMMERÇANT).

La femme peut cependant, *avec l'autorisation de justice*, engager la communauté quand il s'agit, soit de tirer son mari de prison (*V.* CONTRAINTE PAR CORPS), soit de pourvoir aux dépenses d'établissement de ses enfants si le mari est absent.

h) RÉCOMPENSES. — Toutes les fois que l'un des époux a tiré un profit personnel des biens de la communauté, il doit une indemnité, ou *récompense*, à la communauté (art. 1437, C. civ.). Si c'est, au contraire, la communauté qui a tiré profit des biens d'un des époux, elle doit récompense à cet époux.

Enfin, il peut être dû récompense par un des époux à l'autre.

Ex. : si le prix d'un immeuble propre à un époux a été payé avec des fonds de communauté, il y a lieu à récompense par cet époux à la communauté. A l'inverse, si la communauté a encaissé le prix d'un immeuble propre à l'un des époux, c'est la communauté qui doit récompense à cet époux. La femme, qui s'est obligée solidairement avec son mari *pour les affaires de la communauté ou pour celles du mari*, a droit à récompense contre la communauté ou contre le mari. Il y a encore lieu à récompense par un époux à l'autre, si le prix d'un bien propre d'un époux a servi à payer les dettes personnelles de l'autre.

L'époux, qui a pris des biens de communauté pour doter son enfant d'un premier lit, ou pour doter *personnellement* l'enfant commun, doit également récompense à la communauté (art. 1469, C. civ.).

i) DISSOLUTION DE LA COMMUNAUTÉ. — La communauté se dissout : 1° par la mort d'un des époux ; 2° par le divorce ; 3° par la séparation de corps ; 4° par la séparation de biens.

Le défaut d'inventaire après la mort d'un des époux a une double conséquence : 1° il permet à toutes les parties intéressées d'établir la consistance des biens de communauté tant par titres que par commune renommée ; 2° il prive l'époux survivant de son droit d'usufruit légal sur les biens de ses enfants mineurs, et engage la responsabilité du subrogé tuteur (art. 1442, C. civ.).

La communauté dissoute par la séparation de corps ou de biens peut être rétablie du consentement des deux parties, mais seulement par un acte passé devant notaire et avec minute, dont une expédition doit être affichée dans les mêmes formes que les jugements de séparation de biens (*V.* SÉPARATION DE BIENS) et pourvu qu'aucune modification ne soit apportée aux conditions qui réglaient originairement la communauté d'entre les époux (art. 1451, C. civ.).

j) ACCEPTATION DE LA COMMUNAUTÉ ET RENONCIATION. — Après la dissolution de la communauté, la *femme ou ses héritiers et ayants cause* ont la faculté soit de l'accepter, soit d'y renoncer : toute convention contraire est nulle (art. 1453, C. civ.).

Toutefois, la femme qui s'est *immiscée* dans les biens de la communauté ne peut y renoncer : on considère, dans ce cas, qu'il y a de sa part acceptation *tacite* ; les actes *purement administratifs ou conservatoires* n'emportent point immixtion (art. 1454, C. civ.). La femme qui veut se réserver de renoncer à la communauté ou qui y a déjà renoncé, doit donc s'abstenir soigneusement de tout acte de disposition (tel que vente ou demande en partage) et même de tout acte qui ne serait pas *purement conservatoire*.

La femme majeure qui a pris dans un acte la qualité de *commune*, ne peut plus renoncer à la communauté ni se soustraire aux conséquences de cette acceptation *tacite*, à moins qu'il n'y ait eu *dol*, de la part des héritiers du mari, pour la déterminer à prendre, ainsi, qualité.

La veuve qui a *diverti* ou *recélé* des biens ou effets de communauté est déclarée *commune*, et cela malgré même la renonciation qu'elle aura déjà pu faire ; il en est de même de ses héritiers.

La femme survivante qui veut conserver la faculté de renoncer à la communauté doit, *dans les 3 mois du jour du décès du mari*, faire faire un *inventaire* fidèle et exact de tous les biens de la communauté après y avoir appelé les héritiers du mari.

Dans les 3 *mois et* 40 *j.* après le décès du mari, elle doit faire sa *renonciation* au greffe du Tribunal civil de 1re instance dans l'arrondissement duquel le mari avait son domicile.

La *veuve* qui n'a pas fait sa renonciation dans ce délai n'est pas déchue de la faculté de renoncer, *pourvu qu'elle ne se soit pas immiscée dans la communauté et qu'elle ait fait inventaire dans les* 3 *mois du décès* ; mais elle peut, tant qu'elle n'a pas renoncé, être poursuivie comme commune par les créanciers, car elle est *présumée acceptante*, et elle doit, dans ce cas, les frais faits contre elle jusqu'à sa renonciation. Elle peut, d'ailleurs, suivant les circonstances, demander au Tribunal civil une prorogation du délai légal.

La femme *divorcée* ou *séparée de corps* qui n'a point, dans les 3 mois et 40 jours après le divorce ou la séparation définitivement prononcés, *accepté* la communauté, *est censée y avoir renoncé* ; à moins qu'étant encore dans le délai, elle n'en ait obtenu la prorogation en justice contradictoirement avec le mari, ou lui dûment appelé.

Quand la communauté est dissoute par la mort de la femme, ses héritiers peuvent renoncer à la communauté dans les mêmes forme et délai que la femme survivante.

La femme qui renonce perd toute espèce de droit sur les biens de la communauté et même sur le mobilier qui y est entré de son chef ; elle retire seulement les linges et hardes à son usage. Elle est déchargée, par contre, de toute contribution aux dettes de la communauté ; toutefois, elle reste tenue *envers les créanciers* lorsqu'elle s'est obligée conjointement avec son mari, ou lorsque la dette provenait originairement de son chef : le tout, sauf son recours contre le mari ou ses héritiers au cas où elle serait forcée de payer.

La femme renonçante a le droit de reprendre (*reprises*) : 1° les immeubles lui appartenant lorsqu'ils existent en nature ou l'immeuble qui a été acquis en *remploi* ; 2° le prix de ses immeubles aliénés dont le remploi n'a pas été *régulièrement* fait et accepté ; 3° toutes les indemnités qui peuvent lui être dues par la communauté.

Elle peut exercer toutes ces actions et reprises, tant sur les biens de la communauté que sur les biens personnels du mari ; ses héritiers le peuvent de même, sauf en ce qui concerne le prélèvement des linges et hardes, ainsi que l'indemnité de nourriture et d'habitation (*V.* ci-après), qui sont personnels à la veuve.

k) INDEMNITÉ DE DEUIL, DE NOURRITURE ET D'HABITATION. — La *veuve, soit qu'elle accepte, soit qu'elle renonce*, a droit, pendant les 3 mois et 40 j. qui suivent le décès du mari, à sa nourriture et à celle de ses domestiques, ainsi qu'à son habitation ; ces dépenses sont à la charge de la communauté. Elle a droit, en outre, à une indemnité pour ses frais de deuil : cette indemnité est à la charge de la succession du mari (art. 1465 et 1481, C. civ.).

l) LIQUIDATION DES REPRISES ET PARTAGE DE LA COMMUNAUTÉ. — Si la femme ou ses héritiers acceptent la communauté, l'actif se partage et le passif est supporté de la manière ci-après déterminée.

Mais avant de procéder au *partage proprement dit*, il y a lieu de faire rapporter à la masse, par chaque époux, ce dont il peut être débiteur, et de lui faire prélever ce qui lui revient comme propriétaire ou comme créancier.

Les époux ou leurs héritiers rapportent, tout d'abord, à la masse des biens existants tout ce qu'ils doivent à la communauté, à titre de récompense ou d'indemnité. Ensuite, chaque époux ou son héritier prélève sur la masse : 1° ses biens personnels qui ne sont point entrés en communauté, s'ils existent en nature, ou ceux qui ont été acquis en remploi ; 2° toutes les récompenses ou indemnités qui lui sont dues, à un titre quelconque, par la communauté.

Les prélèvements ou reprises de la 2e catégorie (récompenses ou indemnités) s'exercent d'abord sur l'argent comptant, ensuite sur le mobilier, et enfin sur les immeubles de la communauté : dans ce dernier cas, l'époux créancier ou ses héritiers ont le choix des immeubles.

Les prélèvements de la femme s'exercent *avant ceux du mari* ; en cas d'insuffisance de la communauté, la femme ou ses héritiers les exercent sur les biens personnels du mari. Le mari, au contraire, ne peut exercer ses reprises que sur les biens de la communauté ; il en est de même de ses héritiers.

Les sommes dues par la communauté aux époux, à titre de *récompenses*, et celles dues par les époux à la communauté pour *reprises* ou *récompenses*, produisent intérêts de plein droit du jour de la dissolution de la communauté. Au contraire, les créances personnelles que les époux peuvent avoir l'un contre l'autre ne portent intérêt que du jour de la demande en justice.

Après les prélèvements, le surplus de la masse se partage, en principe, *par moitié* entre les époux ou ceux qui les représentent ; si, parmi les héritiers de la femme, les uns acceptent la communauté tandis que les autres y renoncent, chacun de ceux qui ont accepté ne peut prendre que sa *part virile et héréditaire* dans les biens qui échoient au lot de la femme ; le surplus reste au mari qui demeure chargé, envers les renonçants, du paiement des reprises de la femme, mais à concurrence seulement de la part virile héréditaire des renonçants.

Ex. : la femme laisse 5 héritiers, 3 acceptent et 2 renoncent ; chacun des acceptants prendra 1/5 *de la part de la femme* (au total 3/5), les 2/5 de surplus resteront au mari, qui devra payer à chacun des renonçants 1/5 des reprises de la femme.

Celui des époux qui aurait *diverti ou recélé* quelques biens de la communauté, est privé de sa part dans lesdits biens (art. 1477, C. civ.).

Les *dettes* de la communauté sont, *dans les rapports des époux entre eux, pour moitié à la charge de chacun des époux ou de leurs héritiers* : les frais de scellés, inventaire, vente de mobilier, liquidation, licitation et partage font partie de ces dettes.

Le *mari* est tenu, à l'*égard des tiers*, de la *totalité* des dettes par lui contractées ; mais il peut recourir contre la femme ou ses héritiers pour la moitié desdites dettes. Il n'est tenu que pour moitié des dettes personnelles à la femme qui étaient tombées à la charge de la communauté, telles que les dettes grevant les successions *mobilières* recueillies par la femme pendant la communauté.

La *femme* peut être poursuivie pour la totalité des dettes *qui procèdent de son chef et étaient entrées en communauté* (par ex. pour ses dettes *mobilières antérieures au mariage*), sauf son recours contre le mari ou ses héritiers pour moité desdites dettes. Mais dans le cas où elle s'est obligée, même personnellement, pour une dette de la communauté, elle ne peut être poursuivie qu'en paiement de la *moitié*, à moins que l'obligation ne soit solidaire ; cependant, si elle a payé plus que cette moitié, elle ne peut pas se faire rembourser l'excédent *par le créancier*, à moins que la preuve de l'erreur ne résulte du libellé même de la quittance qui exprime que ce qu'a payé la femme était *pour sa moitié*.

D'autre part, la femme n'est tenue des dettes de communauté, soit à l'égard du mari, soit à l'égard des créanciers, que *jusqu'à concurrence du profit qu'elle retire de la communauté* : cette faveur, accordée à la femme ou à ses héritiers, est désignée sous le nom de *bénéfice d'émolument*. Elle ne peut être invoquée que si, *dans les 3 mois de la dissolution de la communauté*, la femme ou ses héritiers ont fait dresser un inventaire exact, fidèle et régulier, et à charge de rendre compte du contenu de cet inventaire et de tout ce qui est échu à la femme par le partage (art. 1483, C. civ.). Il est toutefois assez généralement admis que le bénéfice d'émolument ne peut être opposé aux créanciers envers lesquels la femme s'est *personnellement* obligée.

II. COMMUNAUTÉ CONVENTIONNELLE. — Les époux peuvent modifier la communauté légale par toute espèce de conventions insérées dans leur contrat de mariage, pourvu qu'elles ne soient contraires ni aux bonnes mœurs, ni à l'ordre public, ni à certaines dispositions légales comme celles qui régissent la puissance maritale ou l'ordre légal des successions (art. 1497, C. civ.).

Nous allons examiner rapidement les principales de ces modifications.

a) COMMUNAUTÉ RÉDUITE AUX ACQUÊTS. — Quand les époux déclarent qu'il n'y aura entre eux qu'une communauté d'acquêts, ils ne mettent en *commun* que les *revenus* de leurs biens respectifs présents et futurs et les produits de leur travail et de leur industrie. Par conséquent, au moment de la dissolution de la communauté, l'actif partageable ne comprendra que la portion de ces revenus et produits qui n'aura pas été consommée, ou les biens qu'elle aura servi à *acquérir*.

Le mobilier dont l'apport n'a pas été constaté par un inventaire ou état en bonne forme est réputé *acquêt* et par conséquent *commun* (art. 1499, C. civ.) ; il en est ainsi, tout au moins, à l'*égard des tiers*, et aussi *entre les époux* quand il s'agit de certains apports du mari.

b) CLAUSE DE RÉALISATION OU D'IMMOBILISATION. — On appelle ainsi une clause qui exclut le mobilier en totalité ou en partie de la communauté et qui, par conséquent, l'assimile aux immeubles.

La *réalisation* peut être expresse ou tacite. La réalisation *tacite* résulte notamment de la clause d'emploi et de la clause d'apport. Par la *clause d'emploi*, l'un des époux stipule qu'une certaine somme par lui apportée sera employée à son profit en acquisition d'*immeubles* et, par conséquent, lui demeurera propre. La *clause d'apport* est celle par laquelle l'un des époux promet d'apporter à la communauté seulement certains objets mobiliers ou une certaine somme d'argent, entendant, par là même, se réserver implicitement le surplus.

Le mobilier qui échoit à chaque époux pendant le mariage doit être constaté par un inventaire. A défaut d'inventaire du mobilier échu au *mari*, ou d'un titre propre à justifier de sa consistance et valeur, déduction faite des dettes, le mari ne peut en exercer la reprise. Si le défaut d'inventaire porte sur un mobilier échu à la *femme*, celle-ci ou ses héritiers sont admis à faire preuve, soit par titres, soit par témoins, soit même par commune renommée, de la valeur de ce mobilier (art. 1504, C. civ.).

c) CLAUSE D'AMEUBLISSEMENT. — La clause d'ameublissement est celle qui fait entrer dans la communauté tout ou partie des immeubles présents ou futurs des époux ou de l'un d'eux ; elle assimile, par suite, les immeubles aux meubles. L'ameublissement est *déterminé* quand l'époux a déclaré ameublir *tel immeuble* en totalité ou à concurrence d'une certaine somme ; il est *indéterminé* quand l'époux a déclaré apporter en communauté ses *immeubles* jusqu'à concurrence d'une certaine somme. L'effet de l'ameublissement *déterminé* est de rendre les immeubles qui en sont frappés, biens de communauté ; le mari peut, alors, en disposer comme des autres effets de communauté ; toutefois, si l'immeuble n'est ameubli que *pour une certaine somme*, il ne peut l'*aliéner* qu'avec le consentement de sa femme. Quant à l'ameublissement *indéterminé*, son effet se réduit à obliger l'époux qui l'a consenti à comprendre, lors de la dissolution de la communauté, quelques-uns de ses immeubles juqu'à concurrence de la somme par lui promise ; le mari ne peut, dans ce cas, *aliéner* sans le consentement de sa femme les immeubles sur lesquels est établi l'ameublissement, mais il peut les hypothéquer jusqu'à concurrence de cet ameublissement (art. 1508, C. civ.).

d) CLAUSE DE SÉPARATION DES DETTES. — On appelle ainsi la clause par laquelle les époux stipulent qu'ils paieront séparément leurs dettes personnelles ; elle les oblige, lors de la dissolution de la communauté, à se faire respectivement raison des dettes, qui sont justifiées avoir été acquittées par la communauté, à la charge de celui des époux qui en était débiteur. Mais si le mobilier apporté par les époux n'a pas été constaté par un inventaire ou état authentique antérieur au mariage, les créanciers peuvent poursuivre leur paiement sur le mobilier non inventorié, comme sur tous les biens de la communauté ; il en est de même si le mobilier qui leur est échu pendant la communauté n'a pas été

constaté par un inventaire ou état authentique (art. 1510, C. civ.).

e) CLAUSE D'APPORT FRANC ET QUITTE. — La *femme*, par cette clause, stipule qu'en cas de renonciation à la communauté, elle reprendra tout ou partie de ce qu'elle y aura apporté, soit lors du mariage, soit depuis ; mais cette stipulation ne peut s'étendre au delà des choses *formellement exprimées*, ni au profit des personnes autres que celles désignées. Les apports ne peuvent, dans tous les cas, être repris que déduction faite des dettes personnelles à la femme, et que la communauté aurait acquittées.

f) PRÉCIPUT CONVENTIONNEL. — On peut convenir, dans un contrat de mariage, que l'un des époux (l'époux survivant, par ex.) sera autorisé à prélever, *avant tout partage*, certains biens ou objets de communauté ou une certaine somme d'argent : ce qui fait l'objet de ce prélèvement prend le nom de *préciput*.

La femme n'a droit au préciput que si elle accepte la communauté, à moins cependant que le contrat de mariage ne lui ait réservé ce droit *même en renonçant* (art. 1515, C. civ.).

g) CLAUSE ASSIGNANT AUX ÉPOUX DES PARTS INÉGALES DANS LA COMMUNAUTÉ. — Les époux peuvent déroger au partage *égal* établi par la loi, soit en ne donnant à l'un d'eux ou à ses héritiers, dans la communauté, qu'une part moindre que la moitié ; soit en ne lui donnant qu'une somme *fixe* pour tout droit de communauté ; soit enfin en stipulant que la communauté entière, en certains cas, appartiendra à l'époux *survivant* ou à l'un d'eux seulement.

L'époux (ou ses héritiers) qui n'a qu'une part dans la communauté, comme le 1/3 ou le 1/4, ne supporte les dettes de la communauté que *proportionnellement* à la part qu'il prend dans l'actif. La somme fixée à forfait pour tout droit de communauté est due à celui au profit de qui elle a été stipulée, que la communauté soit bonne ou mauvaise. Le mari ou ses héritiers qui retiennent la totalité de la communauté sont obligés d'en acquitter toutes les dettes ; et les créanciers n'ont, dans ce cas, aucune action contre la femme ni contre ses héritiers. Si c'est la femme survivante qui a, moyennant une somme convenue, le droit de retenir toute la communauté, elle a le choix : ou de payer cette somme aux héritiers du mari en demeurant obligée à toutes les dettes, ou de renoncer à la communauté et d'en abandonner aux héritiers du mari les biens et les charges. S'il a été stipulé que la totalité de la communauté appartiendra à l'époux survivant ou à l'un des époux seulement, les héritiers de l'autre ont droit à la reprise des apports et capitaux tombés dans la communauté du chef de leur auteur (art. 1525, C. civ.).

h) COMMUNAUTÉ A TITRE UNIVERSEL. — Les époux peuvent établir par leur contrat de mariage une communauté *universelle*, soit de *tous* leurs biens *présents et à venir*, soit de leurs biens *présents* seulement, soit enfin de leurs biens *à venir* seulement.

i) OBSERVATIONS COMMUNES A TOUTES LES CLAUSES ÉNUMÉRÉES CI-DESSUS. — S'il existe des enfants d'un *précédent* mariage, toute convention qui tendrait à donner à l'un des époux au delà de la portion qu'il peut légalement, dans ce cas, recevoir de son conjoint (*V.* DONATION) serait sans effet pour tout ce qui excéderait cette portion. Il pourrait en être ainsi, *par ex.*, dans le cas où l'époux qui a des enfants, possédant une importante fortune immobilière, consentirait à l'*ameublissement* de ses immeubles ; ou encore si, son conjoint ne possédant aucun bien, le contrat de mariage établissait entre eux la communauté universelle.

Toutefois, les simples bénéfices résultant des travaux communs et des économies faites sur les revenus respectifs, *quoique inégaux*, des époux, ne sont pas considérés comme un avantage fait au préjudice des enfants du 1er lit (art. 1527, C. civ.).

j) CONVENTIONS EXCLUSIVES DE COMMUNAUTÉ. — Lorsque les époux déclarent dans leur contrat qu'ils adoptent le régime de *non-communauté* ou le régime d'*exclusion de communauté*, les effets de cette stipulation sont les suivants : 1° il n'y a pas de communauté entre les époux, par conséquent chaque époux conserve *propres* tous ses biens présents et futurs ; 2° les dettes de chaque époux restent à sa charge personnelle ; 3° le mari est administrateur et *usufruitier* de tous les biens de la femme, mais il supporte toutes les charges du mariage et se trouve soumis aux obligations de l'usufruitier ; 4° les économies réalisées par le mari lui appartiennent en propre ; cependant, il peut être convenu que la femme touchera annuellement, sur ses seules quittances, certaine portion de ses revenus pour son entretien et ses besoins personnels ; 5° les biens de la femme peuvent être aliénés avec l'autorisation du mari ou celle de justice.

CLAUSE DE SÉPARATION DE BIENS. — *V.* SÉPARATION DE BIENS.

COMMUNE (*LÉGISL.*). — CIRCONSCRIPTION TERRITORIALE. — La commune est la circonscription administrative élémentaire. Pour diviser une commune en deux, une loi est nécessaire. Pour fusionner deux communes ou rattacher une fraction de commune à une autre commune, distinguer : 1° si le canton doit être modifié, une loi est nécessaire ; 2° sinon, et s'il y a accord entre les Conseils municipaux, il suffit d'une décision du Conseil général ; 3° s'il y a désaccord, un décret après avis du Conseil d'État est nécessaire.

ORGANISATION. — La commune est administrée par le *Maire* et le *Conseil municipal*.

PERSONNEL COMMUNAL. — Le personnel communal comprend : 1° des *agents communaux* relevant exclusivement de l'autorité municipale : secrétaire et employés de mairie, préposés aux perceptions municipales, cantonniers ; 2° des fonctionnaires relevant surtout de l'autorité supérieure : commissaires et agents de police, gardes-champêtres, receveurs municipaux, etc.

BIENS COMMUNAUX (OU ÉTABLISSEMENTS COMMUNAUX). — La commune possède : 1° un domaine public : rues, places (*V.* VOIRIE), chemins vicinaux et ruraux, chemins de fer communaux (*V.* CHEMINS DE FER), églises (*V.* CULTES), lavoirs, etc. ; 2° un domaine privé : celui-ci peut comprendre des écoles, halles, théâtres, parfois des casernes, des immeubles dont la commune tire des revenus ; y rentrent également les biens dits *communaux* (bois, pâturages, tourbières) dont en principe les habitants ont la jouissance en nature ; cependant ce mode de jouissance est réglé définitivement par le Conseil municipal (du moins quand il ne s'agit pas de forêts (*V.* FORÊTS, AFFOUAGE, USAGE), qui peut aussi procéder à des allotissements, exploiter les fonds et répartir lui-même les fruits, imposer enfin une taxe aux parties prenantes, avec l'approbation du Préfet. Des *sections* de commune peuvent posséder des droits de propriété ou d'usage distincts.

BUDGET COMMUNAL. — Le budget communal est préparé par le *Maire*, discuté par le *Conseil municipal* au mois de mai, arrêté par le *Préfet ou*, pour les villes d'un revenu de 3 000 000 de fr., par décret. Il se divise en : 1° *budget ordinaire*, pour les dépenses permanentes, alimenté par les recettes ordinaires : revenus des biens de la commune, portion des impôts perçus pour l'État, octroi, produits des droits de place dans les marchés, taxes dont la perception est autorisée au profit des communes (taxes de voirie urbaine, taxes sur les chiens, taxes d'entretien, de pavage, de balayage, taxes sur les animaux amenés aux foires, etc.) ; 2° *budget extraordinaire*, pour les dépenses temporaires, alimenté par les centimes additionnels, les subventions, l'emprunt.... (Pour les réclamations auxquelles peuvent donner lieu le recouvrement des taxes, les centimes additionnels. *V.* CONTRIBUTIONS DIRECTES.)

Certaines dépenses sont obligatoires : entretien de la mairie, traitement du *Receveur municipal*.... Le Maire et le Receveur municipal concourent à l'exécution du budget.

COMMUNION (*RELIG. CATHOL.*). — C'est, parmi les sacrements, l'un des plus solennels, celui à l'accomplissement duquel l'Église catholique attache le plus d'importance. La communion est toujours accompagnée du jeûne eucharistique ; ce jeûne absolu commence à minuit et ne peut être interrompu pour quelque cause que ce soit, jusqu'au moment de la communion. Le jour de Noël, il est d'usage, pour les personnes voulant communier à la messe de minuit, de commencer le jeûne eucharistique à 9 h. du soir. Les malades graves peuvent, si le confesseur le juge opportun — et la tolérance à cet égard est très large, — être dispensés du jeûne eucharistique.

Se présenter à la communion dans une attitude particulièrement recueillie et dans une tenue décente, mais modeste.

COMMUNION PASCALE. — La communion et la confession qui la précède sont obligatoires pour tous les fidèles ayant atteint l'âge de raison (env. 7 ans) une fois par an ; elles doivent s'accomplir au cours d'une période qui s'étend, en général, du dimanche de *Lætare* (3e avant Pâques) au dimanche qui suit la fête de *Quasimodo* (2e après Pâques) ; suivant les diocèses, cette période peut être ou légèrement réduite ou légèrement augmentée. Il est de règle stricte de recevoir, dans sa paroisse, la communion pascale. Cette obligation ne souffre que les exceptions d'usage : absence forcée, voyage, maladie, etc. Il est du devoir d'une maîtresse de maison chrétienne de veiller à l'accomplissement du devoir pascal par ceux qui l'entourent et de donner, dans ce but, toutes facilités à sa domesticité. Il est également de bonne éducation pour les maîtresses de maison appartenant à une autre religion que la religion catholique, ou n'en pratiquant aucune, de faciliter à ceux de leurs serviteurs catholiques qui le désirent, l'accomplissement de ce strict devoir.

PREMIÈRE COMMUNION. — Il y a peu de temps encore, les enfants n'étaient admis à communier que lorsqu'ils étaient suffisamment instruits des vérités de la religion, c.-à-d. vers leur 12e année. Le pape Pie X a jugé opportun d'étendre aux enfants ayant atteint l'âge de raison, le bénéfice de la communion. La 1re communion a donc lieu maintenant dès que le confesseur de l'enfant a jugé que celui-ci pouvait se rendre un compte suffisant de la gravité et de la solennité de l'acte qu'il allait accomplir (ce qui a lieu généralement aux env. de la 7e année). Toutefois, pour que les enfants puissent bénéficier, comme par le passé, de l'enseignement moral et religieux, il a été décidé que le principe de la communion solennelle vers la 11e ou 12e année serait maintenu et que cet acte serait environné de toute la pompe et de tout l'éclat qui accompagnaient autrefois la 1re communion. Par conséquent, de nos jours, les enfants font leur 1re communion dès leur 7e année ; on choisit généralement pour leur faire accomplir cet acte pour la première fois, l'occasion d'une grande fête religieuse — Noël ou Pâques ; — ils continuent ensuite à s'approcher des sacrements (confession et communion) aussi souvent que leur conscience le leur indique et que leur confesseur le juge à propos ; vers la 9e année, ils commencent à suivre les cours du catéchisme paroissial (*V.* CATÉCHISME) ; puis, vers leur 11e ou 12e année, ils font une communion solennelle qu'ils renouvellent l'année suivante. Pour la communion solennelle, la tenue de rigueur est : le blanc pour les fillettes, le noir (avec brassard blanc au bras gauche) pour les garçons. La communion solennelle est l'occasion de fêtes dans les familles ; il est de bon ton de ne pas transformer en fête exagérément profane ce qui doit conserver un caractère tout de gravité et de recueillement.

COMMUTATION DE PEINES. — V. GRACE.

COMPAGNIES D'ASSURANCES (*PROFES.*). — Les compagnies d'assurances (incendie, vie, accidents, etc.) sont, au point de vue de la composition du personnel et de sa distribution en bureaux, organisées à peu près toutes sur le même modèle. Le personnel se trouve réparti entre deux grandes sections : services intérieurs, services extérieurs.

SERVICES INTÉRIEURS. — Au siège central de la compagnie. Ils sont répartis en bureaux : caisse et comptabilité, contentieux, correspondance, polices, réassurances, sinistres, bureau de Paris, personnel et enfin dans les compagnies d'assurances sur la vie : actuariat.

RECRUTEMENT. — Le personnel des bureaux se recrute surtout par relations, parmi les jeunes gens ayant des attaches avec des employés de la compagnie, ou munis de recommandations efficaces. Adresser la demande d'entrée au directeur de la compagnie ; la rédiger et l'écrire avec soin, le style et l'écriture devant constituer des éléments sérieux d'appréciation. Le postulant dont la demande est prise en considération est alors appelé à subir un examen de forme, portant sur l'écriture, l'orthographe, le calcul et la comptabilité. Les élèves sortant des écoles pratiques de commerce se trouvent dans des conditions parfaites pour passer cet examen.

Les emplois supérieurs se concèdent au choix, sans concours, ni examen d'aucune sorte. Ne pas se dissimuler que toutes les entreprises privées ne payent leur personnel qu'en raison des services qu'il rend, et non au poids des diplômes qu'il possède.

Au service du contentieux, on demande aux employés un diplôme de licencié en droit : pour celui de l'actuariat, on veut des employés experts en calcul. Parmi les employés de ces deux services se recrutent plus particulièrement les hauts employés et fonctionnaires de la compagnie. Quant à la situation immédiate, elle est à peu près celle des autres services.

RETRAITE. — La retraite est assurée aux employés des compagnies d'assurances, par les compagnies elles-mêmes, au moyen de combinaisons variées entrant dans le cadre de leurs opérations générales ; c'est ainsi que moyennant le versement d'un tant pour cent prélevé sur les appointements et doublé ou triplé par les compagnies, il est constitué pour les employés, dans les compagnies d'assurances sur la vie, des polices leur assurant, le jour de leur retraite, à leur gré, un capital, ou une rente viagère, ou une rente réversible, etc.... Ils ont en plus leur portefeuille d'affaires qu'ils peuvent soit conserver et accroître, soit, s'ils désirent le repos complet, revendre à un courtier ou à un camarade.

SERVICES EXTÉRIEURS. — INSPECTEURS. — L'inspecteur représente la compagnie. Il propose le règlement des sinistres, le paiement des capitaux assurés, etc... Les inspecteurs sont recrutés parmi les élèves-inspecteurs, attachés comme stagiaires non appointés aux divers services de la compagnie dont ils apprennent ainsi le fonctionnement dans tous ses rouages.

COURTIERS D'ASSURANCES (*V.* ce mot).

AGENTS D'ASSURANCES. — Ils représentent une ou diverses compagnies de nature différente dans un rayon donné. Ils recrutent la clientèle, proposent les contrats d'assurances, règlent les polices en cas de sinistre, encaissent les primes annuelles, le tout avec l'agrément préalable de la compagnie. Dans les petites localités, la situation d'agent d'assurances est d'un rendement faible (clientèle limitée, concurrence considérable) ; ne convient qu'aux personnes ayant déjà une situation qu'elles veulent améliorer. Dans les grandes villes, au contraire, l'agent d'assurances est souvent surchargé de besogne et se voit obligé de constituer des bureaux parfois importants, dont les frais sont en partie à sa charge ; le rendement est d'ailleurs considérable et les compagnies voient de bon œil un agent faire de gros bénéfices. Dans les grands centres, les chefs d'agence sont en général d'anciens inspecteurs ou employés de la compagnie, connaissant parfaitement ses rouages et capables de trancher par eux-mêmes les innombrables difficultés que soulèvent à chaque instant des opérations d'une nature si délicate.

Les agents d'assurances touchent, outre les primes usuelles sur les affaires qu'ils font, des frais de bureau dans certains cas, et une remise variable sur les encaissements faits pour le compte de la compagnie. Leur portefeuille est leur propriété ; s'ils cessent leurs fonctions, ils sont libres de le vendre ou d'en continuer l'exploitation. Certaines agences rapportent 50 000, 60 000 fr., et même plus ; d'autres ne produisent qu'un rendement de quelques centaines de francs.

COMPARUTION. — Toute partie qui a reçu une citation ou une assignation à *comparaître* devant un tribunal ou un magistrat, doit s'y présenter ou, dans certains cas, s'y faire représenter par un mandataire *régulier*. Devant certaines juridictions (par ex. en Cour d'assises), l'accusé ne peut comparaître *qu'en personne*. Devant les tribunaux *correctionnels*, le prévenu ne peut se faire représenter par un *avoué* que s'il n'encourt pas d'emprisonnement, c.-à-d. si la peine édictée par la loi contre le fait qui lui est reproché n'est qu'une simple amende. Enfin, il y a des cas où la partie assignée ne peut pas comparaître en personne, et où elle doit être représentée par des mandataires spéciaux dont le ministère est *obligatoire* (*V.* AVOUÉS, AVOCATS A LA COUR DE CASSATION).

La partie qui ne *comparaît* pas est jugée *par défaut*.

Devant le Juge de paix, les parties peuvent comparaître *volontairement*, c.-à-d. sans assignation ou citation préalable (art. 7, C. de Pr. civ.).

Quand on est cité comme *témoin*, on doit toujours comparaître en *personne*. — *V.* TÉMOIN ; *V.* aussi PRUD'HOMMES.

COMPARUTION PERSONNELLE. — Il est toujours permis à un Tribunal, devant lequel les parties seront représentées, d'ordonner leur comparution *personnelle* à son audience, pour y être interrogées. Cette comparution personnelle est généralement ordonnée par un jugement ; elle a lieu, tantôt en audience publique, tantôt en Chambre du Conseil.

COMPENSATION. — Lorsque deux personnes sont débitrices l'une envers l'autre, il s'établit une balance entre les deux dettes qui, sous certaines conditions, se trouvent soldées jusqu'à concurrence de la plus faible : on dit, alors, qu'il y a compensation.

Exemple : Pierre doit 1 000 fr. à Paul ; et, de son côté, Paul doit 3 000 fr. à Pierre. Par l'effet de la compensation, les deux dettes sont éteintes *jusqu'à concurrence de* 1 000 *fr.* c.-à-d. que Pierre ne doit plus rien à Paul et que ce dernier ne se trouve plus débiteur de Pierre que de 2 000 fr.

La compensation peut s'opérer par la seule force de la loi ; c'est la compensation *légale* ; elle peut aussi résulter, soit de l'accord des parties (compensation *facultative*), soit d'une décision de justice (compensation *judiciaire*).

COMPÉTENCE. — Pouvoir, conféré par la loi à un tribunal ou à un magistrat déterminé, de trancher certains litiges ou d'accomplir certains actes de juridiction.

Pour qu'un tribunal ou un magistrat soit compétent, deux conditions sont nécessaires; il faut : 1° que la question qui lui est soumise soit de la *nature* de celles que les tribunaux ou les magistrats *de son ordre* ont qualité pour trancher (tribunaux civils, tribunaux de commerce, tribunaux correctionnels, juges de paix, etc.) ; 2° qu'il soit le tribunal ou le magistrat *de cet ordre* qui, à raison soit du domicile des parties, soit de la situation de l'objet litigieux, soit d'autres causes, ait été désigné par la loi pour connaître de l'affaire.

Si la juridiction qui a été saisie ne satisfait pas à la première de ces conditions, on dit qu'elle est incompétente *ratione materiæ* ; si, tout en satisfaisant à cette première condition, elle ne répond pas à la seconde, elle est incompétente *ratione loci* ou *ratione personæ*.

Exemples : Il y a incompétence *ratione materiæ*, si une demande de la compétence des tribunaux civils d'arrondissement est portée devant le tribunal de *commerce* ou devant la justice de paix. Il y a incompétence *ratione loci* ou *personæ*, si une demande, qui devait être portée devant le tribunal *civil de Lyon*, l'a été devant le tribunal *civil de Bordeaux*.

La compétence des différentes juridictions est traitée dans les articles consacrés à chacune d'elles. — *V.* notamment APPEL, COUR D'ASSISES, JUSTICE (ORGANISATION DE LA), PRUD'HOMMES, TRIBUNAUX.

COMPLAINTE. — *V.* ACTION POSSESSOIRE.

COMPLAISANCE (BILLETS DE). — Engagements ne correspondant à aucune opération *réelle* de commerce, et ayant généralement pour but de permettre à celui au profit de qui ils sont souscrits, de se procurer momentanément des

fonds en les faisant escompter. La création et l'usage de billets de complaisance peut, dans certains cas, constituer un *délit*. Le commerçant failli qui se livre à cette pratique peut être déclaré banqueroutier. — *V.* BANQUEROUTE.

COMPLICE. — Le complice est celui qui participe, *dans certaines conditions*, à un fait punissable (*crime ou délit*).

Sont considérés comme complices d'une action qualifiée *crime* ou *délit* : 1° ceux qui, par dons, promesses, menaces, abus d'autorité ou de pouvoir, machinations ou artifices coupables, ont *provoqué* à cette action ou *donné des instructions* pour la commettre ; 2° ceux qui ont *procuré* des armes, des instruments ou tout autre moyen qui aura servi à l'action, *sachant qu'ils devaient y servir* ; 3° ceux qui ont, *avec connaissance, aidé ou assisté* l'auteur ou les auteurs de l'action, dans les faits qui l'ont préparée ou facilitée, ou dans ceux qui l'ont consommée (art. 60, C. pénal).

Sont également punis comme complices : 1° ceux qui, connaissant la conduite criminelle des malfaiteurs exerçant des brigandages ou des violences contre la sûreté de l'État, la paix publique, les personnes ou les propriétés, leur fournissent *habituellement* logement, lieu de retraite ou de réunion ; 2° ceux qui auront *sciemment recélé*, en tout ou en partie, des choses enlevées, détournées ou obtenues à l'aide d'un crime ou d'un délit (*recel*).

Les complices d'un *crime* ou d'un *délit* sont punis de la même peine que les auteurs principaux de ce crime ou de ce délit, sauf dans les cas où la loi en aurait disposé autrement (art. 59, C. pénal).

La peine de mort, lorsqu'elle est applicable aux auteurs des crimes, est remplacée, *à l'égard des recéleurs*, par celle des travaux forcés à perpétuité ; dans tous les cas, les peines des travaux forcés à perpétuité ou de la déportation ne pourront être prononcées contre les *recéleurs* qu'autant qu'ils seront convaincus d'avoir eu, *au temps du recel*, connaissance des circonstances auxquelles la loi attache les peines de mort, des travaux forcés à perpétuité et de la déportation (*circonstances aggravantes*) ; sinon, ils ne subiront que la peine des travaux forcés *à temps*.

Les complices d'une contravention de simple police n'encourent aucune peine, *à moins qu'une loi en ait disposé autrement* : il en est ainsi, par ex., en matière de tapages injurieux ou nocturnes, où l'art. 479, 8°, du C. pénal édicte la même peine contre les auteurs et les *complices*.

En principe, *et sauf disposition contraire de la loi*, l'auteur principal d'une contravention est donc seul punissable.

COMPLOT. — *V.* ATTENTAT.

COMPRIMÉ (*MÉD. PRAT.*). — Tablette contenant un médicament ou un antiseptique à dose fixée et sous un très petit volume. Les comprimés contiennent le médicament pur, mais, le plus souvent, maintenu aggloméré par du sucre ou de la gomme. Lorsque le médicament contenu est incolore et qu'il est dangereux, on ajoute, le plus souvent, un colorant végétal inoffensif. Cela se fait surtout pour les comprimés de substances antiseptiques que l'on fait dissoudre dans de l'eau au moment de s'en servir : sublimé corrosif, cyanure de mercure, etc. Les comprimés permettent d'emporter des médicaments sous un *petit volume* et *dosés à l'avance*. Hors de chez soi, ne pas s'embarrasser de solutions antiseptiques en flacons. En projetant des comprimés dans l'eau bouillante, on aura une solution exactement dosée.

COMPOTE. — Ragoût ordin. composé de pigeons ou de gibier assaisonné avec du lard, des racines et des fines herbes.

Pour les compotes de fruits, on emploie surtout les abricots, les pommes, les poires, les oranges, les pruneaux, etc. Faire cuire les fruits dans un sirop de sucre et aromatiser avec citron, vanille, rhum ou kirsch.

COMPRESSES (*MÉD. PRAT.*). — Pièces de toile ou de gaze, que l'on applique directement sur la région malade. On doit touj., sur une plaie, appliquer une compresse et

COMPRESSES

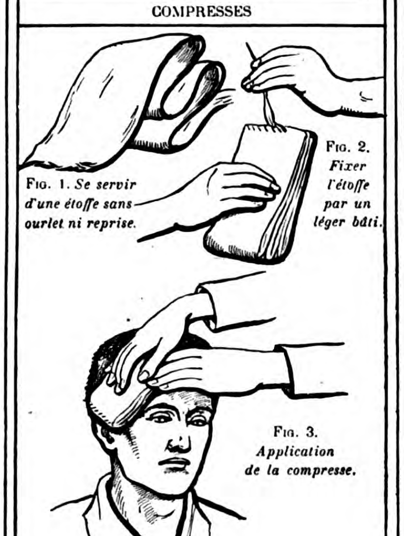


FIG. 1. *Se servir d'une étoffe sans ourlet ni reprise.*

FIG. 2. *Fixer l'étoffe par un léger bâti.*

FIG. 3. *Application de la compresse.*

non de l'ouate, car, en séchant, l'ouate se colle aux tissus et on ne peut l'en détacher qu'en l'arrachant brin par brin, ce qui fait saigner la plaie, et de plus, il reste des brins trop petits, qu'on ne peut saisir et qui menacent d'infecter la plaie.

Les compresses devront touj. être stérilisées ; au cas où l'on n'en aurait pas sous la main, on en fera avec des morceaux de vieille toile bien douce, sans ourlets ni reprises. Si l'on veut faire une compresse épaisse, on superposera plusieurs doubles que l'on coudra ensemble par un léger bâti. Cela fait, on met les compresses dans un vase plein d'eau et l'on fait bouillir à gros bouillons pendant 5 min. : les compresses sont stérilisées ; on peut ensuite les appliquer sans danger sur la plaie à panser.

COMPROMIS. — *V.* ARBITRAGE.

COMPTABILITÉ (*THÉORIE*). — La comptabilité, telle qu'on la conçoit aujourd'hui, repose sur deux idées fondamentales : 1° idées de créance et de dette ; 2° idée de contrôle arithmétique.

Je veux savoir de combien une personne est débitrice ou créancière vis-à-vis de moi : ceci me conduit à dresser son *compte*, autrement dit le tableau des sommes qui influent sur la dette ou la créance de cette personne. *Exemple* : 1° M. Jean m'a versé en dépôt 5 000 fr. ; 2° cette somme a produit 60 fr. d'intérêts à son profit ; 3° il m'a remis en outre une traite de 2 000 fr. ; 4° l'intérêt à sa charge sur cette somme est de 25 fr. ; 5° j'ai remis à M. Jean 6 000 fr. ; 6° j'ai versé à un tiers pour son compte 1.035 fr. ; 7° enfin l'effet de 2.000 fr. est revenu impayé augmenté de 18 fr. de frais. Tels sont les faits. M. Jean est successivement : 1° créancier de 5 000 fr. ; 2° créancier de 5 000 + 60 fr. ; 3° créancier de 5 000 + 60 + 2 000 fr. ; 4° créancier de 5 000 + 60 + 2 000 — 25 fr. ; 5° créancier de 5 000 + 60 + 2 000 — 25 — 6 000 fr. ; 6° créancier de 5 000 + 60 + 2 000 — 25 — 6 000 — 1035 fr. ; 7° créancier de 5 000 + 60 + 2 000 — 25 — 6 000 — 1035 — 2018 fr. On pourrait poursuivre indéfiniment. Groupons en deux colonnes les sommes qui tendent à réduire la créance et celles qui tendent à l'augmenter. La première colonne s'appellera le *Doit* du compte, la seconde colonne s'appellera l'*Avoir*. La différence à un instant quelconque entre le Doit et l'Avoir s'appellera le *solde*. On dira que le solde est *débiteur* si le Doit excède l'Avoir : et que le solde est *créditeur* si l'Avoir excède le Doit. Si le Doit et l'Avoir sont égaux, on dira que le compte est *soldé* (ni créance ni dette). Établissons le compte de Jean et indiquons en marge le solde après chaque opération.

M. Jean, rue... n° ... à ...

		DOIT	AVOIR	
19				
14 janvier..	Son versement		5 000	C. 5 000
30 juin	Intérêts en sa faveur		60	C. 5 060
12 juillet...	Sa remise		2 000	C. 7 060
• ...	Intérêts à sa charge..	25		C. 7 035
7 septembre	Mon versement	6 000		C. 1 035
10 octobre .	Payé à X... pour son compte	1 035		Soldé
15 octobre .	Impayé et frais	2 018		D. 2 018

Toutes les choses qu'une personne a reçues et toutes les pertes qui lui incombent vont au *Doit* de son compte ; toutes les choses qu'elle a fournies et tous les bénéfices qui lui reviennent vont à l'*Avoir*. Ces règles ne comportent pas d'exception. Les mots Doit et *Débit* sont synonymes ; de même Avoir et *Crédit*. Débiter un compte, c'est écrire une somme au Doit ; le créditer, c'est écrire une somme à l'Avoir.

THÉORIE DES PARTIES DOUBLES. — Toute opération économique engendrant ou modifiant l'état de créance ou de dette suppose le concours nécessaire de 2 personnes (ou 2 parties ; d'où le nom de parties doubles). L'opération ne pourra donc être enregistrée complètement que si l'on fait intervenir les comptes de ces 2 personnes. Chaque fait implique l'inscription d'une même somme au Doit d'un de ces comptes et à l'Avoir de l'autre. C'est encore une règle absolument générale.

Ex. : 1° Mon magasinier a reçu du fournisseur Pierre 3 000 fr. de marchandises ; 2° mon caissier a reçu du banquier Paul 7 000 fr. espèces que ce dernier me prête ; 3° le magasinier a rendu à Pierre 1 200 fr. de marchandises livrées par erreur ; 4° le caissier a versé à Pierre 1 500 fr. à valoir. Voici l'effet produit sur les comptes de ces 4 personnes :

	MAGASINIER		CAISSIER		PIERRE		PAUL	
	D	A	D	A	D	A	D	A
1re opérat.	3000					3000		
2e —			7000					7000
3e —		1200			1200			
4e —				1500	1500			
	3000	1200	7000	1500	2700	3000		7000

On constate aisément que l'ensemble des débits 3 000 + 7 000 + 2 700 fr. égale nécessairement l'ensemble des crédits 1 200 + 1 500 + 3 000 + 7 000 fr. En effet, de part et d'autre on a inscrit les mêmes sommes et il ne peut pas en être autrement (*V.* les règles données plus haut). La démonstration se ferait tout aussi bien avec un nombre de comptes ou d'opérations aussi grand qu'on voudra.

CONTRÔLE. — L'application stricte du principe des parties doubles doit aboutir forcément à l'égalité entre le total des débits et le total des crédits ; de même l'ensemble des soldes débiteurs égale l'ensemble des soldes créditeurs. Au cas contraire, on est averti de la présence d'une erreur. Supposons, par exemple, que j'aie écrit par mégarde 3 000 fr. au Doit du magasinier et 8 000 fr. à l'Avoir de Pierre au lieu d'inscrire 3 000 fr. des deux côtés : la récapitulation des débits et celle des crédits donneront des totaux différents. J'en conclurai qu'il y a une erreur matérielle et je la rechercherai. Certaines erreurs échappent à ce contrôle ; ce sont les erreurs d'imputation (3 000 fr. au débit du caissier au lieu de les mettre au débit du magasinier) ; et les erreurs de compensation (4 000 fr. au débit du caissier et 6 000 fr. au débit du magasinier au lieu de 3 000 et 7 000 fr.). On découvre ces erreurs en vérifiant les soldes. Ainsi dans le second cas le solde débiteur du caissier serait 6 000 — 1 500 = 4 500 fr. alors, qu'il a réellement 5.500 fr. de numéraire en caisse : l'erreur est ainsi découverte. De même pour les autres comptes. — Toutes les écritures comptables doivent être agencées de manière à offrir un moyen de contrôle arithmétique par le rapprochement de totaux. Sans contrôle, pas de comptabilité digne de ce nom (*V.* ci-dessous, à PRATIQUE, les exemples chiffrés montrant le contrôle d'un journal partiel par le dépouillement et le contrôle du journal général par la balance des comptes).

COMPTES A OUVRIR. — Je suis chargé d'administrer un patrimoine (le mien ou celui d'un autre). J'ouvre des comptes aux agents responsables du matériel, des marchandises, du numéraire, etc. ; j'en ouvre aux clients et aux fournisseurs ; j'en ouvre enfin au propriétaire de l'entreprise. Si je réunis en un tableau tous les soldes de mes comptes, je constate que les agents et les clients sont débiteurs de différentes sommes, et que les fournisseurs et le propriétaire sont créanciers d'une somme égale (application du principe des parties doubles). La somme due au propriétaire se compose de son apport primitif plus les bénéfices réalisés, moins les pertes subies. Afin de connaître l'origine précise de ces bénéfices ou de ces pertes, il me faut ouvrir différents comptes qui sont autant de compartiments du compte du propriétaire : ces compartiments s'appellent comptes des résultats de l'exploitation. Donc 4 sortes de comptes : les agents ; les tiers (clients et fournisseurs) ; le capital initial ; les résultats de l'exploitation. En pratique, on dénomme, d'après leur objet, les comptes autres que ceux des tiers. Ainsi les comptes d'agents seront intitulés matériel, mobilier, magasin, caisse ; les comptes de résultats se dénommeront achats, ventes, frais de vente, frais généraux, etc. Le nombre et le groupement des comptes (ou chapitres) en catégories diffère suivant la nature des entreprises.

RÈGLE. — Tout compte doit fournir par son solde un renseignement précis et distinct. — On peut décomposer le compte d'une seule personne en plusieurs compartiments (*V.* ci-dessous le compte du propriétaire de l'entreprise divisé en capital, achats, ventes, frais, etc.). Inversement, il est possible de réunir en un chapitre général plusieurs comptes individuels. Ces remarques comportent de nombreuses applications pratiques. — Un compte est dit *collectif* lorsqu'il renferme les opérations concernant plusieurs personnes. Les comptes collectifs sont généralement accompagnés de leur analyse sous forme de comptes individuels (un pour chaque personne).

OBSERVATION. — La tenue des livres à partie simple consiste à n'ouvrir au grand livre que les comptes de clients ne payant pas au comptant, et à tenir un livre de caisse ainsi qu'un facturier. Il faut attendre l'inventaire annuel pour avoir un aperçu de la situation et rechercher la cause des erreurs constatées ; beaucoup de celles-ci échappent d'ailleurs, faute de contrôle. Ce procédé n'a de simple que le nom ; il ne constitue pas, à proprement parler, une comptabilité et tend de jour en jour à disparaître.

PRATIQUE. — La comptabilité n'étant, en définitive, qu'un classement méthodique de chiffres, il faut, avant tout, établir le plan de ce classement, c.-à-d. la liste des comptes ou chapitres qu'on se propose d'ouvrir. Pour cela, une étude préalable du fonctionnement de l'entreprise à comptabiliser est nécessaire. On se demandera quels chiffres sont utiles, s'ils peuvent être obtenus avec les moyens dont on dispose, et comment ils peuvent l'être.

Les comptes ou chapitres composant le plan comptable sont divisés en groupes, et numérotés de telle sorte que l'on puisse au besoin intercaler ultérieurement de nouveaux chapitres.

Ex. convenant à un commerce de moyenne importance :

I. *Capitaux engagés dans l'entreprise* : 10. Capital. — 15. Compte courant du chef de maison.

II. *Dépenses extraordinaires amortissables* : 20. Frais de 1er établissement.

III. *Valeurs indisponibles* : 30. Mobilier. — 31. Agencements à demeure. — 37. Loyer d'avance et dépôts divers.

IV. *Stocks* : 40. Marchandises en magasin.

V. *Disponibilités* : 50. Caisse. — 51. Banque Y... — 52. Banque Z...

VI. *Créances et dettes* : 60. Effets à recevoir. — 61. Clients. — 65. Fournisseurs. — 66. Effets à payer.

VII. *Charges et produits de l'exercice* : 80. Achats de marchandises. — 82. Ventes. — 83. Frais de vente. — 85. Charges fixes. — 88. Pertes diverses. — 89. Produits divers.

VIII. *Comptes transitoires* : 98. Exploitation. — 99. Résultats (n'apparaissent qu'en fin d'année).

Autrefois les comptes *Marchandises en magasin, Achats* et *Ventes* étaient réunis en une seule rubrique intitulée *Marchandises générales*. De même on comprenait les frais de vente et les charges fixes sous le titre commun de frais généraux. L'expérience montre qu'il y a intérêt à comptabiliser séparément ces diverses catégories de faits.

On ajoute, en fin d'exercice, des chapitres pour les amortissements, les provisions, les réserves. Certains chapitres généraux se subdivisent en comptes individuels : tels sont les chapitres *Clients, Fournisseurs, Frais de vente, Charges fixes.*

Vient ensuite la recherche du nombre, de la dimension, de la réglure des différents livres et imprimés dont on va se servir. Éviter les registres trop grands et trop volumineux ; les formats réduits permettent de faire autant de travail ; ils sont plus maniables, moins encombrants, moins coûteux.

Il y a deux sortes de livres : 1° pour l'enregistrement journalier ; 2° pour le classement des chiffres dans les comptes. Enfin 3° il faut prévoir les situations périodiques. Réduits à une seule unité par groupe, ces organes seraient : le journal, le grand livre et le livre des balances. En pratique, le journal et le grand livre se divisent habituellement en plusieurs volumes.

JOURNAL. — Un volume ou journal partiel pour ch. catégorie importante de transactions. Qq. personnes s'imaginent que le nombre et la dénomination de ces livres sont les mêmes partout. C'est une erreur ; certains d'entre eux sont plus répandus que d'autres parce qu'ils répondent à des exigences communes à la plupart des entreprises (journal d'achats à terme, journal de ventes à terme, journal de caisse, journal de banque, journal d'entrée d'effets à recevoir, journal de sortie d'effets à recevoir), mais il n'y a point à cet égard de règle absolument fixe. Toutes les écritures autres que celles qui figurent dans les journaux partiels sont portées sur le journal général, lequel sert en outre à réunir ch. mois le total des journaux partiels sus-indiqués. Pour faire ce résumé on procède à un *dépouillement* préalable des écritures portées dans les journaux partiels (livre de dépouillements à feuillets mobiles). L'opération de dépouillement constitue en outre un contrôle arithmétique précieux.

GRAND LIVRE. — Il y a un grand livre général, contenant les chapitres du plan comptable, et des grands livres de comptes individuels qui donnent le détail de certains comptes collectifs. Les grands livres doivent être toujours à reliure démontable avec feuillets mobiles : c'est le seul moyen de maintenir l'ordre adopté pour le classement des comptes individuels ou généraux. Les comptes individuels se classent

COMPTABILITÉ MÉNAGÈRE

par l'un des procédés décrits au mot BUREAUX (ORGANISATION DES). Quel que soit le mode de classement, chaque compte sera muni d'un numéro matricule assurant son individualité, et les divers feuillets d'un même compte (s'il en comporte plusieurs) seront numérotés de 1 à suivre.

EXÉCUTION DU TRAVAIL. — On rédige les journaux partiels à l'aide des documents comptables (factures, pièces de paiement, bordereaux, etc.). S'il y a des comptes individuels, on y reporte ch. jour les écritures qui les concernent. En même temps on prépare le dépouillement. A la fin du mois les dépouillements sont arrêtés et vérifiés. On résume au journal général. De là les écritures sont reportées au grand livre général. Enfin on établit la balance. Les erreurs, s'il en existe, sont recherchées et rectifiées.

EXEMPLES MONTRANT LE FONCTIONNEMENT DES LIVRES LES PLUS USITÉS.

1° *Journaux partiels.* — Modèle d'un journal d'achats à terme.

43

DATES D'INSCRIPTION.		Nos d'ordre.	Nos des comptes à créditer.	LIBELLÉS.	Nos des comptes à débiter.	SOMMES.	
19 Mars.	12	421	6580	Lombard s fact. 8 ct.	80	728	15
	»	422	6531	Mathieu » 11	30	1248	
	13	423	6576	Dupuis » 9	80	63	70
	15	424	6591	Sénéchal » 14	83	542	10
	»	425	6580	Lombard » 15	80	111	85
	28	426	6506	Germain » 13	31	900	
				Total du mois.		3593	80

Les autres journaux partiels seraient disposés d'une façon analogue.

2° *Dépouillement* du journal d'achats par ordre de chapitres à débiter (les feuilles de dépouillement sont percées de trous pour qu'on puisse les insérer dans une reliure mobile).

	30 MOBILIER.		31 AGENCEMENTS.		80 ACHAT DE MARCHANDISES.		83 FRAIS DE VENTE.
	43	1 248 »	43	900 »	43	728 15 63 70 111 85	43	542 10
		1 248 »		900 »		903 70		542 10

3 593 80

On dépouillerait de même les autres journaux partiels.

3° *Journal général.* — On énonce le ou les chapitres à débiter et le ou les chapitres à créditer. (Les points représentent d'autres écritures : entrées et sorties d'espèces, ventes, rabais, règlements, etc.).

17

19 .. Mars		65	Les suivants à fournisseurs			3 593	80
	30		Mobilier	1 248			
	31		Agencements	900			
	80		Achats	903	70		
	83		Frais de vente	542	10		
			....				
			....	....	..	....	..
			Totaux ..	787 090	65	787 090	65

Remarquer les numéros de renvoi figurant à côté de ch. somme ou titre de compte. Ils permettent de se reporter aisément du dépouillement au journal partiel, du journal partiel aux comptes individuels, du journal général au grand livre général, des grands livres à la balance ainsi qu'aux relevés de comptes individuels, et réciproquement. Cette précaution accélère les recherches. — Le mode opératoire ci-dessus décrit peut subir des modifications de forme pourvu que le principe en soit respecté. Ménager toujours des contrôles arithmétiques (comparaison de totaux égaux et des moyens de référence d'un livre à l'autre.

4° *Grand livre général.* — Exemple : compte Fournisseurs

Fournisseurs — Cte N° 65 — Ft N° 3

19..	Report.	..	93 155	30	19 .. Mars	Report .	..	126 980	45
						Factures du mois.	17	3 593	80
								130 574	25

De même pour les autres comptes ou chapitres.

5° *Grand livre des comptes individuels.* — Compte particulier au fournisseur Lombard :

Lombard Philippe, 215, rue de Rome, Paris — Cte N° 6580 — Ft n° 1

				19 ..... Mars 12	Fact. n° 421	43	728	15
				15	» » 42	»	111	85
							840	»

6° *Livre des Balances.* — Balance des comptes généraux à la fin d'un mois.

Balance au 31 mars 19..

		SOLDES. Débiteurs.		SOLDES. Créditeurs.		TOTAUX. Doit.		TOTAUX. Avoir.	
10	Capital			100 000				100 000	
15	M. X... compte courant	1 540	80			4 311	95	2 771	15
29	Frais de 1er établissement	2 981	20			3 021	10	39	90
30	Mobilier	4 007	60			4 007	60		
31	Agencements	3 254	35			3 256	15	1	80
37	Loyer d'avance et dépôts	2 090	.			2 190		100	
40	Marchandises en magasin	43 116	40			43 116	40		
50	Caisse	2 578	25			70 106	45	67 528	20
51	Banque Y...	9 903	20			108 097	95	98 194	75
60	Effets à recevoir	27 178	95			127 863	45	100 684	50
61	Clients	58 349	15			197 389	55	139 040	40
65	Fournisseurs	28	60	3 7447	55	93 155	30	130 574	25
66	Effets à payer			1 4855	65	65 839	10	80 694	75
80	Achats	48 794	80			51 026	45	2 231	65
82	Ventes			60.031	20	4 983	90	65 015	10
83	Frais de vente	3 553	20			3 629	20	76	
85	Charges fixes	4 992	35			5 079	20	86	85
88	Pertes diverses	13	80			13	80		
89	Profits divers			48	25	3	10	51	35
		212 382	65	212 382	65	787 090	65	787 090	65

7° *Relevé des comptes individuels* (Les points représentent un grand nombre de comptes non figurés ici faute de place).

		SOLDES. Débiteurs.		SOLDES. Créditeurs.		TOTAUX. Doit.		TOTAUX. Avoir.	
6501	Bonnefoy			284	20	913	70	1 197	90
6502	Lagarde			98	50	3 107	60	3 206	10
....	....	......	..	......	..	......	..	......	..
6506	Germain	28	60			599	85	571	25
....	....	......	..	......	..	......	..	......	..
6531	Mathieu			627	95	2		629	95
....	....	......	..	......	..	......	..	......	..
6576	Dupuis			0	30	4	70	5	
....	....	......	..	......	..	......	..	......	..
6580	Lombard			840				840	
		28	60	37 447	55	93 155	30	130 574	25

PRÉCAUTIONS MATÉRIELLES. — Écrire lisiblement, bien former les chiffres toujours de la même manière, les aligner exactement, rédiger clairement les libellés explicatifs, rappeler le millésime en tête de ch. page. L'usage des écritures de fantaisie (ronde, bâtarde, etc.) fait perdre du temps ; il n'est point indispensable et on peut s'en abstenir sans inconvénient.

RECHERCHE DES ERREURS. — La plupart des erreurs ont été rectifiées lors du dépouillement. Néanmoins il peut en subsister encore. On les découvre par le rapprochement des totaux de la balance avec ceux du journal général : ces totaux doivent concorder. De même les colonnes de soldes donnent des totaux égaux entre eux. — La recherche d'une erreur s'opère en refaisant par la pensée tout le travail à vérifier ; mais au lieu d'écrire à nouveau les chiffres, on appose, près de chacun d'eux, un point ou une marque : c'est le *pointage*. Certaines remarques sur la nature de l'erreur peuvent accélérer sa recherche.

TRAVAIL DE FIN D'EXERCICE. — Il consiste à reviser tous les comptes ou chapitres pour s'assurer que leur contenu est bien en rapport avec leur intitulé, puis à passer les écritures complémentaires (rectifications diverses, intérêts courus, amortissements), enfin à grouper les comptes d'exploitation pour dégager le bénéfice brut, puis le bénéfice net.

Exemple : Supposons l'exercice arrêté au 31 mars. L'inventaire à cette date montre qu'il y a pour 45 270 fr. 35 de marchandises. Si l'on admet que toutes les rectifications de détail ont été faites, le bénéfice brut s'établira ainsi :

Ventes		60.031 20
A déduire : existant initial	43 116 40	
Plus achats	48 794 80	
	91 911 20	
Moins existant final	45 270 35	
Soit pour prix coûtant		466 40 85
D'où un écart de		13 390 35
A déduire en outre les frais de vente		3 553 20
Reste bénéfice brut		9 837 15
Plus profits divers		48 25
		9 885 40
moins : Charges fixes	4 992 35	
et pertes diverses	13 80	
		5 006 15
Reste pour bénéfice net		4 879 25

Le patron ayant prélevé 1 540 fr. 80 dont son compte est débiteur, il reste finalement un excédent de 3 338 fr. 45. — On passe au journal général des écritures traduisant ce qui précède : ces écritures sont reportées dans le grand livre général. Ce sont les « écritures d'inventaire ». Voici comment ces écritures se présenteraient dans notre exemple. Ouvrons un compte intitulé *Exploitation* pour dégager le bénéfice brut, et un compte *Résultats* qui nous donnera le profit net. (Autrefois on confondait dans un seul compte intitulé Profits et Pertes ces divers éléments augmentés des pertes et des profits échappant à toute classification ; c'était moins clair). Au journal général, nous aurons ce qui suit :

Marchandises en magasin	48 794 80	
à Achats		48 794 80
(montant des achats de l'exercice).		
Exploitation aux suivants	50 194 05	
à Marchandises en magasin		46 640 85
(différence entre les entrées et l'existant final, représentant le prix coûtant des objets vendus).		
à Frais de vente		3 553 20
(leur montant pendant l'exercice).		
Ventes	60 031 20	
à Exploitation		60 031 20
(chiffre d'affaires de l'exercice).		
Résultats aux suivants	5 006 15	
à Charges fixes		4 992 35
à Pertes diverses		13 80
(leur montant pendant l'exercice).		
Les suivants à Résultats		9 885 40
Exploitations	9 837 15	
(bénéfice brut)		
Profits divers		48 25
(leur montant pendant l'exercice).		

Si l'on pouvait déterminer directement, et au jour le jour le prix coûtant des marchandises vendues, on en créditerait *Marchandises* par le débit d'un compte intitulé *Sorties de magasin* qui fournirait d'une manière automatique le chiffre de 46 640 fr. 85 que nous avons calculé par différence. Ce procédé serait plus exact et permettrait de mieux contrôler l'inventaire final ; mais sa mise en pratique offre d'assez grandes difficultés.

CONFECTION DU BILAN. — Les écritures d'inventaires étant reportées au grand livre, la balance se trouve modifiée ; les colonnes de soldes présentent alors la situation exacte au moment considéré. Elles constituent ce qu'on appelle le « bilan comptable », par opposition au bilan que dressent tant bien que mal, au moyen de données recueillies de côté et d'autre, les personnes qui ne tiennent pas de comptabilité. Voici quel serait notre bilan au 31 mars 19..

	ACTIF (soldes débiteurs).	PASSIF (soldes créditeurs).
Capital	»	100 000 »
X... compte courant	1 540,80	»
Frais de 1er établissement	2 981,20	»
Mobilier	4 007,60	»
Agencements	3 254,35	»
Loyer d'avance et dépôts	2 090 »	»
Marchandises en magasin	45 270,35	»
Caisse	2 578,25	
Banque Y	9 903,20	»
Effets à recevoir	27 178,95	»
Clients	58 349,15	»
Fournisseurs	28,60	37 447,55
Effets à payer	»	14 855,65
Résultats	»	4 879,25
	157 182,45	157 182,45

L'examen des écritures à passer pour l'affectation du bénéfice, la question des amortissements, celle des réserves et provisions exigeant de longs développements, on se borne ici à en indiquer l'existence.

ANALYSE DES RÉSULTATS. — On voit que pour 100 fr. de ventes les frais se sont élevés à $\frac{355\ 320}{60\ 031}$ = 5 fr. 91 et le bénéfice brut à $\frac{983\ 715}{60\ 031}$ = 16 fr. 38. On a travaillé avec 16,38 p. 100 de marge brute, frais d'écoulement déduits. Si les charges fixes s'élèvent à 5 000 fr., il faut réaliser au moins $\frac{5\ 000}{0{,}1638}$ = 30 525 fr. de ventes pour couvrir ses frais. C'est au-dessus de ce chiffre d'affaires seulement que l'entreprise commence à produire des bénéfices. Les commerçants doivent faire chaque année le calcul qui précède et en comparer les résultats avec ceux des années précédentes. Ils surveillent ainsi la marche de leur maison.

CLÔTURE ET RÉOUVERTURE DES LIVRES. — Tous les comptes sont arrêtés en fin d'exercice ; puis on les rouvre en reportant le solde à nouveau.

REMARQUES DIVERSES. — A. Le journal grand livre, appelé à tort journal américain (il est d'invention française), est un registre à colonnes qui permet de tenir en abrégé un certain nombre de comptes sur le journal général lui-même ; il est assez peu usité, malgré la réclame faite autour de ce système sous les noms de fantaisie les plus variés. — B. Qq. personnes tiennent à part un journal général et un grand livre contenant les opérations confidentielles et les écritures d'inventaire ; c'est la « comptabilité secrète ». Elle permet de soustraire aux regards du personnel ce qu'on préfère garder par devers soi. — C. L'industrie et l'agriculture exigent des comptabilités beaucoup plus compliquées que celle dont nous avons donné un ex. succinct. Il s'agit en effet de contrôler avec certitude le prix de revient des objets fabriqués : problème fort délicat, susceptible de solutions diverses et que nous ne pouvons traiter ici.

PRESCRIPTIONS LÉGALES. — La loi (Code de commerce) astreint tout commerçant à tenir trois livres : 1° journal ; 2° copie de lettres ; 3° livre d'inventaires. Elle le laisse libre de les rédiger comme bon lui semble et d'y adjoindre ou non des grands livres et des balances agencées d'une façon quelconque. En pratique, nous avons vu que le journal se divise en plusieurs volumes, dont l'un, le journal général, résume tous les autres. Cette manière de faire, contraire à la loi prise dans son sens littéral, est passée dans les usages. Avant de se servir des livres légaux, il faut les faire viser, coter et parapher par un juge au Tribunal de commerce (déposer les registres au greffe et verser 1 fr. pour chacun d'eux) et dans les villes où il n'en existe pas, par le Maire (gratuit). En pratique, on ne fait plus viser le copie de lettres. Le visa annuel prévu par le Code de commerce est également tombé en désuétude.

SANCTIONS : Les livres irréguliers ne peuvent être produits en justice comme moyen de preuve. A vrai dire, la Cour de cassation a décidé qu'ils sont recevables à titre de présomption, ce qui revient pratiquement au même. L'absence ou la mauvaise tenue des livres légaux exposent le commerçant failli à se voir condamner aux peines de la banqueroute simple (Tribunal correctionnel). La soustraction ou la falsification des livres par un failli est punie des peines de la banqueroute frauduleuse (Cour d'assises). — Il faut conserver les livres légaux pendant 10 ans à dater de la dernière écriture et conserver pendant un temps égal les lettres reçues des correspondants.

COMPTABILITÉ MÉNAGÈRE (*ÉCON. DOM.*). — Ménage habitant la ville (ou la campagne dans exploitation agricole).

Quatre livres suffisent :

1° *Livre de la cuisinière* : contient tout ce que reçoit et dépense la cuisinière chaque jour ; à gauche de la date du jour, la somme remise à la cuisinière ; au-dessous de la date, la liste détaillée des dépenses (en faire l'addition chaque jour), retrancher le total des dépenses de la somme donnée et inscrire ce qui reste à la gauche de la date du jour suivant, en ajoutant ce qu'on remet à la cuisinière pour compléter. Avec une bonne inexpérimentée, il est préférable de prendre la monnaie qui reste et de remettre à la bonne une somme ronde ; avec une bonne illettrée, inscrire les dépenses au retour du marché. Le livre de la cuisinière contient les dépenses de nourriture (aliments, boissons), les dépenses de ménage (savon noir, cristaux, eau de cuivre, etc.), les dépenses de chauffage et d'éclairage (gaz, pétrole, charbon), plus les notes que la cuisinière a dû payer quand on lui en a donné l'ordre. Quand on recopie les dépenses sur l'agenda du journal, on groupe celles d'une même rubrique.

2° *Agenda ou journal.* — Sur ce livre, la maîtresse de maison inscrit chaque jour toutes les dépenses, celles du livre de la cuisinière groupées par rubriques : nourriture, ménage (laisser en détail : charbon, pétrole, café, sucre, thé, pour mieux en constater la consommation) ; achats de vêtements, tramways, livres, mercerie, etc. Les dépenses qui ne sont inscrites que sur l'agenda sont détaillées.

Pour se rendre compte chaque jour et immédiatement de l'argent qui reste en caisse, et des sommes qu'on a dépensées, employer la disposition suivante :

Dans la colonne de gauche, inscrire la somme en caisse, à côté de la date ou au-dessous, peu importe ; à droite, inscrire les dépenses ; celles-ci étant additionnées, retrancher

le total obtenu de l'argent marqué en caisse, et porter le résultat de cette soustraction au jour suivant, pour recommencer le lendemain la même opération.

Ménager dans l'agenda, à droite, deux colonnes spéciales : dans la 1re, on totalise *toutes* les dépenses depuis le 1er jour du mois ; dans la seconde, on totalise les dépenses de nourriture ; en ouvrant l'agenda, on voit immédiatement : 1° l'argent restant en caisse ; 2° la somme totale dépensée depuis le commencement du mois jusqu'à ce jour, somme que l'on peut comparer à son budget mensuel pour savoir si l'on est en bénéfice ou en déficit ; 3° la somme dépensée pour la nourriture.

On peut ainsi aisément comparer les résultats obtenus avec les dépenses des mois précédents, et mieux encore avec les dépenses de l'année précédente, au même mois.

L'agenda sert aussi à inscrire les dépenses qu'on ne paye qu'à la fin du mois. On peut inscrire les dépenses à mesure qu'elles se présentent sur une feuille spéciale ou bien dans l'agenda, en les soulignant, mais sans les porter dans la colonne des chiffres puisqu'elles ne sont pas encore déboursées. Exemple :

Pain		12 fr. 15
Beurre et œufs reçus de la campagne, à payer le 30.	14 fr. 70	
Légumes		80
		12 fr. 95

3° *Livre du mois*. — Chaque page de ce livre a 31 lignes Elle est divisée en colonnes verticales comprenant les différentes rubriques : épicerie, boucherie, légumes, crémerie, chauffage, etc.... Chaque ligne est occupée par les dépenses de la journée ; à la fin du mois, on totalise chaque colonne et on peut voir comment se répartissent les dépenses.

Carnets individuels. — Quelques personnes complètent le livre du mois par les carnets individuels, où on inscrit en détail les dépenses de Monsieur, Madame, enfants (éducation et vêtements), reportées en bloc dans le livre du mois et dans le grand livre. Les carnets individuels permettent de se rendre compte chaque mois et à la fin de chaque année, des sommes dépensées pour chacun ; ils sont particulièrement utiles si les enfants ont une fortune indépendante.

4° *Livre de caisse et grand livre*. — Une page de 12 lignes pour les 12 mois de l'année, peu de rubriques :

1° Frais généraux, total du livre du mois : 2° dépenses d'entretien et d'éducation inscrites soit en bloc quand on se sert des carnets individuels, soit séparément ; 3° voyages, bonnes œuvres, revues et journaux, médecin, pharmacien, voitures, etc....

L'addition faite en ligne horizontale donne la dépense de chaque mois ; l'addition en ligne verticale, le total de chaque rubrique en fin d'année.

Quelques moyens de compléter la comptabilité d'un ménage. — *Balance* mensuelle, semestrielle, annuelle. — Faire soit chaque mois, soit une ou deux fois par an, la balance des recettes et des dépenses sur le *livre de caisse*. Au lieu de réserver ce livre pour la totalisation des dépenses, y inscrire aussi les recettes, soit dans une colonne à part, sur la même page, soit dans la page de gauche, celle de droite étant occupée par le tableau des dépenses. Il suffit d'additionner la colonne *dépenses* totales (V. plus haut LIVRE DE CAISSE), et d'y ajouter l'argent qui reste en caisse ; on doit retrouver le total des recettes.

Inventaire. — Faire chaque année un inventaire comprenant : 1° l'argent en caisse ; 2° la valeur des propriétés et des titres, comptés au cours de la dernière Bourse et non d'après l'évaluation de l'inventaire précédent ; 3° en soustraire les dettes (notes à payer, gages dus), pour se rendre exactement compte des bénéfices ou des pertes faites dans le cours de l'année. Cet inventaire est fait par le chef de famille plutôt que par la maîtresse de maison.

Évaluation partielle du budget. — Diviser le budget annuel en budgets mensuels ; remarquer que certaines dépenses coïncident avec certaines saisons : le chauffage et l'éclairage sont plus coûteux en hiver, les voyages et les villégiatures en été, l'entretien des vêtements coûte plus cher au début de chaque saison, surtout pour une famille nombreuse.

Toutes les semaines ou tous les 10 j. sur un livre spécial, reporter, en des colonnes séparées, les sommes dépensées pour chaque rubrique ; additionner chaque colonne et soustraire le chiffre obtenu du budget mensuel spécial à cette rubrique, inscrire la différence qui représente la somme à dépenser jusqu'à la fin du mois ; si l'on a trop dépensé sur un chapitre quelconque pendant un mois, économiser le mois suivant pour compenser le déficit. Éviter de compenser les dépenses exagérées faites sur une rubrique par les économies réalisées sur une rubrique toute différente.

Comptes du jardin, de la basse-cour. — Quand on vit à la campagne, en ayant un jardin, une basse-cour, des vaches, tenir compte des produits divers consommés pour le ménage : on les marque d'abord aux recettes en leur donnant la valeur approximative qu'ils auraient eue au marché : « Reçu de la laiterie : 2 litres de lait, 1 kg. de beurre ; reçu de la basse-cour : 2 poulets, 1 canard ; reçu du jardin : céleri, chou, etc. » Puis on les marque aux dépenses, avec la même valeur, et dans une colonne spéciale qui permet de se rendre compte de la valeur *totale* des produits consommés. La maîtresse de maison n'enregistre que les dépenses et les recettes indiquées ci-dessus. Le chef de famille tient compte des dépenses et des recettes occasionnées par l'achat, la perte, la maladie, la vente des animaux domestiques, les engrais, l'ensemencement, le travail du jardin, etc.... Sur un livre spécial, il déduit la valeur des légumes, volailles, lait, œufs, etc., consommés dans la maison, des dépenses d'entretien causées par le jardin, la basse-cour, la laiterie ; il en déduit aussi — s'il y a lieu — le produit des ventes faites au marché ; c'est le seul moyen de se rendre compte des bénéfices et des pertes dus à ce système.

Comptes d'ouvriers. — Livre de compte spécial tenu par la maîtresse de maison, ou la ménagère à la campagne, comprenant des pages réservées à chaque ouvrier ou ouvrière qu'on emploie. Inscrire la date des journées, le prix convenu, les acomptes payés, les dates de paiement.

Mieux vaut payer comptant, ou le plus fréquemment possible.

COMPTE (*DROIT*). — Celui qui a géré les biens ou les affaires d'une personne doit rendre compte de sa gestion. Dans ce but, il présente une liste détaillée des sommes qu'il a reçues et de celles qu'il a dépensées ; si les recettes excèdent les dépenses, il est comptable de la différence ou *reliquat* ; si, au contraire, ce sont les dépenses qui l'emportent sur les recettes, il est en droit d'exiger le remboursement de ses *avances*.

Celui qui rend compte s'appelle le *rendant compte* ; celui qui le reçoit, l'*ayant compte*.

Entre personnes majeures et maîtresses de leurs droits, les comptes peuvent être rendus *à l'amiable* et sans formalité spéciale. Mais, lorsque la *reddition de compte* a été ordonnée par une décision judiciaire, lorsque le comptable a été commis par justice, ou lorsque l'une des parties est mineure ou incapable, certaines formalités particulières doivent être observées.

I. DE LA DEMANDE EN REDDITION DE COMPTE. — Le comptable qui ne rend pas volontairement ses comptes peut être assigné en reddition de compte.

La juridiction compétente pour connaître de la demande en reddition de compte est : pour les comptables commis par justice, celle qui les a commis ; pour les tuteurs, le Tribunal du lieu où la tutelle a été déférée ; pour tous autres comptables, les juges de leur domicile (art. 527, C. de Proc. civ.).

Les *ayants compte* qui ont le même intérêt désignent un seul avoué pour les représenter ; celui ou ceux qui voudraient charger spécialement un autre avoué en supporteraient les frais. Tout jugement, qui condamne à rendre compte, fixe le délai dans lequel le compte sera rendu et commet un juge (art. 530, C. Proc. civ.).

Le compte doit contenir les recettes et dépenses effectives ; il est terminé par la balance desdites recettes et dépenses, sauf à faire un chapitre particulier de ce qui est à recouvrer.

Le rendant compte présente et affirme son compte en personne ou par mandataire spécial, dans le délai fixé, et au jour indiqué par le juge-commissaire, en présence des ayants compte ou après que ceux-ci ont été régulièrement convoqués. Si la recette excède la dépense, l'ayant compte pourra requérir du juge-commissaire un exécutoire de cet excédent, sans approbation du compte.

Après la présentation et l'affirmation, le compte est signifié à l'avoué de l'ayant, et les pièces justificatives sont communiquées à l'avoué ou aux avoués des parties intéressées. Aux jour et heure indiqués par le juge-commissaire, les parties se présentent devant lui pour discuter le compte et insérer leurs dires respectifs sur son procès-verbal. Si elles ne comparaissent pas ou si, comparaissant, elles ne s'accordent pas, l'affaire est portée à l'audience.

Le jugement qui intervient, après rapport du juge-commissaire, contient le calcul de la recette et des dépenses, et fixe le reliquat précis s'il en existe.

II. REVISION ET RECTIFICATION DES COMPTES. — Il ne peut être procédé à la *revision d'aucun* compte : *reviser* un compte, c'est discuter à nouveau ses articles, autrement dit le *refaire*.

Mais on peut touj. demander la *rectification* ou le *redressement* des erreurs, omissions, faux ou doubles emplois qui y sont contenus (art. 541, C. Proc. civ.). On admet également aussi l'action en redressement, quand elle repose sur un document *inconnu à l'époque de l'arrêté de compte*. La demande en redressement ou en rectification doit être portée devant les mêmes juges que la demande en reddition de compte (art. 541, C. Proc. civ.).

III. ENREGISTREMENT. — Quand, dans un arrêté de compte, les recettes sont égales aux dépenses, il n'est perçu qu'un droit fixe. Si le compte *constitue* le rendant créancier ou débiteur de l'ayant, et si le reliquat n'est pas payé immédiatement par celui qui le doit, un droit *proportionnel* de 1 % est, en principe, perçu sur ce reliquat.

Les quittances de fournisseurs, ouvriers, maîtres de pension et autres de même nature, produites comme pièces justificatives du compte, sont dispensées de l'enregistrement (art. 537, C. Proc. civ.).

COMPTE COURANT (*DROIT*). — I. DÉFINITION ET CARACTÈRES. — Il y a compte courant entre 2 personnes, lorsque, devant faire entre elles toute une série d'opérations, elles conviennent que chacune de ces opérations ne sera pas réglée séparément, mais figurera seulement au *crédit* ou au *débit* d'un compte qui ne sera réglé qu'à une époque ultérieure et dont le *reliquat* ou *solde*, au profit de l'une ou de l'autre des parties, sera *seul exigible*.

Exemple : *Pierre*, banquier à Paris, envoie à *Paul*, banquier à Lyon, les effets de commerce qu'il a à encaisser sur Lyon, et de son côté, *Paul* transmet à Pierre ses effets payables à Paris. Chaque fois que Pierre remet un effet à Paul, il en *débite* le compte de celui-ci : et, à la réception de cet effet, Paul en *crédite* le compte de Pierre. La remise d'un effet par Paul à Pierre donne lieu à l'opération inverse.

A une époque convenue, on arrête le compte ; si le montant des effets encaissés par Paul *excède* celui des effets recouvrés par Pierre, Paul est débiteur de cet excédent vis-à-vis de Pierre, qui est en droit d'en *exiger* le paiement.

On appelle *remises* les opérations qui doivent figurer dans le compte courant ; *remettant* ou *envoyeur*, celui qui fournit la valeur et doit en être *crédité* ; *récepteur*, celui à qui cette valeur est remise et qui doit en être *débité*. Les 2 parties entre lesquelles il y a compte courant sont souvent désignées sous le nom de *correspondants*.

Le compte courant est *simple* quand une seule des parties peut se trouver en avance sur l'autre. Il est *réciproque* quand, selon le hasard des opérations, *l'une quelconque* des parties peut se trouver créancière de l'autre ; c'est généralement le cas du compte courant entre *banquiers*.

Le compte courant accompagne très souvent une ouverture de crédit.

II. AVANTAGES ET EFFETS DU COMPTE COURANT. — Le compte courant réduit la quantité de monnaie nécessaire au règlement des opérations, et évite les transports de numéraire : il simplifie en outre les relations d'affaires entre les correspondants.

Parmi les principaux effets du compte courant, on peut citer les suivants : 1° le récepteur est *propriétaire* des choses ou valeurs qui lui ont été remises, il peut donc en disposer ; d'où il résulte, notamment, qu'en cas de faillite du récepteur, le remettant ne peut pas revendiquer lesdites choses ou valeurs. Toutefois, il est admis que les valeurs remises à un banquier en compte courant ne doivent, *à moins de stipulation contraire*, être portées au crédit du remettant que *sauf encaissement*, c.-à-d. sous la réserve du droit pour le recevant, en cas de non paiement à l'échéance, de *contrepasser* ces valeurs au débit du remettant ; 2° toute remise est considérée, sauf convention contraire, comme produisant *de plein droit* des intérêts au profit du *remettant*, à partir du jour où le *récepteur* a eu la jouissance des valeurs portées au compte courant. On admet généralement que ces intérêts qui, lors de chaque *arrêté de compte*, viennent s'ajouter au solde en principal, peuvent eux-mêmes produire des intérêts, pourvu : que cette capitalisation des intérêts ait été stipulée, que le solde du compte soit immédiatement exigible, que les arrêtés de compte aient lieu à l'expiration de chaque période fixée pour la capitalisation, et que la durée de cette période ne soit pas inférieure à 3 mois ; 3° les créances portées en compte courant perdent leur *individualité*, ce qu'on exprime en disant que le compte courant est *indivisible* : il s'ensuit, notamment, que l'un des correspondants ne pourrait pas, au cours des opérations, détacher un article du compte pour en réclamer le paiement à l'autre correspondant.

III. CLÔTURE DU COMPTE COURANT. — Le compte courant prend fin à l'époque convenue quand les parties en ont fixé la durée. Si la durée n'en a pas été déterminée à l'avance, il prend fin par la volonté des parties. La faillite, la liquidation judiciaire, la mort ou l'interdiction de l'un des correspondants entraînent également la clôture du compte courant.

La *clôture* du compte courant fixe la situation des *correspondants* et permet de déterminer le résultat *définitif* du compte ; elle ne doit pas être confondue avec le simple *arrêté de compte* qui, lui, ne met pas fin aux opérations du compte courant. D'après les usages, le *solde* du compte courant est considéré comme produisant des intérêts de plein droit, et ces intérêts seraient susceptibles de capitalisation.

COMPTE DE TUTELLE. — V. TUTELLE.

COMPTE RENDU. — V. PRESSE PÉRIODIQUE.

COMPULSOIRE (*DROIT*). — Celui qui, au cours d'une instance, veut se faire délivrer l'expédition ou l'extrait d'un acte dans lequel il n'a pas été partie, doit recourir à une procédure spéciale appelée compulsoire.

La demande est formée par ministère d'avoué et le Tribunal statue par un jugement exécutoire, *nonobstant opposition ou appel*. Les parties peuvent *collationner* (c.-à-d. comparer) l'expédition ou extrait à la *minute* de l'acte, dont lecture est faite par le dépositaire ; si elles prétendent qu'il n'y a pas conformité, il en est référé au président du Tribunal, devant leq. le dépositaire est tenu d'apporter la minute.

Si les frais de la minute de l'acte sont dus au dépositaire, il peut refuser l'expédition tant qu'il ne sera pas payé de ces frais, outre ceux de l'expédition (art. 851, C. Proc. civ.).

CONCERTS. — V. THÉATRES.

CONCESSION (*LÉGISL.*). — La concession consiste dans l'octroi, à titre gratuit ou plus souvent à titre onéreux, d'un privilège portant sur des travaux, sur une parcelle de terrain qui dépend du domaine public, etc. Des marchés de fournitures, des travaux publics peuvent être concédés à des compagnies ou à des particuliers, bien qu'ici cependant l'adjudication, avec concurrence, soit la règle générale. — V. TRAVAUX PUBLICS.

L'exploitation de mines par les particuliers ne peut avoir lieu qu'après décret de concession délibéré en Conseil d'État. — V. MINES.

Le Gouvernement a le droit d'aliéner, bien qu'ils fassent partie du domaine public, les lais et relais de la mer, les marais, les alluvions des fleuves ou rivières, soit par adjudication publique, soit par concession directe. La demande de concession sera adressée au Préfet, qui prescrit les mesures préliminaires d'instruction (plans, enquête, avis des services). Il est définitivement statué par arrêté préfectoral, sur la proposition du directeur des domaines du département et sur l'avis des services intéressés quand la concession est faite aux enchères, ou à l'amiable pour un prix n'excédant pas 2 000 fr. ; dans le cas contraire, le Ministre des Finances statue d'accord avec son collègue des Travaux publics, et, le cas échéant, son collègue de la Marine.

A défaut d'exécution par les propriétaires intéressés, le dessèchement des marais peut être concédé par l'État. — V. MARAIS.

Des occupations temporaires peuvent être concédées, à titre révocable, sur le domaine fluvial (prises d'eau, amarrage de bateaux, de lavoirs, de pontons, ports privés) ou sur le domaine terrestre (canalisations souterraines, poses de poteaux, etc.). Adresser la demande, rédigée sur papier timbré, au Préfet qui statue après avis des Services des ponts et chaussées et des domaines.

La commune peut seule autoriser, à titre gratuit, ou moyennant paiement d'un droit à son profit, *le stationnement* sur la voie publique, qui constitue un autre genre de concession.

Il peut être fait dans les CIMETIÈRES (V. ce mot) des concessions de terrains destinés à l'inhumation des personnes appartenant à une même famille. La concession donne en pareil cas un droit réel immobilier, mais rigoureusement personnel, ne pouvant être aliéné ni à titre onéreux, ni à titre gratuit. Les concessions sont perpétuelles, trentenaires ou temporaires (avec possibilité de renouvellement), et soumises au paiement d'un capital qui varie selon la durée, d'après un tarif voté par le Conseil municipal et approuvé par le Préfet.

CONCESSION D'EAU. — V. EAU.

CONCIERGE (*SAV. VIV.*). — Être avec son concierge courtois et généreux. En louant un appartement lui remettre un denier à Dieu, représentant environ 1/2 % du loyer annuel. Aux étrennes, une gratification représentant 1 % de ce loyer. Les appointements d'un concierge varient de 2,5 % à 3,5 % du revenu brut de la maison. S'il se trouve qu'on ait à lui demander quelque service, lui donner un pourboire.

Concierge (*DROIT*). — V. LOUAGE, RESPONSABILITÉ.

CONCILIATION (*DROIT*). — Certains procès doivent être *nécessairement* précédés d'une *tentative de conciliation* devant un Juge de paix. La tentative ou préliminaire de conciliation ne s'applique qu'aux instances, ou plus exactement à certaines instances de la compétence des *Tribunaux civils d'arrondissement* ; elle n'est applicable ni aux affaires qui ressortissent aux *Tribunaux de commerce*, ni à celles qui doivent être portées devant une *Cour d'appel*. Quant aux demandes qui sont de la compétence des *Juges de paix*, elles sont soumises à un préliminaire de conciliation *spécial* ; il en est de même des affaires relevant de la juridiction prud'hommale. — V. PRUD'HOMMES.

I. AFFAIRES SOUMISES AU PRÉLIMINAIRE DE CONCILIATION. — Pour qu'une demande de la compétence des Tribunaux civils soit soumise au préliminaire de conciliation, il faut :

1° Qu'elle soit *principale* et *introductive d'instance*, c.-à-d. qu'elle commence un procès qui ne se rattache à aucun autre. Par conséquent, les demandes *incidentes*, *accessoires* ou *reconventionnelles* ne sont pas assujetties à la tentative de

conciliation ; 2° que les parties, qui doivent figurer au procès, soient capables de *transiger*, la conciliation impliquant nécessairement *transaction* : par application de cette règle, les procès intéressant des *incapables* (mineurs, interdits), des personnes morales publiques (État, départements, communes, établissements publics) ne sont pas soumis au préliminaire de conciliation ; 3° que l'objet du procès soit susceptible de transaction : ne sont pas susceptibles de transaction les affaires qui intéressent, notamment, l'état des personnes (désaveu de paternité, divorce, interdiction, etc.), l'ordre public ou les bonnes mœurs.

II. AFFAIRES DISPENSÉES DU PRÉLIMINAIRE DE CONCILIATION. — Un certain nombre d'affaires sont, en outre, dispensées de la tentative de conciliation ; parmi celles-ci on peut citer *notamment* : 1° les demandes qui *requièrent célérité*. C'est au Tribunal qu'il appartient d'apprécier si une demande a ou non ce caractère ; 2° les demandes formées contre plus de 2 défendeurs, encore qu'ils aient le même intérêt ; 3° les demandes *en matière de commerce*, même quand elles sont portées devant le Tribunal civil dans les arrondissements où il n'y a pas de Tribunal de commerce.

III. JUGE DE PAIX COMPÉTENT. — Le Juge de paix compétent pour la tentative de conciliation est, savoir : 1° en *matière personnelle et réelle*, celui du domicile du défendeur, ou de l'un des défendeurs s'ils sont plusieurs ; 2° en matière de *société civile*, tant que la société existe, le Juge de paix du lieu où elle est établie ; 3° en matière de *succession*, le Juge de paix du lieu où la succession s'est ouverte, en ce qui concerne du moins : les demandes *entre héritiers jusqu'au partage inclusivement*, les demandes intentées par les *créanciers* du défunt *avant le partage*, les demandes relatives à l'exécution des dispositions à cause de mort jusqu'au jugement définitif (art. 50, C. Proc. civ.).

IV. FORME, DÉLAI ET EFFETS DE LA CITATION. — Le délai de la citation en conciliation est de 3 *jours au moins* (art. 51, C. Proc. civ.) ; il est susceptible d'augmentation à raison des distances.

La citation est donnée par un huissier du canton du défendeur (*V.* CITATION, HUISSIER) ; elle doit énoncer sommairement l'objet de la conciliation (art. 52, C. Proc. civ.). La citation en conciliation interrompt la *prescription* et fait courir les *intérêts* ; le tout, pourvu que la demande en justice soit formée *dans le mois*, à dater du jour de la non-comparution ou de la non-conciliation.

V. FORMES DE LA TENTATIVE DE CONCILIATION. — Les parties doivent comparaître en personne devant le Juge de paix, ou, en cas d'empêchement, s'y faire représenter par un mandataire. Le demandeur peut expliquer et même augmenter sa demande ; le défendeur peut, de son côté, former celles qu'il jugera convenables : s'il y a conciliation, le procès-verbal qui sera dressé contiendra les conditions de l'arrangement ; dans le cas contraire, il mentionnera seulement que les parties n'ont pu se concilier. Les conventions des parties, insérées au procès-verbal, ont force d'*obligation privée*.

En cas de non-comparution de l'une des parties, il en est fait mention à la fois sur le registre du greffier et sur l'original ou la copie de la citation, sans qu'il soit besoin de dresser procès-verbal. Celle des parties qui ne comparaît pas est condamnée à une amende de 10 fr. de base, et toute audience lui est refusée jusqu'à ce qu'elle ait justifié du paiement de cette amende.

Si l'une des parties déférait le serment à l'autre, le Juge de paix le recevrait ou ferait mention du refus de le prêter.

VI. CONSÉQUENCES DE L'OMISSION DU PRÉLIMINAIRE DE CONCILIATION. — L'omission du préliminaire de conciliation, dans les cas où il est nécessaire, entraîne la *nullité* de l'assignation et de la procédure qui s'ensuivrait. Il est admis toutefois que cette nullité peut être couverte par le silence des parties et qu'elle ne peut être proposée pour la première fois en appel.

VII. PETITE CONCILIATION. — On appelle *petite conciliation* celle qui doit précéder l'introduction des affaires de *la compétence des Juges de paix*. Elle est imposée par la loi *dans toutes les causes*, excepté celles qui requièrent célérité et celles dans lesq. le défendeur serait domicilié hors du canton ou des cantons de la même ville. Dans les cas qui *requièrent célérité*, la citation ne doit être délivrée sans préliminaire de conciliation, qu'en vertu d'une *permission*, donnée sans frais par le Juge de paix sur l'original de l'exploit.

Les parties sont convoquées, à *la diligence du demandeur*, par le greffier de la Justice de paix, au moyen d'une lettre, appelée *avertissement*, qui est écrite sur papier timbré, expédiée par la poste sous bande scellée du sceau de la Justice de paix et affranchie.

S'il y a conciliation, le Juge de paix peut, *sur la demande des parties*, dresser procès-verbal des conditions de l'arrangement ; ce procès-verbal a force d'obligation privée.

CONCLUSIONS (*DROIT*). — Acte qui contient l'énonciation des prétentions émises devant un Tribunal par les parties en cause, avec les arguments invoqués à l'appui de ces prétentions.

CONCOMBRES (*CUIS.*). — Le concombre à la peau vert foncé ne se mange que cru, en salade ; le blanc se mange en salade, farci et à la sauce. Pour les employer, il faut les peler, les couper en 4 en ôtant toutes les graines, les tailler en grandes escalopes ovales, et les jeter dans l'eau fraîche pour les laver, les faire blanchir ensuite à l'eau bouillante salée pendant 5 min., les égoutter sans les rafraîchir (avoir bien soin d'éponger l'eau qu'ils peuvent encore contenir), les apprêter de différentes façons, à la crème, à la béchamel, à l'allemande, à la maître d'hôtel, à l'espagnole, en les laissant mijoter pendant 30 min. dans l'une de ces sauces. Pour les farcir, les peler, les couper en 2, enlever les graines et un peu de la chair à l'intérieur avec le manche d'une cuiller. Les remplir alors de farce cuite ou de godiveau, les paner légèrement de chapelure blonde, et les faire cuire dans une casserole avec un morceau de beurre frais et un peu de bouillon. Lorsqu'ils fléchissent sous les doigts, ils sont cuits ; les égoutter et les couvrir d'une sauce espagnole. On peut ne pas les paner, mais alors il faut les glacer en les dressant. Pour les préparer en salade, les peler et vider, les émincer en rond dans leur entier et aussi minces que possible, les saupoudrer de sel fin, et les laisser 2 heures dans leur assaisonnement, afin qu'ils rendent toute leur eau, les égoutter ensuite, les essuyer sur un linge et les assaisonner de poivre, d'huile, de vinaigre et d'un peu de poivre de Cayenne. Ainsi assaisonnés, ils sont servis avec le bœuf bouilli.

CONCOMBRE

Comment le préparer.

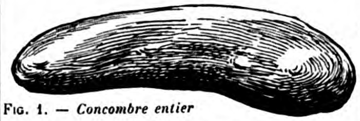


FIG. 1. — *Concombre entier*



FIG. 2. — *Couper en quatre parties et peluer.*



FIG. 3. — *Enlever les graines.*



FIG. 4. — *Pour farcir, vider et faire blanchir.*



FIG. 5. — *Pour la salade, couper en ronds.*

CONCORDAT. — *V.* FAILLITE.

CONCOURS AGRICOLES. — Il y a, chaque année, plusieurs concours agricoles en France. Le *concours général* se tient à Paris, provisoirement, en 2 sections : concours des animaux gras (de boucherie) et instruments agricoles en février (Grand Palais pour les animaux, esplanade des Invalides pour les instruments) ; concours des animaux reproducteurs, en juin (au Champ de Mars). Des primes en argent et des médailles sont, pour les expositions d'animaux, décernées par un jury nommé par le Ministre de l'Agriculture. Aucune récompense n'est donnée dans la catégorie des instruments. Le Ministère de l'Agriculture (s'adresser au 2ᵉ bureau de la Direction de l'Enseignement et des Services agricoles) tient gratuitement à la disposition des exposants des brochures contenant toutes les indications utiles sur la date à laquelle leur demande devra être envoyée au ministère, et les formalités à remplir. Pour cette date, on pourra aussi consulter le *Journal officiel*, les affiches de l'administration. Pour prendre part au concours, demander au ministère (bureau indiqué), ou, en province, à la préfecture ou à la sous-préfecture, l'imprimé dressé pour la catégorie de l'exposant (animaux ou machines), le remplir suivant les indications qu'il comporte (renseignements sur des machines, dimensions, prix de vente, lieu de fabrication, surface demandée pour l'exposition, etc.), et le retourner au ministère avec un engagement, établi sur papier timbré à 2 fr., de payer une indemnité variant de 1 à 15 fr. suivant l'objet ou l'animal, dans le cas où l'on renoncerait à exposer et où l'on négligerait d'en aviser le ministère 15 jours au moins avant la date fixée pour la réception des instruments et des animaux.

Les emplacements sont gratuits. Les dépenses des concours sont à la charge de l'État, qui couvre une partie des frais par le prix des entrées : 1 ou 2 fr. en général (5 fr. certains jours) et la vente des catalogues.

Il y a en outre un certain nombre de concours *centraux*, dont les frais sont supportés par les villes. Le lieu de ces concours (une dizaine), variable annuellement, est indiqué au *Journal officiel* et annoncé par affiches.... Un arrêté ministériel indique également les départements où seront décernées des *primes de culture* (prime d'honneur, prix culturaux, d'irrigation, d'horticulture, de petite culture). Se faire inscrire à la préfecture du département, à la sous-préfecture ou à la mairie de la commune, avant le 1ᵉʳ mars de l'année qui précède le concours, et joindre à la demande tous mémoires, plans, notes, pouvant éclairer le jury qui visitera en outre l'exploitation. Les récompenses de ces différents concours consistent en objets d'art (prime d'honneur), médaille (or, argent ou bronze), sommes d'argent. A ces concours sont aussi décernées des médailles d'honneur aux ouvriers ruraux français ou serviteurs à gages comptant plus de 30 années de bons services dans la même exploitation agricole (*V.* également MÉDAILLES).

Pour tous détails, s'adresser au ministère de l'Agriculture, aux préfectures et sous-préfectures.

Des concours *spéciaux* ont enfin lieu sur l'initiative des départements, d'associations agricoles, de COMICES AGRICOLES (*V.* ce mot). Se reporter également à l'article EXPOSITIONS, notamment pour les expositions d'*horticulture*. Pour les concours de chevaux, *V.* CONCOURS HIPPIQUES, COURSES, HARAS.

Concours d'animaux. — *V.* CONCOURS AGRICOLES, CONCOURS HIPPIQUES.

CONCOURS HIPPIQUES (*LÉGISL.*). Dans l'usage courant, on réserve ce nom aux épreuves organisées par la *Société hippique française* pour encourager le dressage des chevaux dits *de service* (de trait ou de selle). Ces épreuves, qui ont lieu à Paris au Grand Palais, en mars-avril, consistent en sauts d'obstacles, au cours desquels les chevaux y concourant sont notés. Les prix comprennent des médailles et des flots de rubans. Pour tous détails, s'adresser à la Société hippique, qui organise également des concours de même nature en province.

Le ministère de l'Agriculture favorise l'industrie chevaline : 1° par le concours dit *Concours central d'animaux reproducteurs des espèces chevaline et asine*, qui a lieu à Paris, généralement au Champ de Mars, en juin. Des catégories différentes sont établies pour les chevaux de races pur-sang, demi-sang, postières, de trait, pour l'espèce asine et les mulets. Ne sont admis à concourir que les animaux nés en France, exempts de vices rédhibitoires et âgés de 15 ans au plus ; pour les conditions spéciales aux races, consulter la brochure délivrée gratuitement par le ministère, les préfectures et dépôts d'étalons. Pour être admis à concourir, tout exposant devra adresser au ministère de l'Agriculture (direction des Haras, 2ᵉ bureau), avant la date fixée tous les ans au *Journal officiel*, dans les affiches et brochures, une déclaration écrite, établie pour chaque animal engagé, sur des formules imprimées qui sont délivrées par le ministère, les préfectures, les dépôts d'étalons (nom et adresse de l'exposant, catégorie de l'animal, son origine, son âge, etc., engagement de verser 50 fr. par place inoccupée), et certaines pièces qui varient selon la catégorie (certificat d'origine, déclaration du propriétaire, cartes de saillie, etc. ; consulter les brochures du ministère). Les frais de transport des animaux sont supportés par les exposants jusqu'à concurrence de 500 kil. (les Cᶦᵉˢ de chemin de fer consentent un tarif réduit, à condition de produire la lettre d'admission au concours, envoyée aux exposants par le ministère) ; les frais de transport au delà de 500 kil. sont remboursés aux exposants sur la présentation du récépissé du chemin de fer. Des fourrages sont livrés aux exposants, aux tarifs indiqués. Les avis portent la date à laquelle les animaux devront être amenés, et enlevés. Les récompenses consistent en médailles et en prix d'argent.

2° Des *concours de poulinières et pouliches* sont institués par le ministère, en province. Pour les conditions que doivent remplir les bêtes admises à concourir (âge : de 4 à 15 ans pour les juments et 3 ans pour les pouliches ; demi-sang ou trait léger, les juments et les pouliches doivent être issues d'un étalon, suitées de leur produit de l'année, issu d'un étalon, etc...), les pièces que doivent produire les propriétaires (cartes de saillies), etc., s'adresser au ministère, aux préfectures et aux dépôts d'étalons. Les prix consistent en sommes d'argent.

3° Dans certains départements, l'État accorde des primes de conservation (300 à 500 fr.), aux éleveurs s'engageant à conserver pendant au moins 4 ans leurs pouliches et à les employer à la reproduction. L'État accorde enfin des *primes de dressage* aux chevaux nés et élevés en France, âgés de 3 à 5 ans · les épreuves ont lieu pour chevaux attelés ou montés (joindre à la demande d'engagement les papiers d'origine), et des *primes de chevaux de selle* de même nature. Prix en espèces (*V.* d'autre part COURSES, HARAS).

CONCUSSION (*DROIT*). — La concussion consiste dans le fait, par certains fonctionnaires ou agents, d'ordonner, de percevoir, d'exiger ou de recevoir ce qu'ils *savaient* n'être pas dû ou excéder ce qui était dû : pour *droits, taxes, contributions, deniers ou revenus salaires ou traitements*.

Les *fonctionnaires* et les *officiers publics* qui se rendent coupables de concussion sont passibles de la *réclusion*, et leurs *commis* ou *préposés*, d'un *emprisonnement* de 2 à 5 ans, lorsque la totalité des sommes indûment exigées ou reçues, ou dont la perception a été ordonnée, a été *supérieure à 300 fr.* Toutes les fois que la totalité de ces sommes n'excédera pas 300 fr., la peine sera d'un emprisonnement de 2 à 5 ans pour les fonctionnaires et officiers publics, et de 1 à 4 ans pour leurs commis ou préposés. Les coupables sont, en outre, condamnés à une amende, qui peut varier entre le 1/4 et le 1/12 des restitutions et dommages-intérêts (art. 174, C. pénal).

Certaines peines *accessoires* peuvent aussi être prononcées.

CONDITION. — *V.* OBLIGATIONS.

CONDUCTEURS. — AUTOMOBILES. — Le conducteur doit être porteur d'un certificat de capacité qu'il est tenu de présenter à toute réquisition, ainsi que le récépissé de déclaration de son véhicule. Il doit entretenir en bon état les principaux appareils de sûreté, direction et freinage, rester toujours maître de sa vitesse et ralentir à tout besoin jusqu'à la vitesse d'un homme au pas. Observer les diverses réglementations relatives à la vitesse. Signaler son approche à son de trompe, être muni à l'avant d'un feu blanc et d'un feu vert et ne jamais quitter son véhicule sans avoir pris toutes précautions pour éviter les accidents, toute mise en route inopinée et pour supprimer le bruit du moteur. Les plaques et numéros de la voiture doivent toujours être très visibles et il doit se soumettre à tous autres règlements de roulage.

VOITURES. — Les conducteurs doivent se tenir constamment à portée de leurs chevaux et de leurs voitures, n'occuper qu'un seul côté des rues ou routes, le côté droit dans la direction qu'ils suivent, se ranger devant les autres voitures ; ils doivent être munis d'une lanterne allumée après le coucher du soleil, avoir une plaque à leur voiture si ce n'est une voiture particulière ; ils sont responsables des dommages aux routes ou à leurs dépendances ; ils doivent s'arrêter à toute réquisition des agents de l'autorité. Les municipalités peuvent réglementer sur leur propre territoire la conduite des chevaux à l'abreuvoir, le nombre de chevaux qu'une même personne peut conduire, défendre de faire galoper dans les rues, etc. Tout propriétaire est responsable des amendes, dommages et frais de réparation prononcés contre

celui qu'il a préposé à la conduite de sa voiture ou de ses chevaux. V. Route (code de la).

CONDUITS DE FUMÉE. — Les conduits de fumée sont construits en briques ou en poteries.

Conduits en briques ordinaires. — Faits en briques à plat, ont 0 m. 11 d'épaisseur de parois dans tous les sens, la languette entre deux conduits ayant la même dimension. Il faut absolument éviter que deux conduits communiquent entre eux. A chaque foyer il faut un conduit. La section obtenue de cette façon est rectangulaire (fig. 1).

Les conduits en *briques cintrées* ont au contraire une section circulaire (fig. 2).

CONDUITS DE FUMÉE

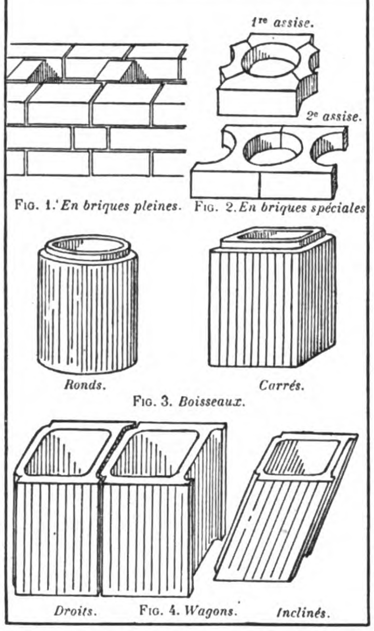


Fig. 1. *En briques pleines.* Fig. 2. *En briques spéciales.*

Ronds. *Carrés.* Fig. 3. *Boisseaux.*

Droits. Fig. 4. *Wagons.* *Inclinés.*

Conduits en poteries. — Celles-ci sont appelées *boisseaux* (fig. 3) quand elles sont destinées à être *adossées* contre les murs et recouvertes d'un enduit en plâtre, elles sont soutenues par des ceintures en fer feuillard, scellées dans les murs et placées env. tous les mètres. Les boisseaux sont fabriqués par bouts de 0 m. 33 de haut. Les sections courantes sont 0 m. 19 × 0 m. 22 et 0 m. 22 × 0 m. 25, leur épaiss. est de 3 à 4 cm. D'autres poteries destinées à être *engagées* dans les murs et devant se *liaisonner* avec la maçonnerie sont appelées *wagons* (fig. 4), leur section extérieure affecte la forme d'un D. On les trouve par bouts de 0 m. 20 de haut., leur épais. est de 5 à 6 cm. — V. Souches.

CONFÉRENCES. — V. Réunions.

CONFESSION (*CULTE CATH.*). — Sacrement ayant pour objet l'aveu et pour effet la remise des fautes. La confession est obligatoire, au moins une fois l'an, au moment de la communion pascale (V. Communion) ; elle doit précéder, en outre, l'administration de tous les autres sacrements, ceux-ci devant être reçus par les fidèles lorsqu'ils sont en état de grâce ; aussi, dans certains cas, est-il nécessaire de fournir un billet de confession — pour un mariage, par exemple ; cette nécessité est justifiée par le fait que le choix du confesseur est absolument libre et que la production du billet de confession prouve seule l'accomplissement de l'acte obligatoire.

Se présenter à la confession dans une tenue modeste et une attitude recueillie. Appeler le confesseur « mon père ».

CONFIANCE (*ABUS DE*). — V. Abus de confiance.

CONFIRMATION (*RELIG. CATH.*). — Dernier rite de l'initiation chrétienne ; l'administration en est strictement réservée à l'évêque du diocèse ou à un autre évêque délégué par lui. Chez nous, la confirmation se confère seulement aux enfants ayant fait leur première communion solennelle (V. Communion). A cette fin les évêques parcourent ch. année une partie de leur diocèse, en « tournée de confirmation ».

CONFISCATION (*DROIT*). — En matière criminelle et correctionnelle, les tribunaux peuvent (*mais seulement dans les cas formellement prévus par la loi*) prononcer la confiscation : soit du *corps du délit*, quand la propriété en appartient au condamné (par ex., le gibier colporté en temps prohibé) ; soit des *choses produites par le délit* (objets contrefaits, tabac de contrebande, etc.) ; soit de celles qui ont servi ou qui ont été destinées à le commettre (engins de chasse ou de pêche prohibés).

Les tribunaux de simple police peuvent aussi (*mais également dans les seuls cas qui ont été expressément déterminés par la loi*) prononcer la confiscation, soit des choses saisies en contravention, soit des choses produites par la contravention, soit des matières ou instruments qui ont servi ou étaient destinés à la commettre (art. 470 C. pénal).

CONFISERIE DOMESTIQUE. — Pralines. — Prendre 500 gr. d'amandes douces ou de pistaches, les mettre au feu dans un poêlon de cuivre avec autant de sucre et un demi-verre d'eau. Lorsque les amandes pétillent assez fort, retirer le poêlon du feu, remuer avec une cuiller de bois jusqu'à ce que le sucre soit figé et devienne granuleux comme du sable. Retenir les amandes, remettre le sucre sur le feu avec un demi-verre d'eau et le faire bouillir jusqu'à ce qu'il sente le cuit. Mettre les amandes dans le sucre, retirer du feu et remuer les amandes en leur faisant prendre le plus de sucre possible. Les retirer, faire à nouveau cuire du sucre comme ci-dessus, remettre et retourner les amandes : le faire une 3e fois si on ne les juge pas assez grosses. Les poser séparément sur du papier et les laisser refroidir.

Fleurs d'oranger (ou violettes) pralinées. — Échauder à l'eau bouillante des pépins de fleurs d'oranger (ou des violettes). Les jeter ensuite dans du sucre cuit jusqu'à consistance épaisse et les laisser bouillir jusqu'à ce que le sucre soit redevenu épais comme auparavant. Retirer du feu, remuer jusqu'à granulation du sucre et retirer les fleurs à la main dès que la température sera assez basse pour la supporter. Faire sécher séparément sur du papier.

Pastilles de fleurs d'oranger. — Couper fin des pétales de fleurs d'oranger, les verser dans un poêlon où l'on a fait cuire du sucre jusqu'à consistance gluante et continuer à faire cuire le sucre jusqu'à ce qu'il pende en larmes au bout de la cuiller. Huiler légèrement une plaque de marbre et verser de place en place de petites plaques de sucre qui se congèlent en pastilles. Réchauffer le sucre de temps en temps pour qu'il continue à couler. Les pastilles n'adhèrent pas au marbre : elles sont d'un prix de revient très bas et se conservent longtemps. On peut opérer de même avec des violettes.

Dragées aux amandes. — Pour faire soi-même des dragées, avoir un poêlon en cuivre non étamé à fond rond pour qu'aucune amande ne se loge dans les angles. On peut à volonté monder les amandes ou laisser la pellicule. Placer les amandes ou noisettes ou pistaches dans le poêlon, y verser un peu de gomme dissoute dans l'eau, mais assez épaisse, puis y couler un sirop de sucre parfumé ; pendant ce temps, tenir le poêlon au-dessus du feu en le remuant sans cesse dans tous les sens ; remettre du sirop jusqu'à ce que chaque amande soit recouverte de sucre, le feu ayant fait évaporer l'eau. Mettre un peu d'amidon qui blanchit les dragées, puis un peu de gomme, puis du sirop de sucre ; ne pas cesser de remuer en tous sens et ne se servir du feu que juste assez pour sécher les sirops, sans rien cuire. L'addition du sirop de sucre se répète autant de fois qu'il est nécessaire pour donner de la grosseur et on intercale ce que l'on juge nécessaire de couches légères d'amidon et de gomme. Les oscillations de la bassine ne doivent pas cesser. Si l'on veut lisser les dragées, il faut ajouter successivement des couches de sirop froides et chaudes, puis faire sécher à l'étuve. On peut faire griller les amandes avant de commencer l'opération, ce qui donne à la dragée un goût particulier.

Dragées à la liqueur. — Tasser de l'amidon dans une boite plate en fer et y pratiquer de petits creux de la grosseur d'un haricot. Remplir chacun de ces creux avec quelques gouttes de liqueur prise dans un compte-goutte. Chauffer légèrement pour qu'il se forme une légère croûte sur la liqueur, saupoudrer de poudre de gomme et de sucre pour renforcer cette croûte qui finit par devenir maniable et qu'on traite ensuite comme les amandes ou les pistaches dans un poêlon (V. ci-dessus).

Sucre d'orge. — Faire cuire du sucre dans un peu d'eau (un verre d'eau pour 1 kg. de sucre) et l'amener doucement jusqu'à ce qu'il jaunisse très faiblement ; le surveiller très attentivement, car quelques bouillons de plus en feraient du caramel. Quand il est à point, le verser dans des moules ou sur des plaques légèrement huilés.

Sucre de pomme. — Procéder comme ci-dessus en remplaçant l'eau par du jus de pomme, mais ne pas laisser la cuisson du sucre dépasser le grand boulé. — V. Sirop de sucre.

CONFITURES (*ÉCON. DOM.*).

Conseils généraux. — *Récipients pour la cuisson.* — N'employer que des vases de cuivre non étamés — bassine ou chaudron. Les autres récipients sont dangereux (éclats d'émail, de terre, de vernis, mauvais goût aux confitures). Dès que la cuisson est à point, ne pas laisser séjourner la confiture dans la bassine (danger du vert-de-gris), mais la verser bouillante dans les pots qu'on aura à sa portée.

Combustible à employer. — Bois ou charbon, en feu bien soutenu (la couleur des fruits rouges se conserve mieux).

Cuisson. — Quand les confitures sont sur le feu, ne pas les quitter et les remuer de temps à autre avec une écumoire en cuivre. ‖ N'écumer qu'une seule fois et au moment de verser dans les pots.

Remplissage des pots. — Ne pas craindre de verser la confiture bouillante dans les pots et bien remplir ceux-ci (en refroidissant, la confiture se tasse). Laisser refroidir (8 à 10 j.) et dans chaque pot appliquer sur la confiture une rondelle de papier fin trempée dans de l'eau-de-vie et non dans de l'esprit-de-vin. Recouvrir le pot d'un papier fort bien tendu et solidement ficelé.

Moisissures. — En cas de moisissures, déboucher les pots, enlever avec soin les parties moisies, appliquer une nouvelle rondelle de papier imbibée d'eau-de-vie et boucher avec un nouveau papier fort. Placer les pots en lieu sec et aéré ; éviter de les enfermer dans une armoire.

Pour prévenir la moisissure : laisser au remplissage, au-dessus de chaque pot, un léger espace vide ; combler celui-ci au moyen d'une couche de confiture semblable à celle que contient le pot, mais ayant cuit plus longtemps et d'une durée de conservation plus longue. En cas de fermentation : soumettre les confitures à une nouvelle cuisson et ajouter du sucre. Les fruits étaient insuffisamment cuits, par conséquent aqueux ou acides. N'utiliser qu'un sucre très raffiné, par conséquent sucrant bien, sucre de canne de préférence au sucre de betterave et sucre en pain plutôt que sucre cassé mécaniquement ou sucre en poudre.

Confiture à point. — Pour reconnaître si la confiture est cuite à point : 1° laisser tomber dans un verre d'eau une goutte de la confiture bouillante ; si celle-ci se délaie, elle est insuffisamment cuite ; si elle atteint le fond et si deux bulles d'air remontent à la surface, la cuisson est parfaite ; 2° saisir et écraser une goutte entre le pouce et l'index ; si elle forme filet entre les doigts écartés, la cuisson est à point ; 3° il en est de même, si un peu de confiture versée dans une assiette froide ne coule pas et se fige.

Nettoyage des pots. — Pour éviter que les confitures tournent, s'aigrissent ou moisissent, procéder comme suit au nettoyage des récipients qui les contiendront (le manque de propreté de ces derniers étant presque toujours la cause des accidents signalés) : 1° tremper les pots dans de l'eau à 50° env. ; 2° les placer ensuite pendant 5 min. dans de l'eau en pleine ébullition ; 3° les retirer avec une pince en bois et les mettre à égoutter et à sécher en les retournant sur une feuille de papier propre ; ne jamais les essuyer.

CONFITURES



Fig. 1. *Lavage des pots à l'eau bouillante.*

Fig. 2. — *Bassine de cuivre.*

Fig. 3. *Bien remplir le pot.*

Fig. 4. *Imbiber d'eau-de-vie les rondelles de papier à couvrir la confiture.*

Fig. 5. *Eau-de-vie.*

Fig. 6. *Fixer soigneusement la couverture du pot.*

Fig. 7. *Enlever les moisissures qui peuvent se produire.*

Fig. 8. *Employer le sucre en pain de préférence.*

Fig. 9. *La confiture cuite à point, tombe au fond d'un verre d'eau sans se délayer.*

Procédé rapide et parfait pour recouvrir les pots. — Pour recouvrir les pots, on peut encore utiliser des rondelles de papier blanc qu'on trempe dans du lait non bouilli ; ces rondelles, d'un diamètre sensiblement supérieur à celui des récipients, sont appliquées sur ceux-ci, de telle sorte qu'elles en dépassent les bords. Faire adhérer soigneusement le papier, en rabattant ce qui en dépasse sous les rebords du pot et laisser sécher. Le papier durcit, se parchemine et forme corps avec le récipient ; inutile de ficeler. Ce procédé a l'avantage de la rapidité.

Recettes de confitures. — V. Abricots, Ananas, Angélique, Cassis, Citrouille, Cynorrhodon, Cerises, Châtaignes, Coings, Fraises, Framboises, Groseilles, Melon, Miel, Merises, Mûres, Oranges, Pêches, Poires, Pommes, Potiron, Prunes, Raisiné, Rhubarbe, Roses, Tomates.

CONFLITS (TRIBUNAL DES) (*LÉGISL.*). — Tribunal chargé d'assurer la réalisation du principe de la séparation des deux pouvoirs : administratif et judiciaire.

Composition. — Le tribunal des conflits comprend 9 membres : le Ministre de la Justice, président ; 3 conseillers d'État en service ordinaire et 3 conseillers à la Cour de cassation, élus les uns et les autres par leurs collègues (soumis à la réélection tous les 3 ans, ils sont indéfiniment rééligibles) ; 2 membres élus par la majorité des autres juges désignés ci-dessus (2 membres *suppléants* sont d'ailleurs élus de la même façon).

Ils ne peuvent délibérer valablement qu'au nombre de 5 membres présents au moins.

Les fonctions du ministère public sont exercées par 2 Commissaires du Gouvernement, désignés chaque année par le Président de la République et choisis, l'un parmi les maîtres des requêtes au Conseil d'État, l'autre parmi les membres du parquet de la Cour de cassation. Deux commissaires suppléants sont désignés de la même manière.

Un secrétaire est nommé par le Ministre de la Justice.

En fait le Ministre ne préside jamais. Il est remplacé par le *vice-président*, élu au scrutin secret et à la majorité absolue des voix.

Seuls les Préfets peuvent élever un conflit. Exception est

faite toutefois pour les Préfets maritimes, les Gouverneurs des colonies, le Résident de Tunisie, dans la limite du territoire qu'ils administrent. Un Ministre peut donner l'ordre à un Préfet d'élever un conflit ; il ne peut l'élever lui-même.

CONFRÉRIE (*RELIG. CATH.*). — Groupement facultatif de fidèles, approuvé par l'autorité ecclésiastique, pour un but de piété ou de charité. Chacune a son règlement, ses président, secrétaire, trésorier, ses réunions plus ou moins régulières, ses rites d'admission, etc. Certaines confréries ont le droit de s'affilier d'autres groupements analogues, on les appelle des archiconfréries. Certaines se trouvent dans la plupart des paroisses et maisons d'éducation religieuses, comme les Enfants de Marie ; parmi les confréries les plus répandues, figurent celles du *Saint Sacrement*, des *M res chrétiennes*, du *Rosaire*, du *Scapulaire du Carmel*, etc.

CONFUSION (*DROIT*). — Toutes les fois qu'une même personne se trouve à la fois créancière et débitrice de la même dette, il y a extinction de cette dette par confusion (art. 1300, C. civ.).

La confusion se produira, *par exemple*, si *Pierre*, étant créancier de *Paul* d'une somme de 1 000 fr. ,*Paul* vient à décéder, laissant *Pierre* pour seul héritier ou pour légataire universel, et que ce dernier accepte *purement et simplement* la succession qui lui est échue ou le legs qui lui est fait. Dans le cas où *Paul* laisserait plusieurs héritiers ou légataires universels, la confusion n'aurait lieu que pour la *partie* recueillie par *Pierre* dans la dette.

La confusion qui s'opère dans la personne du débiteur principal profite à ses cautions. Au contraire, celle qui s'opère dans la personne de la caution n'entraine point l'extinction de l'obligation principale.

Exemples : *Pierre* doit 1 000 fr. à *Paul*, et *Louis* a cautionné la dette de *Pierre* ; si *Pierre* hérite de *Paul*, sa dette est éteinte et *Louis* la caution, est déchargé ; si c'est *Louis* qui hérite de *Paul*, *Pierre* reste tenu de sa dette vis-à-vis de *Louis, héritier de Paul*.

La confusion qui s'opère dans la personne du créancier, ne profite à ses *co-débiteurs solidaires* que pour la *portion* dont il était débiteur.

Exemple : *Pierre*, *Louis* et *Jean* doivent solidairement à *Paul* une somme totale de 1 500 fr., à *répartir entre eux par portions égales* ; si *Paul* décède, laissant *Pierre* pour seul héritier, *Louis* et *Jean* resteront débiteurs de 1 000 fr. vis-à-vis de *Pierre*, en *sa qualité d'héritier de Paul*.

Confusion des peines. — *V.* PEINES.

CONGÉ DE BAIL. — Quand il y a lieu à congé, l'obligation de le donner concerne autant le locataire qui veut quitter les lieux que le propriétaire qui veut les reprendre. Une fois qu'il a été signifié, il lie les deux parties et met fin au bail. Il peut être donné verbalement, mais il est touj. prudent de le constater par écrit et en double. Le cas le plus simple est celui où le propriétaire ou le locataire déclare, sur la quittance du terme, qu'il donne ou accepte le congé. Le congé donné par lettre missive n'est obligatoire que lorsqu'il est certain que celui à qui il a été donné dans cette forme l'a accepté. Le congé ne peut être donné qu'en observant les usages des lieux. Lorsque le congé est donné par un acte séparé du bail, il est soumis à un droit fixe d'enregistrement de 3 fr. 60.

Acceptation de congé sur quittance de loyer : « J'accepte le congé que me donne M... de la présente location pour le... (indiquer la date »).

Acceptation séparée (locataire) : « Je soussigné, locataire de... (étage, rue, numéro), appartenant à M..., accepte le congé qui m'a été donné par M... pour le terme de... (signature et date). »

Acceptation séparée (propriétaire) : « Je soussigné, propriétaire de la maison sise (rue, numéro), accepte le congé qui m'a été donné par M... de (lieux qu'il occupe), pour le terme de... (signature et date). »

Congé fait double : « Entre les soussignés N... d'une part et X... d'autre part, il a été convenu que : N... donne congé à X... qui l'accepte du (local) qu'il occupe à... (adresse), pour le terme de..., époque à laquelle X... s'oblige à vider les lieux remettre les clefs et justifier à N... du paiement de ses contributions pour l'année courante, sous réserve par N.. de faire faire les réparations locatives et de réclamer les loyers qui seraient dus le jour de la sortie. Fait double à... (date et signatures). » — *V.* LOUAGE, LOYERS (LOI SUR LES).

Congé (Défaut de) — *V.* JUGEMENT.

CONGESTION (*MÉD. PRAT.*). — État d'engorgement par le sang artériel ou veineux, d'un tissu ou d'un organe.

Dans la congestion active il y a afflux de sang rouge ou artériel et dilatation des capillaires; dans la congestion passive, il y a rétention de sang veineux ou noir, dilatation des veines et souvent œdème (*V.* ce mot), *exemple* : la période d'asystolie (*V.* ce mot), des maladies initiales du cœur.

Il faut soigner les causes ; pour dégorger les tissus : sangsues, ventouses simples ou scarifiées, mouchetures, saignée, séton, etc... Médicaments à l'intérieur : ergotine, digitale, hamamélis, hydrastis, sur les indications du médecin. Congestion des organes, *V.* CERVEAU, FOIE.

CONGRÉGATIONS. — Au point de vue civil, les congrégations sont des associations de personnes qui, se proposant un but religieux, s'engagent, par vœux, à vivre en commun, dans une même maison conventuelle, sous l'empire des mêmes règles. Le principe de la législation actuelle est contenu dans la loi du 1er juillet 1901, qui stipule qu'aucune congrégation ne peut se constituer sans une *autorisation légale*, et indique le mode de fonctionnement des congrégations ainsi autorisées. Une transformation importante de ce régime a été apportée par la loi du 7 juillet 1904, par laquelle a été ordonnée la suppression des congrégations *autorisées* ayant l'*enseignement* pour objet exclusif ; cette loi a été modifiée par celle du 29 mars 1910 en ce qui concerne la liquidation de ces congrégations. Quant aux congrégations *non autorisées*, elles doivent en principe être dissoutes selon les règles établies par la loi du 1er juillet 1901, modifiée par celle du 29 mars 1910, mais, dans la pratique, de grandes tolérances sont apportées à l'application de la loi.

Pour toutes les questions relatives aux congrégations existantes ou à établir, on s'adressera utilement soit au ministère de l'Intérieur, soit à la préfecture du département, soit enfin au secrétariat de l'archevêché ou de l'évêché.

CONGRÈS. — On appelle congrès une réunion de personnes venues d'un même pays, ou de pays divers, pour examiner en commun certaines questions d'intérêt collectif. Il y a des congrès politiques, scientifiques, etc. La réglementation des congrès est la même que celle des RÉUNIONS (*V.* ce mot).

CONJOINT. — *V.* DIVORCE, DONATIONS, MARIAGE, SÉPARATION DE CORPS, SUCCESSION.

CONNAISSEMENT. — *V.* CHARTE-PARTIE.

CONSEIL D'ARRONDISSEMENT. — Le Conseil d'arrondissement se compose d'un membre par canton, et de 9 au moins pour l'arrondissement. Si ce nombre n'est pas atteint, un décret désigne les cantons qui éliront 2 conseillers. Les conseillers sont nommés pour 6 ans et renouvelés par moitié tous les 3 ans. Mêmes conditions d'élection que pour le Conseil général. Les contestations sont jugées par le Conseil de Préfecture, sauf recours devant le Conseil d'État. Pas de Conseil d'arrondissement à Paris.

SESSIONS. — Le Conseil d'arrondissement est convoqué par le Préfet, qui détermine l'époque et la durée de la session. Celle-ci est divisée en deux périodes, précédant et suivant la session d'août du Conseil général. Le Conseil d'arrondissement peut aussi avoir des sessions extraordinaires. Il élit son bureau (un président, des vice-présidents, des secrétaires). Le Sous-Préfet a entrée au Conseil. Les séances ne sont pas publiques, mais tout habitant peut prendre connaissance des décisions votées.

ATTRIBUTIONS. — Dans la première partie de la session, le Conseil d'arrond. délibère sur les réclamations auxquelles donne lieu la fixation du contingent de l'arrond. dans les contributions directes, et les demandes en réduction des communes. Ses délibérations n'ont que la valeur de vœux. Dans la seconde partie, il répartit entre les communes les contributions directes. Il peut en outre être appelé, dans certains cas, à donner son avis ; la loi l'exige même en matière de changement de circonscription de l'arrond., ces communes, de classement des chemins de grande communication, etc.... Les vœux politiques lui sont interdits. Les conseillers ont quelques fonctions personnelles ; ils peuvent être désignés pour remplacer le Sous-Préfet, ils font partie du Conseil de revision et sont électeurs sénatoriaux....

FONCTIONS. — Les fonctions de conseiller d'arrondissement sont gratuites, toutefois les conseillers d'arrond. ne remplissant pas en même temps les fonctions de sénateurs ou de députés peuvent recevoir sur le budget ordinaire du département une indemnité de déplacement lorsque, pour se rendre à la session du Conseil d'arrond., ils doivent se transporter à plus de 2 kil. de leur résidence ; il peut leur être également alloué pendant la session une indemnité de résidence ; ils ont enfin droit au remboursement des frais résultant de l'exécution des mandats spéciaux dont ils sont chargés par le Conseil d'arrond. (se reporter à l'art. 38 de la loi du 27 février 1912).

Conseil d'enquête. — Sorte de juridiction spéciale à l'armée ne prononçant pas de sentences exécutoires, mais émettant des avis ne pouvant être modifiés que dans un sens favorable au militaire enquêté. Les Conseils d'enquête ont à se prononcer pour : 1° la réforme des officiers de l'armée active ; 2° la révocation des officiers de réserve et de la territoriale ; 3° la cassation ou rétrogradation des sous-officiers rengagés et la révocation ou la mise à la retraite d'office des sous-officiers commissionnes.

L'officier est traduit devant un Conseil d'enquête sur l'ordre spéciale du Ministre de la Guerre ; il peut choisir un défenseur. Le Conseil d'enquête est composé de 5 membres, il est constitué par le général commandant la région.

L'envoi d'un sous-officier devant un Conseil d'enquête est prononcé par le général commandant la région. La procédure est analogue à celle suivie pour les officiers.

Conseil d'État. — EN QUELS CAS S'Y ADRESSER. — Le Conseil d'État doit être consulté dans de très nombreuses catégories d'affaires administratives, ex. : créations d'établissements congréganistes, changements apportés à la circonscription territoriale des communes, emprunts communaux les plus importants, concessions de mines, exécution des tramways, création d'octrois, approbation de certaines taxes et surtaxes d'octroi, la création des tribunaux de commerce et des Conseils de prud'hommes, les changements de noms, etc.

Les pourvois contre des décisions des tribunaux administratifs sont introduits par l'intermédiaire d'un avocat au Conseil d'État et à la COUR DE CASSATION (*V.* ce mot).

Conseil d'État (Auditeur au). — RECRUTEMENT. — Le recrutement des auditeurs de 2e classe au Conseil d'État se fait chaque année, au moyen d'un concours, dont la date est indiquée par une insertion faite trois mois à l'avance au *Journal officiel*. Dans les 20 jours qui suivent l'insertion, les candidats doivent faire le dépôt de leurs pièces justificatives (*V.* plus loin), soit au secrétariat du Conseil d'État, à Paris, soit au secrétariat de la préfecture de leur résidence.

Ils doivent être Français, jouir de leurs droits civils et politiques, avoir satisfait aux obligations de la loi militaire, avoir plus de 21 et moins de 26 ans. PIÈCES A FOURNIR : acte de naissance sur timbre ; casier judiciaire ayant moins de 6 mois de date ; certificat d'exemption ou d'accomplissement du service militaire ; diplôme ou brevet, d'après liste ci-après.

TITRES EXIGÉS : soit licence en droit, ès lettres ou ès sciences, soit diplôme de l'École des Chartes, soit certificat de sortie d'une des Écoles suivantes : Polytechnique, Nationale des Mines, Nationale des Ponts et Chaussées, Centrale des Arts et Manufactures, Forestière, Spéciale Militaire ou Navale, soit enfin brevet d'officier des armées de terre ou de mer. La liste des candidats admis à concourir est dressée et arrêtée par le vice-président du Conseil d'État, assisté des présidents de section, 15 j. avant l'ouverture du concours ; elle est soumise à l'approbation du Garde des Sceaux. Les candidats admis ou non à concourir sont avisés individuellement du résultat de leur demande.

CONCOURS. — Il se passe devant un jury composé de 3 conseillers d'État et de 2 maîtres des requêtes.

Matières du concours. — Principes de droit politique et constitutionnel. Principes généraux du droit des gens. Principes généraux du droit civil français et de l'organisation judiciaire de la France. Organisation administrative et matières administratives. Économie politique.

Deux sortes d'épreuves. — 1° Épreuves préparatoires : composition écrite sur un sujet relatif au droit public ou à la législation administrative, et exposé oral d'un quart d'heure ; 2° épreuves définitives : composition roulant sur l'application des matières du programme à une affaire déterminée ou à une question spéciale. Examen oral de 45 min. sur les matières du programme.

Les candidats admis sont nommés pour une première période de 4 ans, renouvelable une seule fois pour un temps égal. Les auditeurs de 2e classe ayant dépassé 33 ans ne peuvent être nommés à la 1re classe. Éliminés de la carrière, ils peuvent être appelés aux fonctions suivantes : Commissaire du Gouvernement près le Conseil de préfecture de la Seine ; Sous-Préfet ou Secrétaire général de préfecture de 1re et 2e classe ; Substitut du Procureur de la République dans un tribunal de 1re classe.

Les auditeurs de 2e classe promus à la 1re suppléent les maitres de requêtes, étudient les dossiers et préparent les rapports qui serviront de bases aux décisions à intervenir. Ils sont normalement, après quelques années d'exercice, promus maitres des requêtes ou dirigés sur les grandes administrations ; c'est parmi eux que, dans la plupart des cas, les Ministres prennent leurs chefs de cabinet.

CONSEILS. — Excellente carrière pour les jeunes gens ayant de la fortune et désireux de se lancer dans les hautes sphères de l'administration et de la politique. Exige des débuts extrêmement laborieux, beaucoup de tact, de persévérance et de volonté. Souplesse et don des gens absolument indispensables.

HIÉRARCHIE. — Le Conseil d'État comprend : 1 vice-président, 5 présidents de section, 32 conseillers en service ordinaire, 1 secrétaire général, maitre des requêtes, 40 maitres des requêtes, 18 auditeurs de 1re classe, 18 auditeurs de 2e classe.

Les conseillers d'État en service extraordinaire (hauts fonctionnaires délégués temporairement pour représenter les Administrations publiques) n'ont pas de traitement.

RETRAITE. — Les membres permanents du Conseil d'État peuvent, après 30 ans de services et à 60 ans d'âge, demander la liquidation de leur pension de retraite. Ils versent à cet effet le 20e de leurs appointements à la Caisse nationale des retraites civiles. — *V.* PENSIONS.

Les conseillers d'État en service extraordinaire ne bénéficient pas de cette mesure.

Conseil de discipline — *V.* DISCIPLINE.

Conseil de famille. — *V.* ÉMANCIPATION, INTERDICTION, TUTELLE, MARIAGE.

Conseil de guerre. — Réunion de généraux et chefs militaires qui, en guerre ou dans des circonstances graves, délibèrent sur les mesures à prendre.

Conseils de guerre. — *V.* JUSTICE MILITAIRE.

Conseil de Préfecture (*LÉGISL.*). — Le Conseil de Préfecture se compose de 3 ou 4 conseillers, suivant l'importance du département. Les conseillers sont nommés et révocables par décret. Ils ont un costume officiel. Pour être nommé, il faut : 1° avoir 25 ans ; 2° être licencié en droit ou avoir, pendant 10 ans, rempli des fonctions rétribuées dans l'ordre judiciaire ou administratif, ou avoir été, pendant ce même délai, membre d'un Conseil général ou Maire. « Les postes de conseillers de Préfecture sont répartis en classes, d'après l'importance du département. Après 5 ans de services dans la même classe, les conseillers de Préfecture peuvent être nommés sur place à la classe supérieure (*V. le décret du* 19 *octobre* 1911, *Journal Officiel* du 21). » Un décret désigne, chaque année, un conseiller chargé de remplacer le Préfet, le cas échéant, en qualité de vice-président du Conseil de Préfecture. Le Conseil ne peut siéger si les membres ne sont au nombre de 3, président compris, mais il peut se compléter par l'adjonction d'un Conseiller général. Le secrétaire général de la Préfecture exerce les fonctions du ministère public auprès du Conseil de préfecture. Un *secrétaire-greffier*, choisi parmi les employés de Préfecture, est nommé par le Préfet. Les séances du Conseil de préfecture statuant sur les affaires contentieuses sont publiques.

ATTRIBUTIONS. — 1° CONTENTIEUSES. — La juridiction du Conseil de Préfecture s'étend au département. Elle est déterminée par le lieu où se sont passés les faits litigieux.

Sa compétence est limitativement fixée par les lois. Il juge les recours en matière de contributions directes, les demandes en indemnité en raison de fouilles, le contentieux des ventes des domaines nationaux ; il tranche les difficultés résultant de l'exécution des marchés de travaux publics ou des dommages qu'ils occasionnent ; il reçoit les oppositions des voisins contre les autorisations d'établissements dangereux ; juge les réclamations relatives au partage de jouissance des communaux, les conflits entre le département et les communes à propos de l'entretien des aliénés, les recours contre les arrêtés des Maires sur les logements insalubres, etc.... Il est compétent en matière de contentieux électoral des Conseils d'arrondissement, des Conseils municipaux, des élections aux Conseils de prud'hommes et des délégués mineurs. Il règle les comptes des receveurs des communes, des octrois, des associations syndicales de propriétaires, etc....

2° RÉPRESSIVES. — Les particuliers peuvent être traduits devant le Conseil de Préfecture pour la répression de contraventions relatives à la grande voirie (détérioration des routes), à la police du roulage, à la conservation des digues, à la police des carrières, aux servitudes militaires. Le Conseil de Préfecture ne peut condamner qu'à des amendes ou ordonner la destruction des ouvrages faits en contravention.

PROCÉDURE. — Deux procédés pour introduire une instance devant le Conseil de Préfecture : 1° lui adresser une requête (contenant les noms, professions, domiciles du demandeur et du défendeur, l'objet de la demande et l'énonciation des pièces jointes), sur papier timbré (sauf en matière électorale et de contributions directes pour les cotes au-dessous de 30 fr.), accompagnée de copies certifiées conformes par le requérant et destinées à être notifiées aux parties en cause ; 2° ou agir par ministère d'huissier, qui signifiera un exploit au défendeur. Le second procédé est plus onéreux, les frais de signification étant à la charge du demandeur. L'instruction de l'affaire se poursuit en chambre du Conseil, après désignation d'un rapporteur. Les parties, qui peuvent prendre connaissance des pièces au greffe, fournissent leurs explications au moyen de mémoires rédigés par elles ou par un avoué. Le Conseil peut ordonner des expertises, des auditions de témoins. Le jour de l'audience, les parties peuvent présenter des observations orales, soit en personne, soit par intermédiaire. La décision du Conseil est lue publiquement, hors de leur présence. La partie qui succombe est condamnée aux dépens. Les arrêtés du Conseil de Préfecture sont immédiatement exécutoires. Ils peuvent être déférés au Conseil d'État dans les 2 mois à partir de la notification qui en est faite. S'ils ont été pris par défaut, ils pourront, dans le mois, être attaqués devant le Conseil de Préfecture lui-même, par voie d'opposition. En matière de comptabilité, les arrêtés sont susceptibles d'appel devant la Cour des Comptes.

CONSEIL DE PRÉFECTURE DE LA SEINE. — Se compose de 8 conseillers répartis en 2 sections. Il a un président spécial. Les fonctions de ministère public appartiennent aux commissaires du Gouvernement, au nombre

de 4 (mêmes conditions de nomination que pour les conseillers). Le Conseil de Préfecture de la Seine a les mêmes attributions que les autres.

La 1re section siège au contentieux en séance publique les mercredi et vendredi à 1 h.; la Chambre du Conseil le samedi. La 2e, en séance publique, les lundi et mardi à 1 h., en Chambre du Conseil le jeudi. Les sections se réunissent en assemblée générale quand le service l'exige. Le secrétaire général de la Préfecture remplit les fonctions du ministère public, assisté de 4 commissaires du Gouvernement.

Conseil de Prud'hommes. — *V.* PRUD'HOMMES.

Conseil général. — ORGANISATION, COMPOSITION. — Chaque département a un Conseil général, dont les membres sont élus au suffrage universel, un par canton. Si la majorité absolue n'est pas atteinte au 1er tour de scrutin, avec un nombre de suffrages égal au 1/4 des électeurs inscrits, la majorité relative suffit au 2e tour qui a lieu le dimanche suivant. Les réclamations contre les élections sont déférées au Conseil d'État. Pour être éligible, il faut : 1° avoir 25 ans ; 2° figurer sur une liste électorale ; 3° être domicilié ou inscrit au rôle des contributions dans le département, mais il ne peut y avoir plus du quart des conseillers non domiciliés ; 4° ne pas être dans les cas légaux d'*inéligibilité* (absolue : prodigues, militaires..., ou relative : certains fonctionnaires dans leur ressort : préfets...) ou d'*incompatibilité* (absolue : préfets... en dehors de leurs départements, conseillers d'arrondissement, ou relative : employés de préfecture dans le département). Les conseillers sont élus pour 6 ans, renouvelés par moitié tous les 3 ans. Leur démission est forcée : 1° s'il leur survient une cause d'incapacité ; 2° s'ils manquent une session sans excuse ; 3° s'ils refusent d'accomplir une fonction imposée par la loi. Les fonctions de conseiller général sont gratuites, toutefois les conseillers généraux ne remplissant pas en même temps les fonctions de sénateurs ou de députés peuvent recevoir sur le budget ordinaire du département une indemnité de déplacement lorsque, pour se rendre à la session du Conseil général ou de la Commission départementale, ils doivent se transporter à plus de 2 kil. de leur résidence ; il peut leur être également alloué pendant la session une indemnité de résidence ; ils ont enfin droit au remboursement des frais résultant de l'exécution des mandats spéciaux dont ils sont chargés par le Conseil général (se reporter à l'art. 38 de la loi du 27 février 1912).

SANCTIONS CONTRE LES ILLÉGALITÉS COMMISES PAR LE CONSEIL GÉNÉRAL ET LA COMMISSION DÉPARTEMENTALE. — Toute personne peut, en tout temps, demander la nullité des délibérations d'un Conseil général, relatives à des objets qui ne sont pas dans ses attributions. Cette nullité est prononcée par décret rendu sur l'avis du Conseil d'État.

CONSEIL GÉNÉRAL DE LA SEINE. — Il comprend les 80 membres du Conseil municipal de Paris, et 21 membres élus, un par canton, dans les arrondissements de Saint-Denis et Sceaux. Les conseillers sont élus pour 4 ans. Les séances du Conseil général de la Seine sont publiques. Ses attributions sont analogues à celles des autres Conseils généraux, mais en principe ses délibérations sont soumises à l'homologation de l'autorité supérieure (Ministres, Préfet de la Seine, etc.). Pas de commission départementale.

Conseil judiciaire. — Personne nommée par un Tribunal pour assister, *dans certains actes*, un *faible d'esprit* ou un *prodigue.*

On désigne sous l'appellation de *faibles d'esprit* les personnes dont les facultés mentales sont gravement troublées, sans être cependant assez complètement désorganisées pour être *interdites.*

I. EFFETS DE LA NOMINATION D'UN CONSEIL JUDICIAIRE. — La personne pourvue d'un conseil judiciaire est incapable d'accomplir *certaines catégories d'actes* sans l'assistance de son conseil. A la différence du *tuteur*, qui *représente* son pupille, le conseil judiciaire *assiste* seulement celui qu'il est chargé de protéger.

L'assistance du conseil judiciaire est nécessaire : pour *plaider, transiger, emprunter, recevoir un capital mobilier et en donner décharge, aliéner et hypothéquer* (art. 513, C. civ.).

Les actes accomplis sans l'assistance du conseil judiciaire, dans les cas où cette assistance est nécessaire, sont *nuls* de droit (art. 502, C. civ.). Mais cette nullité est *relative*, c.-à-d. qu'elle ne peut être invoquée que par le prodigue ou faible d'esprit et par ses représentants. — *V.* NULLITÉ.

Si le conseil judiciaire refuse, dans un cas déterminé, de prêter son concours au prodigue ou au faible d'esprit, le Tribunal ne peut pas autoriser lui-même l'acte à accomplir, mais s'il juge le refus du conseil judiciaire abusif ou mal fondé, il peut procéder à son remplacement ou, tout au moins, nommer un conseil judiciaire *ad hoc*, qui devra prêter son assistance pour l'acte dont il s'agit.

II. NOMINATION D'UN CONSEIL JUDICIAIRE. — Elle peut être provoquée : 1° par les *parents* du faible d'esprit ou du prodigue ; 2° par son *conjoint* ; 3° par le ministère public, s'il n'a ni conjoint, ni parents connus (art. 490 et 514, C. civ.).

III. PROCÉDURE. — La demande en dation de conseil judiciaire est instruite et jugée de la même façon que la demande en *interdiction*. Il faut donc, *notamment*, prendre l'avis du conseil de famille et procéder à l'interrogatoire du défendeur, *à peine de nullité* (*V.* INTERDICTION). Le jugement ou l'arrêt ne peut être rendu que sur les conclusions du ministère public (art. 515, C. civ.).

La personne pourvue d'un conseil judiciaire ne recouvre sa pleine capacité que par la *mainlevée* de ce conseil. La procédure, pour l'obtenir, est la même que pour parvenir à la nomination du conseil judiciaire. La mainlevée peut être demandée par la personne même qui est pourvue d'un conseil judiciaire et par ceux qui avaient qualité pour provoquer sa nomination. On admet assez généralement que le Tribunal compétent pour connaître de la demande de mainlevée est celui du domicile *actuel* du prodigue. — *V.* INTERDICTION, TUTELLE.

Conseil municipal. — ORGANISATION ET COMPOSITION. — Le Conseil municipal est composé de 10 à 36 membres, d'après la population de la commune. (Exception., Lyon a 54 conseillers. Pour Paris, *V.* plus loin.) FONCTIONS GRATUITES. — Ils sont élus au scrutin de liste, sauf dans le cas de *sectionnement* qui peut exister : 1° si la commune est formée de plusieurs agglomérations (chaque section doit avoir au moins 2 conseillers) ; 2° si la population est supérieure à 10 000 habitants (chaque section a 4 conseillers). Les conseils municipaux sont renouvelés tous les 4 ans, le 1er dimanche de mai. Si nécessaire, 2 tours de scrutin ont lieu comme pour les élections au Conseil général. Les réclamations contre les élections sont déférées au Conseil de Préfecture, sauf recours au Conseil d'État.

Pour être éligible, il faut : 1° avoir 25 ans ; 2° être inscrit sur les listes électorales ou les rôles des contributions de la commune ; 3° ne pas être dans les cas spéciaux d'*inéligibilité* (domestiques, certains fonctionnaires dans leur ressort : Préfets) ou d'*incompatibilité* (Préfets en dehors de leur ressort). Nul ne peut appartenir à plusieurs Conseils municipaux. Des *élections complémentaires* ont lieu : 1° quand il s'agit d'élire un Maire ou Adjoint ; 2° quand une section a perdu la moitié de ses représentants ; 3° quand le Conseil a perdu le quart de ses membres (les élections se font alors dans les 2 mois après la dernière vacance).

Il y a trois cas de démission forcée des conseillers : 1° s'il leur survient une cause d'incapacité ; 2° s'ils manquent sans excuse 3 séances successives du Conseil ; 3° s'ils refusent d'accomplir une fonction légale. Le Conseil municipal peut être dissous par décret rendu en Conseil des Ministres, ou suspendu (un mois au maximum) par arrêté du Préfet.

SESSION. — Le Conseil municipal a 4 sessions *ordinaires* : en février, mai, août, novembre (durée : 15 j.. sauf prolongation autorisée par le Sous-Préfet ; 6 semaines pour la session où se discute le budget). Les sessions *extraordinaires* peuvent être tenues sur l'initiative : 1° du Sous-Préfet ; 2° du Maire ; 3° de la majorité du Conseil. Le Conseil ne peut alors délibérer que sur l'ordre du jour indiqué par les convocations.

Conseil municipal de Paris. — Il est composé de 80 membres, élus par scrutin individuel, un par quartier (4 par arrond.). Les conseillers municipaux de Paris reçoivent une indemnité de 15000 fr. — Mêmes conditions d'électionet d'éligibilité que pour les autres Conseils municipaux. En fait, le Conseil municipal de Paris est permanent, les sessions extraordinaires occupant l'intervalle des sessions ordinaires (de 4 à 10 j.). Le Conseil élit un président, 2 vice-présidents, des secrétaires. Les deux Préfets (Préfet de police, Préfet de la Seine) peuvent être entendus. Les séances sont publiques.

ATTRIBUTIONS : 1° En principe, les délibérations du Conseil municipal de Paris exigent l'approbation du pouvoir central (loi pour tout emprunt, décret pour le budget) ; 2° pour un grand nombre, l'approbation du Préfet suffit ; 3° certaines ne sont soumises à aucune autorisation, mais sont annulables pour excès de pouvoir ou violation de la loi (conditions de baux à court terme des biens communaux).

Conseil Paroissial (*RELIG.*). — Les Conseils de fabrique, anciens Conseils d'administration temporelle des établissements du culte ayant cessé d'exister depuis la séparation des Églises et de l'État (1905), ont été remplacés presque partout par des Conseils paroissiaux, qui n'ont aucune espèce d'existence juridique ou légale.

Conseil supérieur de l'Agriculture. — *V.* AGRICULTURE (PROTECTION DE L').

Conseil supérieur de la défense nationale. — A pour mission d'étudier toutes les questions relatives à la défense nationale qui exigent la coopération de plusieurs départements ministériels. Se compose du Président du Conseil des Ministres, *président*, et des Ministres des Affaires étrangères, des Finances, de la Guerre, de la Marine, des Colonies. Assistent aux séances, avec voix consultative : les directeurs des affaires politiques (Aff. étr.) et de la comptabilité publique, le chef d'état-major général, le chef d'état-major de l'armée, l'inspecteur général des escadres, le chef d'état-major général de la marine, et le président du Comité consultatif de défense des colonies. Se réunit en avril et en octobre. Le Président de la République peut en provoquer la réunion chaque fois qu'il le juge utile, et il en prend la présidence quand il estime devoir le faire.

Conseil supérieur de la guerre. — Présidé par le Ministre de la Guerre, il se compose du Ministre, du chef d'état-major général de l'armée et de 10 généraux de division, membres avec voix délibérative ; les 2 sous-chefs d'état-major de l'armée sont membres avec voix consultative. Les 10 généraux de division doivent avoir commandé un corps d'armée pendant 1 an au moins ; ils sont chargés, en temps de paix, de l'inspection permanente des corps d'armée et divisions de cavalerie, de la direction des grandes manœuvres, des voyages d'études. Plusieurs de ces généraux reçoivent, chaque année, une lettre leur attribuant le commandement d'une armée en temps de guerre. Le *Conseil supérieur de la guerre* est obligatoirement consulté sur : l'organisation générale de l'armée ; les méthodes générales d'instruction ; les dispositions essentielles de la mobilisation ; le plan de concentration ; l'établissement de nouvelles voies stratégiques ; l'adoption de nouveaux engins de guerre ; la création ou la suppression des places fortes ; la défense des côtes. Il se réunit tous les mois. Le Président de la République peut provoquer sa réunion et le présider s'il le juge utile.

CONSEILLERS A LA COUR. — *V.* JUSTICE (ORGANISATION DE LA), MAGISTRATURE.

CONSENTEMENT. — *V.* CONTRAT DE MARIAGE, CONVENTION, DONATIONS, MARIAGE, NULLITÉ.

CONSERVATION DES ALIMENTS. — La préparation des conserves alimentaires (*V.* ce mot) fait l'objet d'industries très importantes, dans lesquelles le froid ou la chaleur jouent un rôle prépondérant. Voici quelques préparations susceptibles d'être faites avec les moyens ménagers.

I. CONSERVATION DES VIANDES. — 1° PAR SALAGE. — Utilisé surtout pour le porc dans les campagnes. Employez le sel blanc du commerce, ajoutez-y un peu de poivre et 10 gr. de salpêtre par kg. de sel pour donner à la viande une couleur rose. Il faut environ 20 kg. de sel pour 100 kg. de viande. Procurez-vous en outre des saloirs plutôt petits que grands, en grès ou en bois. La viande étant découpée en petits morceaux, frottez ceux-ci énergiquement avec le sel et déposez-les dans le saloir sur une couche de sel. Serrez les morceaux le plus possible en les saupoudrant de sel abondamment. Placez au-dessus les parties les plus altérables (saignée, tête, etc.), pour consommer de suite. Recouvrez d'une bonne couche de sel et fermez. Avec plusieurs petits saloirs vous avez l'avantage de mettre dans l'un le lard gras, dans l'autre le lard maigre, et dans un autre la viande. Vous trouvez ainsi facilement ce que vous désirez. A la surface, bouchez avec du sel les vides qui se produisent et ayez soin de toujours prendre les morceaux avec une fourchette, jamais avec les mains (fig. 1 et 2).

2° PAR BOUCANAGE. — S'applique surtout aux jambons, aux andouilles et à la poitrine qui se conservent d'ailleurs parfaitement par simple salage. Le boucanage ou fumage leur communique une saveur spéciale et augmente leur conservation.

Après 1 mois de salage, sortez les jambons du saloir et, après égouttage, suspendez-les dans une cheminée dont vous ne vous servez pas, à 2 ou 3 m. au-dessus du foyer. Dans le foyer, faites alors un feu de branchages verts : sapin, hêtre, genièvre, laurier, etc. Il vous faut peu de flamme et beaucoup de fumée pendant 30 à 45 min. Descendez alors le jambon pour le frotter avec du poivre, du thym, du laurier et de la girofle, hachés ensemble et réduits en poudre. Après 5 à 6 opérations semblables de 2 jours en 2 jours, le jambon est à point (fig. 3).

II. CONSERVATION DES LÉGUMES. — 1° PAR SALAGE. — S'applique aux *haricots* qui sont salés comme la viande dans des pots en grès et avant cuisson. Faites cuire au moment de consommer et faites dessaler par un séjour de 12 h. dans l'eau froide.

Les *cornichons* se conservent de même.

Les *choux salés* après découpage constituent la *choucroute*. Récoltez les choux par temps sec et laissez-les dessécher

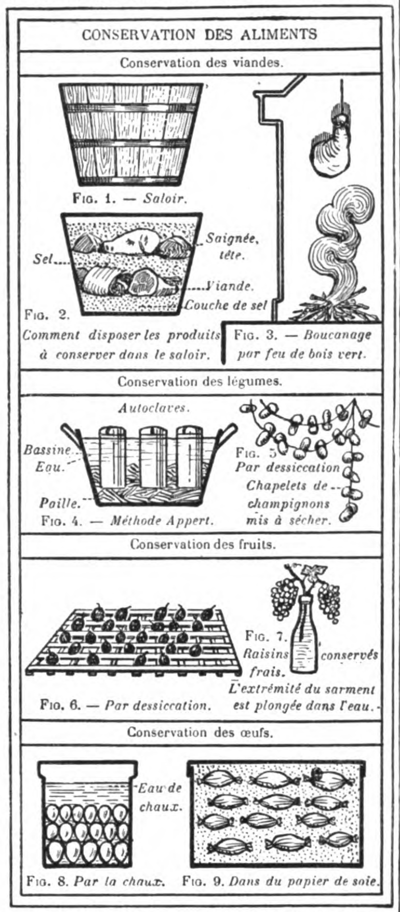


FIG. 1. — *Saloir.* FIG. 2. *Comment disposer les produits à conserver dans le saloir.* FIG. 3. — *Boucanage par feu de bois vert.* FIG. 4. — *Méthode Appert.* FIG. 5. *Par dessiccation. Chapelets de champignons mis à sécher.* FIG. 6. — *Par dessiccation.* FIG. 7. *Raisins conservés frais.* FIG. 8. *Par la chaux.* FIG. 9. *Dans du papier de soie.*

sous un hangar pendant une quinzaine. Découpez-les alors en tranches minces que vous placez dans un tonneau propre par couches alternatives (5 ou 6 cent.) de choux et de sel aromatisé de poivre. Tassez fortement et terminez par une couche de sel. Placez le tonneau au frais et exercez sur la masse une pression continuelle de 50 ou 60 kg.

Il se forme une saumure qui baigne toute la masse, et une fermentation s'établit. De temps en temps, videz la saumure par un robinet au bas du tonneau et remplacez par de l'eau salée. Au bout de 1 à 2 mois, vous pouvez consommer après avoir enlevé les parties supérieures brunes. Ayez soin que de l'eau salée baigne toujours la masse entièrement et que celle-ci soit convenablement pressée.

2° PAR LE VINAIGRE. — S'applique aux cornichons. Nettoyez ceux-ci à la brosse et après les avoir laissé macérer pendant 24 h. dans du sel, égouttez-les et placez-les avec des petits oignons dans un bocal que vous remplissez de vinaigre fort. Ajoutez du poivre en grains et un peu d'estragon.

3° PAR LA CHALEUR. — *Principe de la méthode Appert.* — Procurez-vous des bouteilles solides ou des flacons spéciaux à large goulot, ainsi qu'une chaudière assez grande. Le commerce livre des flacons tout prêts avec fermeture hermétique et de petits autoclaves spéciaux, si vous préférez.

Tous les légumes, mais spécialement les *petits pois* et *les haricots* verts, peuvent être conservés par cette méthode.

Cueillez ces légumes un peu avant leur maturité, écossez-les s'il s'agit de petits pois ou épluchez les haricots verts. Placez-les ensuite dans les flacons avec une cuillerée de sel et bouchez hermétiquement en maintenant le bouchon avec une ficelle solide ou du fil de fer.

Placez ensuite les flacons dans une bassine, une chaudière, ou une lessiveuse, sur un lit de paille et en ayant soin de les séparer les uns des autres avec des serviettes ou de la paille pour éviter qu'ils ne se choquent et se brisent pendant l'ébullition (fig. 4). Remplissez la chaudière jusqu'à la hauteur des goulots, portez sur le feu et faites bouillir. Maintenez l'ébullition environ 2 h. à 2 h. 30, après quoi laissez refroidir, cachetez les flacons et conservez au frais.

Les *tomates* se conservent en purée. Faites une purée ordinaire que vous faites cuire env. 35 à 40 min. après tamisage en ajoutant sel, poivre, girofle, etc.

Placez ensuite cette purée en flacons et stérilisez comme précédemment.

4° PAR DESSICCATION. — Les champignons peuvent être séchés. Choisissez les plus jeunes et les moins ouverts. Après nettoyage, enfilez-les dans une ficelle et laissez sécher à l'air sous un hangar, ou sous le manteau de la cheminée. Conservez ensuite en lieu sec et en boîtes fermées (fig. 5).

III. CONSERVATION DES FRUITS. — 1° PAR DESSICCATION. — S'applique surtout aux prunes que vous devrez cueillir parfaitement mûres. Étendez-les sur des claies et portez pendant 12 à 15 h. dans un four à cuire le pain chauffé à 50° env. Retournez les fruits et opérez une nouvelle cuisson à 65°. Retournez à nouveau pour terminer par une cuisson à 95° env. (fig. 6).

A défaut de four, déposez les prunes en plein soleil sur des paillassons ou des claies, sous un châssis de jardinier. Soulevez légèrement le châssis les premiers jours et ayez soin de retourner les fruits tous les matins ou tous les soirs.

2° PAR L'EAU-DE-VIE. — Prenez des cerises saines et pas trop mûres dont vous coupez les queues. Faites-les macérer ensuite pendant 3 ou 6 semaines dans de l'eau-de-vie forte. A ce moment, ajoutez 250 à 300 gr. de sucre par litre d'eau-de-vie. Les bocaux fermés au liège sont conservés en lieu frais.

3° PAR LA CHALEUR. — *Méthode Appert.* — Se pratique comme pour les légumes. Les fruits sont d'abord jetés dans l'eau à 100° pour les saisir sans les éclater. Chauffez ensuite à feu doux et retirez les fruits au fur et à mesure qu'ils remontent à la surface pour les jeter dans de l'eau froide. Après égouttage, mettez-les en flacons bien bouchés et stérilisez au bain-marie. Maintenez l'ébullition 10 min. pour les prunes et abricots ; 20 min. pour les cerises ; 3 à 4 min. pour les fraises. Conservez ensuite au frais.

4° FRUITS FRAIS. — Les pommes, poires et raisins se conservent très bien à l'état frais. Pour cela, placez-les sur des claies, dans un local spécial bien aéré, frais en été, et dont la température se maintient entre 0 et 5° en hiver. L'état hygrométrique ne devra pas dépasser 45 %.

Les raisins peuvent encore être conservés à rafles fraîches. Cueillez les plus belles grappes avec une partie du sarment que vous plongez dans une petite bouteille remplie d'eau et suspendue dans le fruitier. Fermez complètement le fruitier bien aéré au préalable et évitez surtout les changements de température et l'arrivée d'air humide qui ferait moisir le raisin (fig. 7).

5° PAR LE SEL. — Les olives cueillies avant maturité, encore vertes, sont conservées par le sel. Mettez les olives à macérer dans de l'eau que vous renouvelez plusieurs fois. Conservez ensuite dans une saumure contenant 60 gr. de sel et 800 gr. d'eau par kg. d'olives.

IV. CONSERVATION DES ŒUFS. — 1° PAR LA CHAUX. — Empilez les œufs dans des pots en grès, le gros bout tourné vers le haut. Utilisez des œufs fraîchement pondus, propres et non fêlés. D'autre part, faites éteindre 1 kg. de chaux vive par 15 l. d'eau, filtrez et remplissez le pot avec cette eau de chaux (fig. 8).

2° DANS LE PAPIER. — Enveloppez tout simplement les œufs frais dans du papier de soie et placez-les par lits successifs séparés par de la sciure de bois dans des boîtes en carton ; 3 ou 4 lits suffisent par carton (fig. 9). Tous les 15 j., retournez les cartons sens dessus dessous. Consommez au fur et à mesure des besoins. Ayez soin de ne pas fêler les œufs, ce qui communiquerait à toute la conserve une odeur de pourri désagréable.

Conservation des Privilèges. — V. PRIVILÈGES.

CONSERVATOIRE. — V. BEAUX-ARTS (PROTECTION DES).

CONSERVE (*MÉD. PRAT.*). — Préparation obtenue en mélangeant à du sucre certaines matières médicamenteuses, ou des fruits, des plantes fraîches ou sèches. On obtient une pâte molle, qui peut s'altérer facilement. On prépare ainsi des conserves de pruneaux (comme laxatif ou purgatif léger), des conserves de roses, de tamarin, de fruits, etc. La conserve *de Damas* est une préparation reconstituante, composée de viande de bœuf choisie et de gelée de fruits ; on la donne, par cuillerées, aux débilités, aux convalescents. Elle contient les proportions suivantes : filet de bœuf soigneusement haché ou pulpe, 120 gr. ; gelée de fruits (groseilles de préférence), 30 gr. ; on mélange le tout intimement, après avoir salé ; on peut la prendre crue ou légèrement cuite, au bain-marie.

CONSERVE (VERRES DE). — Verres destinés à amortir l'éclat de la lumière : soleil, arc électrique, acétylène, etc.... Ces verres sont à courbure peu prononcée ; ils sont en général colorés : jaunes, bleus ou verres fumés. On donnait autrefois la préférence à ces derniers, aujourd'hui beaucoup d'oculistes recommandent les verres jaunes, faiblement teintés pour lumière artificielle, plus foncés pour la lumière solaire. Prendre toujours des verres très larges encadrant bien l'œil.

CONSERVES (*ÉCON. DOM.*). — ALOSE. — Tailler le poisson en tronçons épais, les mettre 15 min. dans une forte saumure. Pendant ce temps, préparer un court-bouillon avec, comme condiments : émincés d'oignons, carottes, ail, échalote, un verre de vinaigre, thym, laurier, poivre en grains, girofle. Faire cuire les tronçons pendant 30 min., puis les faire frire dans graisse abondante ou dans huile bouillante. Retirer et laisser refroidir complètement.

Les mettre alors dans des boîtes en fer-blanc, ajouter le bouillon ci-dessus, achever de remplir avec un petit verre de chablis. Fermer hermétiquement. Enfin cuire au bain-marie pendant 30 min. ou 1 h. pour 250 ou 500 gr.

ARTICHAUTS. — *Saumure.* — Choisir les plus beaux, les couper par morceaux, ôter le foin, enlever le vert des feuilles, faire blanchir 10 min. et égoutter. Les arranger dans un pot sur une poignée de sel. Verser dessus une saumure composée de 2/3 d'eau, 1/3 vinaigre et 2 poignées de sel pour 3 l. de liquide. Couvrir de beurre fondu. Précaution à prendre avant de les manger pour leur enlever le goût de saumure : les faire tremper dans l'eau tiède et les faire cuire ensuite à grande eau.

Dessiccation. — Les partager en 4 s'ils sont gros ; après avoir enlevé le foin et coupé les feuilles ras, jeter les artichauts dans de l'eau acidulée de vinaigre ; les mettre dans de l'eau bouillante et les faire cuire à moitié dans un vase de terre ou de cuivre, mais non de fer, pour ne pas les noircir ; les retirer et les placer sur des claies pour les faire égoutter et refroidir. Les enfiler dans une ficelle de manière qu'ils ne se touchent pas, en faire des guirlandes dans un lieu sec à l'abri du soleil. Ou bien les faire sécher au four dans les temps humides. Achever la cuisson lors de leur destination.

ARTICHAUTS (FONDS D'). — Enlever d'abord les feuilles extér., puis mettre les artichauts dans l'eau froide. Prolonger la cuisson jusqu'à ce que les feuilles se détachent facilement. Laisser bien refroidir. Séparer les fonds ; leur donner une forme bien régulière. Les blanchir 10 à 12 min. au maximum dans une eau bouillante additionnée d'acide citrique : choisir des bocaux de 1 l. ou d'un demi-l. à large goulot, les stériliser avec soin, les bien égoutter. Éviter d'écraser les fonds en les mettant dans le bocal. Boucher bien hermétiquement. Durée de la stérilisation : 12 min. à 112°, pour flacons de 1 l. ; 10 min., pour 1/2 l.

ASPERGES. — *Enrobage.* — Les couper vers la fin de la saison ; les laver, les bien sécher en les essuyant à fond avec un linge ; les saupoudrer séparément avec de la farine mêlée à 1/6 de sel fin, en enduire particulièrement la coupe. Les réunir par un lien flexible, en bottes de 50 env., assorties de grosseur ; saupoudrer les bottes avec le mélange précédent et rouler ch. botte dans une pâte faite de farine de froment pétrie et roulée comme pour une galette de l'épais. de 3 mm. Les laisser sécher dans un lieu absolument sec ; puis les enfermer dans des terrines en grès en versant au-dessus de la graisse fondue. Tenir dans un lieu sec et frais.

BETTERAVES ROUGES. — *Au vinaigre.* — Prendre de préférence des betteraves rouges, longues, ou des betteraves crapaudines. Les laver, les brosser doucement pour bien les débarrasser de leur terre, les plonger dans une marmite remplie d'eau bouillante. Laisser cuire pendant 2 h. Laisser refroidir sur clayette, les peler avec soin en raison de leur fragilité, les fractionner en rondelles d'égale épaisseur (4 mm. env.). Les mettre en bocaux avec vinaigre, poivre blanc et sel suivant goût, boucher hermétiquement avec bouchon de liège enveloppé de toile. Tenir les bouteilles couchées pour la bonne conservation.

CÉLERI-RAVE. — Choisir les plantes au fur et à mesure de l'arrachage. Prendre les tubercules plutôt moyens, ronds, bien pesants et réguliers de forme. Les peler soigneusement ; les plonger dans un récipient d'eau froide, les égoutter ; fractionner d'abord en 2, puis en 4 ou 6 divisions. Les plonger rapidement dans l'eau bouillante salée afin d'obtenir un blanchiment plus court (15 min. env.). Retirer et rafraîchir à l'eau courante. Laisser bien égoutter sur un tamis. Pour la mise en bocal, s'aider d'une fourchette ; mouiller d'eau sans saumure. Boucher hermétiquement. Stériliser à l'eau bouillante à 90° pendant 20 min. Laisser refroidir dans le bain.

CÉLERI-RAVE AU VINAIGRE. — Choisir les plantes comme il est dit ci-dessus, les peler, les laver, les essuyer, les couper en rondelles. Pour les blanchir, les plonger 3 min. dans l'eau bouillante. Les enlever avec l'écumoire et les plonger dans l'eau très froide pour raffermir. Mettre égoutter sur un tamis en crin. Essuyer dans un linge sec. Empiler plusieurs rondelles. Mettre celles-ci dans un saladier. Faire chauffer lentement le vinaigre en ajoutant qq. grains de poivre, un peu de sel, volume égal d'eau. A l'ébullition, verser ce mélange sur les céleris disposés dans le récipient en faïence. Laisser refroidir et après 6 h. de macération mettre en bocal. Mouiller de vinaigre et boucher avec un liège garni de toile.

CÉLERI EN BRANCHES. — Employer le céleri blanc bien frais. L'éplucher, le couper à la longueur du bocal utilisé. Laver avec le plus grand soin, dans au moins 3 bains différents. Plonger dans l'eau en ébullition et bien salée, puis les laisser quelques minutes dans l'eau ne bouillant plus. Les rafraîchir complètement à l'eau fraîche ; mettre dans le bocal après avoir fait égoutter, remplir le bocal d'eau, le boucher et le faire stériliser à l'ébullition pendant 40 minutes.

CHAMPIGNONS. — Ne conserver que les champignons roses des prés et les cèpes. Les éplucher, les faire cuire à la casserole avec sel, beurre, jus de citron. Étant froids, les mettre en bouteilles avec un peu de jus (eau acidulée à l'acide citrique) ; stériliser par 30 min. d'ébullition à 100° pour flacon de 1 l.

CHICORÉE. — L'éplucher et la laver avec soin, la jeter dans l'eau bouillante et l'y retourner jusqu'à ce qu'elle soit amortie et non cuite ; la jeter dans l'eau fraîche, et la faire égoutter. La placer dans des pots de grès, l'y laisser infuser d'abord 24 h. dans une saumure légère. Puis changer l'eau pour une plus fortement salée ; couvrir le tout avec du beurre fondu.

CHOUX. — Les nettoyer, les éplucher, les couper en tranches peu épaisses mais longues, faire bouillir 5 min. dans de l'eau salée. Les retirer, les faire égoutter, les faire sécher au soleil étendus sur des claies pendant 2 ou 3 jours. Les enfermer dans des sacs en papier et déposer dans un lieu sec.

CHOUX-FLEURS. — Les choux-fleurs durs sont ceux qui se conservent le mieux. Les récolter sans les froisser, par un temps sec ; les couper à 10 ou 15 cm. au-dessous de la tête, et toutes les feuilles à 8 cm. de leur naissance ; les suspendre aux solives dans un endroit bien sain, à l'abri de la gelée autant que du soleil et dans lequel l'air se renouvelle. Jusqu'en avril, ils peuvent se garder ainsi en bon état. Pour leur rendre leur fraîcheur perdue : mettre le trognon à tremper dans l'eau après en avoir coupé et piqué la moelle assez profondément.

CORNICHONS. — Prendre 5 kg. de très petits cornichons, les brosser, couper le bout de la queue, les mettre dans un vase de terre avec 2 poignées de sel ; les retourner afin qu'ils soient tous bien imprégnés de sel, les laisser ainsi reposer 24 h. ; les égoutter, verser du vinaigre blanc bouillant en quantité suffisante pour qu'ils baignent. Couvrir le vase, laisser infuser 24 h., retirer le vinaigre, le mettre bouillir dans un chaudron non étamé sur un feu très vif ; y jeter les cornichons, les remuer, les retirer du chaudron lorsqu'ils sont près de bouillir, les laisser refroidir. Les mettre dans les vases où ils doivent rester, les couvrir d'assaisonnement : passe-pierre, estragon, piment, petits oignons, ail ; remplir les vases de vinaigre pour que le tout baigne, les couvrir avec soin.

Autre procédé. — Opérer comme ci-dessus, mais au lieu de vinaigre bouillant, utiliser du vinaigre froid, dans lequel on place cornichons et assaisonnement. Recouvrir et laisser macérer. (Par ce procédé, le cornichon perd de sa couleur, mais conserve mieux son parfum.)

ESTRAGON. — Prendre des pousses jeunes ; les débarrasser des feuilles jaunies ou piquées ; raccourcir les tiges avec des ciseaux ; laver soigneusement ; blanchir à l'eau bouillante (4 min. suffisent). Égoutter avec soin ; mettre en flacons les branchettes ; faire le plein avec de l'eau bouillie très chaude ; boucher rapidement avec des bouchons de liège ébouillantés. Cacheter les flacons à la cire. Mettre les flacons dans un placard sain et obscur dès le refroidissement bien terminé.

FÈVES. — On peut les conserver en sacs bien fermés. *Autres méthodes* : 1° Les éplucher étant vertes, les faire sécher sur des feuilles de papier ; 2° *Dessiccation.* Les jeter dans l'eau bouillante, les laisser égoutter, les sécher au four ; les conserver dans des boîtes, dans un lieu sec et aéré.

FLAGEOLETS. — Les écosser, les trier, faire blanchir suffisamment pendant 30 min. env. ; avant de les mettre en boîtes, les rafraîchir ; puis verser dessus un jus de : eau, oignons, persil, sel ; souder les boîtes et faire stériliser par une ébullition à 100° de 2 h. env. pour boîte de 1 l. ‖ *Autre méthode.* Les écosser aussitôt cueillis, les mettre en flacons sans les blanchir, et stériliser comme précédemment.

HARENGS. — Prendre des harengs frais, les écailler, enlever les têtes et les intestins en les tirant par les ouïes sans couper les poissons. Les essuyer sans les laver, puis les disposer dans un saloir en terre. Ceci fait, verser par-dessus une saumure préparée comme suit : Faire bouillir de l'eau de pluie, y faire dissoudre 300 gr. de sel par litre et laisser refroidir. Celle-ci bien froide, la verser sur les harengs, placer au-dessus de ceux-ci un galet bien propre pour les empêcher de surnager, enfin boucher avec un couvercle. Au bout de quelques jours, s'assurer si la saumure est assez forte, sinon ajouter du sel en quantité suffisante pour que la conserve soit de longue durée. Pour la consommation, retirer les harengs avec une fourchette en fer ; dessaler dans de l'eau ou mieux du lait et les apprêter suivant goût.

HARICOTS VERTS. — Les éplucher, les laver, les égoutter. Les agiter ensuite avec du gros sel pour les en bien imprégner, puis les mettre dans un pot en grès par couches successives abondamment saupoudrées de sel. Pour les consommer, retirer du pot avec une écumoire la quantité nécessaire à la consommation du jour, les égoutter, les jeter dans l'eau froide. Les faire cuire dans cette même eau, les mettre dessaler ensuite dans l'eau froide, les y laisser pendant 24 h.

LÉGUMES FRAIS. — 1° Ranger toutes les racines alimentaires (carottes, betteraves, etc.), dans une cave ou dans un cellier, séparer les couches les unes des autres par des lits de charbon de bois pulvérisé et absolument sec, tenir le collet en dehors, recouvrir le tout d'un lit de charbon de 50 cm. d'épaisseur. On peut user du même procédé en employant du sable de rivière bien sec. Les réunir en petits tas que l'on protège avec de la paille recouverte de terre ; avoir soin de ménager une cheminée d'aération faite en paille.

LÉGUMES SECS. — Les conserver pendant un an en lieu bien sec et bien aéré, sur un plancher, éloignés des murs ; les remuer de temps à autre pour les aérer et secouer la poussière.

MACÉDOINE. — La préparer avec des carottes, navets, haricots verts, flageolets, pois, choux-fleurs ; ou encore : fonds d'artichauts, carottes, pointes d'asperges, navets, cœur de laitue. Préparer très soigneusement chacun de ces légumes, prendre 100 gr. env. de chacun d'eux pour avoir 1 l. de macédoine ; faire blanchir ch. légume séparément dans un petit sac en toile ; les artichauts et les choux-fleurs demandent plus de temps que les pointes d'asperges. Faire rafraîchir, égoutter, et mettre dans les bocaux, puis sur ch. bocal verser un peu de saumure, doucement pour qu'elle pénètre. Boucher hermét., mettre à l'ébullition durant un peu plus d'une heure, puis laisser refroidir dans le bain.

MORILLES. — Ne pas les cueillir dans la rosée, mais au lever du soleil ; les éplucher. En faire des tranches minces et longues, les jeter à l'eau bouillante, les retirer aussitôt et les porter au four sitôt égouttées ; les y laisser jusqu'au séchage complet, le four tiède seulement. Avant de les servir, les plonger dans l'eau tiède.

OSEILLE. — La récolter en septembre ; la mettre à cuire dans un chaudron avec poirée, cerfeuil, persil bien épluchés et hachés menu. Lorsqu'elle s'épaissit, la saler et la goûter. La mettre dans des pots de grès lorsqu'elle est cuite, c.-à-d. lorsqu'elle ne contient plus d'eau ; la laisser refroidir, et alors seulement la recouvrir d'une couche de beurre de 1 cm. d'épaisseur.

POIS. — Les écosser, les trier par grosseur : très fins, fins, moyens ; en emplir des bouteilles à large ouverture, enfoncer le bouchon à 5 cm. de l'ouverture env. ; boucher, ficeler ; entourer les bouteilles de foin et les placer droites dans une grande bassine d'eau froide ; faire bouillir pendant 3 h. ; laisser refroidir ; ôter le foin enveloppant ; boucher les bouteilles et les mettre en cave droites ou couchées. Pas de soleil, mais un lieu sec et froid. Lors de la consommation, déboucher la bouteille et la plonger dans l'eau froide jusqu'au moment de la cuisson.

TOMATES. — Les faire fondre très mûres dans un chaudron, jeter toute l'eau rendue et passer les fruits. Les faire réduire dans une casserole jusqu'à ce qu'elles ne rendent plus d'eau. Ayant la consistance d'une marmelade, verser dans de très petits pots, les boucher soigneusement.

Autre méthode. — Les couper par morceaux, les mettre ainsi en bouteilles bouchées à la vessie. Donner 4 min. d'ébullition. Au moment de les employer, jeter leur eau et les passer.

TOMATES (PURÉE DE). — Laver, casser et cuire à feu doux de belles tomates mûres et bien rouges en remuant constamment, non les tomates elles-mêmes, mais le récipient. Passer cette purée au tamis. Remettre à cuire pendant 45 min. avec condiments contenus dans un petit sac de toile. Saler suffisamment. Après la mise en flacons, ébullition suffisante variant de 2 h. à 20 min. selon la grandeur, de 5 l. à 1/10 de l.

TRUFFES. — Faire tremper 2 h., les brosser, les éplucher légèrement, faire cuire doucement avec un peu d'eau salée en les couvrant ; les laisser refroidir, mettre en flacons et donner 3 h. d'ébullition au bain-marie en prenant toutes les précautions pour éviter le choc des vases tant en les plaçant qu'en les retirant. Goudronner les bouchons avant de ranger les flacons.

Autre méthode. — Les conserver crues ou cuites, mais en tous cas bien nettoyées, dans du vin blanc aromatisé et sous une couche d'huile d'olives.

CONSERVES (OUVERTURE DES BOITES DE). — Certaines boîtes de conserves (sardines, truites, filets de harengs) s'ouvrent à l'aide de clefs qui sont délivrées en même temps que les boîtes. On passe dans la rainure de la clef un petit morceau de métal qui dépasse pour cet usage et en tournant la clef on enroule une bande de fermeture qui, une fois retirée, laisse le couvercle libre. Ou bien encore c'est le couvercle lui-même qu'on enlève en l'enroulant autour de la clef. Mais la plupart des conserves de saumon, homard, petits pois, haricots verts, tomates et autres ne présentent aucun moyen d'ouverture. Il faut alors avoir recours à une sorte de couteau spécial (V. figure), qui est composé d'une courte lame forte, pointue, tranchante d'un côté et munie d'un petit butoir en métal sur lequel on s'appuie pour faire effort et couper le métal en relevant la lame. Il suffit de

CONSERVES (OUVERTURE DES BOITES DE)



Couteaux servant à ouvrir les boîtes de conserves.

l'enfoncer d'un coup sec près du bord sur l'un des fonds de la boîte et de faire le tour en appuyant sur le manche et en avançant à mesure que l'incision s'agrandit. On découpe ainsi une rondelle de métal assez large pour donner passage à tout le contenu de la boîte. Si c'est du thon, du saumon ou du homard, faire l'ouverture aussi large que possible pour sortir la conserve sans l'émietter.

CONSIGNATAIRE. — Terme employé pour désigner le *commissionnaire* qui a reçu des marchandises dans ses magasins *avec mission de les vendre.*

En droit maritime, on appelle consignataire *de la cargaison*, la personne chargée, à l'arrivée du navire, soit de vendre les marchandises, soit de les répartir entre certains destinataires désignés à l'avance; et consignataire *du navire* ou *de la coque*, celui qui est chargé, par le propriétaire du navire ou par l'armateur, de remplir les nombreuses formalités auxquelles donne lieu l'arrivée du navire au port de destination. — *V.* CHARTE-PARTIE.

CONSIGNATION. — *V.* CONSIGNATAIRE et OFFRES RÉELLES. — *V.* aussi, en ce qui concerne la consignation des amendes : APPEL, CASSATION, REQUÊTE, et, en ce qui concerne la consignation d'aliments : CONTRAINTE PAR CORPS.

CONSTIPATION (*MÉD. PRAT.*). — Évacuation rare et incomplète des matières fécales.

Causes : Un obstacle mécanique à la descente des matières; une maladie aiguë ou chronique; un état local; une mauvaise hygiène (professions sédentaires, habitude de se retenir d'aller à la selle tous les jours chez les enfants et les jeunes filles, alimentation trop riche en viande ou en légumes secs); état nerveux en général.

On constate réunis ou séparés, les signes ci-après :

1° Qualité dure et sèche des selles ;

2° Quantité diminuée des selles, soit moins de 180 gr. pour l'adulte vivant d'un régime mixte (viandes et légumes) avec accumulation des matières dans le rectum très sensible au doigt ou au palper de l'abdomen.

3° Long intervalle entre deux selles, soit 3 à 10 jours et parfois plus ;

4° Des coliques et des nausées, un foie gras et de la dyspepsie, du ballonnement du ventre, des hémorroïdes ;

5° Des migraines, vertiges, rougeurs et bouffées de chaleur de la face.

Il faut : En cas de constipation passagère due à une maladie, soigner celle-ci ; si elle ne nécessite pas l'appel du médecin, il faut purger (sulfate de soude ou de magnésie, 30 à 40 gr. en 2 verres d'eau tiède).

Limonade purgative du Codex à prendre en 2 fois, à 30 m. d'intervalle :

Acide citrique	30 grammes.
Carbonate de magnésie	18
Eau distillée	300
Sirop de sucre	100
Alcoolature de citron	1

(enfants doses réduites à 10 gr.). Magnésie calcinée, laxative (3 à 5 gr.) ; purgative (10 à 20 gr.). Eaux de Rubinat (1 verres à bordeaux), Carabana (*idem*), Montmirail (3 verres), Pullna (2 verres), Hunyadi Janos (2 verres); huile de ricin : enfants, 10 gr.; adultes, 40 gr., entre 2 couches de jus d'orange pour cacher son mauvais goût. Eau-de-vie allemande, 10 à 20 gr. avec autant de sirop de nerprun chez les cardiaques et albuminuriques. Calomel : 0 gr. 05 par an d'âge ; adulte : 0 gr. 75 à 1 gr.

Il faut en cas de constipation habituelle : de l'*hygiène* : marche, bicyclette, pas de fatigues intellectuelles, habitude de se présenter à la garde-robe tous les soirs.

Un régime : légumes et fruits. Viandes de boucherie et de basse-cour rôties ou grillées. Œufs. Lait en quantité modérée. Képhir. Lait caillé. Boissons tièdes. Café au lait du matin très chaud et avec beaucoup de chicorée.

Du *massage* (effleurages, frictions, vibrations).

De l'*hydrothérapie* : grands lavages d'intestin (entéroclyse) : un par semaine pas plus, à faible pression, à eau chaude (35° à 39°).

Des *lavements d'huile* et de *glycérine* : 100 gr. d'huile tiède à 45° le soir, lentement en 10 m.

De l'*électrothérapie*, soit galvano-faradique (entérocolite muco-membraneuse), soit purement galvanique, un pôle aux lombes et un sur l'abdomen, 10 m. de courant à 10 milliampères avec renversements fréquents du courant.

Des séjours *aux eaux* : Châtel-Guyon, Plombières.

Des *médicaments laxatifs*. Cascara le soir (poudre, cachets 0,20, ou extrait 0,10 en pilules). Bourdaine, soit l'écorce en décoction, 5 gr. pour 200 gr. d'eau, soit la poudre en infusion, 5 gr. pour 100, soit l'extrait fluide, 2 à 5 gr. L'huile d'olive ou de ricin tous les soirs, 1 ou 2 cuillerées à café. Le miel soufré, 1 à 4 cuillerées à bouche tous les soirs. La noix vomique avant les 2 repas, 6 gouttes de teinture en 1/2 verre d'eau. Les levures képhir et les ferments lactiques, enrobés dans des capsules de gluten afin d'arriver en nature dans l'intestin.

En cas de constipation due à l'entérocolite muco-membraneuse, il faut se borner à l'huile de ricin, la cascara, la bourdaine, la manne (pour les enfants : 15 gr.) et surtout la belladone, 5 à 6 cent. d'extrait par jour en plusieurs fois pour calmer les crampes intestinales causes de la constipation et augmenter la sécrétion des glandes.

CONSTITUTION (*LÉGISL.*). — La constitution républicaine du 25 février 1875 partage le pouvoir législatif entre le Sénat et la Chambre des Députés (*V.* ces mots). Elle attribue, d'autre part, le pouvoir exécutif au Président de la République et aux Ministres (*V.* ces mots). Les lois constitutionnelles comprennent en outre celles du 24 février 1875, relative à l'organisation du Sénat et modifiée par celle du 10 décembre 1884 ; du 16 juillet 1875, sur les rapports des pouvoirs publics, et du 14 août 1884, portant revision partielle des lois constitutionnelles. Se reporter, d'autre part, aux mots FRANCE ADMINISTRATIVE, ÉLECTIONS, etc.

Constitution d'avoué. — C'est l'indication faite, par une partie, de l'avoué qu'elle a chargé de la représenter dans une instance engagée devant un Tribunal civil ou devant une Cour d'appel.

Le *demandeur* doit *constituer avoué* dans l'exploit d'ajournement ou *assignation* ; celui qui interjette appel (*appelant*) doit constituer avoué dans son acte d'appel. — *V.* APPEL, ASSIGNATION, AVOUÉ, EXPLOIT.

Le *défendeur* doit, à son tour, faire connaître l'avoué auquel il a confié le soin de sa défense devant la juridiction où il est appelé : il est tenu de le faire par un acte spécial, qui est signifié par son avoué à l'avoué de son adversaire (*acte d'avoué à avoué*).

Cet acte, appelé constitution d'avoué, doit être signifié *dans le délai qui est imparti par l'assignation au défendeur pour comparaître devant le Tribunal* ; ce délai est généralement de *huitaine*, mais il peut être aussi d'une durée plus brève (*bref délai*), de 3 *jours* par exemple ; le défendeur peut même, dans certains cas, être assigné *à jour fixe*.

Si l'assignation a été donnée à bref délai, le défendeur peut, au jour de l'échéance, faire présenter *à l'audience* un avoué, auquel il sera donné acte par le Tribunal de sa constitution : mais cette constitution doit être réitérée, dans le jour, par un acte régulier (art. 76, C. de Pr. civ.).

La constitution d'avoué par l'*intimé* doit être signifiée à l'avoué de l'*appelant* dans les mêmes formes et délai. — *V.* APPEL.

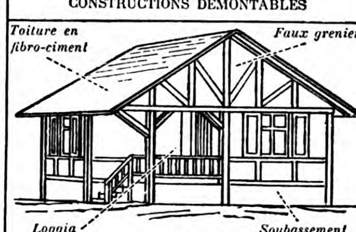
Quand on reçoit une assignation ou un acte d'appel, il faut donc, si on a l'intention de se défendre, se hâter de choisir son avoué et lui donner les instructions nécessaires pour qu'il puisse se constituer dans le délai voulu.

Chaque partie a le droit de *révoquer* son avoué, mais elle ne peut le faire qu'en en constituant immédiatement un autre. Les procédures faites et les jugements obtenus contre l'avoué révoqué et *non remplacé* seraient valables (Art. 75, C. Pr. civ.). — *V.* REPRISE D'INSTANCE.

CONSTRUCTIONS. — *V.* LOUAGE, PROPRIÉTÉ, RESPONSABILITÉ.

Constructions démontables. — Ces constructions en menuiserie, très intéressantes pour les pays où la main-d'œuvre intelligente ou les matériaux manquent, aux colonies, par exemple, offrent moins d'intérêt dans d'autres pays en raison de leur construction très soignée qui les rend relativement onéreuses. Leur intérêt est d'être facilement transportables et de pouvoir se monter rapidement ; mais le démontage et la reconstruction à une autre place, après quelques années d'installation, est plus difficile et ne va pas sans quelques aléas et destructions. En un mot elles ne sont recommandables que lorsque l'on est isolé ou pressé par les circonstances.

CONSTRUCTIONS DÉMONTABLES



Type de Chalet démontable

CONSULS (*LÉGISL. ET PROFESS.*). — RECRUTEMENT. — Les consuls sont nommés par le Président de la République et relèvent du Ministre des Affaires étrangères. Les postes se divisent, selon leur importance, en consulats généraux (certains consuls généraux remplissent les fonctions d'agents diplomatiques) et consulats. Les consuls généraux sont pris parmi les consuls, les secrétaires d'ambassade, les employés supérieurs de l'Administration centrale ; les consuls sont recrutés parmi les rédacteurs et commis principaux du ministère, les secrétaires d'ambassade, les consuls-suppléants, les vice-consuls ; les vice-consuls enfin parmi les élèves-consuls âgés de plus de 25 ans. — *V.* MINISTÈRES : AFFAIRES ÉTRANGÈRES.

CONSULTATION (*DROIT*). — Il peut être utile, avant d'engager un procès, ou même en cours d'instance, de demander une consultation régulière à un ou plusieurs jurisconsultes (avocats, avoués, professeurs de droit), afin de se renseigner soi-même sur son droit, ou de se servir de cette consultation devant le Tribunal saisi du litige.

Dans certains cas, la loi *exige* une consultation ou avis de jurisconsultes : il en est ainsi en matière de transaction intéressant un mineur ou un interdit, et quand il s'agit de former une requête civile. — *V.* INTERDICTION, MINORITÉ, REQUÊTE, TUTELLE.

Consultation médicale. — V. MÉDECIN.

CONTAGION (*MÉD. PRAT.*). — Transmission des germes d'une maladie d'un sujet à un autre sujet.

Les maladies contagieuses sont : 1° indigènes ; 2° exotiques ; 3° transmises par les animaux ; 4° dues à des parasites de la peau, ou spéciales (avarie, etc.).

1° *Maladies contagieuses indigènes* : Celles dont les germes vivent en Europe. — *V.* CANCER, DIPHTÉRIE, ÉRYSIPÈLE, GRIPPE, OREILLONS, ROUGEOLE, SCARLATINE, TUBERCULOSE, FIÈVRE TYPHOÏDE, TYPHUS, VARICELLE, VARIOLE ;

2° *Maladies contagieuses exotiques* : Ont pour cause un animalcule vivant hors de nos régions. — *V.* CHOLÉRA, FIÈVRE JAUNE, FIÈVRE PALUDÉENNE, PESTE ;

3° *Maladies contagieuses transmises par les animaux.* — *V.* ACTINOMYCOSE, CHARBON, RAGE.

4° *Maladies contagieuses dues à des parasites de la peau* : Les teignes du cuir chevelu. La contagion frappe l'enfance (les écoles de garçons surtout). Les peignes, rasoirs, brosses à cheveux sont à incriminer, ainsi que les appuis en étoffe des wagons.

CONTENANCE. — *V.* LOUAGE, VENTE.

CONTRACTURES (*MÉD. PRAT.*). — Contraction musculaire persistante et involontaire, déterminée par une cause pathologique. Ainsi, un muscle contracturé par la fatigue a perdu sa souplesse, et reste dur, par suite de l'accumulation dans ses fibres, de produits de déchets. La contracture peut durer très longtemps et même s'établir d'une façon permanente. Les contractures peuvent être déterminées par le froid, un empoisonnement, la lésion d'un nerf ; par une maladie des nerfs moteurs, ou une maladie nerveuse telle que l'épilepsie, l'hystérie, la chorée. *Il faut* : appeler le médecin. On soulage le malade avec des enveloppements chauds de la région contracturée, un massage doucement effectué ; il faut, de plus, veiller à ce que le malade ne se blesse pas ; contracture des mâchoires : langue mordue ; interposer entre les mâchoires un gros bouchon, un morceau de bois arrondi ; si la langue est mordue, essayer de séparer les arcades dentaires avec une spatule de bois ou de fer, le manche d'une cuillère ; dès qu'on obtient un interstice suffisant, glisser un objet plus gros, puis un autre, jusqu'à ce que la langue soit dégagée ; contracture des muscles de la main tenant un objet dangereux : essayer de vaincre la contracture en écartant les doigts les uns après les autres ; si l'on ne peut obtenir un dégagement complet de l'objet, interposer de l'ouate, de l'étoffe, un morceau de journal plié.

CONTRAINTE (*DROIT*). — Il n'y a ni crime ni délit, lorsque le prévenu a agi sous l'empire de la contrainte, c.-à-d. lorsqu'il a été *contraint par une force à laquelle il n'a pu résister* (art. 64, C. pénal).

Contrainte par corps. — Depuis la loi du 22 juillet 1867, la contrainte par corps n'existe plus qu'en matière *criminelle, correctionnelle* et de *simple police*.

I. APPLICATION. — La contrainte par corps peut être exercée contre les personnes condamnées pour *crime, délit* ou *contravention*, qui ne paient pas les *amendes, restitutions, dommages-intérêts* ou *frais* auxquels elles sont tenues, soit envers l'État, soit envers des particuliers. Elle ne s'applique pas aux personnes *civilement responsables*. — *V.* ACTION, RESPONSABILITÉ.

Elle suppose *nécessairement* l'existence d'une condamnation *pénale* et résulte *ipso facto* des condamnations pécuniaires infligées à l'accusé, au prévenu ou au contrevenant.

La contrainte par corps est un moyen de recouvrement ou, plus exactement, un moyen de coercition pour vaincre la résistance du débiteur qui dissimulerait ses ressources.

La juridiction *pénale* n'a pas seule le pouvoir de prononcer la contrainte par corps ; elle peut être également ordonnée par les Tribunaux *civils*, mais à cette double condition : 1° que la condamnation prononcée par la juridiction civile ait pour objet de réparer le préjudice causé par une *infraction pénale* (crime, délit ou contravention) ; 2° que cette infraction ait été reconnue et sanctionnée *pénalement* par la *juridiction criminelle* (*V.* art. 5 de la loi de 1867).

Les Tribunaux ne peuvent pas prononcer la contrainte par corps contre les individus âgés de moins de 16 ans accomplis à l'époque des faits qui ont motivé la poursuite. Elle ne peut pas, non plus, être prononcée ou exercée contre le débiteur, au profit : 1° de son conjoint ; 2° de ses ascendants, descendants, frères ou sœurs : 3° de son oncle ou de sa tante, de son grand-oncle ou de sa grand'tante, de son neveu ou de sa nièce, de son petit-neveu ou de sa petite-nièce, ni de ses alliés au même degré.

La contrainte par corps ne peut être exercée *simultanément* contre le mari et la femme, même pour des dettes différentes. Les tribunaux peuvent, dans l'*intérêt des enfants mineurs du débiteur* et par le jugement de condamnation, surseoir, pendant une année au plus, à l'exécution de la contrainte par corps.

II. DURÉE. — La durée de la contrainte par corps est réglée ainsi qu'il suit : De 2 j. à 20 j., lorsque l'amende et les autres condamnations n'excèdent pas 50 fr. De 20 j. à 40 j., lorsqu'elles sont supér. à 50 fr. et qu'elles n'excèdent pas 100 fr. De 40 j. à 60 j., pour 100 à 200 fr. De 2 à 4 mois, pour 200 à 500 fr. De 4 à 8 mois, pour 500 à 2 000 fr. De 1 à 2 ans, au delà de 2 000 fr.

En matière de simple police, la durée de la contrainte par corps ne peut pas excéder 5 *jours*. En matière forestière et de pêche fluviale, elle peut varier de 8 *jours à 6 mois*.

Le jugement ou l'arrêt de condamnation doit fixer la durée de la contrainte par corps en restant dans ces limites : en pratique, les tribunaux la fixent généralement soit au *minimum*, soit au *maximum* légal.

Les condamnés qui *justifient* de leur insolvabilité, par la production d'un certificat d'indigence et par celle d'un certificat du percepteur ou d'un extrait du rôle, sont mis en liberté après avoir subi la contrainte par corps pendant la *moitié* de la durée fixée au jugement. En outre, ceux qui ont commencé leur *soixantième* année bénéficient également d'une réduction de moitié (art. 14 de la loi de 1867).

III. PROCÉDURE ET FORMALITÉS. — La contrainte par corps ne peut être exercée que 5 *jours* après un commandement régulier de payer, signifié au débiteur à la requête de celui qui a le droit de l'exercer. Au cas où il s'est écoulé une année entière depuis le commandement, il doit être fait un nouveau commandement.

Pour les condamnations prononcées au profit de l'État, le commandement est signifié à la requête du percepteur.

Sur le vu du commandement et sur la demande de la partie poursuivante, le procureur de la République (ou le procureur général, selon les cas) délivre l'ordre d'arrestation. Si le débiteur est détenu, il ordonne sa *recommandation*, c.-à-d. son maintien en prison.

Lorsque la contrainte par corps a lieu à la requête et dans l'intérêt de *particuliers*, ceux-ci sont obligés de pourvoir aux aliments du détenu ; la consignation des aliments doit être effectuée d'*avance*, pour 30 *j. au moins*, et elle ne vaut que pour des périodes *entières* de 30 j. Cette consignation est, pour chaque période : de 45 fr. à Paris, de 40 fr. dans les villes de 100 000 âmes et de 35 fr. dans les autres villes. Faute de provision, le condamné est mis en liberté.

IV. ÉLARGISSEMENT. — Le débiteur emprisonné peut demander son élargissement, c.-à-d. sa mise en liberté, si la contrainte par corps a été exercée en dehors des cas prévus par la loi ou sans l'observation des formes légales.

L'élargissement doit être obtenu dans plusieurs autres cas, notamment : 1° si le particulier qui exerce la contrainte par corps n'a pas consigné d'aliments ; 2° si le débiteur a fourni une caution bonne et valable ; 3° s'il a purgé la moitié de la contrainte par corps et qu'il justifie de son insolvabilité ; 4° si, ayant atteint l'âge de 60 ans, il a subi la durée *réduite* de sa contrainte par corps.

Les demandes en élargissement sont portées devant le Tribunal dans le ressort duquel le débiteur est détenu ; elles sont formées au domicile élu par la personne écrouée, en vertu d'une permission du juge, sur une requête présentée

à cet effet ; elles sont communiquées au ministère public et jugées, sans instruction, à la 1re audience, préférablement à toutes autres causes, sans remise ni tour de rôle (art. 805. C. Proc. civ.).

La demande en élargissement *pour défaut de consignation d'aliments* est soumise à une procédure plus simple encore : une requête est présentée, en *duplicata*, au président du Tribunal civil. Il suffit que cette requête soit signée par le débiteur détenu et par le gardien de la maison d'arrêt, ou même certifiée véritable par le gardien si le détenu ne sait pas signer ; sur le vu de cette requête et du certificat de non-consignation, délivré par le geôlier, annexé à la requête, l'ordonnance d'élargissement est rendue *par duplicata* : une des minutes reste aux mains du gardien, l'autre est déposée au greffe du Tribunal (art. 803, C. Pr. civ. et art. 7 de la loi de 1867).

Les individus qui ont obtenu leur élargissement ne peuvent plus être détenus ou arrêtés pour condamnations pécuniaires *antérieures*, à moins que ces condamnations n'entraînent, par leur quotité, une contrainte par corps plus longue que celle qu'ils ont subie et qui, dans ce dernier cas, doit être déduite de la durée de la nouvelle incarcération.

CONTRARIÉTÉ DE JUGEMENTS. — Elle donne ouverture, tantôt à cassation, tantôt à requête civile. — *V.* CASSATION et REQUÊTE.

CONTRAT. — *Convention* qui crée une ou plusieurs *obligations*, ou encore qui transfère soit la *propriété* d'une chose, soit un *droit réel*, tel, par exemple, qu'une hypothèque ou une servitude. On désigne aussi, parfois, sous le nom de contrat, l'*acte* ou *écrit* qui constate l'existence de la convention.

PRINCIPALES DIVISIONS DE CONTRATS. — Un contrat peut être *synallagmatique* ou, au contraire, *unilatéral*. Il est synallagmatique lorsque les deux parties s'obligent *réciproquement* l'une envers l'autre ; il est unilatéral lorsqu'il ne produit d'obligation que *d'un seul côté*. Exemples de contrat synallagmatique : la vente, le louage, l'échange. Exemple de contrat unilatéral : la donation, le prêt d'argent.

Les contrats se divisent, en outre, en contrats à titre *onéreux* et *contrats à titre gratuit ou de bienfaisance* : le contrat à titre onéreux est celui qui, fait dans l'intérêt des deux parties, oblige chacune d'elles à donner ou à faire quelque chose ; le contrat à titre gratuit est celui dans lequel l'une des parties procure à l'autre un avantage sans charge ni compensation. Exemples de contrat à titre onéreux : vente, prêt à intérêts. Exemples de contrats à titre gratuit : donation sans charges, cautionnement.

Les contrats à titre onéreux se subdivisent eux-mêmes en contrats *commutatifs* et contrats *aléatoires*. Dans le contrat commutatif, la chose donnée ou promise par chaque partie est regardée comme l'*équivalent* de ce qui est donné ou promis par l'autre, et comme ayant une valeur appréciable dès le jour du contrat ; *exemples* : vente, louage.

Dans le contrat aléatoire, l'équivalent de ce que donne ou promet chaque partie consiste dans une *chance de gain ou de perte* subordonnée à un événement incertain ; *exemples* : contrats d'assurance et de rente viagère.

Enfin, un contrat est *consensuel* quand il se forme par le seul consentement des parties (exemple : vente, louage) ; *réel* quand il exige, pour sa formation, la remise d'une chose (exemple : prêt à usage, dépôt) ; *solennel* quand il n'est valable qu'à la condition d'être fait sous une certaine forme (exemples : donation, contrat de mariage, constitution d'hypothèque).

CONDITIONS ESSENTIELLES DE LA FORMATION DES CONVENTIONS EN GÉNÉRAL. — *V.* CONVENTION (*V.* également ACTE et PREUVE).

Contrat (ou prêt) à la grosse aventure. — *V.* GROSSE AVENTURE.

Contrat d'apprentissage. — *V.* APPRENTISSAGE.

Contrat de mariage. — I. DÉFINITION. FORME. RÉGIMES ET CONDITIONS. — Convention qui régit, *quant aux biens*, l'association conjugale.

Cette convention doit être rédigée, *avant le mariage* et *par acte notarié* (art. 1394, C. civ.).

Le Code civil a posé les règles de cinq régimes matrimoniaux différents : la *communauté légale*, la *communauté conventionnelle*, le *régime sans communauté*, le *régime dotal* et la *séparation de biens*.

Mais les futurs époux ont, en principe, le droit de régler, comme bon leur semble, les conditions de leur contrat de mariage ; ils peuvent, par exemple, combiner ou modifier certaines des dispositions du Code relatives à différents régimes, de manière même à en faire une sorte de régime spécial.

Sont prohibées toutefois : 1° les conventions ou conditions contraires aux bonnes mœurs et à l'ordre public ; 2° celles qui porteraient atteinte, notamment, aux droits résultant de la puissance maritale et de la puissance paternelle ou à ceux qui sont conférés, soit au mari comme chef de la communauté, soit au survivant des époux relativement à la puissance paternelle, à la tutelle et à l'émancipation ; 3° toute convention ou renonciation dont l'objet serait de changer l'ordre légal des successions, soit par rapport aux époux dans la succession de leurs enfants ou descendants, soit par rapport à leurs enfants entre eux : telle serait, par exemple, la convention d'après laq. le père succéderait, *à l'exclusion de la mère*, aux enfants qui viendraient à mourir au cours du mariage ; ou celle qui attribuerait dans ce cas la succession de l'enfant décédé *à l'aîné seulement* des enfants survivants : 4° la stipulation générale que l'association conjugale sera réglée par l'une des coutumes, lois ou statuts locaux, actuellement abrogés (la coutume de Normandie par exemple) (art. 1387 à 1390, C. civ.) (*V.* en outre DONATIONS).

Les futurs époux peuvent déclarer, d'une manière générale, qu'ils entendent se marier *sous le régime de la communauté*, ou *sous le régime dotal* (C. civ., art. 1391).

A défaut de stipulations spéciales qui dérogent au régime de la communauté ou le modifient, les règles applicables seront celles de la *communauté légale* (C. civ., art. 1393) ; d'où il résulte que les époux mariés *sans contrat*, ou dont le contrat est nul, se trouvent soumis à la communauté légale, qui est le régime de droit commun en France.

La simple stipulation que la femme se constitue ou qu'il lui est constitué des biens *en dot*, ne suffit pas pour soumettre ces biens au *régime dotal* : si les époux entendent adopter ce régime, une *déclaration expresse* à cet égard est nécessaire.

II. MODIFICATIONS AU CONTRAT DE MARIAGE. — Les conventions matrimoniales ne peuvent recevoir aucun changement *après la célébration du mariage* (C. civil art. 1395).

Les changements qu'on voudrait y apporter *avant cette célébration* devraient être constatés par acte passé dans la même forme que le contrat, et ils ne sont valables, au surplus, que s'ils ont été faits en la présence et avec le consentement simultané *de toutes les personnes qui ont été parties dans le contrat*. Enfin, tous changements ou contre-lettres, répondant même aux conditions ci-dessus, sont sans effet *à l'égard des tiers*, s'ils n'ont pas été rédigés à la suite de la minute du contrat, et le notaire ne peut, à peine de dommages-intérêts des parties et sous plus grande peine s'il y a lieu, délivrer ni grosses ni expéditions du contrat sans transcrire à la suite le changement ou la contre-lettre.

III. CONTRAT DE MARIAGE DE MINEUR. — Le futur époux qui est encore mineur figure, néanmoins, *en personne* dans son contrat et ne peut pas y être représenté par son tuteur ; mais les conventions qu'il y a faites et les donations qu'il a pu également y faire ne sont valables qu'autant qu'il aura été *assisté, dans le contrat*, des personnes dont le consentement est nécessaire pour la validité du mariage. — *V.* MARIAGE.

IV. PUBLICITÉ. CONTRAT DE MARIAGE DES COMMERÇANTS. — Dans un but de publicité, la loi prescrit aux futurs époux (commerçants ou non commerçants) de déclarer à l'officier de l'état civil, au moment de la célébration du mariage, s'ils ont fait un contrat et de lui remettre un certificat, qui leur est délivré par le notaire rédacteur de ce contrat, énonçant : ses noms et lieu de résidence, les noms, prénoms, qualités et demeures des futurs époux, ainsi que la date du contrat (C. civil, art. 1394). Si l'acte de célébration du mariage porte que les époux sont mariés *sans contrat*, la femme sera réputée, *à l'égard des tiers*, capable de contracter dans les termes du droit commun, à moins cependant que, dans l'acte qui contiendra son engagement, elle n'ait déclaré avoir fait un contrat (C. civil, art. 1391).

En ce qui concerne la publicité spéciale relative au contrat de mariage des commerçants, *V.* COMMERÇANT.

Contrat de travail, Contrat collectif de travail. — *V.* TRAVAIL (LÉGISLATION DU) et SYNDICATS.

Contrat judiciaire. — Un contrat judiciaire se forme quand une convention ou un accord intervient devant un Tribunal ou un juge compétent entre deux parties adverses, et que cet accord a été constaté par le Tribunal ou le juge qui en a *donné acte*.

Le contrat judiciaire qui s'est formé entre parties *capables* et devant un Tribunal *compétent* produit les effets d'une convention ordinaire entre les contractants.

CONTRAVENTION. — I. DÉFINITION ET CARACTÈRES. — La contravention est une infraction aux lois ou aux règlements, qui n'est punie que d'une amende de 15 fr. au maximum ou d'un emprisonnement qui ne peut excéder 5 j. (peines de simple police).

La peine doit être appliquée, par cela seul que le fait *matériel* qui constitue la contravention a été prouvé à la charge de la personne poursuivie ; le juge ne peut, *en général*, tenir compte, en matière de contravention, ni de la bonne foi du prévenu, ni de son ignorance de la loi ou du règlement ni de l'absence de préjudice, etc.... Cependant, par exception à ce principe, l'intention de nuire peut être dans certains cas, un élément nécessaire de la contravention : *exemples* dommage *volontaire* à la propriété mobilière d'autrui (C. pénal, art. 479), jet *volontaire* de corps durs ou d'immondices sur quelqu'un (C. pénal, art. 475), maraudage (C. pénal, art. 475).

Mais si l'auteur d'une contravention est, *en principe*, punissable même quand il a agi de bonne foi ou par ignorance de la loi, au moins faut-il qu'il ait accompli l'acte constitutif de la contravention librement et avec discernement : ainsi, il n'y a pas de contravention s'il était en état de *démence* ou contraint par une *force majeure*.

La *tentative*, en matière de contravention, n'est pas punissable. Le *complice* d'une contravention n'encourt de peine que dans les cas qui sont expressément et exceptionnellement prévus par la loi.

II. CLASSIFICATION DES CONTRAVENTIONS. — Il existe 3 classes de contravention.

Les contraventions de la 1re *classe* sont celles que la loi punit d'une amende pouvant varier de 1 *à* 5 *fr. inclusivement* (C. pénal, art. 471) ; à titre d'exemples on peut citer : le fait de déposer, sans nécessité, des matériaux sur la voie publique, l'injure *non publique*, le défaut d'entretien ou de nettoyage des fours et cheminées. En cas de *récidive* (*V.* ce mot), un emprisonnement de 1 *à* 3 *jours* doit être prononcé (C. pénal, art. 474).

Les contraventions de la 2e *classe* sont punies d'une amende de 6 *à* 10 *fr.* (*V.* MAJORATION) et certaines peuvent l'être, en outre, d'un emprisonnement de 1 à 3 j. (C. pénal, art. 475 et 476). Exemples : infraction, par les charretiers ou conducteurs de voitures, aux règlements qui les obligent à se tenir constamment à la portée de leurs chevaux, à se ranger à l'approche d'autres voitures, etc. ; établissement de jeux de hasard sur la voie publique ; défaut d'inscription, par les hôteliers, logeurs, etc., des personnes ayant couché ou passé une nuit dans leurs maisons. En cas de récidive, les auteurs de ces contraventions doivent être condamnés à un emprisonnement de 5 *jours au plus*. Les récidivistes de la contravention d'établissement ou tenue de loteries et jeux de hasard sur la voie publique sont, exceptionnellement, passibles de peines *correctionnelles* (C. pénal, art. 478).

Les contraventions de la 3e *classe* comprennent les infractions punies d'une amende de 11 *à* 15 *fr. inclusivement* ; certaines d'entre elles peuvent être, en outre, punies d'un emprisonnement de 5 *jours au plus* (C. pénal, art. 479 et 480). *Exemples* : dommage volontaire à la propriété mobilière d'autrui, tapage injurieux ou nocturne et complicité, dégradation de chemins publics. En cas de *récidive*, la peine d'emprisonnement pendant 5 *jours* sera toujours prononcée (C. pénal, art. 482).

En outre des peines d'amende et d'emprisonnement, la *confiscation* de certains objets peut, dans de nombreux cas, être prononcée.

Les contraventions ne sont pas toutes prévues par le Code pénal; beaucoup résultent aussi de lois spéciales.

III. COMPÉTENCE ET RÈGLES APPLICABLES A LA POURSUITE DES CONTRAVENTIONS. — Les contraventions sont jugées et réprimées par le *Tribunal de simple police*. Toutefois, si une contravention est *connexe à un délit*, elle peut être déférée au Tribunal correctionnel qui applique, dans ce cas, à son auteur, les peines de *simple police*.

Si plusieurs contraventions ont été commises par la même personne, le juge auquel elles sont déférées prononcera autant de peines qu'il y aura de contraventions distinctes.

Les circonstances atténuantes, si elles sont reconnues par le juge, lui permettent d'abaisser la peine (qui ne peut jamais, toutefois, être inférieure à 1 fr. d'amende) et de substituer, dans certains cas, l'amende à l'emprisonnement. En ce qui concerne la PRESCRIPTION et la RÉCIDIVE, *V.* ces mots. (*V.* également : CONTRAINTE PAR CORPS).

CONTREBANDE. — Toute tentative d'importation ou d'exportation de marchandises soumises à des droits d'entrée et de sortie sans être accompagnées d'expéditions d'un bureau de douanes qui en légitiment le transport, est un fait de contrebande puni de la confiscation des objets et d'une amende en garantie de laq. peuvent être saisis les bâtiments, chevaux, voitures ou autres moyens qui servaient au transport. La contrebande que font souvent les particuliers désireux d'entrer en fraude des tabacs, des dentelles, etc. est un délit qui les expose à des peines correctionnelles.

CONTRE-ENQUÊTE. — *V.* ENQUÊTE.

CONTREFAÇON. — Quand elle s'attaque aux billets de banque, aux effets publics, aux sceaux de l'État, elle constitue un crime poursuivi devant la Cour d'assises. Quand elle s'attaque aux brevets d'invention, ou de perfectionnement, aux marques de fabrique, aux enseignes de commerce, aux ouvrages imprimés, elle relève du Tribunal correctionnel ou du Tribunal de première instance, suivant que celui qui est lésé intente une action civile ou dépose une plainte. Celui-ci peut, en vertu d'une ordonnance du Tribunal de première instance ou, à défaut, du juge de paix, faire procéder par huissier à la désignation et description, avec ou sans saisie, des objets prétendus contrefaits. Toute saisie ou description est nulle si elle n'est pas suivie dans la huitaine (plus les délais de distances), d'une action intentée soit au Tribunal civil, soit au Tribunal correctionnel. La loi punit le contrefacteur, l'introducteur sur le territoire français et le débitant.

CONTRE-LETTRE. — C'est un acte, *destiné à rester secret*, qui a pour objet : de constater que la situation, résultant d'un autre acte (destiné, celui-là, à être montré au public), est une situation *simulée* en totalité ou en partie, c.-à-d. *différente de la situation vraie*, et de ménager aux parties une preuve de la réalité des choses. *Exemples* : Acte qui constate qu'une vente apparente est purement *fictive*, ou qui fixe à 10 000 fr. le prix réel qui, dans l'acte *ostensible*, n'était porté que pour 5 000 fr.

Bien qu'elles soient faites, le plus souvent, avec une pensée de fraude, les contre-lettres ne sont pas considérées de plein droit comme illicites. Elles peuvent produire effet *entre les parties*, pourvu qu'elles satisfassent à toutes les conditions (de *forme* et de *fond*) exigées par la loi pour la validité des actes et des conventions (*V.* ACTES, CONTRAT et CONVENTIONS). Mais elles ne sont pas *opposables aux tiers*, c.-à-d. à ceux qui, ne connaissant que l'acte *ostensible* ou apparent, peuvent avoir intérêt à se prévaloir des dispositions qu'il contient ; au contraire, la loi ne défend pas à ces mêmes tiers d'invoquer les contre-lettres à leur profit, dans le cas où ils y auraient intérêt, sous la réserve, dans certaines hypothèses, des droits qui ont pu être acquis en vertu de l'acte *apparent* par d'autres tiers de bonne foi.

Des motifs d'ordre public ont fait déclarer *nulles* certaines contre-lettres, notamment ayant pour objet de modifier les conditions de la cession d'un *office ministériel* (études de notaire, avoué, huissier, greffes, etc.) et, plus particulièrement, de stipuler, comme prix de la cession, une somme supérieure à celle fixée par la Chancellerie.

Si, en faisant une contre-lettre, les parties ont eu en vue de se soustraire au paiement de tout ou partie des droits fiscaux, elles s'exposent à une amende fiscale. — *V.* ENREGISTREMENT.

On désigne parfois aussi sous le nom de contre-lettre des conventions, nullement secrètes, qui modifient d'autres conventions antérieures. Leur validité est soumise aux principes généraux qui régissent les conventions et les contrats.

CONTREPOISONS. — *V.* POISONS.

CONTRIBUTIONS DIRECTES (*PROFESS.*). — Cette administration comprend un service central, à Paris, et des services extérieurs fonctionnant dans ch. département. Les agents de l'Administration centrale sont recrutés au choix parmi les agents des services extérieurs ; leur hiérarchie et leurs traitements sont ceux du ministère des Finances.

Les agents des services extérieurs se recrutent au concours. Le concours est annuel et unique pour les candidats de toutes les directions départementales ; les sujets du concours sont envoyés de Paris, où sont centralisés les résultats et où est dressée la liste des candidats admis.

Le concours est annoncé par une insertion au *Journal officiel* et un avis placardé dans les Directions départementales. Les candidats devront rendre une visite au directeur de leur département ; ils rédigeront sous ses yeux leur demande d'inscription qui contiendra un résumé de leurs antécédents ; la demande sera accompagnée des pièces habituelles : expédition authentique de l'acte de naissance, casier judiciaire, certificat de bonne vie et mœurs, certificat militaire, s'il y a lieu, et enfin un diplôme de bachelier. Nul ne sera admis à concourir, s'il n'est Français, âgé de moins de 18 et de plus de 24 ans au 1er janvier de l'année du concours, et bachelier. La limite d'âge est reculée, jusqu'à 27 ans au maximum, d'une année par année de services militaires.

Les épreuves du concours sont écrites et orales. L'écrit, éliminatoire, comporte : 1° une dictée ; 2° une rédaction sur un sujet donné ; 3° l'établissement de tableaux ou d'états ; 4° une composition de mathématiques dont le sujet est puisé dans le programme de l'examen oral. L'examen oral porte : 1° sur les mathématiques élémentaires : proportions ; logarithmes, usage des tables ; trigonométrie rectiligne ; calcul des surfaces, mesure des volumes ; arpentage, appareils de triangulation et arpentage (description et usage) ; 2° sur le droit constitutionnel et le droit administratif (notions) ; organisation politique, administrative et judiciaire de la France ; les impôts ; la comptabilité publique ; l'administration des contributions directes ; l'organisation et les attributions du service de recouvrement des contributions directes.

Les candidats admis font un stage non rétribué de 2 ans au moins ; une indemnité mensuelle est accordée aux surnuméraires les plus anciens et dont la conduite est digne d'encouragement.

AVENIR. — Existence paisible, liberté suffisante permettant aux jeunes gens studieux de faire leurs études de droit, ce qui leur assure d'assez sérieux avantages au point de vue de l'avancement qui a lieu en grande partie au choix, surtout

dans les emplois supérieurs (inspecteurs et directeurs).

Contributions indirectes (*PROFESS.*). — L'Administration des contributions indirectes comporte un service central à Paris, au ministère des Finances, et des services départementaux.

Le personnel des rédacteurs du service central se recrute au concours parmi les commis principaux des services extérieurs ; quant aux emplois vacants de commis expéditionnaires ils sont presque tous réservés aux sous-officiers libérés (5/6), le 6e restant est pourvu au moyen du concours pour le grade de commis expéditionnaire au Ministère des Finances. — *V.* MINISTÈRES : FINANCES.

SERVICES DÉPARTEMENTAUX. — On entre dans les services départementaux soit comme surnuméraire (service des directions), soit comme préposé (service actif).

SURNUMÉRARIAT. — Concours annuel, unique au point de vue des épreuves, mais qui a lieu aux sièges des Directions départementales. Les candidats doivent être Français, âgés de 19 à 25 ans au 1er janvier de l'année du concours ; la limite d'âge est abaissée à 18 ans pour les fils d'employés de l'administration et les bacheliers. A l'annonce du concours, paraissant au *Journal officiel* et affichée à la Direction, rendre visite au directeur départemental, lui remettre personnellement sa demande en l'accompagnant des pièces habituelles : expédition authentique de l'acte de naissance ; casier judiciaire de moins de 6 mois ; certificat de bonnes vie et mœurs ; certificat militaire, s'il y a lieu ; titres et diplômes universitaires, s'ils existent ; joindre à ces divers documents un certificat émanant du chef de l'institution dans laquelle le candidat a fait ses études et énonçant la nature de ces études et dans quelles conditions elles ont été faites. Ce certificat doit être établi sur papier timbré et la signature légalisée.

Le concours, écrit et oral, porte sur les matières suivantes : dictée faite sur papier non réglé ; composition française ; calcul des 4 premières règles, théorie des proportions, solution de problèmes d'arithmétique élémentaire ; système métrique ; physique et chimie élémentaires. Les licenciés en droit, ès lettres et ès sciences sont dispensés du concours.

Les jeunes gens admis comme surnuméraires font un stage non rémunéré de 1 à 2 ans ; en général, une indemnité mensuelle est accordée après 6 mois de stage. Les licenciés reçoivent cette indemnité dès leur entrée en fonctions et la durée du stage est limitée pour eux à 3 ou 6 mois.

PRÉPOSÉS. — Les préposés-agents du cadre subalterne sont recrutés au concours ; celui-ci a lieu annuellement dans chaque ch.-l. de département. Adresser la demande au directeur départemental en l'accompagnant des pièces habituelles : extrait de naissance ; casier judiciaire ; certificat de bonne vie et mœurs ; joindre un certificat militaire de libération ou d'exemption. Le concours comporte une dictée, une page d'écriture, un problème. Les candidats doivent être Français, âgés de 20 à 25 ans. Ceux qui passent avec succès les épreuves du concours sont nommés à la 3e classe de l'emploi ; ils restent environ 2 ans dans chacune des 3 classes qui composent la hiérarchie ; au bout de ce temps, ils sont nommés commis à l'ancienneté, à moins qu'ils n'aient passé, étant dans la 1re ou la 2e classe, l'examen correspondant qui roule sur les matières suivantes : rédaction sur une question de service, arithmétique, géographie.

AVENIR. — Situation agréable, mais qui demande de l'activité et de la perspicacité plus que des connaissances techniques ou générales. L'agent intelligent et instruit peut arriver assez rapidement à des emplois fort bien rémunérés, car aux traitements fixes viennent s'ajouter, dans tous les postes du service actif, des parts de prises sur les fraudes découvertes ; ces parts peuvent être considérables.

Quant aux postes de receveurs principaux, d'entreposeurs et de receveurs particuliers sédentaires, que sollicitent généralement les agents supérieurs, ils assurent à leurs titulaires, un rendement qui fait plus que doubler leurs appointements. Il faut un cautionnement.

V. en outre IMPÔTS.

CONTROLE DE L'ADMINISTRATION DE L'ARMÉE. — Exercé par un personnel spécial, il a pour objet de sauvegarder les intérêts du Trésor et les droits des personnes, et de constater dans tous les services l'observation des lois, ordonnances, etc., qui en régissent le fonctionnement administratif. Il s'exerce indistinctement dans les corps d'armée (corps de troupes, artillerie, génie, etc.) et dans les établissements et services spéciaux placés sous l'autorité directe du ministère. Indépendamment de leurs inspections, les CONTRÔLEURS (*V.* ce mot) peuvent être chargés par le Ministre, en temps de paix comme en temps de guerre, de toutes études ou missions intéressant le bon ordre des finances et la régularité de l'administration dans l'armée.

Contrôle des matières d'or et d'argent. — Ce sont les agents de l'Administration des contributions indirectes qui sont chargés de ce contrôle. Il a pour but de constater la quantité d'or et d'argent fins que contiennent les ouvrages des joailliers, bijoutiers, ciseleurs, orfèvres, etc. Les agents apposent sur les diverses pièces des poinçons qui diffèrent suivant les cas. Ce contrôle est une garantie pour le public qui peut, d'ailleurs, moyennant un droit minime, faire contrôler les matières d'or et d'argent dans les bureaux de garantie affectés à cet effet. Il en existe 6 dans Paris et 72 dans les principales villes de France et d'Algérie.

CONTROLEURS DE L'ADMINISTRATION DE L'ARMÉE. — Fonctionnaires ne relevant que du Ministre de la Guerre et de leurs supérieurs dans la hiérarchie propre. Ils se recrutent pour le grade de contrôleur adjoint, par voie de concours, parmi les chefs de bataillon (ou assimilés) ayant au moins 2 ans de grade, et parmi les capitaines (de toutes armes) ayant au moins 4 ans d'ancienneté de grade. En outre, et dans une proportion qui ne peut excéder 1/5 des vacances, peuvent être nommés : 1° contrôleur général de 2e classe, les généraux de brigade et les intendants militaires ; 2° contrôleur de 1re classe, les colonels et les sous-intend. milit. de 1re classe ; 3° contrôleur de 2e classe, les lieutenants-colonels et les sous-intend. milit. de 2e classe. L'assimilation des contrôleurs est la suivante : contrôleur général de 1re cl. : général de division ; contrôleur général de 2e cl. : général de brigade ; contrôleur de 1re classe : colonel ; de 2e classe : lieut.-colonel ; contrôleur adjoint : chef de bataillon.

Contrôleurs d'armes. — Officiers d'administration chargés de la réception, de la vente et de l'entretien des armes portatives, soit dans les manufactures d'armes, soit dans les directions d'artillerie.

HIÉRARCHIE ET SOLDE : comme celles des autres officiers d'administration.

CONTUMACE. — L'individu qui est accusé d'un *crime*, et qui ne se présente pas pour être jugé, ou encore qui s'évade après s'être présenté, est en état de contumace ; on dit de lui qu'il est *contumax*.

I. DÉCHÉANCES ÉDICTÉES CONTRE LE CONTUMAX. — Le *contumax* est suspendu de l'exercice de ses droits de citoyen, ses biens sont séquestrés et toute action en justice lui est interdite, pendant tout le temps que durera l'instruction de la contumace. S'il est condamné par contumace, il est privé de l'exercice de ses droits politiques, ses biens sont considérés et régis comme biens d'absent et il est incapable d'agir en justice. Au surplus, s'il a été condamné à une peine afflictive *perpétuelle*, il encourt la *dégradation civique*, à partir de l'exécution par effigie (*V.* ci-après) et l'incapacité spéciale de disposer et recevoir à titre gratuit 5 *ans seulement après cette exécution.*

Durant le séquestre, il peut être accordé des secours à la femme, aux enfants, au père ou à la mère de l'accusé, s'ils sont dans le besoin ; ces secours sont réglés par l'autorité administrative.

II. PROCÉDURE. — Si l'accusé ne se présente pas ou n'est pas appréhendé dans les 10 jours qui suivent la notification de l'arrêt de mise en accusation, le président de la Cour d'assises rend une ordonnance lui enjoignant de se présenter dans un nouveau délai de 10 jours.

Après la publication de cette ordonnance et les 10 j. expirés, il est procédé au jugement de la contumace.

La Cour d'assises statue en audience publique, *mais sans l'assistance du jury* : aucun avocat ni aucun avoué ne peut se présenter pour défendre le contumax.

Si l'accusé était absent du territoire européen de la France, ou s'il était dans l'impossibilité absolue de se présenter, ses parents ou ses amis pourraient, toutefois, faire connaître son excuse et en plaider la légitimité. Dans le cas où cette excuse est reconnue légitime, la Cour ordonne qu'il sera sursis au jugement de l'accusé et au séquestre de ses biens, pendant un temps fixé en tenant compte de la nature de l'excuse et de la distance des lieux.

Le jugement de condamnation rendu contre le *contumax* est publié à la diligence du Parquet dans les 8 *jours* de sa prononciation : cette publication porte encore le nom d'*exécution par effigie*, en souvenir des formalités antérieures à la loi du 2 janvier 1850.

III. PRÉSENTATION DU CONTUMAX. — Si le condamné par contumace se constitue prisonnier ou s'il est arrêté *avant que la peine soit éteinte par prescription* (*V.* PRESCRIPTION), le jugement et la procédure faite depuis l'ordonnance de prise de corps sont *anéantis de plein droit* et il est procédé à son égard dans la forme ordinaire (C. Instr. crim., art. 476).

Le contumax qui, après s'être représenté, obtiendrait le renvoi de l'accusation est condamné, néanmoins, aux frais occasionnés par sa contumace (C. Instr. crim., art. 478).

CONTUSION (*MÉD. PRAT.*). — Lésions produites par un coup, un choc, une pression prolongée ou répétée, mais sans qu'il y ait de plaie.

On constate pour une contusion légère un peu de gonflement, une douleur assez vive et une *ecchymose* : tache bleuâtre au début qui va s'élargissant et descendant au fur et à mesure, change de couleur et devient violette, puis brune, puis verte, puis jaune et s'efface. Le gonflement, considérable sur des régions osseuses (bosse au front), est formé de sang épanché; la peau qui le recouvre peut être livide, froide et insensible et s'éliminer par gangrène.

Complications : Abcès dans l'épanchement, paralysie temporaire du membre ou de l'articulation contusionnés.

Il faut : frictionner longuement et très doucement avec de l'huile, placer ensuite des compresses froides imbibées d'alcool coupé de moitié eau bouillie, d'eau blanche, d'eau contenant 10 p. 100 de teinture d'arnica, les maintenir assez serrées pour exercer de la compression au moyen d'une bande de tissu souple. Massages quotidiens. — *V.* ABDOMEN, BASSIN.

CONVALESCENCE (*MÉD. PRAT.*). — Terme d'un état maladif par lent retour à la santé. Nombre de maladies infectieuses sont encore très contagieuses pendant la convalescence, telles la scarlatine, la variole, les oreillons (*V.* ces mots). Les convalescents sont des « faibles de résistance » et « des ralentis de la nutrition », d'où leur prédisposition à toutes les maladies aiguës infectieuses et à certaines maladies chroniques (tuberculose).

On constate pendant les convalescences : de la pâleur du visage (*V.* ANÉMIE), de la maigreur, de la faiblesse nerveuse et musculaire, avec fatigue précoce et sueurs à l'effort, souvent un état d'excitation engendrant de l'émotivité exagérée et l'insomnie (faiblesse excitable). Parfois un affaiblissement voisin de la neurasthénie, notamment dans la convalescence de la grippe. Il y a souvent un appétit exagéré pouvant être l'occasion d'indigestions et d'affections gastro-intestinales.

Il faut : au convalescent de l'air pur, du soleil, de la chaleur (*V.* CHAMBRE DE MALADE). On y joindra de l'exercice méthodique progressif, du repos, un régime tonique reconstituant.

Régime de convalescent d'une maladie infectieuse aiguë : adopter un régime mixte à prédominance carnée (viandes rouges, bouillon, œufs frais, laitances de poissons, décoctions de céréales, bons vins, extraits de malt, purées de légumes, jus de viande à 10 h. et à 5 h. en plus des deux principaux repas).

CONVENTION. — La convention est le résultat de l'accord de deux ou plusieurs personnes qui s'entendent pour créer entre elles une obligation, ou encore pour modifier ou éteindre une obligation préexistante.

Quatre conditions sont essentielles pour qu'une convention soit valable : 1° le *consentement* des parties ; 2° leur *capacité* de contracter ; 3° un *objet certain* qui forme la matière de l'engagement ; 4° une *cause licite* dans l'obligation (art. 1108, C. civ.).

Les conventions légalement formées tiennent lieu de loi à ceux qui les ont faites ; elles ne peuvent être révoquées que de leur consentement mutuel, ou pour les causes que la loi autorise. Elles doivent être exécutées *de bonne foi* c.-à-d. en s'inspirant de l'intention des contractants ; et obligent, non seulement à ce qui y est exprimé, mais encore à toutes les suites que l'équité, l'usage ou la loi donnent à l'obligation d'*après sa nature* (art. 1134 et 1135, C. civ.).

Les conventions (celles du moins qui ne créent que des droits *personnels*), n'ont d'effet *qu'entre les parties contractantes* ; elles ne nuisent point aux *tiers* et ne peuvent, *en principe*, leur profiter (art. 1165, C. civ.), mais on peut, dans une convention, stipuler *au profit d'un tiers*, lorsque telle est la condition d'une stipulation que l'on fait pour soi-même ou d'une donation que l'on fait à un autre (art. 1121, C. civ.). D'autre part, les *créanciers* peuvent exercer tous les droits et actions appartenant à leur débiteur et résultant notamment des conventions passées par lui, à l'exception toutefois de ceux qui sont exclusiv. attachés à sa personne. Ils peuvent aussi, en leur nom personnel, attaquer les actes, et en particulier les contrats, faits par leur débiteur *en fraude de leurs droits* (art. 1166 et 1167, C. civ.).

On doit, dans les conventions, rechercher quelle a été la commune intention des parties contractantes, plutôt que de s'arrêter au sens littéral des termes. Lorsqu'une clause est susceptible de deux sens, on doit plutôt l'entendre dans celui avec leq. elle peut avoir qq. effet, que dans le sens avec leq. elle n'en pourrait produire aucun. Les termes susceptibles de deux sens doivent être pris dans le sens qui convient le plus à la matière du contrat. Ce qui est ambigu s'interprète par ce qui est d'usage dans le pays où le contrat est passé. On doit suppléer, dans le contrat, les clauses qui y sont d'usage, quoiqu'elles n'y soient pas exprimées. Toutes les clauses des conventions s'interprètent les unes par les autres, en donnant à chacune le sens qui résulte de l'acte entier. *Dans le doute, la convention s'interprète contre celui qui a stipulé et en faveur de celui qui a contracté l'obligation* : quelque généraux que soient les termes dans lesq. une convention est conçue, elle ne comprend que les choses sur lesq. il paraît que les parties se sont proposé de contracter. Lorsque, dans un contrat, on a exprimé un cas pour l'explication de l'obligation, cet exemple ne saurait limiter l'étendue d'application du contrat, sauf avis contraire formel (art. 1156 et suiv., C. civ.)

CONVERSATION (*SAV.-VIVRE*). — Il faut distinguer au moins deux sortes de conversation : la conversation d'affaires et la conversation de salon. La première est tenue dans un but déterminé ; l'autre est ou doit être un plaisir et n'a d'autre but que d'entretenir la sociabilité.

En affaires, deux cas se présentent : ou bien des gens se réunissent pour un temps très court en vue de traiter une question particulière ; dans ce cas, aller droit à la question, ne donner jamais le sentiment que vous sortez du sujet, ni que vous bavardez. Ou bien, les gens disposent de quelques heures, se trouvant, par exemple, à un déjeuner ; la conversation doit, alors, prendre au début le ton d'un entretien de salon, jusqu'au moment le plus propice pour parler d'affaires.

Faites naître cette occasion naturellement et sans effort, mais dès ce moment soyez net. En général, supposant que dans ces conversations il y ait rapport d'inférieur à supérieur, de requérant à influent, si vous êtes le supérieur tâchez de savoir écouter votre interlocuteur, laissez-le parler, faites-le causer en choisissant judicieusement vos questions ; c'est le meilleur moyen de le connaître. A l'opposé, si vous êtes l'inférieur, parlez le plus nettement, le plus prudemment, le plus brièvement possible ; n'interrompez jamais l'interlocuteur, tâchez de l'amener à vos vues de façon qu'il semble les découvrir par lui-même; il sera toujours mieux convaincu par ses paroles que par les vôtres.

Les règles et les manières de la conversation de salon s'acquièrent par la fréquentation des gens de bonne compagnie. Un homme poli doit savoir causer ; il se perfectionne dans cette pratique en même temps que dans la POLITESSE (*V.* ce mot). Causer, ce n'est pas, comme on croit, parler, ni interroger, ni répondre ; c'est prendre part à une sorte de jeu qui est celui de la conversation. A ce jeu nos grands parents excellaient ; il n'est plus pratiqué aujourd'hui que dans de rares salons ; on doit souhaiter qu'il soit remis en honneur. C'est par lui qu'on connaît les êtres et qu'on se lie avec eux ; il est le plus sûr agent de sociabilité ; il développe la politesse, l'intelligence, le jugement, le cœur même. Comme un jeu, il a des règles fixées par la CIVILITÉ (*V.* ce mot et ceux qui s'y rapportent), et, comme un jeu savant, il demande une certaine science qui est faite de bon sens, d'intelligence et d'esprit. Celui qui parle trop, le bavard, trouble le jeu ; celui qui ne parle pas assez, le muet, le trouble également. Il faut y prendre garde : ce n'est pas être poli que de se taire systématiquement et de ne pas faire sa partie dans la conversation, étant admis toutefois que ce défaut est moins grave que le défaut opposé. Supposons un cas général : vous êtes reçu dans un salon où, entre plusieurs personnes, une conversation est engagée. La maîtresse de maison doit, si elle remplit bien ses fonctions, vous mettre au courant en quelques mots ; sinon, écoutez ; après quelques réparties, vous serez au fait. Ne parlez pas encore ; tâchez de comprendre l'attitude de chaque interlocuteur ; et ne dites un mot que s'il vient appuyer une manière de voir ou s'y opposer. Dès ce moment vous êtes dans le jeu. Surtout ne soyez pas, au fond de vous-même, méprisant pour ce qui se dit ; tâchez au contraire d'y découvrir qq. chose qui vous touche, d'y voir du vrai et du faux ; il n'y a pas de conversation si plate qu'on ne la puisse relever en y mettant de l'intelligence, dût-on la faire dévier de son objet. Ne dédaignez pas le lieu commun, une opinion ne mérite ce nom que lorsque celui qui l'exprime ne se l'est pas appropriée et l'émet sans réfléchir au sens qu'elle a. La chose la plus banale, quand elle a été pesée par une intelligence, s'enrichit de la personnalité de celui qui la pense. Les pensées les plus belles sont souvent des banalités repensées et réexprimées par de grands hommes. L'important est donc que vous ne disiez rien que vous ne pensiez ou à quoi vous n'ayez réfléchi ; soyez toujours vous-même ; ne parlez jamais contre l'honnêteté ni contre votre conscience, de plus évitez de blesser personne, sauf volonté délibérée de le faire. Si vous possédez cette manière inattendue de considérer les choses ou de rapprocher les mots, que l'on nomme l'esprit, usez-en ; en revanche, ne le cherchez pas. Si vous contez une histoire, faites-le brièvement ; si vous la savez drôle, n'en riez pas avant, ni pendant, et le moins possible après ; ne la répétez pas ; ne redoublez pas le mot de la fin, comme vous en seriez tenté ; plus elle sera brève et coupante, plus elle aura de succès. N'interrompez pas ceux qui parlent, à moins qu'ils ne soient des fâcheux ; laissez-vous en revanche interrompre, sauf par des gens mal élevés ; soyez indulgent avec une pointe de susceptibilité ; évitez d'être pompeux ; ne posez jamais. Soyez strictement civil, et de plus poli ; ce mot contient tout.

Dans le cas où la conversation tombe ou s'il n'y a pas de conversation, tâchez d'en créer une ; n'importe quel point de départ est bon. Veuillez que l'on cause et l'on causera. Sachez que le silence ne se rompt pas sans volonté,

et qu'un entretien languissant tombe vite. Le salon devient alors glacial : il n'est rien de plus insociable et de plus déprimant. Toutes ces règles sont valables pour la conversation à table, et *a fortiori* pour la conversation restreinte, laquelle est plus facile.

Voici en outre qq. principes bons à retenir. La politesse d'une maîtresse de maison consiste à alimenter la conversation, à ne jamais s'en emparer. La politesse consiste souvent à se faire apprendre des choses qu'on sait par des gens qui ne les savent pas. La politesse est de ne mépriser à première vue personne et d'en user avec celui qu'on vous présente comme si l'on devait se lier avec lui. Deux hommes polis qui se voient pour la première fois font ce que, en style militaire, on nomme une reconnaissance. Ne parlez jamais de vos affaires personnelles; si on vous en parle, répondez avec légèreté, à moins toutefois que vous ne soyez avec des amis ; autrement les gens vous interrogent soit par le fait d'une curiosité que vous n'avez pas à satisfaire, soit par suite d'une amabilité que vous ne devez pas leur faire payer. N'interrogez pas les autres sur leurs affaires personnelles, ni sur leur santé ; ou ne le faites que discrètement. S'ils vous en parlent, écoutez-les. En général, ne vous laissez pas ennuyer, la politesse ne l'exige pas ; elle exige seulement que vous rompiez de manière polie une situation ennuyeuse.

CONVULSIONS (*MÉD. PRAT.*). — Accidents graves de la première enfance, rappelant beaucoup l'épilepsie.

On constate : perte subite de connaissance, mouvements désordonnés des yeux et des membres, écume à la bouche, émission d'urine et de matières. Après l'attaque, l'enfant reste toujours plus ou moins abattu.

Les convulsions sont dites essentielles quand elles surviennent sans cause chez des nerveux, issus de nerveux, d'alcooliques, de dégénérés, mais elles peuvent n'être que le premier symptôme d'une maladie aiguë : méningite, diphtérie, d'une lésion du cerveau, d'un trouble lié à la présence de vers intestinaux.

Il faut : appeler le médecin qui reconnaîtra les causes des convulsions et instituera un traitement approprié. En attendant sa venue : mettre le malade dans un endroit calme, à l'abri de la lumière, du bruit ; desserrer ses vêtements ; assurer une bonne aération, lui donner un lavement d'eau savonneuse, et si c'est insuffisant, un grand bain tiède.

Pour éviter les convulsions. — La prophylaxie dépend des causes. Chez les nerveux de santé suspecte, hygiène très surveillée de l'enfant et de sa nourrice. *V.* HYGIÈNE DE L'ENFANCE.

COPIES. — COPIES DES TITRES. — *Lorsque le titre original subsiste*, les copies ne font foi que de ce qui est contenu au titre, dont la représentation peut toujours être exigée; dans ce cas, la production de la copie ne dispense pas de la représentation de l'*original*, si l'exactitude de cette copie est contestée.

Lorsque le titre original n'existe plus, les copies font foi d'après les distinctions suivantes : 1° la *grosse* (ou 1re expédition délivrée en la forme *exécutoire*) fait foi comme l'original ; il en est de même des copies qui ont été tirées, soit en *vertu d'une décision du magistrat*, les parties étant présentes ou dûment appelées, soit *du consentement réciproque des parties* et en leur présence ; 2° les copies tirées sur la minute de l'acte *par le notaire qui l'a reçu ou par l'un de ses successeurs*, ou encore par les *officiers publics* qui, en cette qualité, sont *dépositaires des minutes*, peuvent, au cas de perte de l'original, faire foi quand elles sont *anciennes* : elles sont considérées comme anciennes quand elles ont plus de 30 ans ; si elles ont moins de 30 ans, elles ne peuvent servir que de commencement de preuve par écrit ; 3° lorsque les copies tirées sur la minute d'un acte l'auront été par d'autres officiers publics que ceux désignés ci-dessus, elles ne pourront servir, quelle que soit leur ancienneté, que de commencement de preuve par écrit ; 4° les copies, qui ont été tirées par un officier public sur une simple copie ou expédition, peuvent, suivant les circonstances, être considérées comme *simples renseignements*.

La *transcription* d'un acte sur les registres publics (registres tenus à la conservation des hypothèques) peut servir de commencement de preuve par écrit pourvu : 1° qu'il soit constant que toutes les minutes du notaire, de l'année dans laq. l'acte paraît avoir été fait, soient perdues, ou que l'on prouve que la perte de la minute de cet acte a été faite par un accident particulier ; 2° qu'il existe un répertoire en règle du notaire, qui constate que l'acte a été fait à la même date. Il sera nécessaire alors que, dans l'enquête qui pourra avoir lieu, les *témoins de l'acte*, s'ils existent encore, soient entendus (art. 1336, C. civ.). — *V.* ACTE et COMPULSOIRE.

Copie d'exploits. — *V.* EXPLOIT.

Copie de lettres. — *V.* COMMERÇANT.

Copie de pièces. — On désigne communément sous cette dénomination les copies d'actes qui figurent en tête de la copie de certains exploits.

COQ. — Le mot coq désigne le mâle de la poule ; on appelle encore coq le mâle chez certains autres gallinacés : faisans, perdrix. Le coq présente, plus ou moins développés, les 4 caractères suivants qui le différencient de la femelle : 1° il est plus grand ; 2° son plumage est plus éclatant ; 3° sa tête est ornée de parties charnues (*crête* sur la tête, *barbillon* au-dessous et de chaque côté du bec, *oreillons* en arrière de l'œil et en dessous des joues) ; 4° ses pattes sont munies d'éperons de défense.

Dans la basse-cour, le coq assure la fécondation, augmente la ponte des poules, et, s'il est de pure race, améliore l'espèce quand il est introduit au milieu de poules communes.

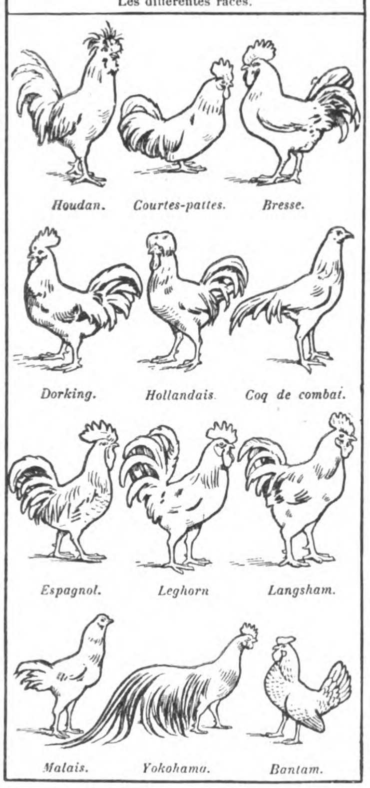
Pour la basse-cour, choisir touj. un coq vigoureux, plutôt batailleur ; rejeter les coqs endormis, à poitrine faible ou défectueux dans leurs formes (crête déformée, queue placée de travers, etc...). Ne pas oublier que chez les gallinacés, tares et qualités se reproduisent avec ténacité.

Un coq vigoureux de race moyenne, élevé en liberté (dans une ferme par exemple), peut être introduit au milieu d'une dizaine de poules ; le nombre des poules sera réduit à 6, si l'élevage se fait en captivité. A un coq de grosse race (Cochinchinois par ex.), 5 poules suffiront. A l'égard de la reproduction, l'observation fournit une règle sûre ; si, dans les œufs recueillis, beaucoup sont clairs (non fécondés), supprimez des poules ; sont-ils presque tous fécondés, maintenez toutes les poules. La nourriture influe sur la vigueur du coq ; pour augmenter celle-ci, donner à l'animal du blé, de l'avoine, du sarrasin, des pâtées contenant de la viande cuite ou du bœuf cru.

CONSOMMATION. — Le coq non réservé pour la reproduction peut se consommer sous 3 formes : 1° sans avoir été soumis à aucun régime spécial : il sera sacrifié entre 3 et 4 mois ; 2° amendé : le placer pendant 15 j. au moins à l'ombre et le nourrir de pâtées de farine délayée dans du lait et de grain à discrétion ; comme boisson du lait ; 3° gavé ; le placer dans une ÉPINETTE (*V.* ce mot) et le nourrir à satiété, le gaver avec une pâtée liquide de farine, d'orge et de lait. Amendé ou gavé, le coq est plus gras et de chair plus délicate; son prix de vente est par conséquent plus élevé. — *V.* CHAPON, POULE.

COQ

Les différentes races.



Coq de bruyère (*CUIS.*). — Cet oiseau, moins abondant que le *faisan*, dans nos forêts, passe pour être le plus délicat des rôtis non faisandés. On le sert généralement sans autre garniture que des *croûtons en canapé*, avec un jus de citron ou d'orange amère. — *V.* FAISAN.

Coq à l'âne (Les). — *V.* JEUX DE SOCIÉTÉ.

COQUART. — Produit obtenu en croisant un mâle de faisan commun avec une petite poule domestique, généralement une poule naine.

COQUELUCHE (*MÉD. PRAT.*). — Maladie contagieuse frappant plus particulièrement le système nerveux du larynx ; la contagion semble se faire par les particules liquides rejetées par la toux. — *V.* CONTAGION.

Se voit surtout chez les enfants de 2 à 10 ans.

On constate : au début rhume ordinaire avec fièvre et toux fréquente ; au bout de 1 à 2 semaines apparition des quintes qui sont l'élément caractéristique de la maladie; l'enfant tousse convulsivement, s'arrête de respirer complètement pendant quelques secondes, l'inspiration se fait seulement alors, mais difficile et *chantante*, c'est ce qu'on appelle *la reprise* ; puis la toux convulsive recommence, suivie d'une nouvelle reprise, et ainsi de suite plusieurs fois en diminuant. Pendant ce temps l'enfant semble asphyxié, il est violet, bouffi, larmoyant. A la suite de la crise, l'enfant rend des glaires, des mucosités ; souvent il y a vomissement vrai. Les crises se répètent 10, 20, jusqu'à 50 fois par 24 h., elles sont plus fréquentes la nuit.

Durée. — Cet état peut durer de 2 à 5 semaines, mettant le malade dans un état d'épuisement extrême. Le tout se termine par une dernière période assez longue pendant laq. il y a encore des ébauches de quinte.

Complications. — Bronchite, broncho-pneumonie, syncope, convulsions.

Il faut : au début soigner comme pour un rhume ordinaire (*V.* RHUME). Quand surviennent les quintes, éviter au malade toute excitation, on ne doit pas le laisser jouer avec d'autres enfants non seulement dans son intérêt, mais pour éviter qu'il ne transmette sa maladie qui est surtout contagieuse au début, alors même que les quintes ne sont pas apparues. Faire manger et boire après les quintes suivies de vomissements. Entretenir dans la chambre une atmosphère constamment humide en y faisant bouillir de l'eau. Faire respirer du camphre, de l'ozone. Donner de l'antipyrine (en suppositoires chez les enfants). On a essayé bien des remèdes, aucun n'est sûrement efficace. Un des plus réguliers est l'oxymel scillitique. Au moment d'une quinte, faire asseoir l'enfant, lui soutenir le front, débarrasser sa bouche des mucosités en les extrayant avec le doigt, lui serrer fortement la base de la poitrine; infusion de fleurs de violettes ou de mauves, de coquelicots avec quelques cuillerées d'un looch blanc. En cas de syncope ou d'asphyxie, claquer la figure avec un linge mouillé; tractions rythmées de la langue. Quand la maladie est à son déclin, un *changement d'air* peut y couper court.

COQUILLES DE SAINT-JACQUES (*CUIS.*). — *V.* RICORDEAUX.

CORAIL. — Produit animal d'origine marine, se trouve à peu près dans toutes les mers ; il a commercialement des applications multiples. On distingue : le corail rouge, le corail blanc et le corail noir.

Le corail rouge, le plus répandu, sert en bijouterie (fabrication de colliers et de bracelets, incrustations) ; suivant son plus ou moins d'éclat et la vivacité de sa couleur, on le désigne sous les noms de corail 1er, 2e ou 3e sang, ou bien encore sous ceux d'écume ou de fleur de sang.

Le corail blanc ne diffère du rouge que par sa couleur ; il est d'ailleurs fort rare.

Le corail noir est du corail ordinaire tombé du rocher dans la vase et modifié dans sa couleur par des émanations sulfureuses ; il sert à fabriquer des bijoux de deuil.

On fait de nombreuses imitations de corail; la plupart d'entre elles sont en celluloïd, produit essentiellement combustible, tandis que le corail ne l'est pas ; il est facile par conséquent de se rendre compte de cette falsification. L'action de la peau, à cause des acides sécrétés par la transpiration, est nuisible au corail et le ternit. Pour lui rendre son éclat, le laver avec de l'eau et du savon et un peu de soude ; l'immerger dans de l'eau chaude contenant 2 p. 100 env. d'acide oxalique ; le rincer à froid et faire sécher au soleil.

CORBEAU. — *V.* VÉGÉTAUX (ENNEMIS ET AMIS DES).

CORBILLON (LE). — *V.* JEUX DE SOCIÉTÉ.

CORDE (saut à la) (*JEUX*). — Ce jeu convient surtout aux petites filles. *Il y a deux* sortes de cordes : la corde courte et la grande corde, toutes deux sont terminées par des manches en bois ou en buis.

1° LA CORDE COURTE. — a) *Coups à l'endroit.* – Prendre la corde par les manches, la faire passer derrière soi, imprimer aux deux bras un grand mouvement de rotation en avant pour que la corde passe au-dessus de la tête, puis sous les pieds qui sautent à ce moment. L'enfant continue à faire tourner la corde sans s'interrompre, et saute chaque fois que la corde arrive à ses pieds. Les pieds peuvent rester joints ou sauter l'un après l'autre.

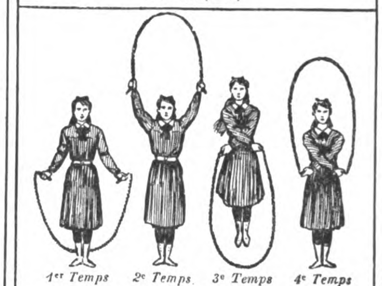
Le jeu de corde veut des mouvements doux et rythmés.

b) *Coups à l'envers.* — On saute aussi en faisant tourner la corde d'avant en arrière; ce jeu est bon pour le développement de la poitrine.

c) *La course.* — Au lieu de rester en place, l'enfant court en faisant tourner sa corde. C'est très gracieux et très amusant.

d) *Les croix de chevalier* ou de Saint-André (*V.* fig.). — Il s'agit de croiser largement les bras sur la poitrine avant que les pieds sautent par dessus la corde.

CORDE (JEU)



Croix de Saint-André. En 4 temps.

e) *Doubles et triples tours.* — La corde doit passer 2 ou 3 fois pendant que les pieds sont en l'air. Cela exige une grande rapidité des tours de corde et aussi un saut plus élevé, souvent accompagné d'une courbure du corps.

2° LA CORDE LONGUE doit avoir de 5 à 6 m. : il faut 2 personnes pour la tourner, tandis que les autres joueurs sautent chacun à son tour.

Il y a plusieurs manières de sauter à la grande corde, il faut entrer pendant qu'elle tourne, soit à l'endroit (d'arrière en avant par rapport au sauteur), soit à l'envers. Il ne faut pas se buter à la corde, mais, pour entrer à l'endroit, attendre qu'elle ait passé devant soi, et pour entrer à l'envers, faire une enjambée au moment où elle vient de toucher terre.

Souvent plusieurs enfants sautent dans la même corde, celui qui manque se met au piquet ou tourne la corde.

Jeu des choux. — A la queue leu leu, les enfants traversent la corde, pendant qu'elle est en l'air, sans sauter, c'est « chou blanc », puis reviennent, rentrent dans la corde, sautent un coup et s'éloignent, au 3e tour elles sautent deux coups, etc.

La salade. — Les tourneuses font aller la corde (sans la faire tourner en l'air) près du sol, de-ci, de-là, l'enfant saute dessus à droite et à gauche alternativement : puis on tourne la corde doucement, c'est « l'huile », puis très vivement, c'est « le vinaigre ».

La hauteur. — On saute par-dessus la corde tendue à différentes hauteurs ; pour que ce jeu ne soit pas dangereux, il faut que les enfants qui tiennent la corde la tiennent très mollement.

Corde (*SPORTS*). — Jeu très amusant, et qui exige un nombre assez grand d'enfants. Il a l'avantage de développer l'enfant et de l'habituer à coordonner ses forces avec discipline, dans un effort collectif.

Celui qui organise ce jeu doit placer les enfants par paires de taille ou de poids similaires.

Puis, il constitue deux camps en prenant un enfant dans chaque paire.

Quand ces deux camps sont constitués, on trace une

ligne sur le sol et de chaque côté de cette ligne, on place les deux groupes d'enfants échelonnés le long d'une forte corde qu'ils tendent au-dessus de la ligne afin d'assurer leur effort.

En plaçant ces deux groupes à 5 m. l'un de l'autre, la ligne de démarcation laisse donc un terrain de résistance de 2 m. 50 à chaque groupe. A un signal donné, chacun des groupes tire et fait tous ses efforts pour attirer le groupe adverse de son côté en lui faisant passer la ligne de démarcation. Pour gagner, il faut attirer le groupe adverse tout entier dans son camp. Bien entendu, la corde doit être très également mesurée entre les deux groupes rivaux. Elle ne doit posséder aucun nœud.

Dans le cas où, par suite d'une forte secousse, des enfants tombent, le directeur du jeu doit siffler l'arrêt et donner le temps aux enfants tombés de se relever. Il y a danger à enfreindre cette règle, car les enfants seraient foulés aux pieds par leurs petits camarades.

CORDES. — *Généralités.* — I. *Lovage des cordes.* — II. *Casser une ficelle avec les mains.* — III. *Quelques façons de ficeler.* — IV. *Pour descendre une personne par une fenêtre ; pour se descendre soi-même.* — V. *Pour descendre un tonneau ; pour le monter.* — VI. *Pour amarrer rapidement une corde à un cabillot, à un anneau, à un taquet.* — VII. *Raccommoder avec de la corde certains objets cassés : brancard de voiture, aviron, vergue, etc... ; assembler diverses pièces de bois (confection d'un brancard de fortune).* — VIII. *Transport d'un blessé.* — IX. *Bricole.* — X. *Pour soulever aisément une lourde charge.* — XI. *Entraves pour animaux.* — XII. *Lasso.* — XIII. *Va-et-vient pour mouiller un bateau à distance de la rive.* — XIV. *Étrier pour grimper aux arbres.* — XV. *Garnir une bouteille.*

GÉNÉRALITÉS. — La fabrication de cordages est aujourd'hui à peu près complètement mécanique ; elle est ainsi plus rapide sinon meilleure que la fabrication à la main ; les opérations s'y succèdent d'ailleurs dans le même ordre : filage, commettage et rouage.

DIFFÉRENTES SORTES DE CORDAGES. — *Cordages à 3 torons.* — Se divisent en plusieurs sortes (suivant le nombre de fils employés pour leur fabrication) : *lignes à tambour* (6 fils de 1er brin ; servent à tendre la peau sur les tambours) ; *lignes de sonde* et *lignes de loch* (6 fils à voile de 1er brin) ; *lignes d'amarrage* (de 6 à 9 fils de 1er brin pour ligatures) ; *quaranteniers* (cordages inférieurs de 6 à 15 fils de 2e brin) ; *ralingues* (de 3 à 15 mm. de diamètre), servent à border les voiles, les tentes, les filets.

Cordages à plus de 3 torons. — Servent surtout dans la marine pour manœuvres courantes, haubans, garants de palans, etc. Prennent le nom d'*aussières.*

Grelins. — Gros cordages atteignant jusqu'à 45 cm. de circonférence ; servent dans la marine pour amarrer les ancres, faire des haubans, des drisses et écoutes de voiles.

Câbles. — Gros cordages commis avec 3 aussières nommées cordons (de chacun 3 torons) et dépassant 45 cm. de diam.

Cordes de boyaux. — Tout à fait différentes des cordes fabriquées avec des plantes textiles, servent surtout pour certains instruments de musique (cordes harmoniques), pour courroies de transmission (cordes de rémouleurs), pour la fabrication des raquettes (*V.* TENNIS). Les boyaux qui servent à fabriquer ces cordes proviennent du bœuf, du cheval ou du mouton. Les cordes de transmission sont faites avec des intestins de cheval et celles des raquettes avec des boyaux de mouton.

Cordages métalliques. — Affectés aux mêmes usages que les cordes de chanvre, portent les mêmes noms : torons, aussières, grelins ; durent plus longtemps, mais sont moins souples et plus cassants. Sont galvanisés pour combattre la détérioration par l'eau et l'air.

Principaux usages : ascenseurs, treuils, transmissions, palans, monte-charges, puits, carrières, haubans, tendeurs, etc.

Dans les mines où les câbles atteignent de 1 500 à 1 800 m. de longueur, on se sert de câbles plats en chanvre de Manille, plus souple et plus résistant à l'humidité que le chanvre d'Europe, et de câbles ronds et plats en fil de fer ou d'acier. Citons encore les câbles aériens, pour le transport à grande hauteur de wagonnets chargés de minerai ou de troncs d'arbres, les câbles télédynamiques pour les transmissions à grande distance, les fils et câbles électriques, sous-marins et souterrains, les câbles de lumière, etc., de transport d'énergie, ces derniers en cuivre. — *V.* ÉLECTRICITÉ.

I. LOVAGE DES CORDES. — Façon de rouler les cordes et les cordages qui permet de les dérouler sans les embrouiller.

PELOTES (pour ficelles ou cordes moyennes). Pour les cordes de moyenne épaisseur commencer la pelote sur la main (noyau). Placer un des bouts de la corde à cheval sur les doigts réunis de la main ouverte et, avec la main dr. enrouler le long brin autour de la main g. en remontant de dr. à g. (fig. 1). Pour les ficelles, prendre un bâton de la main g. et enrouler avec la main dr. autour du bâton comme autour de la main. Le noyau fait enrouler la corde ou la ficelle dans le sens des aiguilles d'une montre de façon à revenir à droite et en bas ; remonter vers la g. et continuer en ayant soin de bien serrer les brins les uns contre les autres (parure). Pour faire la ceinture (fig. 2) s'arrêter en montant de dr. à g. un peu au-dessus du milieu de la pelote ; placer le pouce de la main qui tient la pelote (main g.) sur le brin et tourner ce dernier vers la g., autour de la pelote ; arrivé au pouce, retirer et faire 2 tours en dessous du 1er afin de serrer la parure. Pour terminer, faire encore quelques tours, les serrer fortement et arrêter le brin libre par un nœud simple ou un nœud simple gansé (*V.* NŒUDS : NŒUDS SIMPLES). Pour défaire la pelote, tirer le brin intérieur.

PAQUETS ALLONGÉS OU CAROTTES. — Pour les petites cordes, faites l'enroulement autour de la paume de la main g. (fig. 3). Pour lover les grosses cordes, quand elles ne sont pas très longues, saisir la corde avec la main g. (l'extrémité dans la paume de la main g. fermée) et avec la main dr. enrouler le long brin de la corde en le passant alternat. sous le coude et dans l'enfourchement du pouce et de l'index de la main g. (fig. 4). Dégager les brins de l'avant-bras et, avec le brin libre restant, faire plusieurs tours dans le milieu du paquet et terminer par des demi-clefs (fig. 5) (*V.* NŒUDS D'AMARRAGE, fig. 60). Pour défaire un paquet chercher le brin libre, défaire les demi-clefs, puis les tours ; si le paquet est petit, il se défait lui-même ; s'il est très allongé, le poser par terre, le disposer en couronne (c.-à-d. l'arrondir en ayant soin de ne pas brouiller les tours) et tirer le cordage lentement et verticalement.

ÉCHEVEAUX. — Sorte de paquets allongés pour ficelles fines, cordonnets et fils à coudre. Se font en entourant et en croisant la ficelle autour du pouce (fig. 6) et du petit doigt (fig. 7) de la main g. Se terminent comme les paquets par plusieurs tours dans le milieu et des demi-clefs.

MEULES OU ROUES. — Paquets cylindriques formés d'un certain nombre de spirales planes superposées et allant alternat. du centre à l'extérieur et de l'extérieur au centre. Ne servent que pour lover les cordages ou grosses cordes. Commencer d'abord par faire une *liasse* (destinée à lier la meule lorsque celle-ci sera terminée en nouant ensemble et en leur milieu deux ficelles (par un nœud de tisserand) ; disposer ces ficelles en croix et placer le nœud de croisement à l'endroit que doit occuper le centre de la meule. Disposer ensuite (fig. 8) le brin initial de la corde ou du cordage suiv. une circonférence dont le rayon sera aussi faible que

LOVAGE DES CORDES

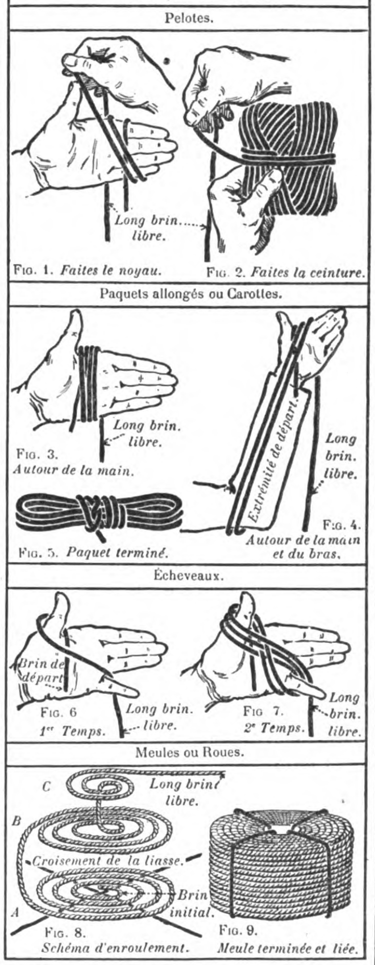


FIG. 1. *Faites le noyau.* FIG. 2. *Faites la ceinture.*

FIG. 3. *Autour de la main.* FIG. 4. *Autour de la main et du bras.* FIG. 5. *Paquet terminé.*

FIG. 6. *1er Temps.* FIG. 7. *2e Temps.*

FIG. 8. *Schéma d'enroulement.* FIG. 9. *Meule terminée et liée.*

possible et dont le centre se trouvera au croisement de la liasse ; ligaturer le brin initial au brin voisin et tourner la corde en rond jusqu'à ce que la circonférence ait obtenu le diamètre qu'on veut lui donner (A). Faire alors monter la corde sur elle-même et former une 2e circonférence mais en allant de l'extérieur à l'intérieur. Arrivé au centre, faire à nouveau monter la corde au-dessus de la 2e circonférence et en former une 3e allant de l'intérieur à l'extérieur, et ainsi de suite jusqu'à ce que la corde soit entièrement enroulée. La corde complètement enroulée, rabattre les brins de la liasse par-dessus la meule et lier solidement (fig. 9). Pour défaire une meule, la poser à terre sur une face quelconque, enlever les ligatures, saisir le brin libre apparent et tirer verticalement.

II. CASSER UNE FICELLE AVEC LES MAINS. — Placer la corde à cheval sur la main g. ouverte (le pouce levé), le long brin dans la paume de la main, le brin libre derrière. Avec la main dr., passer le long brin derrière le brin libre et, en remontant la main dr. au-dessus de la main g. former une ganse que l'on arrête en enroulant (2 à 3 fois) le long brin autour de l'index ou du pouce de la main g. Assujettir l'amarrage bien solidement dans la paume de la main g., fermer cette main, enrouler le brin libre autour de la main dr. (à env. 50 cm.). Placer les 2 mains dans le sens horizontal (fig. 10 à 14) et donner un coup sec en croisant rapidement la main au-dessus de la g. Ne pas avoir peur ; si la détente est très franche, la corde cassera net (par frottement) à l'intersection du brin engagé dans la boucle de la ganse obtenue avec le brin libre (fig. 15). S'exercer en commençant par de petites cordes.

III. QUELQUES FAÇONS DE FICELER. — FICELAGE COURANT EN CROIX. — Entourer le paquet à ficeler (en passant la ficelle sous le paquet), faire une boucle (fig. 16)

CASSER UNE CORDE AVEC LES MAINS

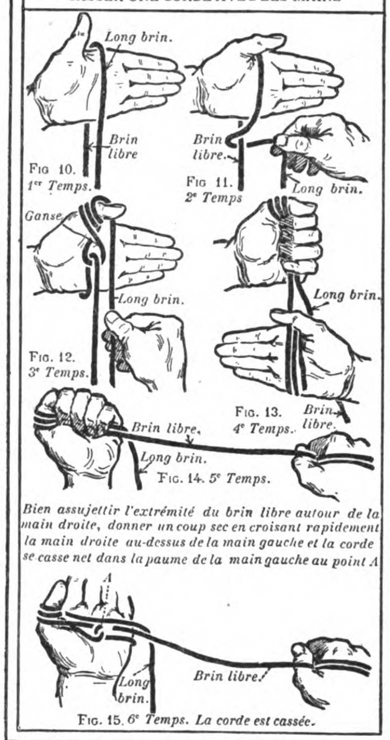


FIG. 10. *1er Temps.* FIG. 11. *2e Temps.* FIG. 12. *3e Temps.* FIG. 13. *4e Temps.* FIG. 14. *5e Temps.*

Bien assujettir l'extrémité du brin libre autour de la main droite, donner un coup sec en croisant rapidement la main droite au-dessus de la main gauche et la corde se casse net dans la paume de la main gauche au point A

FIG. 15. *6e Temps. La corde est cassée.*

croiser la boucle et entourer avec les brins libres le paquet dans le sens de la longueur de façon à venir par en dessous (fig. 17) ; retourner le paquet et joindre les 2 bouts de la ficelle par un nœud droit simple, ou un nœud droit gansé si le paquet doit être défait facilement (fig. 18) (*V.* NŒUDS, fig. 9 à 20).

FICELAGE EN CROIX AVEC NŒUD COULANT. — Lorsque le paquet, sans être plus volumineux, doit être pourtant attaché plus solidement, passer le brin de départ de la corde sous le paquet (dans le milieu, sens de la largeur), le rabattre par dessus et former autour du long brin un nœud coulant arrêté par 2 demi-clefs (fig. 19) ; entourer dans le sens de la longueur l'extrémité dr. du paquet avec le long brin (de dessus en dessous), faire, sous le paquet, avec le long brin, un tour mort autour du brin engagé qui enveloppe le paquet dans le sens de la largeur (fig. 20), entourer l'extrémité gauche du paquet, joindre le nœud coulant, entourer avec le long brin, le brin engagé (à sa sortie du nœud coulant), serrer fortement et arrêter par un nœud simple ou double (fig. 21).

FICELAGE EN CROIX DE LORRAINE. — Pour ficeler solidement un paquet, une caisse, plus longs que larges et difficilement maniables dans le sens de la longueur. Passer la corde sous le paquet (dans le sens de la longueur et dans le milieu), de telle sorte que le brin court de la corde se trouve à votre gauche et soit suffisamment long pour, étant rabattu ainsi que le long brin sur la partie supérieure du paquet, former un nœud coulant (fig. 22). Serrer fortement, faire tourner le paquet vers soi (avec la main g. de façon que le dessous vienne dessus) et, pendant cette opération, conduire le long brin (avec la main dr.) en avant de soi (sens inverse de la main g.) de façon à faire un tour mort autour du brin engagé qui épouse le paquet dans le sens de la longueur. Faire à nouveau tourner le paquet vers soi (touj. main g.) de façon qu'il revienne à sa position de départ, passer le long brin (touj. main dr.) par-dessous le brin engagé (à sa sortie du nœud engagé, fig. 23), puis le conduire parallèlement au brin engagé (sur la dr. du paquet et former une petite demi-clef (fig. 24) qui permettra de répéter exactement l'opération précitée et de ramener le brin libre du long brin à hauteur du brin engagé (petite demi-clef de dr.) (fig. 25) de le passer par-dessous, de serrer fortement et d'arrêter, comme fig. 21, par un nœud simple formé avec le brin libre du long brin autour des brins engagés.

FICELAGE PAR DEMI-CLEFS. — Pour ficeler très solidement un gros paquet, une caisse, devant voyager. Passer la corde sous le milieu du paquet (sens de la largeur), et former avec le brin de départ un nœud coulant autour du long brin ; arrêter le nœud coulant par 2 demi-clefs, serrer et porter ensuite le long brin (devenu brin libre) sur la droite du paquet ou de la caisse et faire une boucle en ayant soin que le brin libre de cette boucle passe sous le brin engagé (fig. 26). Soulever l'extrémité droite du paquet ou de la caisse, la coiffer avec la boucle (demi-clef). Serrer et conduire le brin libre vers la droite (fig. 27), culbuter le paquet (dessus en dessous), entourer l'extrémité droite et faire d'abord un tour mort sur le brin engagé de la demi-clef, un second ensuite sur le brin engagé du tour de corde passant par le milieu du paquet (fig. 28) (ces tours morts peuvent être remplacés par des nœuds simples) (*V.* NŒUDS, fig. 3). Former alors une 2e boucle (mais dans le sens opposé de la 1re, fig. 29) et en coiffer l'extrémité gauche du paquet ou de la caisse (fig. 30);

serrer, retourner le paquet (qui revient à sa position de départ), remonter le brin libre du long brin jusqu'au brin engagé de la 2e demi-clef, faire un tour mort, poursuivre jusqu'au nœud coulant de départ (fig. 31) et arrêter comme dans ficelage en croix avec nœud coulant (*V.* fig. 21).

FICELER UNE MALLE LÉGÈRE. — Entourer l'extrémité gauche de la malle, faire un nœud coulant avec le brin libre autour du brin engagé, serrer et, conduisant le long brin vers la droite, faire une boucle (brin libre sous brin engagé) (fig. 32). En coiffer l'extrémité droite de la malle (en la soulevant par la poignée) (fig. 33) et faire le tour de la malle par en dessous, sens de la longueur (fig. 34), de façon à venir rejoindre le nœud coulant de départ (fig. 35). Arrêter comme dans ficelage précédent.

FICELAGE D'UN PAQUET ROND (Ex. : parapluies et cannes dans couverture de voyage). — Entourer le paquet et avec le brin libre, faire un nœud coulant autour du brin engagé (fig. 36), serrer et former plus loin une demi-clef; arrêter le brin libre par un nœud simple et quelques demi-clefs (fig. 37). La partie située entre les 2 tours peut servir de poignée et remplacer une courroie. Si la corde est trop longue, la doubler comme précédemment et se servir de la ganse formée au milieu de la corde comme nœud coulant de départ : les ficelages faits avec une seule corde sont préférables et plus solides que ceux faits avec plusieurs cordes.

FICELER UN PAQUET

Ficelage courant en croix.

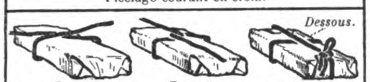


FIG. 16. FIG. 17. FIG. 18.

Ficelage en croix avec nœud coulant.



FIG. 19. FIG. 20. FIG. 21.

Ficelage en Croix de Lorraine.

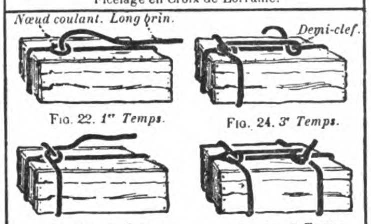


FIG. 22. 1er Temps. FIG. 24. 3e Temps.

FIG. 23. 2e Temps FIG. 25. 4e Temps

Ficelage par demi-clefs.

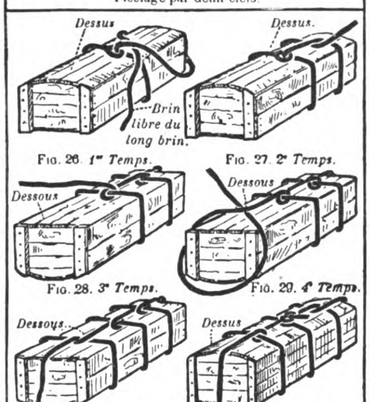


FIG. 26. 1er Temps. FIG. 27. 2e Temps.

FIG. 28. 3e Temps. FIG. 29. 4e Temps.

FIG. 30. 5e Temps. FIG. 31. Ficelage terminé.

Ficelage d'une malle

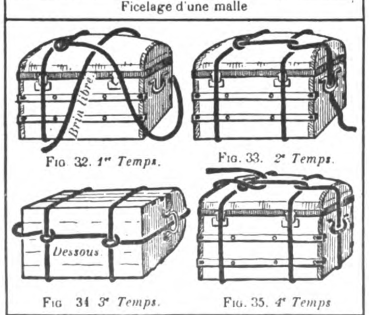


FIG. 32. 1er Temps. FIG. 33. 2e Temps.

FIG. 34. 3e Temps. FIG. 35. 4e Temps

Ficelage d'un paquet rond.

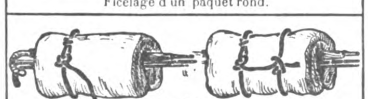


FIG. 36. 1er Temps FIG. 37. 2e Temps

FICELER UN OBJET, UN MEUBLE, UN COFFRE-FORT DEVANT ÊTRE DESCENDUS PAR UNE FENÊTRE. — 1er *cas* : l'objet n'est pas trop lourd, la corde est assez forte, suffisamment longue pour aller jusqu'au sol, elle doit être remontée par la fenêtre. Entourer le meuble ou l'objet (dans le sens de la largeur) et avec le brin libre faire un nœud d'anguille ou de bois (*V.* NŒUDS, fig. 111, 113, 114) autour du long brin (fig. 38). Serrer le nœud, le porter au 2/3 de la hauteur de l'objet (en partant du bas) et passer le long brin autour du meuble, de haut en bas, de façon à le ramener et à passer sous le brin engagé à sa sortie du nœud d'anguille (fig. 39). Serrer les tours de corde de façon que la charge soit bien équilibrée, passer le meuble ou l'objet par la fenêtre et laisser descendre doucement après avoir fait, au préalable, sur l'appui de la fenêtre, un tour mort avec le long brin du cordage. Le meuble une fois à terre, la personne qui est à la fenêtre donne un peu de jeu à la corde et la personne qui est en bas n'a plus qu'à défaire le nœud d'anguille.

DESCENDRE UN MEUBLE PAR LA FENÊTRE

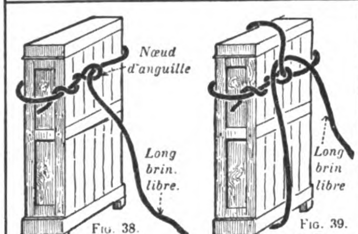


FIG. 38. 1er Temps FIG. 39. 2e Temps.

Pour rentrer tout seul en possession du cordage.

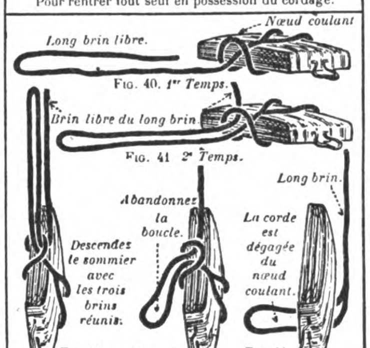


FIG. 40. 1er Temps. FIG. 41 2e Temps.

FIG. 42. 3e Temps. FIG. 43 4e Temps FIG. 44 5e Temps

2e *cas.* — La corde dont on dispose n'est pas suffisamment longue ; on doit avoir recours à 2 cordes : une pour ficeler, l'autre pour descendre. Ficeler le meuble comme précéd., et nouer le bout de la corde qui a servi à ficeler à celui de la corde qui doit servir à descendre par un nœud droit ou un nœud de tisserand, en ayant soin d'arrêter les brins libres de chaque corde par 2 demi-clefs. En tout cas, lorsque le meuble que l'on veut descendre par la fenêtre, doit avoir à éviter au passage des rebords de pierre, des gouttières ou autres parties débordantes, fixer à sa partie inférieure un cordage, jeter l'extrémité de ce cordage à la personne qui, dans la rue, doit recevoir le meuble et qui pourra ainsi le guider dans sa descente. Lorsque l'étage est élevé et que l'on entend difficilement les instructions de la personne qui se trouve en bas et reçoit le meuble, après avoir fait le tour mort sur la rampe ou appui de la fenêtre, jeter le long brin de la corde dans la rue à la personne qui doit recevoir le meuble, descendre la rejoindre et amener doucement. Employer les mêmes méthodes de ficelage pour l'opération inverse, c.-à-d. *hisser* (élever, monter) meubles, objets, etc., etc.

POUR DESCENDRE UN OBJET PAR UNE FENÊTRE OU COULER UN OBJET QUELCONQUE AU FOND DE L'EAU ET RENTRER TOUT SEUL EN POSSESSION DU CORDAGE. — Former d'abord à l'une des extrémités du cordage un nœud d'agui (*V.* NŒUDS : NŒUDS D'AMARRAGE) ou plutôt une boucle avec épissure (*V.* NŒUDS ÉPISSURES, fig. 145 à 153). Passer le long brin dans la boucle de façon à obtenir un nœud coulant et coiffer l'objet à descendre de façon que l'épissure remonte un peu au-dessus de la pièce, c.-à-d. ne vienne pas s'engager dans la boucle (afin de faciliter le dégagement, fig. 40). Repasser ensuite dans la boucle et en sens inverse, le brin libre du long brin (fig. 41) et le remonter de façon qu'en laissant descendre l'objet, vous ayez 3 cordes en main (fig. 42). Faire descendre en ayant soin de faire porter toute la fatigue sur la 1re corde (celle qui passe la 1re dans la boucle), et, une fois l'objet à fond, laisser tomber toutes les cordes à l'exception du brin libre (fig. 43) sur lequel il ne reste plus qu'à tirer pour défaire l'amarrage (fig. 44). Faire bien attention de ne pas embrouiller les cordes en les laissant tomber. C'est le moyen dont on se sert dans la marine pour couler au fond de l'eau, à des places déterminées, des ancres, des chaînes, des câbles et autres objets divers.

IV. POUR DESCENDRE UNE PERSONNE PAR UNE FENÊTRE, POUR SE DESCENDRE SOI-MÊME. — Former d'abord avec la corde une chaise (*V.* NŒUDS, fig. 39 à 144). Placer la personne à descendre, dans la chaise, puis avec le long brin faire un tour mort sur la rampe du balcon ou l'appui de la fenêtre et amener rapidement. Ainsi que nous l'expliquons dans la rubrique NŒUDS, le nœud de chaise est indesserrable et un simple tour mort peut soutenir des charges considérables. Si l'on est seul et que l'on n'ait à escompter l'aide de personne, former le nœud de chaise, se placer dedans, faire avec le long brin un tour mort autour de la rampe du balcon ou de l'appui de la fenêtre, saisir avec les deux mains le long brin, enjamber et (fig. 45) se descendre soi-même en laissant couler brasse par brasse le long brin libre du cordage ou encore le jeter dans la rue et se faire descendre par les assistants.

DESCENDRE UNE PERSONNE PAR LA FENÊTRE



FIG. 45. *Se descendre soi-même.* FIG. 46. *Se faire descendre*

La corde peut être remplacée par des draps joints les uns aux autres par des nœuds de pêcheur (*V.* NŒUDS : NŒUDS DE JONCTION, fig. 33 et 34).

V. DESCENDRE UN TONNEAU A LA CAVE. — Les deux *fonds* (extrémités) du tonneau ayant été visités pour voir s'ils sont en bon état, passer autour de la partie droite du tonneau (nous le supposons placé devant l'opérateur), un fort cordage et avec l'un des bouts former un nœud coulant autour du long brin (fig. 47) (généralement les gens de métier ont une corde spécialement affectée à cet usage et dont le nœud coulant est à demeure et est formé par une solide épissure). Rabattre le long brin de la corde sur la partie supérieure du tonneau, le porter sur la gauche, former une boucle (demi-clef) (le long brin en dessous du brin engagé) (fig. 48) et coiffer la partie gauche du tonneau avec cette demi-clef (fig. 49); serrer l'amarrage est suffisant; pour

DESCENDRE UN TONNEAU A LA CAVE

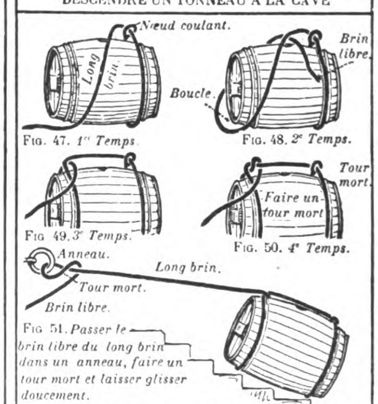


FIG. 47. 1er Temps. FIG. 48. 2e Temps.

FIG 49. 3e Temps. FIG. 50. 4e Temps.

FIG. 51. *Passer le brin libre du long brin dans un anneau, faire un tour mort et laisser glisser doucement.*

Pour le monter de la cave.

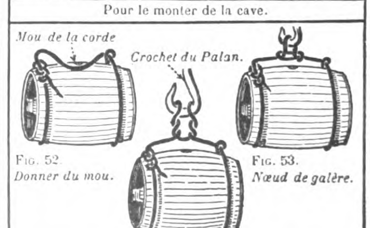


FIG. 52. *Donner du mou.* FIG. 53. *Nœud de galère.*

FIG. 54. *Nœud de gueule de raie.*

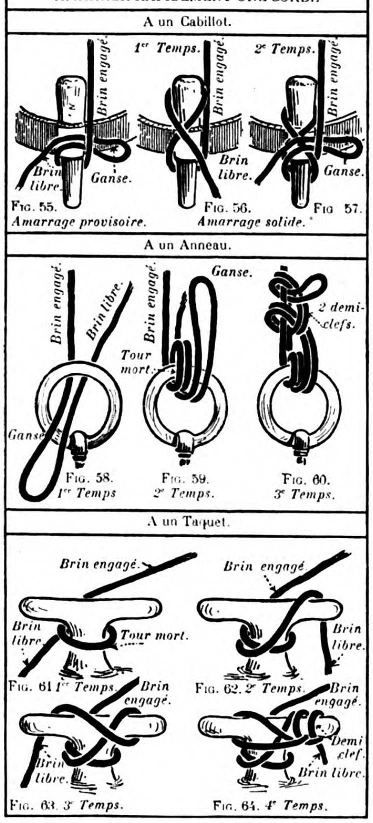
plus de sûreté vous pouvez au besoin, après avoir serré la demi-clef, faire avec le long brin libre un tour mort autour du brin engagé horizontal (fig. 50). Introduire alors le brin libre du long brin dans l'anneau (qui se trouve généralement scellé dans le mur à l'entrée des escaliers conduisant aux caves), passer le brin libre à sa sortie de l'anneau autour du long brin engagé (fig. 51) et amener doucement. S'il n'y a pas d'anneau scellé dans le mur, passer le long brin en ayant toujours soin de faire un tour mort autour de n'importe quel objet pouvant faire suffisamment résistance, c.-à-d. ne pas être emporté par le poids du tonneau.

HISSER OU MONTER UN TONNEAU. — Procéder comme pour descendre un tonneau (fig. 49), mais avec un cordage plus court, c.-à-d. sans long brin et arrêter le brin libre par un nœud simple suivi de 2 demi-clefs (fig. 2) en ayant soin de donne un peu de *mou* à la partie du cordage qui se trouve entre les 2 nœuds (c.-à-d. ne pas serrer à fond) pour pouvoir former avec cette partie du cordage soit un *nœud de galère* (fig. 53) (*V.* NŒUDS : D'AMARRAGE, fig. 106, 107 et 108) soit un nœud de gueule de raie ou de loup (fig. 54) (*V.* NŒUDS : DE RACCOURCISSEMENT, fig. 70, 71 et 72), dans lesquels vous passerez le crochet du palan servant à hisser.

VI. POUR AMARRER RAPIDEMENT UNE CORDE A UN CABILLOT, etc. — Nous supposons une corde ou un cordage servant à hisser en l'air un objet quelconque, passant dans une poulie et revenant à terre pour y être amarré :

1° A UN CABILLOT. — La corde doit être amarrée provisoirement : passer le brin libre du long brin sous la partie inférieure du cabillot (par derrière), le remonter, former

AMARRER RAPIDEMENT UNE CORDE



une ganse et rabattre cette dernière entre le brin engagé et le cabillot (fig. 55). Pour défaire, tirer simplement sur le brin libre. Si la corde doit être amarrée solidement : commencer comme figure précédente, mais, avant de former la ganse, passer le brin libre autour de la partie supérieure du cabillot et le redescendre sous celle inférieure en formant un huit (fig. 56 et 57).

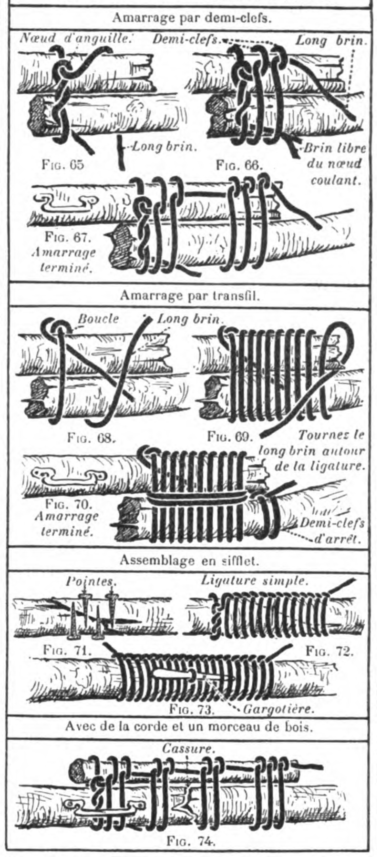
2° A UN ANNEAU. — Passer rapidement la corde repliée en ganse dans l'anneau (fig. 58), puis avec la ganse faire un tour mort sur l'anneau (fig. 59) et arrêter par 2 demi-clefs sur le brin libre et le brin engagé (fig. 60). Serrer.

3° A UN TAQUET. — Ex. : amarrer rapidement un bateau entraîné par le courant de gauche à droite. L'amarre reçue, saisir la corde et faire rapidement un tour mort (fig. 61) sur la partie évidée du taquet (celle opposée à la direction suivie par le bateau). Passer ensuite le brin libre autour de la partie débordante (fig. 62) du taquet (côté droit, de dessus en dessous), répéter l'opération (côté gauche) en formant un huit (fig. 63) et arrêter sur le côté droit par un tour mort ou deux demi-clefs (fig. 64).

VII. RACCOMMODER AVEC DE LA CORDE CERTAINS OBJETS CASSÉS (BRANCARD DE VOITURE, AVIRON, VERGUE) ; ASSEMBLER DIVERSES PIÈCES DE BOIS (CONFECTION D'UN BRANCARD DE FORTUNE).

AMARRAGE PAR DEMI-CLEFS. — Pour raccommoder un brancard de voiture cassé avec un simple bout de corde assez court. Avancer de 20 à 25 cm. env. l'un sur l'autre les 2 bouts du brancard (celui qui est cassé sous celui qui reste attenant à la voiture) et faire, avec l'une des extrémités de la corde, autour des 2 morceaux du brancard le nœud coulant appelé nœud de bois ou d'anguille (*V.* NŒUDS : D'AMARRAGE) en ayant soin que le bout libre de ce nœud coulant déborde quelque peu (fig. 6). Serrer fortement et, portant en sens inverse de sa sortie du nœud coulant, le long brin libre, faire 1, 2, 3 demi-clefs (suivant la longueur de la corde) en ayant soin de passer chaque fois par-dessus

RACCOMMODER UN BRANCARD CASSÉ



le brin libre du nœud coulant (fig. 66). Serrer à fond, porter le long brin de la corde à l'extrémité du tronçon de brancard (celui qui tient à la voiture) et former à nouveau 2, 3, 4 demi-clefs pour terminer l'assemblage (fig. 67). Faire attention que le serrage est chose capitale et que l'ajustage de dessus en dessous est touj. plus solide.

AMARRAGE PAR TRANSFIL. — La corde est plus longue. Les deux bouts de brancard étant avancés l'un sur l'autre comme manière précédente, faire une boucle (fig. 68) en laissant dépasser l'extrémité de la corde. Tourner le brin libre de cette extrémité autour du long brin (de dr. à g.), rabattre (de gauche à droite) sur les morceaux du brancard et enrouler simplement la corde en serrant fortement et en ayant soin de passer par-dessus le brin libre de la boucle (fig. 69). Arrivé à l'extrémité du morceau de brancard attenant à la voiture, tourner le long brin autour de la ligature (de dr. à g.) en serrant entre les 2 morceaux de brancard et terminer par 2 demi-clefs sur le morceau de brancard qui se trouve en dessous (fig. 70). Bien serrer les demi-clefs d'arrêt, sans quoi l'amarrage lâchera et se défera facilement.

ASSEMBLAGE EN SIFFLET. — A l'endroit de la cassure, tailler les 2 extrémités du brancard en sifflet, les mettre bout à bout, et les réunir d'abord par des pointes (fig. 71). Faire ensuite une ligature simple ou une ligature par demi-clef (fig. 72) en enroulant le long brin de la corde autour du bois, et en ayant soin de serrer fortement et de rapprocher les tours le plus possible les uns des autres.

GARGOTIÈRE. — Dans l'une ou l'autre des manières que nous venons d'indiquer précédemment, il se peut qu'une fois la ligature terminée, on s'aperçoive qu'elle ne serre pas assez. Prendre alors un petit morceau de bois, tailler une de ses extrémités en sifflet, et le passer dans un des tours lâches de la corde. Tourner le morceau de bois dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la corde paraisse serrée à bloc. Empêcher le petit morceau de bois de se défaire en passant l'extrémité (celle qui va dans le sens inverse du tour de corde), soit sous un des tours de la ligature, soit en l'amarrant par un petit bout de ficelle (fig. 73).

AVEC DE LA CORDE ET UN MORCEAU DE BOIS. — Si l'accident arrive sur une route boisée ou simplement que l'on puisse se procurer une branche d'arbre de grosseur à peu près égale à celle du brancard, joindre bout à bout ou plus exactement remettre dans la cassure les morceaux du brancard, accoter par-dessus la branche d'arbre (fig. 74) et faire l'assemblage des 3 pièces par l'amarrage par demi-clefs (*V.* fig. 65, 66, 67), c.-à-d. à l'aide de demi-clefs portant sur chacune des extrémités (fig. 68) ou encore par l'amarrage transfil (*V.* fig. 68, 69 et 70).

VIII. TRANSPORT D'UN BLESSÉ. — Joindre les deux extrémités d'une corde au moyen de 2 nœuds simples formés par chaque brin libre autour du brin engagé opposé : nœud de pêcheur (*V.* NŒUDS : DE JONCTION, fig. 33 et 34). En

TRANSPORTER UN BLESSÉ

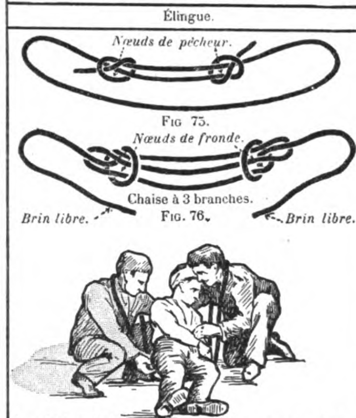


Fig. 77 *Asseoir le blessé sur l'élingue ou sur la chaise, se relever en soutenant à l'arrière le buste du blessé avec le bras.*

serrant, les 2 nœuds se coincent et sont indesserrables (fig. 75) Cet assemblage prend le nom d'*élingue*. Faire asseoir le blessé sur les 2 branches de la corde un peu espacées, puis les 2 porteurs coiffent par-dessus tête les deux anses que forme ainsi la corde et soutiennent à l'arrière le buste du blessé avec leurs bras. Ou encore plier le milieu de la corde en 3 brins et former le nœud de fronde (*V.* NŒUDS : DE RACCOURCISSEMENT, fig. 63 à 66). On obtient ainsi une chaise à 3 branches (fig. 76). Faire asseoir le blessé sur les branches un peu espacées ou, s'il lui est impossible de se mouvoir, passer la chaise sous les cuisses (fig. 77) ; puis, les 2 porteurs ayant mis un genou à terre n'ont plus qu'à passer par derrière sur leur épaule (extérieure) les extrémités libres de la corde, les ramener par devant eux et les fixer à la chaise ou s'ils le préfèrent (si le blessé n'est pas trop lourd) les tenir simplement d'une main (celle extérieure) pendant que de l'autre ils soutiennent à l'arrière le buste du blessé. Si les porteurs doivent faire usage de leurs deux mains, fixer les extrémités de la corde après la chaise, sur la branche de devant et par un nœud allemand (*V.* NŒUDS, fig. 8).

IX. BRICOLE. — Pour permettre à une personne de porter, monter ou descendre sur son dos un gros paquet, un meuble, etc. Prendre 2 cordes d'une longueur suffisante pour faire largement le tour de l'objet en question et former à une de leurs extrémités une boucle coulante à arrêt (au moyen du nœud d'agui) (*V.* NŒUDS : DE JONCTION POUR CORDAGE, fig. 35 à 38), en ayant soin que la boucle soit assez grande pour pouvoir y passer les bras. Entourer le meuble ou l'objet en question avec les 2 cordes de façon que le brin libre de chaque corde vienne par-dessus (fig. 78). S'accroupir le dos contre le meuble, passer les bras dans les boucles correspondantes, attraper avec les mains, les bouts libres des cordes, les raidir (fig. 79), charger et se relever (fig. 80). Peut être également employé pour descendre ou monter (à plusieurs personnes) un gros meuble (ex. : piano) : passer les boucles coulantes dans les pieds du meuble (s'assurer qu'ils sont solides) et les brins libres sur les épaules (*V.* ci-dessus TRANSPORT D'UN BLESSÉ, fig. 76). Si les pieds ne sont pas solides, remplacer les bricoles par 2 grosses cordes que l'on passe sous le piano (à chaque extrémité) ou par 2 élingues (*V.* ci-dessus TRANSPORT D'UN BLESSÉ, fig. 75).

X. POUR SOULEVER AISÉMENT UNE LOURDE CHARGE. — Pour soulever une grosse charge, relever un meuble très lourd qui penche en avant (bibliothèque remplie de livres, coffre-fort, etc.), placer des isolateurs sous les roulettes d'un piano, soulager un ouvrier pris soudain, par suite d'un accident, sous une poutre de bois ou de fer, on emploiera le moyen suivant qui permet à un homme de force ordinaire de soulever une charge de 250 à 300 kg., à un ouvrier robuste 400 à 500, à un athlète 700 à 1 000 kg.

SOULEVER ET PORTER UN MEUBLE



Se munir d'un cordage de force et de longueur semblables à celles des liens qu'emploient les maçons pour attacher les boulins aux échasses.

Supposons un piano droit (200 kg. env.) :

1° Passer le cordage sous le piano, en le faisant buter contre les roulettes et amener à soi les deux bouts de la corde à peu près égaux ;

2° Passer le bout de cordage placé à droite sur les reins (exactement sur le haut du sacrum, base de la colonne vertébrale) et le maintenir de la main gauche (fig. 81) ; 3° passer le bout de cordage de gauche sur les reins et le maintenir de la main droite ; 4° se baisser légèrement (fig. 82) en fléchissant sur les jarrets et tirer sur les deux bouts de cordage de façon qu'ils soient bien tendus ; 5° au moment de l'effort, serrer les bouts dans chaque main en appuyant les poings contre le ventre et comprimant les aines du même coup ; 6° se redresser sur les jambes (fig. 83). Le meuble est facilement soulevé. Ce procédé évite tout travail à la colonne vertébrale et toute compression des poumons et des organes internes.

SOULEVER AISEMENT UN PIANO

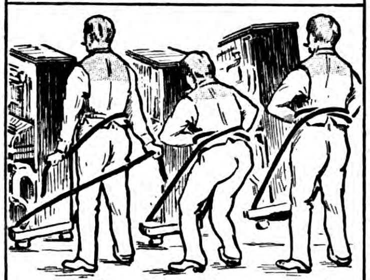


FIG. 81. FIG. 82. FIG. 83.

Si un ouvrier est pris sous une poutre, un compagnon présent peut à lui seul employer le procédé plus haut indiqué et soulever la charge portant par un bout sur le sol et par l'autre sur le cordage servant à la manœuvre.

XI. ENTRAVES POUR ANIMAUX. — Passer une des extrémités de la corde autour du paturon d'une des jambes d'avant de la bête à entraver, de façon que le brin libre soit sur la partie interne du pied. Faire avec le brin libre une boucle autour du brin engagé et revenir passer le brin libre (de dessus en dessous) autour de la partie du brin engagé qui se trouve sur la partie externe du pied ; serrer en tirant sur les 2 brins. Cet assemblage est très résistant, indesserrable, et permet ainsi de ne pas serrer le membre de l'animal. Avec l'autre extrémité de la corde, faire la même opération à la distance voulue, sur le paturon de la jambe d'arrière du même côté (fig. 106).

XII. LASSO. — Former, au moyen du nœud d'agui (*V.* NŒUDS DE JONCTION, fig. 42 à 46), une boucle coulante à arrêt à l'extrémité d'une corde tressée de moyenne grosseur (fig. 85), longue d'environ 10 à 12 m. et passer l'autre extrémité de la corde dans la boucle (fig. 87). La boucle coulante peut être remplacée par un anneau de métal (fig. 86) fixé à l'extrémité de la corde par un nœud à étalingue (*V.* NŒUDS : D'AMARRAGE A DES ANNEAUX, fig. 130 à 132) ou une épissure (*V.* NŒUDS, ÉPISSURES, fig. 145 et suiv.) et la corde par une lanière de cuir. Pour lancer le lasso, prendre la boucle coulante ou l'anneau de la main droite (en ayant soin de donner au nœud coulant une ouverture d'au moins 1 m. 50) et soutenir avec la main gauche une partie du brin engagé (d'une longueur égale à la longueur du nœud coulant). Au moment de lancer, porter vivement dans la main droite, avec la main gauche, l'extrémité du nœud coulant et la partie du brin engagé correspondante ; faire faire au nœud coulant un mouvement rapide de moulinet dans le sens des aiguilles d'une montre et lancer le tout sur l'objet ou l'animal à atteindre en laissant couler le long brin engagé dans la main gauche. L'objet atteint, tirer à soi afin de serrer le nœud coulant et, si c'est un animal, dans le sens inverse de sa fuite. Si l'on se sert du lasso à cheval, enrouler le long brin engagé autour du pommeau de la selle.

XIII. VA-ET-VIENT POUR MOUILLER UN BATEAU A DISTANCE DE LA RIVE. — Prendre 2 morceaux de bois et les percer chacun de deux trous. Passer une corde assez longue dans les trous correspondants de chaque morceau de bois (avoir soin que les trous soient suffisamment larges pour que la corde puisse glisser facilement dedans) et réunir les 2 brins de la corde par un nœud de pêcheur (*V.* NŒUDS DE JONCTION, fig. 33, 34). Cette corde forme le va-et-vient (fig. 88). Fixer ensuite l'un des morceaux de bois à un pieu, à un arbre, à un anneau, situés sur la rive (au moyen d'une corde passée dans le trou resté libre) et l'autre à une grosse pierre ou à un petit grappin. Mouiller la pierre ou le petit grappin assez loin de la rive et en ayant soin que la corde ne soit pas trop tendue pour pouvoir courir dans les 2 morceaux de bois formant poulies. Lorsque l'on veut amarrer le bateau, faire venir à soi, c.-à-d. près de la poulie fixée à terre, le nœud de pêcheur au moyen duquel sont réunies les deux extrémités du va-et-vient, et fixer l'amarre du bateau au va-et-vient au moyen d'un nœud de batelier (*V.* NŒUDS : D'AMARRAGE, fig. 90 à 95) ou d'un nœud de bosse (*V.* NŒUDS : D'AMARRAGE, fig. 117). Conduire alors le nœud de pêcheur vers la poulie mouillée dans l'eau (en tirant sur le brin du dessous) et votre bateau, se trouve ainsi attaché aussi solidement qu'à terre et avec cet avantage que les enfants ou autres personnes ne peuvent sauter dedans (fig. 89). Pour ravoir le bateau faire glisser le va-et-vient vers soi et dénouer l'amarre. S'il n'y a pas beaucoup de courant, on peut remplacer les deux poulies en bois par de simples boucles faites avec de la corde.

XIV. ÉTRIER POUR GRIMPER AUX ARBRES. — Attacher solidement un bout de corde (50 cm. env.) de moyenne grosseur à un petit crochet en métal (se trouve facilement dans le commerce de la quincaillerie sous la dénomination « croc » ; fig. 90).

Relier ensuite l'extrémité libre du bout de corde précité à une petite planchette de bois (au moyen de 4 petites cordelettes) (fig. 91). Pour se servir de l'étrier, entourer l'arbre avec le bout de corde et passer la corde dans le crochet de manière à former autour de l'arbre un nœud coulant. La planchette de bois forme alors un marchepied sur lequel il n'y a plus qu'à monter sans crainte, par suite de l'arc-boutement (fig. 92). Pour grimper à un arbre, il est nécessaire d'avoir deux étriers. Commencer par placer un étrier et monter dessus ; dans cette position fixer le deuxième étrier ; monter sur ce dernier et, en fléchissant légèrement sur les jarrets, enlever le premier étrier (qui se trouve naturellement en dessous) ; le placer alors un peu plus haut que celui où l'on se trouve, et ainsi de suite.

Avoir soin d'embrasser l'arbre fortement avec un bras et d'y appuyer le corps le plus près possible.

CE QU'ON PEUT FAIRE AVEC UNE CORDE

Entrave.



FIG. 84.

Lasso.

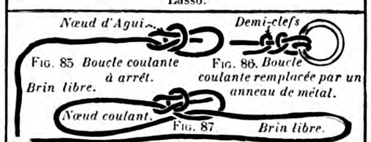


FIG. 85 Boucle coulante à arrêt. FIG. 86. Boucle coulante remplacée par un anneau de métal. FIG. 87.

Va-et-vient pour bateau.

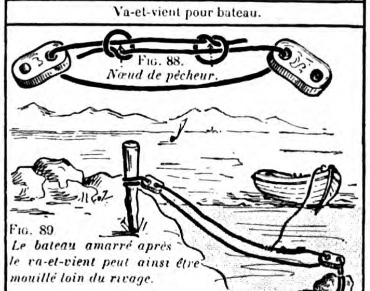


FIG. 88. FIG. 89 *Le bateau amarré après le va-et-vient peut ainsi être mouillé loin du rivage.*

Étrier pour grimper aux arbres.

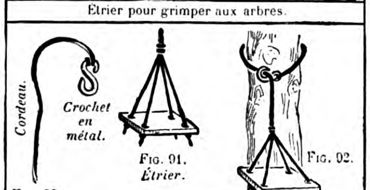


FIG. 90. FIG. 91. *Étrier.* FIG. 92.

Garnir une bouteille.

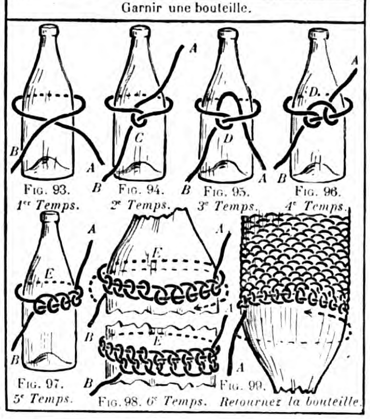


FIG. 93. *1er Temps.* FIG. 94. *2e Temps.* FIG. 95. *3e Temps.* FIG. 96. *4e Temps.* FIG. 97. *5e Temps.* FIG. 98. *6e Temps.* FIG. 99. *Retournez la bouteille.*

XV. GARNIR UNE BOUTEILLE. — Manière de tresser avec de la corde une garniture autour d'une bouteille en verre. On peut commencer par le goulot, mais il est préférable de commencer par le centre parce que l'opération est plus facile à exécuter. Faire d'abord avec la ficelle, ou la corde à garnir dont on se sert, un tour sur la bouteille (à peu près en son milieu) et en ayant soin que les deux extrémités de la corde A et B soient à peu près égales (fig. 93). Au point d'intersection du tour de corde C, remonter le brin libre A par-dessus le brin libre B, et par-dessus le brin engagé, dont il est le prolongement (fig. 94). On a formé ainsi avec le brin A une demi-clef autour du brin B. Repasser le brin libre A sous le brin engagé du brin libre B, on obtient ainsi la ganse D (fig. 95) ; remonter le brin libre A autour et par-dessus le brin engagé du brin libre B, le passer sous la boucle de la ganse D (fig. 96) et l'on obtient une 2e demi-clef. Continuer en procédant de la sorte, c.-à-d. à former des demi-clefs jusqu'à ce que l'on soit arrivé de l'autre côté de la bouteille en un point E correspondant à peu près au point d'intersection (fig. 97) et en ayant soin que toutes les demi-clefs faites avec le brin A autour du brin engagé correspondant au brin libre B aillent toutes vers le haut. Arrivé au point E, abandonner le brin libre A et revenant au point de départ C, faire avec le brin libre B autour du brin engagé correspondant au brin libre A la même opération (en sens inverse naturellement) que celle faite avec le brin libre A et en ayant soin que toutes les demi-clefs faites avec le brin B aillent toutes vers le bas (fig. 98). Aller de la sorte jusqu'au point E (avoir soin également de ne pas trop serrer ce premier tour de demi-clefs). Arrivé au point E, passer l'extrémité du brin libre B dans une aiguille ronde autant que possible et continuer les demi-clefs en allant vers le bas, c.-à-d. en dessous du 1er rang de demi-clefs, formées avec le brin libre A et en passant l'aiguille dans le bas de la demi-clef supérieure correspondante. Continuer en tournant (toujours allant vers le bas et de dr. à g.) jusqu'à l'arrivée au cul de la bouteille. Ne changer en rien la façon d'opérer, continuer à former les demi-clefs toujours dans le même sens ; serrer simplement un peu plus et, au fur et à mesure de l'arrivée vers le centre du cul de la bouteille, manger, c.-à-d. sauter qq. demi clefs à chaque tour et terminer par une double demi clef ; arrêter l'extrémité du fil ou de la ficelle par un petit nœud simple et couper.

Revenant au point E, enfiler à son tour l'extrémité du brin libre A dans l'aiguille ronde, retourner la bouteille (tête en bas) et se remettre à former des demi-clefs tout comme nous venons de l'indiquer, en descendant vers le goulot et en mangeant qq. demi-clefs à chaque tour, au fur et à mesure qu'ils se rétrécissent (fig. 99). Terminer par une double demi-clef, arrêter l'extrémité du fil ou de la ficelle par un nœud simple et couper. La bouteille se trouve alors entièrement revêtue d'une enveloppe tressée excessivement résistante. C'est le moyen employé par les marins pour transformer une vulgaire bouteille en une gourde de toute première qualité quant à la conservation du liquide. Excessivement pratique l'été pour garder le liquide frais. Plonger la bouteille dans de l'eau et exposer en plein soleil.

CORDON. — Cordon d'aube au crochet. — *V.* LINGERIE D'ÉGLISE et OUVRAGES DE DAMES.

CORDONNET. — Brin très tordu ou « mouliné » : 1° en coton dit « fil ou cordonnet à crochet », sert pour le *crochet* (dentelle), la *frivolité*, le *macramé*, le *tricot* (dentelle au tricot). Ne doit jamais être substitué au fil de lin pour le filet et les dentelles à l'aiguille ; 2° cordonnet en coton similisé, dit aussi « coton perlé » pour les mêmes travaux que ci-dessus et pour *broderie de couleur* ; 3° cordonnet de soie pour *boutonnières* (*V.* COUTURE) et tous ouvrages cités plus haut.

Cordonnet (point de). — *V.* BRODERIE BLANCHE.

CORINDON. — Le corindon est la pierre fine la plus estimée après le diamant ; il est composé d'alumine pure ; son poids spécifique varie entre 3,93 et 4,08 et sa dureté vaut 9 ; il n'est rayé que par le diamant. Le corindon se présente sous des aspects multiples et ses différentes formes constituent ce que les joailliers appellent les gemmes orientales : corindon rouge ou rubis ; corindon bleu ou saphir ; corindon vert ou émeraude ; corindon jaune ou topaze ; corindon violet ou améthyste ; corindon blanc ou saphir blanc. — *V.* AMÉTHYSTE, ÉMERAUDE, RUBIS, SAPHIR, TOPAZE.

CORNALINE. — Agate translucide ; on en trouve de toutes les nuances du rouge (rouge sang à rouge pâle saumoné) ; certaines sont coupées de raies blanches, tachées de jaune, etc. On peut augmenter l'intensité de couleur de la cornaline en la calcinant prudemment. La cornaline d'ancienne roche, c.-à-d. celle dont la transparence est le plus pure, sert à la fabrication des bijoux (bagues, broches, etc.) de qualité ordinaire ; se monte sur or, mais plus communément sur doublé (or sur argent). On l'emploie lisse ou gravée ; elle porte alors des initiales, des armoiries, des figures, etc.... Également utilisée dans un certain nombre d'industries fabrication des manches de parapluies, de cachets, d'ombrelles, etc. Le prix n'en est jamais très élevé, il y a pourtant une différence assez sensible entre les diverses pierres, suivant leur transparence et leur égalité de teinte. La cornaline, dans la bijouterie, se taille en carré, en ovale ou en rond.

CORNE SCULPTÉE ET PATINÉE. — I. OBJETS A EXÉCUTER. — Pendentifs, plaques de cou, broches de nuque, peignes et épingles de cheveux, épingles à chapeaux, coupes et boutonnières, vide-poches, abat-jour de piano, écrans, couteaux à papier, dessus de coffrets, montures d'éventails, boucles de ceinture, manches d'ombrelles et de parapluies, etc.

II. MATIÈRE PREMIÈRE. — Corne de vache, de bœuf ou de buffle. Celle de bœuf étant la plus malléable est pour cette raison la plus facile à travailler, et sa nuance jaune pâle la rend favorable à l'action des teintures. Choisir la plus transparente pour tous travaux délicats. L'inconvénient de la corne de bœuf est de se fendre dans le sens de ses fibres : il est donc essentiel de ne pas donner au dessin une dimension dépassant leur largeur. Le buffle est plus homogène, plus résistant, et d'une coloration plus foncée ; le réserver pour les ouvrages exigeant de la solidité et beaucoup de relief.

La corne est vendue par plaquettes dont le prix varie suivant épaisseur et beauté.

III. ACHAT D'OBJETS PRÊTS A ÊTRE SCULPTÉS. — Au lieu d'acheter la corne en plaquettes, on trouve certains objets tout découpés et prêts à être sculptés :

Coupe-papier en corne blonde, *bonbonnière de poche*, *peignes* de côté ou de nuque, *peignes-épingles* à 2 ou 3 dents, *boutons*, *épingles à chapeau*, *monture d'éventail*.

IV. OUTILLAGE. — 1° *Tablette* de 12 × 20 ; 2° *coussinets* ; 3° *drille* et forets ; 4° *bocfil* ou porte-scie et *scies* de rechange ; 5° *échoppes* et burins ; 6° *ciseaux* et gouges ; 7° *grattoirs* et racloirs ; 8° *pierre* à aiguiser ; 9° *limes*, *râpes* et *rifloirs* ; 10° *brosses* et *gratte-bosses* ; 11° *poudre de ponce*, *tripoli*.

1° La TABLETTE en chêne (fig. 1), pour serrer et découper la corne, se fixe à toutes les tables. Son ouverture en V est nécessaire pour le travail de la scie.

2° COUSSINETS (fig. 2) : carrés, ronds, ovales ; en bois dur, recouvert de cuir épais ou de plusieurs doubles de cuir mince.

3° **Drille et forets** (fig. 8) : pour percer les trous propres à laisser passer le ruban de scie dans la corne, pour les ajours intérieurs à exécuter. Proportionner la grosseur des trous (et par conséquent celle des forets) au numéro du ruban de scie à utiliser suivant l'importance des ajours.

4° **Bocfil** ou porte-scie (fig. 4) : qu'on peut remplacer par toute machine à découper, à pied ou à main. Le choisir à monture très large, afin de pouvoir s'en servir même pour découper les plaques de grande dimension.

5° **Échoppes** (fig. 3) : en acier trempé, à lame courte, terminée en biseau très tranchant ; en avoir de rondes et de carrées. L'extrémité des **burins** (fig. 3), au lieu d'être en biseau comme celle des échoppes, se termine en chanfrein et à la forme d'un V. Les plus gros ont comme les échoppes un manche court, tenant bien en main ; les plus petits sont maintenus dans une gaine en bois.

6° **Ciseaux** : lames d'acier ne coupant qu'à leur extrémité, affectée en très léger biseau. **Gouges** (fig. 5), ciseaux creusés dans leur longueur, et dont le tranchant est en forme de demi-cercle ou de V. Choisir ces outils parmi les plus petits qui se fassent.

7° **Grattoirs et racloirs** (fig. 7), outils les plus importants pour la sculpture de la corne ; en avoir de pointus, ou à tranchant concave, convexe, etc., pour faire disparaître les irrégularités des surfaces de formes différentes.

8° **Pierre du Levant** (la meilleure) : pour maintenir le tranchant de tous les outils précédents aussi actif que possible, par un affûtage constant : en un lent mouvement d'allée et venue dans les deux sens, après avoir mis une goutte d'huile sur la pierre ;

9° **Les râpes et la lime** dite « écouane », servent à dégrossir la corne brute, et à l'amener à la forme voulue avant de faire usage des burins. Les *rifloirs* sont des râpes très fines, de toutes formes et de toutes dimensions, pour pénétrer dans les moindres recoins et ajours de l'objet à sculpter ;

10° **Gratte-bosses, brosses à polir** : de diverses grosseurs ; les unes *dures*, les autres *douces* : à utiliser une fois la sculpture terminée :

11° **Poudres de pierre ponce** : de grosseur moyenne pour le premier polissage, très fine pour le dernier ; le **tripoli** sert tout à la fin pour donner le brillant.

V. EXÉCUTION DU TRAVAIL. — La sculpture de la corne comprend 7 opérations, savoir :

1° **Report du dessin**. — Au moyen de papier gras rouge ou bleu interposé entre le dessin et la corne ; reprendre ensuite tout le tracé à la plume ; ou, si la corne est mince et transparente, coller le dessin directement en dessous ; ou encore le décalquer par transparence à la plume.

2° **Découpage des contours extérieurs**. — A l'aide du *bocfil*, le morceau de corne étant maintenu et guidé sur la planchette (fig. 9). L'ouverture en forme de V de la planchette permet à la scie de contourner tous les angles rentrants ou sortants du tracé, sans risque de casse pour la plaque de corne bien soutenue par les côtés de cette ouverture. Toute machine à découper peut remplir le même office.

3° **Ajourage**. — A exécuter seulement si le dessin le comporte ; au moyen de la même scie, après avoir foré la corne pour son passage à l'aide de la *drille*. C'est le moment le plus délicat du découpage.

4° **Mise au plan**. — Mettre en des reliefs variés et appropriés les diverses parties de la composition, suivant l'importance que chacune doit avoir ou la place qu'elle doit occuper par rapport aux autres. Utiliser à cette fin les *ciseaux, gouges, échoppes, burin*, etc.

5° **Dégrossissage**. — Préparation grossière de chaque détail séparément, en ménageant leur forme exacte et la matière nécessaire pour exécuter par la suite les reliefs les plus accentués. Ébaucher d'abord le motif principal ou de premier plan ; traiter plus largement les motifs secondaires ou de deuxième plan : indiquer à peine ceux qui occupent les plans les plus éloignés. Pour cela, recourir à tour de rôle à tous les outils capables de retrancher nettement de plus ou moins grosses parcelles de corne : *ciseaux, rifloirs, râpes, limes, grattoirs*, etc. entrent en ligne à tour de rôle. *Burins* et *échoppes* se tiennent la partie ronde du manche appuyée contre la paume de la main, l'index allongé sur l'acier, mais tous les doigts refermés sur la partie plate du manche, sauf le pouce, qui, légèrement replié, retient l'acier à l'opposé de l'index. L'effort régulier de ces outils doit être secondé par la flexibilité, la souplesse du poignet.

6° **Modelage**. — A l'aide de tous les outils précédents choisis parmi les plus affûtés et les plus fins, et dont on atténue le mieux qu'on peut le passage. *Racloirs* et *grattoirs* jouent un rôle important comme outils finisseurs, justement pour faire disparaître sur la corne la reprise des autres outils. Modeler, c'est perfectionner l'ébauchage, corriger profils et contours, préciser nervures et retroussis, accentuer ou atténuer les vigueurs, en tenant compte touj. de la valeur réelle et réciproque des motifs par rapport les uns aux autres. Mais songer, lorsqu'on est parvenu à ce degré du travail, que le polissage final a tendance à amollir tout l'ensemble : ménager donc un peu au modelage la sécheresse des arêtes.

7° **Polissage**. — Pour donner à la corne son brillant et son maximum de transparence. Humecter d'eau une des brosses à polir, la charger d'une pâte faite en mélangeant à quantité égale 3 grosseurs de poudre de ponce : très fine, fine et grossière ; frotter l'objet sur toutes ses faces, à l'envers comme à l'endroit, durant 15 min., puis laver à l'eau fraîche. Recommencer l'opération du polissage autant de fois qu'il est nécessaire pour que disparaissent toutes les imperfections du travail, en employant progressivement une pâte de pierre ponce fine, puis très fine. Achever par du tripoli de Venise : nettoyer à la brosse sèche, puis faire briller à la peau de chamois ou avec de la flanelle.

VI. MISE EN FORME. — L'œuvre est terminée ; mais tous les motifs se présentent sur un même plan horizontal (en tenant compte, bien entendu, des reliefs variés obtenus par la sculpture) puisque le travail a été fait sur une plaque de corne toute plate. Il s'agit donc de donner le galbe approprié à l'objet exécuté, qu'il soit abat-jour, plaque de cou, broche de nuque ou peigne, ou d'imprimer un mouvement déterminé aux ailes ou au corps d'un insecte, aux crans d'une épingle-peigne. Plonger l'objet dans l'*eau bouillante* ; l'y maintenir jusqu'à ce qu'il soit suffisamment ramolli, le retirer de l'eau, et lui donner avec les doigts toutes les inflexions voulues.

Pour cintrer un cran à bougie, un peigne, une plaque de cou, etc., appliquer la corne sculptée sur une bouteille, ou un objet quelconque de mesure et de forme appropriée, et l'y maintenir avec un linge jusqu'à complet refroidissement.

VII. COLORATION DE L'OBJET. — La corne se teinte et se patine de diverses nuances, à l'aide de toutes les teintures à l'eau ou à l'alcool vendues dans le commerce, déposées avec les pinceaux à aquarelle. Lui conserver toutefois sa qualité essentielle : la transparence, qu'on peut augmenter encore par une immersion dans l'eau oxygénée. L'application des couleurs demande de la prudence et un goût sûr. Elle doit se faire à plusieurs reprises, la corne se laissant difficilement pénétrer ; tenir compte aussi que le polissage a tendance à pâlir les patines. La plus belle patine à employer est la *patine brune*, solide, et qui donne à la corne des tons variant du brun-écaille au noir ; à froid, diluée à l'eau, elle donne toute la gamme des bruns. Les patines jaunes donnent des nuances plus ou moins foncées suivant leur force, et si on les laisse ou non sécher sur l'objet.

On laisse leur teinte naturelle aux belles cornes veinées, dont les taches brunes, grises ou rougeâtres sont déjà un décor, si on les utilise avec goût.

CORNE SCULPTÉE.

Outillage.

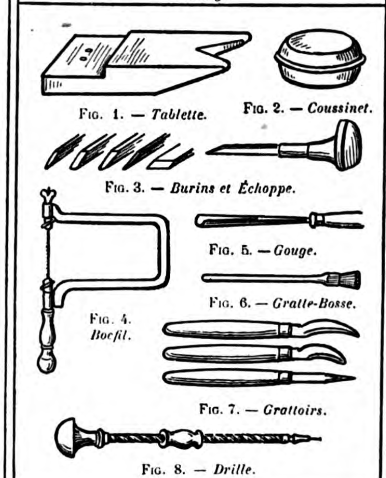


Fig. 1. — *Tablette.* Fig. 2. — *Coussinet.*

Fig. 3. — *Burins et Échoppe.*

Fig. 4. *Bocfil.*

Fig. 5. — *Gouge.*

Fig. 6. — *Gratte-Bosse.*

Fig. 7. — *Grattoirs.*

Fig. 8. — *Drille.*

Comment travailler.

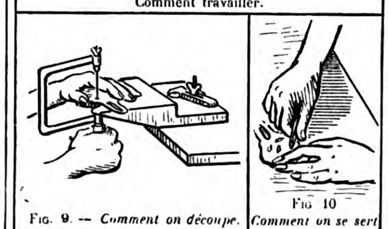


Fig. 9. — *Comment on découpe.*

Fig. 10 *Comment on se sert des Échoppes*

VIII. SERTISSAGE DES PIERRES ET CABOCHONS. — Les pierres aux reflets pâles et doux doivent être préférées à celles de tons éclatants, et s'harmoniser en tous cas avec les colorations de la corne. On trouve à acheter des perles montées sur une tige de métal qu'on fixe en forant la corne avec la drille, et en rivant la tige à l'envers par un coup de lime. D'autres pierres se placent tout simplement dans les cavités qui leur ont été préparées, après les avoir enduites de colle forte. Sertir les plus grosses comme on le fait dans les **métaux repoussés** (*V.* ce mot), en faisant d'abord ramollir la corne à l'eau bouillante pendant 2 à 5 min., suivant son épaisseur.

CORNICHONS. — Les cornichons se consomment crus comme hors-d'œuvre ou confits au vinaigre comme condiment. Quand on les sert *comme hors-d'œuvre*, il suffit de choisir les plus jeunes fruits bien verts et bien sains et de les essuyer soigneusement avant de les servir. Quand on veut les *confire au vinaigre*, prendre plus spécialement les jeunes fruits du concombre à cornichons. Surveiller très bien les plantes, car les cornichons se développent très vite et comme ils sont de la couleur des feuilles, il arrive qu'on les laisse beaucoup trop grossir. Il ne faut pas qu'ils dépassent la grosseur du petit doigt. Les frotter vigoureusement pour enlever le duvet rude qui les recouvre, les saupoudrer de sel de cuisine, les laisser ainsi 2 jours dans un endroit frais, puis les tremper dans l'eau et les égoutter. Placer les cornichons dans des bocaux à large ouverture avec de l'estragon, du piment, de petits oignons, des clous de girofle et du poivre en grains. Faire bouillir du bon vinaigre et, quand il est tiède, le verser sur les cornichons. Au bout de 24 h., décanter le vinaigre, le faire bouillir et le verser tiède sur les cornichons. On peut répéter plusieurs fois cette opération si on veut un vinaigre très concentré. Couvrir les bocaux avec des ronds de liège habillés de toile ou de parchemin et ficelés. Les pots ne seront recouverts qu'après avoir refroidi.

Pour préparer les cornichons à froid, on verse le vinaigre froid et on le renouvelle 2 ou 3 fois à 15 j. d'intervalle. Les cornichons restent plus fermes et plus verts.

CORPORAL. — Carré de batiste de fil que le prêtre étend sur la pierre sacrée pour la consécration pendant la messe et qu'il renferme dans la bourse. — *V.* **Lingerie d'église**.

CORPS D'ARMÉE. — *V.* **Territoire militaire**.

CORRECTION PATERNELLE (DROIT DE). — *V.* **Puissance paternelle**.

CORRESPONDANCE (*SAV.-VIV.*). — Il faut y distinguer deux sortes d'éléments : 1° les formules qui sont fixées par les règles de *civilité* ; 2° la forme et le fond qui dépendent de la *politesse*.

FORMULES. — En général, inscrire en haut et à droite son adresse (si elle n'est gravée), à gauche la date ; commencer d'écrire au tiers de la page à partir du haut : mettre l'appellation sur une seule ligne. A quelque personne qu'on écrive, l'**appellation** (*V.* ce mot) est celle dont on userait si on *lui* parlait, de même que dans l'**adresse** (*V.* ce mot), on emploie sensiblement la même formule que si on *en* parlait ; cela est d'ailleurs parfaitement logique. Toutefois, on indique souvent le titre sur l'adresse, ce qu'on ne fait pas quand on parle de la personne. Il n'y a pas d'autre règle. Les formules finales sont liées à cette appellation qui doit du reste s'y trouver reproduite. Ces formules finales sont fort importantes, elles marquent exactement la situation que vous jugez ou désirez être la vôtre à l'égard de votre correspondant. Choisissez donc avec soin les termes que vous employez. Les nuances sont en nombre infini. A chacun de trouver celle qui convient. Nous ne pouvons donner ici que quelques indications générales.

A une femme vous devez toujours témoigner du respect. Les formules *Veuillez agréer, Madame, l'expression respectueuse de mes hommages*, ou plus simplement *Veuillez agréer, Madame, l'hommage de mon respect* sont toujours bonnes ; de façon moins cérémonieuse, vous pouvez faire agréer votre *respectueux dévouement* ; à une femme à laquelle vous voulez marquer une amitié qu'elle veut bien accepter, vous pouvez faire agréer votre *respectueux attachement*. Ne pas user d'autres formules.

En ce qui concerne les formules d'homme à homme, il y en a toute une échelle : elles peuvent se diviser en 3 classes selon qu'elles commencent par *Veuillez agréer, Monsieur...* ; ou *Veuillez croire, Monsieur, à...* ; ou *Recevez, Monsieur* (sans parler ici des formules dont on use entre amis).

a) **Formule « Veuillez agréer »** à un homme haut placé (ceci étant de mise dans les lettres officielles telles que requêtes aux ministres ou autres), *V—a—M* (le Ministre ou autre) l'*assurance de ma haute considération* (en général *expression* marque plus de déférence qu'*assurance*) ; à un homme âgé, *V—a—M l'assurance de mon respectueux dévouement* ; à un homme à qui vous devez marquer de la déférence sans aller jusqu'au respect, *V—a—M l'expression de mes sentiments dévoués*, ou *les plus dévoués*. (Notez la nuance entre l'*expression de mes sentiments les plus dévoués* et l'*expression de mes plus dévoués sentiments* : cette dernière formule est un peu plus rare, plus choisie, donc plus ou un peu plus cordialement déférente.) Plus bas, mettre *V—a—M l'assurance de ma considération la plus distinguée* ; à un degré plus bas, vous mettez simplement *V—a—M l'assurance de ma considération distinguée* : au-dessous vient l'*assurance de mes sentiments distingués*.

b) **Formule « Veuillez croire »** : elle marque moins de déférence que la précédente ; on l'emploie envers des égaux et envers des inférieurs qu'on considère ; il ne s'y joint jamais de respect ; envers des gens qu'on connaît peu ou point : *V—c—M à mes sentiments les plus distingués*, ou : *à mes sentiments distingués* ; à un degré plus bas d'intimité : *V—c—M à mes sentiments dévoués* ; plus bas encore : *V—c—M à mes sentiments de sympathie*. Dans les lettres de commerce on peut écrire *V—c—M à ma parfaite considération*.

c) **Formule « Recevez Monsieur »** : elle s'emploie vis-à-vis d'un inférieur ou vis-à-vis de gens à qui on ne veut marquer rien de particulier ; à un de vos fournisseurs vous pouvez écrire *R—M mes civilités* ; si vous voulez être plus courtois, mettez, *R—M mes salutations distinguées ou les plus distinguées*. En dehors de ces formules il en est pour des relations intimes ou cordiales que nous n'avons pas à donner, car elles doivent être inspirées directement par le sentiment. Il en est ainsi qui marquent de la condescendance : ainsi à un homme qui vous est inférieur, à un de vos domestiques, vous envoyez *votre bon souvenir, vos bons souvenirs, vos bonnes amitiés*, ou bien vous lui *souhaitez le bonjour*. Usez toujours d'une de ces formules qui sont une marque de bonne grâce. Il est encore des formules impertinentes : *J'ai l'honneur de vous saluer* ; *je vous salue* ; *je vous salue poliment* ; *bonjour, Monsieur* : ne les employer qu'avec intention. Les femmes sont très libres dans le choix des formules. A une femme âgée elles écrivent : *Veuillez croire, Madame, à mes sentiments respectueux et dévoués* ; c'est là pour elles le plus haut point de déférence ; à une femme du même âge ou à un homme elles écrivent : *Veuillez croire, M..., à mes sentiments les meilleurs*. Qu'elles s'en tiennent à la formule *veuillez croire*, elles n'ont pas à *faire agréer*, mais qu'elles évitent aussi de mettre *recevez*, exception faite pour les lettres adressées à leurs gens ou à leurs fournisseurs.

Les lettres commerciales ou officielles doivent porter (généralement au-dessous de la date) indication du nom et des titres du destinataire, ainsi que son adresse. Les lettres, requêtes, adressées aux Ministres doivent être écrites sur grand papier (si elles ne sont sur timbre). Parfois il est bon de mettre dans la marge une brève indication de l'objet de la lettre. Dans les relations diplomatiques, on use de formules particulières que nous n'indiquons pas ici.

POLITESSE DE LA CORRESPONDANCE. — Ayez du papier blanc ou uniformément teinté ; vous pouvez y faire graver votre adresse et votre chiffre (ou vos armes). Ayez une écriture lisible et que votre signature soit simple et sans arabesques : que votre lettre ait de l'*air* : n'économisez pas le papier. Pour ce qui est du texte, écrivez en principe comme vous parlez et soyez comme si votre correspondant était devant vous. La forme de votre phrase pourra être plus châtiée que dans le langage ; le sentiment qui vous dirige doit être le même. Appliquez donc dans votre correspondance les principes de la conversation et n'écrivez rien que vous ne le pensiez. Ainsi écrirez-vous simplement et sans peine. Tâchez de penser à votre correspondant, de vous mettre un moment à sa place. Dites-lui ce que vous voudriez qu'en pareille circonstance on vous dît. Il n'y a pas d'autre règle ; faute de l'appliquer, des gens ne savent comment écrire qui parlent cependant sans peine.

Lettre reçue, lettre répondue. — N'oubliez pas que toute lettre (à moins qu'elle-même ne réponde) mérite une réponse ; ne pas répondre est impoli, parfois grossier. Vous pouvez manquer à cette règle s'il s'agit d'une lettre désagréable : pour celle-là, en tout cas, ne répondez qu'après y avoir réfléchi ; il n'y a généralement pas intérêt à poursuivre une correspondance entreprise sur un ton aigre. Rappelez-vous que le correspondant déforme toujours le sens de vos phrases. En principe, n'écrivez jamais que ce qui peut être lu par un tiers, et souvenez-vous qu'on écrit toujours trop, surtout en affaires. Dans une lettre d'affaires soyez parfaitement clair. La clarté de votre pensée doit avoir une forme visible dans la disposition même de votre lettre : beaucoup de paragraphes séparés, chacun net et court ; plus le sujet est compliqué, plus il faut d'alinéas.

Point n'est besoin de rappeler qu'on n'ouvre jamais une lettre qui ne vous est pas adressée ; si même on trouve une lettre ouverte, on ne doit pas la lire. La lettre appartient à l'envoyeur comme au destinataire. Vous avez peut-être

des droits de contrôle sur l'un ; vous n'avez pas le droit d'être indiscret vis-à-vis de l'autre ! Par le même principe, ne montrez une lettre que vous avez reçue que si vous êtes certain de l'acquiescement de votre correspondant. Ne jamais lire une lettre anonyme est un sage conseil ; bien peu de gens le suivent. Inutile d'ajouter qu'il n'en faut point écrire. C'est la pire des lâchetés.

Vos lettres sont envoyées fermées soit par la poste, soit par un commissionnaire salarié. Si vous la confiez à quelqu'un pour être remise en mains d'un tiers, confiez-la sous enveloppe ouverte (suivant les cas, celui à qui vous la confiez la cachettera lui-même ou la remettra ouverte). Ne manquez jamais à cette règle. Si vous donnez à quelqu'un une lettre d'introduction et de recommandation, tendez-la lui ouverte afin qu'il en prenne connaissance ; il la mettra ensuite sous l'enveloppe que vous aurez préparée d'autre part ; il laissera d'ailleurs cette enveloppe ouverte.

QUELQUES MODÈLES DE BILLETS OU DE CARTES. — On écrit soit sur papier à lettres à la 1re ou à la 3e personne, soit sur cartes à la 3e personne. La réponse doit être du même type.

CONDOLÉANCES (carte) : *M. et Mme..., bien affectés du malheur qui vous frappe, vous adressent l'expression de leur douloureuse sympathie.*

Réponse. — *M. et Mme..., très sensibles à votre marque de sympathie, vous prient d'agréer leurs remerciements.*

DÉCÈS (annonce de) (lettres). — *J'ai la tristesse de vous annoncer la mort de mon pauvre père, qui.... Bien à vous....*

En réponse, faire une visite immédiate ou envoyer un télégramme.

FÉLICITATIONS (carte). — *M et Mme, ... très heureux d'apprendre la réalisation de vos vœux, vous adressent leurs très vives félicitations* ou simplement : *M. et Mme..., avec leurs félicitations.* La réponse : *M. et Mme..., sensibles à la part que vous prenez à leur joie, vous en remercient et vous adressent leurs meilleurs souvenirs* ; ou simplement : *M. et Mme.., avec leurs remerciements.* (Cette dernière formule est juste *polie*.)

FIANÇAILLES (annonce de) (carte). — *M. et Mme... sont heureux de vous annoncer les fiançailles de leur fille... avec M....* En réponse un billet ou une carte de félicitation.

INVITATION (*V.* ce mot).

INTRODUCTION (lettre). — *Cher Monsieur, je recommande à votre bienveillant accueil mon ami M..., qui aimerait à connaître votre avis sur.... Je vous serai reconnaissant de ce que vous pourrez faire pour lui. Bien à vous....*

RECOMMANDATION (lettre). — *Cher Monsieur, je vous recommande M... qui sollicite.... J'estime qu'il est digne de réussir ; je serais heureux que votre sentiment fût d'accord avec le mien. Veuillez croire....* — De tels billets demandent en général une courte réponse affirmative ou évasive.

PÉTITIONS, REQUÊTES. — Elles doivent en général être écrites sur *papier timbré*. Veillez à ce qu'elles soient courtes ; réservez les détails pour les pièces que vous y annexez. (*V.* FORMULAIRE.

CORRUPTION. — I. CORRUPTION DES FONCTIONNAIRES PUBLICS. — Tout *fonctionnaire public* de l'ordre administratif ou judiciaire, tout agent ou préposé d'une administration publique, qui aura agréé des offres ou promesses, ou reçu des dons ou présents, soit pour faire un acte de sa fonction ou de son emploi, *même juste mais non sujet à salaire*, soit pour *s'abstenir* d'un acte qui rentrait dans l'ordre de ses devoirs, est passible de la *dégradation civique* et d'une amende double de la valeur des promesses agréées ou de choses reçues avec minimum de 200 fr. Tout *arbitre* ou *expert*, qui aura commis le même fait pour rendre une décision ou donner une opinion favorable à l'une des parties, est passible des mêmes peines (art. 177, C. pén.). Si c'est un juge prononçant en *matière criminelle*, ou un juré qui s'est laissé corrompre, soit en faveur, soit au préjudice de l'accusé, il encourt, outre l'amende, la peine de la *réclusion* ; si, par l'effet de la corruption, il y a eu condamnation à une peine plus grave que la réclusion, cette même peine sera appliquée au juge ou au juré coupable de corruption (art. 181, C. pén.).

Quiconque a corrompu ou tenté de corrompre par promesses, offres, dons ou présents un fonctionnaire public, un agent ou préposé d'une administration publique, est puni des mêmes peines que la personne corrompue ; dans le cas où la tentative n'a eu aucun effet, l'auteur de cette tentative n'est passible que d'un emprisonnement (3 à 6 mois) et d'une amende (100 à 300 fr. de base). Il n'est jamais fait restitution au corrupteur des choses livrées par lui, ni de leur valeur : elles sont confisquées au profit des hospices (art. 179 et 180, C. pén.).

En ce qui concerne, notamment, les circonstances atténuantes, *V.* PEINE.

II. CORRUPTION DE PERSONNES INVESTIES D'UN MANDAT ÉLECTIF. — *V.* TRAFIC D'INFLUENCE.

CORSET. — Vêtement du tronc destiné bien plus à donner de la sveltesse à la taille des femmes qu'à soutenir les organes et la paroi du ventre.

On constate que : par la compression de la poitrine et le surcroît de travail qu'il impose au haut du poumon, le corset engendre l'emphysème et la tuberculose pulmonaire. Par la gêne de la circulation du sang dans les veines, il oblige le cœur à des efforts anormaux, d'où hypertrophie de cet organe ; en tout cas, lorsqu'il y a déjà une maladie de cœur, le corset aggrave infailliblement la situation. Par la compression de l'estomac, l'abaissement du foie, le refoulement des intestins, des reins, de la matrice, le corset entrave les fonctions digestives (dyspepsies, constipation) et dérègle les époques menstruelles ou même empêche la germination de l'œuf, d'où l'avortement et la stérilité.

Il faut : que le corset, pour être inoffensif, réduit à n'être qu'une large ceinture destinée à supporter les pièces de l'habillement et à s'adapter à la forme des parties qu'elle soutiendra sans les comprimer, soit doux et élastique, afin que les organes embrassés conservent leur libre exercice et fonctionnent librement. Le corset hygiénique de Glénard tend à réaliser ces conditions ; il est constitué de deux parties indépendantes et mobiles l'une sur l'autre, la première formée par une sorte de sangle élastique embrassant les hanches et le bas-ventre, la seconde (ou corset proprement dit) embrassant la taille sans pouvoir la comprimer et empiétant en bas sur la sangle.

SOUTIEN-GORGE ET CEINTURE. — On peut remplacer hygiéniquement le corset par le dispositif très esthétique suivant : un soutien-gorge destiné à maintenir les seins et sanglant de chaque côté chaque sein par-dessus et par-dessous l'épaule à l'aide de bretelles croisées entre elles au dos, une ceinture abdominale baleinée seulement en bas sur une hauteur de 13 cm. afin de permettre la flexion de la colonne vertébrale, elle porte en bas deux jarretelles pour attacher les bas. Grâce à ce dispositif, ce qui doit être soutenu l'est, et la taille restant souple peut se cambrer en réalisant une marche très gracieuse.

Pour les fanatiques du corset, on construit des ceintures de ce genre dont le milieu répond à la taille, en tissu élastique, sans baleines, mais avec des lanières de cuir. Ces corsets conviennent surtout aux femmes enceintes.

CORSETS CAMBRÉS ET DROITS. — Le corset hygiénique doit être cambré seulement en arrière, et droit en avant afin de ne pas comprimer l'estomac et le ventre, il doit se lacer non pas horizontalement mais obliquement selon le procédé d'Abadie Léotard : « Dans un premier temps, après avoir élargi le corset au maximum au moyen du lacet, l'avoir placé très bas devant, le busc touchant le sommet du pubis, il faut commencer à serrer le lacet, non pas à la ceinture, mais au bas même du corset. Dans le second temps, qui se fait en serrant le lacet, depuis le haut jusqu'à la taille, en ayant soin de graduer la traction de façon à faire former au dos du corset un V à pointe inférieure prolongée, le haut du corset se trouve ramené contre la paroi thoracique. Il vient simplement l'entourer et s'y appliquer, mais il ne peut en aucune manière la serrer, la disposition des pièces du corset s'y opposant d'une façon absolue. »

SIGNE CRITIQUE D'UN CORSET. — Il faut pour qu'un corset ne nuise pas, que la main puisse passer entre le corps et lui, et que les raies dues à sa pression ne persistent pas plus d'une heure après son enlèvement. — *V.* TROUSSEAU DE DAMES.

CORYZA (*AVICULT.*). — Le coryza est toujours occasionné par : le froid, l'humidité et les courants d'air. C'est une maladie contagieuse très fréquente dans les élevages de volailles.

Symptômes. — Le coryza se reconnaît immédiatement à l'écoulement humide et souvent mousseux qui se fait par les narines. Quelquefois l'oiseau tousse.

La maladie peut se compliquer ; l'œil se tuméfie ; des narines s'échappe un pus épais, caséeux et jaunâtre ; le coryza prend alors le nom de coryza contagieux. Dans les deux cas, le remède est le même.

Remèdes. — 1° Désinfecter le poulailler et ses accessoires avec des lavages à l'eau bouillante contenant 15 p. 100 de sulfate de cuivre ; 2° laver les organes malades avec une solution à 5 p. 100 de sulfate de cuivre.

Coryza (Rhume de cerveau) (*MÉD. PRAT.*). — Inflammation de la muqueuse du nez produite (le plus souvent chez les arthritiques) par un refroidissement humide de la tête ou des pieds, par un coup de soleil. Se voit aussi comme première manifestation de la grippe, de la rougeole, etc., ou après l'usage des iodures.

On constate : chatouillements, sensation de plénitude dans le nez, éternuement, obstruction des narines ; on parle du nez, écoulement abondant, clair puis plus épais, irritant pour la lèvre supérieure, larmoiement, sécheresse de la gorge. Le tout avec mal de tête, courbature, malaise, fièvre légère.

Durée moyenne : une semaine.

Il faut : au début 4 fois par jour lavages avec eau salée, 10 p. 1 000, injectée doucement (*V.* LAVAGES), mais aussi chaude que possible. A la période aiguë, cesser les lavages du nez, bains de pieds chauds, purgatifs, *fumigations* chaudes avec 1 cuiller à soupe de teinture de *benjoin* pour 250 gr. eau bouillante. Mettre dans le nez 3 fois par jour un peu de vaseline, 40 gr. ; menthol, 0 gr. 60. Diminuer le plus possible les boissons.

CORYZA CHEZ L'ENFANT. — Revêt une gravité particulière pendant la première année de la vie ; le nourrisson ayant le nez bouché ne peut plus sans étouffer prendre le sein ni le biberon, d'où inanition. Déboucher les narines avec une barbe de plume ou mieux avec une *sonde* de petit calibre ; dans certains cas accentués, il faut nourrir le bébé par le nez au moyen de cette sonde.

Traitement : bottes d'ouate aux jambes ; dans le nez un peu de vaseline boriquée à 1 p. 25.

CORYZA CHRONIQUE. — Se voit surtout quand une cause étrangère entretient l'irritation de la muqueuse (tabac à priser, alcool, végétations adénoïdes) ou après des coryzas aigus répétés.

On constate : narines presque toujours bouchées, ronflement, voix nasonnée ; gêne de l'audition ; dans l'arrière-gorge, sécrétion qu'on peut voir en faisant ouvrir la bouche.

Complication très fréquente : PHARYNGITE (*V.* ce mot).

Traitement. — Supprimer la cause : tabac, etc. Soigner l'état général, traitement thermal dans une station sulfureuse (*V.* STATIONS THERMALES). Séjour à la mer. Localement : lavages répétés avec eau salée ou inhalation d'eau d'Enghien.

COSMÉTIQUES ET FARDS (*HYG.*). — On appelle *cosmétiques* des substances composées destinées à conserver le teint et la vigueur de la jeunesse à la peau surtout des parties découvertes (visage, cou, mains, gorge) et aux poils (chevelure, cils, barbe, moustache).

Les *fards* servent à masquer les défauts de ces parties dus, soit à l'âge, soit à la maladie, soit à la naissance, ou bien à leur donner artificiellement plus d'éclat.

INCONVÉNIENTS ET DANGERS. — Ils dessèchent la peau et la parcheminent avec rides précoces ; ils obturent les glandes de la sueur et de la graisse ; ils empoisonnent et ils enflamment les tissus (sels de plomb, d'arsenic, de mercure, rendus d'autant plus nuisibles que la glycérine et la vaseline ou la lanoline qui les accompagnent en facilitent l'absorption). Les crèmes, les blancs d'albâtre, les laits antéphéliques, les fards vermillon et bleu, etc., sont dans ce cas. Il faut même éviter le savon pour le visage et ne pas l'utiliser en tout cas plus de 2 fois par semaine, aussi neutre et aussi incolore soit-il, car il dessèche la peau.

Il faut : en somme se laver matin et soir avec de l'eau de pluie bouillie tiède, puis faire (sauf si la peau est naturellement grasse) une douce friction avec un peu d'huile de vaseline ou de vaseline pure, masser légèrement les rides, ne pas mettre de poudres de riz sur la peau grasse, car cela forme une pâte qui obstrue les pores ; si l'on veut se poudrer — chose utile par les fortes chaleurs ou après s'être rasé, — il faut au préalable dessécher la peau à l'aide d'eau additionnée de quelques gouttes de vinaigres de toilette (vinaigre antiseptique, vinaigre des 4 voleurs, etc.) ou d'alcool de toilette (bonne eau de Cologne, etc.). Le mieux, après s'être rasé, comme en cas d'irritation de la peau, sera d'appliquer à de longs intervalles des préparations de benjoin (lait virginal) ou du cold-cream.

COSTUMES. — « Chacun est libre de porter tel vêtement et ajustement de son sexe que bon lui semble » (loi du 8 brum., an II) ; toutefois la loi protège l'usage de costumes officiels et d'uniformes représentatifs de certaines fonctions publiques (art. 259, C. pén.). Les uns (costumes officiels) ne se portent que dans les grandes cérémonies ; les autres (uniformes), toutes les fois que l'agent est dans l'exercice de ses fonctions.

I. COSTUMES CIVILS OFFICIELS. — La plupart, fixés par des arrêtés qui datent du 1er et du 2e Empire (notamment de 1852) sont tombés en désuétude. L'habit noir, avec cravate blanche et pantalon, qu'on ne prend dans le monde qu'après 6 h. du soir, est officiellement tenue de grande cérémonie, à quelque heure du jour que ce soit. Il peut être accompagné d'insignes.

PRÉSIDENT DE LA RÉPUBLIQUE. — Il se distingue des autres personnages officiels par le grand cordon de la Légion d'honneur, rouge, qu'il porte en sautoir, de préférence sur le gilet. Les officiers de sa maison militaire ont une double bande d'or sur les deux côtés du pantalon, un plumet et un brassard blanc. Son secrétaire général porte le costume de préfet de 1re classe ; le chef du protocole, celui de ministre plénipotentiaire de 1re classe ; les fonctionnaires du protocole, ceux de conseiller et secrétaires d'ambassade.

MINISTRES, SÉNATEURS, DÉPUTÉS. — Ils n'ont pas de tenue spéciale et ne se distinguent que par l'écharpe tricolore à frange d'or qu'ils portent en sautoir et à laquelle est suspendu un insigne en métal doré orné des faisceaux de la République, surmonté de la main de justice et portant au centre une cocarde tricolore posée sur une couronne de chêne.

CONSEIL D'ÉTAT. — L'insigne se compose d'une simple cocarde tricolore, ornée d'une tête de République et entourée d'une branche de chêne.

CORPS DIPLOMATIQUE. — Costume réglementaire (décret Freycinet, 1882) : habit de drap bleu national, boutonnant droit, collet droit et parements de même drap, broderies d'or où entrent des feuilles de pensée, écusson, boutons dorés ornés de faisceaux républicains entourés de branches d'olivier ; gilet bleu ou blanc à un rang de boutons ; culotte ou pantalon blanc ou bleu, à bande dorée ; chapeau garni de plumes, ganse brodée, cocarde tricolore ; épée à poignée noir et or.

Grades : les ambassadeurs et ministres plénipotentiaires ont des broderies d'or au collet, aux parements, sur la poitrine, sur les poches, et des baguettes d'or courant autour de l'habit, une ceinture or et soie, blanche ou ponceau, à glands d'or, des plumes blanches au chapeau ; les conseillers d'ambassade et conseillers généraux n'ont pas la ceinture et portent des plumes noires ; les secrétaires d'ambassade et conseillers de 1re et 2e cl. n'ont pas la broderie sur la poitrine ; plumes noires au chapeau ; les secrétaires d'ambassade de 3e cl. et conseillers suppléants n'ont pas de broderies courant autour de l'habit ; chapeau à plumes noires ; les vice-consuls, chanceliers, drogmans et interprètes de 1re et 2e cl. n'ont pas l'écusson ; les chanceliers, drogmans, interprètes de 3e cl. n'ont de broderies qu'au collet, et point aux parements ni autour de l'habit ; chapeau à plumes noires.

INSTITUT. — Le costume en a été réglé par arrêté des consuls en l'an IX et consistait en habit, gilet, culotte de drap noir, brodés en plein d'une branche d'olivier en soie vert foncé ; chapeau à la française (c.-à-d. bicorne). Il a suivi la mode ; le pantalon a remplacé la culotte ; de plus, les académiciens ont pris l'épée.

PRÉFETS, SOUS-PRÉFETS, etc. (*Décret de* 1872). — *Préfet. Grande tenue* : habit de drap bleu national très foncé, broderies d'argent composées de chêne et d'olivier, au collet sur le devant, aux parements, aux poches, avec bord courant à dents de loup ; écharpe d'argent nuancé de bleu et de rouge ; épée ; bicorne à ganse brodée, à cocarde tricolore et à plumes blanches. *Petite tenue* : tunique à jupe, à deux rangs de boutons, avec broderies au collet seulement, ou bien dolman à tresses noires, sans galon ni broderies, et képi brodé, le pantalon toujours brodé.

Sous-préfet : broderies au collet et aux parements seulement, et sur un seul rang ; la bande brodée du pantalon, moins large ; même écharpe, même épée, bicorne à plumes noires.

Secrétaire général : broderies au collet et aux parements seulement, mais sur deux rangs ; écharpe à franges rouge et argent, plumes noires.

Conseillers de préfecture : broderies du sous-préfet, mais de soie bleue nuancée, écharpe tricolore à glands de soie blanche ; bande au pantalon, épée, plumes noires.

Maires, conseillers municipaux. — Les maires et adjoints portent l'écharpe tricolore en ceinture. Les conseillers municipaux de Paris portent en sautoir une écharpe rouge et bleue.

MAGISTRATURE. — *Cour de cassation*, audiences ordinaires : simarre de soie noire, ceinture à glands d'or, toge de laine noire (à bordure rouge pour le procureur et ses substituts) à grandes manches, toque de soie noire unie (avec galon d'or pour les présidents), cravate tombante de batiste blanche. — Audiences solennelles et cérémonies : toge de laine rouge (à bordure blanche pour le procureur et ses substituts), toque de velours noir à un galon d'or (deux pour les présidents), cravate de dentelle.

Cours d'appel, audiences ordinaires : simarre de soie noire, toge de laine noire à grandes manche, ceinture de soie noire, toque de soie noire unie (à double galon pour le premier président), cravate tombante de batiste noire. Audiences solennelles et cérémonies : toge noire avec simarre et ceinture de même teinte ; le revers doublé de fourrure blanche pour les présidents et procureurs seulement.

Tribunaux de première instance, audiences ordinaires : simarre et toge de laine noire, ceinture et toque de même étoffe (celle-ci avec un galon d'argent au bas pour le Président et vice-président), cravate tombante de batiste plissée. Audiences solennelles et cérémonies : le même costume avec ceinture de soie bleu clair et galon d'argent au bas de la toque (double pour les présidents).

Avoués : toge de laine noire, toque noire, cravate pareille à celle des juges.

Avocats : toge noire, chausse noire (bordée d'hermine pour les assises), toque noire et rabat blanc.

Observer que les notaires de Paris seulement portent un costume officiel, composé d'un habit à la française en drap noir mat sans collet, gilet et culotte de satin noir, bas noirs, souliers à boucles d'argent, bicorne à ganse d'acier, cocarde tricolore, plumes noires, manteau court à la romaine, manchettes de batiste.

POLICE. — A Paris, le Préfet de police porte le costume des préfets ; les officiers de paix celui des sous-préfets en tunique et képi, avec écharpe bleu outremer et épée argentée à poignée de buffle noir ; les commissaires de police, la tunique bleue croisée à jupe longue, broderies d'argent au collet et aux parements, le pantalon bleu, l'écharpe tricolore, le képi brodé d'argent.

UNIVERSITÉ. — Robe avec épitoge, ou ornement de soie tombant de l'épaule, noire pour le Droit, cramoisie pour la Médecine, jaune pour les Lettres, violette pour les Sciences,

avec un rang d'hermine à l'épitoge pour les bacheliers, deux pour les licenciés, trois pour les agrégés ou docteurs.

École normale et lycées : redingote ou vareuse, gilet et pantalon de drap noir, boutons dorés, casquette à jugulaire dorée, palmes brodées en or au revers de la jaquette et sur la casquette.

École centrale : casquette et uniforme de simple soldat d'artillerie, trois après-midi par semaine.

Les écoles d'arts et métiers, celles d'Alfort et de Grignon, les écoles normales primaires se distinguent surtout par la casquette. Celles des Eaux et Forêts, de Saint-Cyr et de Polytechnique, dont l'organisation est toute militaire, ont, au contraire, un véritable uniforme.

Eaux et Forêts. — Chasseurs : jaquette croisée, de drap vert à collet droit, cors de chasse et passepoils jonquille, pantalon gris bleu et képi vert, mêmes passepoils, cor de chasse sur le bandeau du képi. Brigadiers : galon vert sur fond argent. Agents : cors de chasse en argent ; pantalon à deux bandes de drap vert foncé. Administrateurs et directeurs, bande en galon d'argent brodé sur le pantalon, cors de chasse d'argent mat ; broderies d'argent au col et aux parements de la tunique et au képi ; le directeur porte une écharpe de soie tricolore à glands d'argent. — Les gardes et inspecteurs de différentes classes se distinguent par le nombre de rangs de leurs soutaches d'argent ou d'or.

École forestière de Nancy : dolman vert, pantalon gris à double bande verte, képi à galon d'argent, sabre.

Haras. — École du Pin : pelisse de drap bleu à brandebourgs, culotte de drap bleu à bande écarlate, bottes molles à éperons, casquette de drap bleu.

Les directeurs des haras portent la petite tenue jusqu'à midi ; elle est bleu de roi, à collet et parements écarlates et baguette dorée.

PONTS ET CHAUSSÉES. — *École des Mines* de Saint-Étienne, même uniforme que Polytechnique, mais orné de bleu au lieu de rouge.

École supérieure des Mines : l'uniforme est de moins en moins porté ; il n'en subsiste que la casquette à galons d'argent avec deux petits marteaux en croix.

École des Ponts et Chaussées comme ci-dessus ; la casquette porte des galons indiquant le grade de l'élève.

MANUFACTURES DE L'ÉTAT. — L'uniforme vert foncé, avec petite broderie d'argent au collet et aux manches est porté par les élèves de l'École d'application de Paris (quai d'Orsay).

COLONIES : tandis que les gouverneurs ou résidents généraux portent des costumes très brodés se rapprochant de ceux du corps diplomatique, les résidents ordinaires et principaux fonctionnaires civils en portent qui rappellent plutôt ceux des préfets

II. COSTUMES RELIGIEUX. — 1° CLERGÉ. — Il y a lieu de distinguer les vêtements du culte des vêtements de ville, les seuls dont il sera question ici. Ils sont plus qu'on ne le croirait sujets à variation et on y distingue une « manière » romaine et une « manière » gallicane assez dissemblables.

La soutane en constitue le principal élément ; elle se porte à l'italienne, c.-à-d. ample, à larges boutons, à larges manches, sans ceinture, avec un col découpé qui laisse voir en avant le col de la chemise, ou à la française, c.-à-d. plus longue et plus étroite avec une ceinture large, un col étroit et serré. Elle est noire, avec passepoils et boutons violets pour les évêques, rouges pour les cardinaux. Le manteau est de même teinte ; la pèlerine et la douillette (sorte de houppelande ouatée) sont de pratique française ; à Rome, le manteau flotte, attaché au cou par deux cordons.

Le chapeau est rond, à bords amples retenus par des cordons, et noir, avec doublure verte et cordon vert uni pour les évêques, doublure écarlate et parement rouge et or, à trois rangs de houppes pour les cardinaux. En France, quelques prêtres ne craignent pas de sortir avec la barrette, ou bonnet carré à houppette, qui est surtout une coiffure d'intérieur. Les souliers sont de forme basse, noirs et ornés d'une boucle d'argent.

2° CONGRÉGATIONS RELIGIEUSES D'HOMMES. — *Franciscains* : robe à capuchon gris cendré, ceinture de corde, tête rasée en couronne, sandales. — *Rédemptoristes* : robe blanche, manteau sombre à capuchon, l'une et l'autre portant une croix rouge et bleue. — *Trappistes* : robe blanche à capuchon, scapulaire noir. — *Prémontrés* : robe et scapulaire blancs. — *Capucins* : robe marron claire ; par-dessus manteau à capuchon pointu, tête rasée, barbe longue, ceinture de corde, sandales. — *Carmes* : robe noire, capuce, chape et camail noirs. — *Carmes déchaussés* : robe gris foncé, capuce blanc, semelles de cuir, tête rasée en couronne, pieds nus. — *Lazaristes* : soutane noire à large ceinture, petit manteau noir. — *Dominicains* : à l'intérieur, robe, scapulaire et capuce blancs ; au dehors, chape et chaperon noirs. — *Chartreux* : robe gris bleu à capuchon, ceinture de corde ou de cuir. — *Bénédictins* : robe à capuchon et scapulaire noirs, tête rasée en couronne. — *Frères de la doctrine chrétienne* : soutane, manteau à manches flottantes, rabat.

3° CONGRÉGATIONS RELIGIEUSES DE FEMMES. — *Filles de la Charité* : robe bleue, tablier, fichu et cornette blancs. — *Bénédictines* : robe et voile noirs, guimpe blanche. — *Sœurs des Pauvres* : robe et large manteau noirs en forme d'ancienne capeline. — *Célestines* : robe bleu clair, fichu et bonnet blancs, tablier gris. — *Clarisses* : robe brune, sandales. — *N.-D. du Bon-Secours* : robe noire, bonnet blanc plissé. — *Enfance de Jésus* (Metz), robe et pèlerine noires, voile noir, guimpe blanche. — *Bernardines* : robe et guimpe blanches, voile noir. — *Carmélites* : robe, manteau, guimpe blancs, voile noir. — *Ursulines* : robe et voile noirs, guimpe blanche. — *Capucines* : robe grise, guimpe blanche, voile noir. — *Saint-Joseph* (Cluny) : robe bleu clair, scapulaire et voile foncés, guimpe blanche. — *Franciscaines* : robe et scapulaire gris, guimpe blanche, voile noir. — *Dominicaines* : robe et guimpe blanches, manteau et voile noirs. — *Assomption* : robe marron, manteau et voile blancs, croix rouge.

III. TRAVESTISSEMENTS. — On est appelé à se travestir soit pour jouer des pièces de théâtre, soit pour assister à des bals ou soirées costumés. On peut distinguer 3 sortes de travestissements :

1° Ceux qui rappellent des costumes d'autrefois, militaires ou civils ;

2° Ceux qui copient les costumes actuels des provinces ou de l'étranger ;

3° Les costumes fantaisistes, les uns évoquant certains personnages de la fable ou du théâtre (Pierrot, Arlequin, Don Quichotte, les divinités de l'Olympe, etc.), les autres imitant les animaux, les autres enfin personnifiant des plantes, des phénomènes météorologiques (le Vent, la Neige, le Printemps, etc.) ou même des idées (le Courage, le Passé, l'Avenir).

Pour les costumes historiques, des provinces, de l'étranger et du théâtre, il est indispensable d'abord de se procurer des documents précis. On recourra pour cela aux ouvrages divers que l'on pourra avoir à sa disposition et, si l'on peut, au recueil de Racinet intitulé *Le Costume historique*, à la fin duquel on trouvera même quelques patrons. Pour le XVIIIe s., on trouvera encore des patrons dans la *Grande Encyclopédie* de Diderot et d'Alembert, art. Tailleur et Couturière (col. de planches).

Ne pas perdre de vue que ce qu'il faut, c'est avant tout produire une impression précise. Ne pas s'égarer dans le détail, retenir seulement les caractères généraux et connus du costume choisi. Il faut que ceux qui vous voient n'aient aucune hésitation sur votre dessein. S'en tenir même parfois à des traditions fausses, mais très répandues, plutôt que de ressusciter avec exactitude des costumes vrais, mais que personne ne connaît. Choisir dans les étoffes modernes celles qui se rapprochent le plus des anciennes comme effet : beaucoup font des dépenses inutiles en allant chercher très loin ce qu'ils ont sous la main. De même pour les accessoires : on fait en carton recouvert de papier d'argent, des casques, des armures, etc., parfaitement imités. Sauf au théâtre, évidemment, un travesti spirituellement transposé aura toujours plus de succès qu'un travesti servilement copié.

Pour les évocations d'idées, de fleurs, etc., on recourra utilement aux allégories que les peintres et sculpteurs de tout temps ont recherché comme sujets. Les œuvres des artistes des XVIIe et XVIIIe siècles en sont particulièrement fournies. Les revues théâtrales illustrées abondent en figures de toutes sortes, historiques ou allégoriques, qui suffisent pour guider dans la confection d'un travesti, d'une manière générale.

COTILLON (*CHORÉGRAPHIE*). — Danse à figures multiples et variées, par laquelle se clôture un bal. Pour la formation du cotillon, chaque cavalier invite une dame ; tous les couples s'asseient en rond autour du salon, les sièges se touchant presque, chaque danseuse étant placée à la droite de son cavalier. Le cotillon est dirigé par un cavalier conducteur, qui choisira parmi les figures déjà connues ou en inventera de nouvelles, et qui dirigera l'orchestre, surveillera la marche générale de la danse, arrêtera les couples qui danseraient trop longtemps, activera les retardataires, etc.... Tous doivent obéir au conducteur, qui donne ses indications en frappant légèrement dans ses mains. Le cotillon se danse sur un pas de valse en général ; pourtant, rien n'empêche de le danser sur un pas de polka ou de mazurka.

Le conducteur du cotillon choisit d'abord sa danseuse, qui, dans la plupart des cas, est ou une des filles ou une proche parente des maîtres de la maison dans laquelle se donne le bal. Quand ils se sont assis et que tous les autres couples se sont placés autour d'eux, la danse commence par la *promenade*. Ce couple conducteur part en valsant, il est suivi dans sa course par tous les autres. Après quelques tours de promenade, les couples s'arrêtent sur un signal du conducteur ; ils regagnent leurs places, et commence le défilé des *figures*. En voici un certain nombre des plus connues :

LES ANIMAUX OU LES FLEURS. — Le conducteur, s'adressant à 3 ou 4 cavaliers, leur demande à chacun de lui indiquer à voix basse, soit un nom de fleur, soit un nom d'animal ; puis il va trouver successivement autant de dames et leur demande à chacune avec quelle fleur ou quel animal parmi ceux qui ont été désignés, elle préfère valser ; chaque dame fait alors un tour de valse avec le cavalier ainsi indiqué.

LE BERCEAU. — Quelques couples forment au milieu du salon un rond général, mais de telle façon que danseurs et danseuses aient le dos tourné à l'intérieur du rond ; un même nombre de couples vient alors former autour du premier rond un nouveau cercle, mais cette fois les danseurs sont face à face avec ceux du premier cercle. A un signal du conducteur, les cavaliers des 2 ronds lèvent les mains et les donnent à leurs vis-à-vis ; il se forme ainsi une sorte de berceau que les dames formant une chaîne parcourent rapidement de gauche à droite ; à un signal, les cavaliers abaissent les bras, saisissent chacun une danseuse avec laquelle ils accomplissent un tour de valse.

LES AILES. — Des ailes de gaze sont adaptées aux épaules d'une dame, qui valse avec son cavalier. Autour du couple, deux cavaliers vont et tournent, tenant chacun à la main de grands ciseaux de carton, avec lesquels ils essaient de couper les ailes de la dame ; celui qui réussit valse avec elle.

L'ADRESSE. — Tandis que le cavalier conducteur place sur le parquet à une extrémité du salon, un certain nombre de poupées portant chacune une rosette de couleur différente, sa partenaire distribue aux dames des rosettes ayant chacune une couleur correspondant à une des couleurs portées par les poupées. Le cavalier conducteur appelle, à tour de rôle, les danseurs, à qui il confie une balle d'étoffe, avec laq. ils doivent chercher à renverser d'une distance donnée une des poupées ; ceux qui réussissent dansent avec la dame qui détient la rosette correspondant à celle de la poupée renversée.

LES ARBRES DE NOEL. — Très jolie figure : à chacune des 2 extrémités du salon, on place un sapin plus ou moins grand, portant, suspendus à ses branches, des objets de plus ou moins de prix ; chaque objet porte un numéro ; près d'un arbre se tient le cavalier conducteur, près de l'autre, sa partenaire ; ils appellent les cavaliers et les dames qui viennent prendre les objets, les cavaliers à l'arbre de la dame conductrice, les dames à l'arbre du cavalier conducteur. Chaque cavalier fait un tour de valse avec la dame dont l'objet porte le même numéro que celui par lui-même reçu.

LA BOUGIE. — Le cavalier conducteur remet à sa dame un bougeoir fixé à l'extrémité d'une canne. La dame placée au centre du salon, tient la canne aussi élevée que possible ; les cavaliers viennent tour à tour et s'efforcent, en sautant, d'éteindre la bougie ; celui qui réussit, soit par habileté, soit parce que la dame l'a favorisé danse avec celle-ci que remplace alors une autre dame.

LES CAVALIERS A GENOUX. — Le conducteur du cotillon place 4 chaises adossées en croix au milieu du salon ; 4 couples, dont le couple conducteur, partent en valsant ; les cavaliers conduisent les dames auprès des chaises, sur lesq. le conducteur les installe ; pendant ce temps, les autres cavaliers vont chercher chacun un cavalier, qu'ils ramènent ; les 7 cavaliers forment alors un cercle autour des 4 dames assises ; ils tournent en rond autour d'elles, puis à un signal, ils se précipitent à genoux devant les dames ; celles-ci dansent avec les cavaliers placés en face d'elles, les autres retournent à leur place.

LES CHAISES LIBRES. — On place 6 chaises en rond au milieu du salon ; le conducteur désigne 3 couples qui en valsant conduisent leurs dames vers les chaises où ils les font asseoir de façon qu'une chaise soit libre, une autre occupée et ainsi sur toute l'étendue du rond ; les 3 cavaliers vont alors en chercher chacun un autre ; tous ensemble forment un grand rond autour des dames ; à un signal, chacun des cavaliers cherche à occuper une chaise libre ; ceux qui réussissent dansent avec la dame placée à leur droite ; les autres regagnent leur place.

LE CHAPEAU FUYANT. — Le couple conducteur désigne un autre couple, et tous deux partent en valsant ; le cavalier conducteur tient de la main gauche un chapeau dont l'ouverture est en dessus ; le deuxième cavalier cherche à jeter une paire de gants dans le chapeau. S'il réussit, le premier couple se retire immédiatement remplacé par un autre, le couple poursuivant devient poursuivi : le couple dont le cavalier jette les gants à côté du chapeau retourne à sa place, toujours en valsant.

LE CHAT ET LA SOURIS. — Le cavalier conducteur fait former un grand rond par tous les cavaliers, puis il conduit sa dame au centre de ce rond ; la dame désigne un cavalier qui sort du rond ; celui-ci, au signal, se met à tourner mais sans précipitation ; la dame fuit alors devant le cavalier qu'elle avait désigné, qui a poursuit, cherchant à l'atteindre : les cavaliers du cercle favorisent la dame et s'efforcent de créer des obstacles au poursuivant ; s'il réussit néanmoins, il danse avec la dame au milieu du rond, puis tous deux regagnent leur place respective.

LE CHASSEUR. — En valsant, le conducteur conduit sa danseuse à une des extrémités du salon où il la fait asseoir ; choisissant 2 cavaliers, il leur bande les yeux, donne à l'un une canne légère terminée par un tampon d'étoffe, à l'autre une crécelle. Les 2 cavaliers, abandonnés à eux-mêmes, se cherchent alors ; celui qui tient la crécelle la met en mouvement, puis s'enfuit ; celui qui porte la canne frappe, presque touj. à faux ; il doit, pour pouvoir danser avec la dame qui dirige la figure, atteindre en 3 coups le porteur de crécelle ; s'il échoue, il prend la crécelle à l'autre cavalier qui, délivré, fait faire un tour de valse à la dame conductrice ; celle-ci est alors remplacée par une autre dame, et le cavalier par un autre danseur.

LE CHEMIN TOURNANT. — Les couples partent tous en valsant. Au signal, ils forment un grand rond, avançant et reculant à la fois ; les cavaliers forment alors autour des dames, qui se réunissent au centre, en un rond dos à dos, un nouveau cercle, mais de façon à ce qu'un espace suffisant subsiste entre eux et les dames qui leur font face. Le couple conducteur, se reformant alors, fait en valsant le tour de l'espace resté libre entre les danseurs. Après ce tour, le cavalier se met du côté des dames, la dame du côté des cavaliers ; un autre couple succède qui agit de même, et ainsi de suite jusqu'à ce que toutes les dames aient pris place dans le cercle extérieur, les cavaliers maintenant formant dos à dos le cercle intérieur. Quand tous les couples ont exécuté la figure, les cavaliers tendent la main droite à la dame qui leur fait face ; les couples ainsi formés exécutent un tour de mains et finissent par une valse générale.

Très souvent cette figure, qui est de beaucoup d'effet et d'entrain, précède le salut final ou termine le cotillon.

LE COLIMAÇON. — Les couples font une promenade en valsant, puis se forment en un grand rond. Le cavalier conducteur, abandonnant alors la main de sa voisine de gauche, pénètre dans le rond et entraîne à sa suite tous les danseurs, de façon à former une spirale à mouvements de plus en plus petits ; quand la spirale est aussi réduite que possible, le cavalier conducteur pivote sur lui-même, détourne les ronds et reforme le cercle général ; parfois, pour animer davantage la figure, il glisse à travers les mailles qui l'emprisonnent en se faufilant, suivi de la chaîne, sous les bras des danseurs ; une valse générale termine la figure.

LA CORBEILLE. — Le couple conducteur fait en valsant un tour de promenade, puis se sépare, le cavalier va chercher 2 dames, la dame 2 cavaliers. Les 2 danseurs du couple conducteur étant au centre en vis-à-vis, les 6 danseurs forment 2 lignes, le conducteur entre les 2 dames qu'il a choisies, la conductrice entre les 2 cavaliers qu'elle a ramenés. Les 2 lignes font 2 avant-six ; au second, le cavalier conducteur soulevant les bras des 2 dames qui l'encadrent, laisse passer entre elles et lui les 2 cavaliers de vis-à-vis, ceux-ci passent sans abandonner la main de la dame conductrice qui, elle, est arrêtée par le cavalier conducteur. Les 2 cavaliers qui ont passé derrière le conducteur se donnent la main, les 2 dames qui ont été choisies par le conducteur se donnent également la main derrière la dame conductrice et la corbeille est formée, les danseurs font, dans cette position, un tour de droite à gauche. Après quoi, le conducteur, sans quitter les mains de ses 2 dames, glisse à reculons sous l'arcade que forment les mains croisées des 2 autres cavaliers et passe derrière eux ; la dame conductrice fait de même et glisse à reculons, sans laisser les mains de ses cavaliers, sous l'arcade que forment les bras soulevés des 2 autres dames ; la corbeille, ainsi reformée, fait un nouveau tour de gauche à droite. Les danseurs se séparent alors, le conducteur emmène en valsant la dame conductrice et chacun des 2 cavaliers emmène de la même manière et reconduit à sa place la dame lui faisant vis-à-vis.

Cette figure classique est d'un charmant effet ; mais elle est difficile et a besoin d'être étudiée par ceux qui veulent l'exécuter correctement.

LA COURSE A CLOCHE-PIED. — La dame conductrice, prenant avec elle 3 danseuses, les conduit à une extrémité du salon où elle les place en ligne. A l'autre extrémité, le conducteur du cotillon, place, également en ligne, 4 ou 5 cavaliers ; la dame conductrice revient auprès de son cavalier ; l'une et l'autre se placent alors chacun à une extrémité de la ligne formée par les cavaliers choisis pour exécuter la figure ; devant ceux-ci est tendue une longue écharpe, dont les 2 conducteurs tiennent les bouts ; les cavaliers bien alignés doivent se tenir sur un pied ; au signal, l'écharpe est vivement retirée et les cavaliers partent à cloche-pied ; les premiers arrivés à l'extrémité opposée où se trouvent les dames font danser celles-ci ; les autres regagnent leur place.

LE COUSSIN. — Le cavalier conducteur, tenant un coussin dans la main gauche, fait faire un tour de valse à sa dame, puis la ramène vers une chaise, où elle prend place ; le coussin est placé à ses pieds ; les cavaliers viennent successivement essayer de s'agenouiller sur le coussin que la dame s'efforce d'éloigner ; celui qui réussit à poser son genou sur le coussin, soit par habileté, soit parce que la dame l'a favorisé, danse avec celle-ci dont une autre prend la place.

LE DAIS. — Le cavalier conducteur fait avancer au centre du salon 4 cavaliers, auxquels il remet soit une grande écharpe, soit un tapis de table, etc., qu'ils auront pour mission de soutenir en l'air de leurs bras tendus, de façon à former comme une sorte de dais ; un couple désigné par le cavalier conducteur prend place sous le dais et se met à valser, suivi dans ses diverses évolutions par les porteurs du dais.

LES DAMES ENSEMBLE. — Toutes les dames valsent ensemble, par couples. Un rond composé de 3 cavaliers se forme aussitôt et enferme 2 valseuses qui doivent alors choisir chacune un cavalier parmi les 3 cavaliers ; le cavalier restant va chercher 2 autres cavaliers, reforme un nouveau rond qui va de nouveau encercler 2 des danseuses ; la figure se répète ainsi jusqu'à ce que toutes les dames aient un valseur ; le cavalier qui, à la suite du dernier rond, est resté sans danseuse, regagne tout seul sa place.

LES DÉCORATIONS. — Des décorations sont distribuées à toutes les dames par le cavalier conducteur, tandis que la dame conductrice distribue aux cavaliers des cocardes dont les couleurs correspondent, une à une, à celles des décorations ; à un signal, les cavaliers s'approchent des dames, cherchent la couleur correspondante à celle de la cocarde ; quand ils ont trouvé, ils échangent la cocarde contre la décoration et font danser la dame qui détenait cette dernière.

LE DOS A DOS. — Le couple conducteur s'étant séparé après un tour de promenade, le cavalier place un certain nombre de danseurs en ligne au milieu du salon, la dame fait la même chose avec un certain nombre de danseuses, les lignes se tournant le dos. A un signal, tous se retournent à la fois, les cavaliers font danser les dames qu'ils ont en vis-à-vis.

LE DOUBLE SERPENT. — Cette figure commence par un tour de valse général, puis une promenade a lieu, les couples marchant un peu espacés les uns des autres, les cavaliers tous d'un côté, les dames de l'autre, le couple conducteur restant tout à fait en arrière ; se séparant alors, le cavalier conducteur et sa dame passent en serpentant entre les couples alignés de façon à atteindre la tête des 2 lignes ; derrière eux, suivent, faisant les mêmes mouvements, les divers couples, toujours en partant de la fin de la promenade pour arriver au sommet ; quand tous les couples ont repris leurs places, les cavaliers emmènent leurs dames en valsant.

LES DRAPEAUX. — Le cavalier conducteur distribue aux dames des petits drapeaux ou étendards, tous différents de couleurs ou de dispositions ; la dame conductrice distribue de son côté aux cavaliers une seconde série de drapeaux ou étendards en tous points semblables un par un à ceux de la 1re série ; chaque cavalier fait danser la dame qui possède le drapeau semblable au sien. Cette figure est, à cause de la multitude des petits drapeaux flottants, d'un effet très gracieux.

L'ESCRIME. — Le cavalier conducteur remet à une dame une baguette que termine un anneau ; 2 cavaliers sont désignés, à qui l'on remet

des fleurets mouchetés et qu'on place à une distance régulière l'un de l'autre ; ils se mettent en garde la dame abaisse entre eux sa baguette munie de l'anneau et chacun des cavaliers, en même temps qu'il s'efforce d'empêcher son adversaire de faire pénétrer la pointe de son fleuret dans l'anneau, cherche à atteindre lui-même ce résultat. Si les 2 danseurs sont en même temps de bons tireurs, la figure est des plus attrayantes. Le preemier cavalier qui enfile l'anneau danse avec la dame.

LES FAUX-NEZ OU LES TÊTES. — Le cavalier conducteur remet à un certain nombre de cavaliers des faux nez ou des têtes numérotés ; au milieu du salon est un tourniquet comportant autant de numéros qu'il y a de faux nez ou de têtes ; une dame est invitée à faire tourner le tourniquet ; elle danse avec le cavalier portant le numéro qui est sorti ; les cavaliers doivent porter leur faux nez ou leur tête pendant toute la figure, car ils danseront autant de fois que leur numéro sortira au tourniquet

LES GAGES. — Après un tour de valse, la dame conductrice va présenter successivement à plusieurs dames, soit un chapeau, soit un panier, dans lequel chacune d'entre elles dépose un objet quelconque. Elle offre ensuite à plusieurs cavaliers de retirer un des objets du chapeau ; chaque cavalier fait danser la dame à qui appartient l'objet qu'il a retiré.

LE JEU DE CARTES. — Le cavalier conducteur offre à 4 dames les 4 dames d'un jeu de cartes, en même temps la dame conductrice fait choisir à 8 danseurs une carte dans un paquet contenant les 4 rois et les 4 valets ; chaque cavalier ayant tiré le roi fait valser la dame qui détient la dame de couleur correspondante, et, pendant la valse, les cavaliers ayant tiré les 4 valets suivent, en les éventant, les 4 couples favorisés.

LE MIROIR. — Après un tour de valse, le cavalier conducteur fait asseoir sa dame sur une chaise qui, au préalable, a été placée au milieu du salon ; il lui remet alors un petit miroir ; les cavaliers viennent tour à tour se placer derrière la dame, de façon que leur visage soit reflété par le miroir ; si la dame ne veut pas danser avec le cavalier qui se présente, elle essuie le miroir avec son mouchoir ; au cas contraire, elle se lève et accomplit un tour de valse avec le cavalier de son choix, tandis qu'une autre dame la remplace.

LES MOULINETS. — 1re *figure.* — 8 cavaliers conduisent en valsant leurs dames au centre du salon ; 4 d'entre eux, se réunissant par la droite, forment un moulinet dont l'extrémité des ailes est constituée par les 4 dames tenant, avec la main droite, la main gauche de main leur cavalier ; entre les ailes du moulinet, dansent les 4 autres couples, le moulinet lui-même exécutant en mesure 2 tours de droite à gauche ; au signal, les danseurs s'arrêtent, forment à leur tour le moulinet, tandis que les 4 couples qui jusque-là avaient formé celui-ci dansent à leur tour.

2e *figure.* — Tous les danseurs sont placés en rond; dans chaque couple, cavalier et dame se donnent la main en moulinet ; tous les petits moulinets ainsi constitués font 2 tours après lesquels chaque dame change de cavalier, et ainsi de suite jusqu'à ce que les couples se voient reconstitués en leur composition de début.

3e *figure.* — 4 couples avançant au milieu du salon se placent en moulinet, les dames au centre se donnant la main droite, chacun des cavaliers, à l'extérieur, tenant de la main droite la main gauche de sa partenaire. Le moulinet fait un tour ; les dames dégagent leur main droite, les couples pivotent sur place, la dame avançant et le cavalier reculant. A leur tour les cavaliers arrivés au centre se prennent par la main gauche et reconstituent le moulinet, mais en sens contraire ; nouveau tour ; puis un signal, rupture du moulinet, les couples qui le composaient regagnant leurs places en valsant.

NOIRES ET BLANCHE. — Le cavalier conducteur remet à une dame un sac contenant 11 boules noires et une blanche ; 12 cavaliers sont désignés qui viennent tour à tour prendre une boule ; celui qui tire la boule blanche danse avec la dame, tandis que les 11 autres forment autour du couple un rond qui en limite les évolutions.

L'ORACLE. — La dame conductrice est pourvue d'un petit carnet dont les divers feuillets portent une réponse affirmative ou négative, formulée en termes différents. La dame étant assise, le cavalier conducteur lui amène un cavalier qui, avec une épingle, pique dans le carnet, au hasard. S'il amène une réponse négative, il se retire, laissant sa place à un autre cavalier ; s'il amène, au contraire, une réponse affirmative, il fait un tour de valse avec la dame qui a laissé le carnet à une autre dame.

L'ORPHÉON. — Le cotillon prend souvent fin sur cette figure fort animée. Le conducteur et sa dame marchent en tête de tous les couples ; la dame conductrice porte une bannière ; les cavaliers et les dames sont munis chacun d'un instrument de carton ou d'un mirliton dont ils jouent en marchant ; puis, la bannière se plaçant au centre, 2 cercles se forment autour d'elle, l'intérieur composé des dames, l'extérieur des cavaliers. A un signal, les 2 ronds qui marchaient en sens opposé, s'arrêtent et font face à la bannière, sans s'arrêter de jouer ; à un nouveau signal, les dames se retournent et dansent avec les cavaliers qui leur font vis-à-vis.

LE PARAPLUIE ET LES OMBRELLES. — 8 ou 10 ombrelles de différentes couleurs sont remises par la dame conductrice à autant de dames du cercle. Le cavalier conducteur, placé au milieu du salon, ouvre alors un vaste parapluie, dont chaque baleine porte un ruban flottant ; les rubans correspondent en nombre et en couleurs aux ombrelles distribuées ; le conducteur du cotillon, élevant le parapluie aussi haut que possible, lui donne un mouvement de rotation ; les cavaliers s'efforcent alors de saisir, en sautant, un des rubans ; ceux d'entre eux qui réussissent dansent avec les dames portant les ombrelles de couleur semblable.

LE PETIT MARIÉ. — Le couple conducteur part en promenade, la dame s'arrête devant un cavalier et lui couvre la tête d'un voile blanc ; le cavalier conducteur y ajoute des fleurs d'oranger. Le cavalier ainsi travesti valse avec la dame conductrice, tandis que le cavalier conducteur fait valser la partenaire du petit marié.

LA PRÉSENTATION. — Le couple conducteur fait un tour de valse, après lequel le cavalier fait asseoir sa dame sur une chaise placée au milieu du salon ; il va chercher 2 cavaliers, les présente à la dame, qui valse avec celui qu'elle choisit ; le cavalier refusé prend la place de la dame ; le conducteur du cotillon va chercher 2 dames qu'il présente au cavalier resté assis ; celui-ci choisit une dame avec laquelle il fait un tour de valse, tandis que l'autre dame prend sa place, et ainsi de suite.

LA POUDRE DE RIZ. — Le cavalier conducteur conduit en valsant sa dame jusqu'à une chaise placée au milieu du salon, puis il lui remet une boite de poudre de riz et une houppe ; après quoi, il va chercher 2 cavaliers qu'il présente à la dame, devant laquelle ils se mettent à genoux ; la dame indique sa préférence en poudrant la figure de celui qu'elle choisit.

LES BALLONS. — Un certain nombre de cavaliers sont placés en rond et agenouillés, au centre du salon. Des dames, en nombre, moindre que les cavaliers agenouillés, lancent, au centre du rond qu'ils forment, des ballons de différentes couleurs ; le cavalier qui peut saisir un ballon, se relève et danse avec la dame qui l'a jeté ; les cavaliers qui n'ont pu saisir aucun ballon restent à genoux jusqu'à la fin de la figure.

LE REPOS. — Deux chaises sont placées au milieu du salon. Le couple conducteur et un autre couple qu'il désigne vont en valsant jusqu'aux chaises sur lesquelles les 2 dames prennent place ; ils vont alors choisir 2 autres dames, font avec elles un tour de valse et les conduisent vers les chaises, où elles prennent la place des 2 dames qui les occupent et se lèvent pour les leur céder ; celles-ci sont alors reconduites à leur place habituelle par les 2 cavaliers ; en même temps, les cavaliers des 2 dames assises au centre choisissent à leur tour 2 dames qu'ils font valser et conduisent aux chaises que leur abandonnent les occupantes que les danseurs ramènent à leurs places, et ainsi de suite.

LE ROND INTERROMPU. — Le couple conducteur fait un tour de valse, après leq. le cavalier laisse au milieu du salon sa danseuse, à laq. il a remis un chapeau ou un bonnet. Les cavaliers réunis autour de la dame, mais lui tournant le dos, font un grand rond en tournant assez rapidement. La dame cherche à placer le chapeau sur la tête d'un cavalier ; quand elle a réussi, elle danse avec le cavalier qu'elle a coiffé, tandis que tous les autres cavaliers continuent le grand rond autour d'eux. La figure s'arrête au signal du conducteur.

La même figure s'exécute également en sens contraire ; un cavalier muni d'une grande écharpe est au centre d'un rond formé par les danseuses ; en lançant l'écharpe, il saisit une des danseuses avec laquelle il fait un tour de valse, tandis que le grand rond des dames continue à tourner.

LES RONDS comme les moulinets, sont fort souvent employés dans les figures du cotillon ; ils donnent lieu à une multitude de combinaisons : grand rond, petits ronds, ronds à 3, rond diminué, ronds enlacés, ondulés, réunis, serpentés, etc....

LE TABLEAU MAGIQUE. — La dame conductrice distribue des tambourins numérotés à un certain nombre de cavaliers. Les numéros des tambourins sont reproduits sur un tableau, mais cachés par un écran qui se déplace en tirant sur un ruban que termine un anneau ; les rubans sont rejetés à l'arrière du tableau ; les dames viennent à tour de rôle, passent derrière le tableau, tirent un anneau et dansent avec le cavalier muni du tambourin reproduisant le numéro découvert par la dame. Le même cavalier peut faire danser plusieurs dames successivement, c.-à d. autant de fois que son numéro sera tiré ; un autre, par contre, pourra n'en faire danser aucune.

LA TROMPEUSE. — Des couples font en valsant le tour du salon, puis s'arrêtent à un signal. Chaque cavalier va choisir un autre cavalier, chaque dame une autre dame. Quant au directeur du cotillon, il choisit 2 cavaliers ; dames et cavaliers sont placés sur 2 lignes parallèles, mais dos à dos ; le cavalier conducteur, placé en face de la ligne des dames, frappe dans ses mains, se saisit d'une danseuse et part avec elle en valsant ; les cavaliers se sont retournés au signal, chacun d'eux s'empare d'une dame avec laquelle il se met à valser ; quant au cavalier dont le conducteur a pris la dame, il retourne seul à sa place.

LE COTILLON



FIG. 1. *La promenade.*



FIG. 2. *Le bandeau.*



FIG. 3. *La bougie*



FIG. 4. *La course à cloche-pied*



FIG. 5. *Quelques accessoires de cotillon.*

VALSE EN ZIGZAG. — 8 couples partent en valsant, mais séparés les uns des autres à intervalle assez régulier. A un signal, tous s'arrêtent ; le dernier des 8 couples serpente par une valse en zigzag entre les couples précédents ; quand il est arrivé en tête, le couple qui le précédait immédiatement exécute un mouvement semblable et se place à son tour au premier rang et ainsi de suite tous les couples, jusqu'à ce qu'ils aient tous repris leur place primitive.

Le cotillon se termine très souvent par les 3 figures suivantes :

1° LES BOULES. — Le conducteur du cotillon remet à chaque dame une boule en carton mince, remplie de confetti ; à un signal tous les couples se mettent à valser ; à un nouveau signal, les dames, écrasant les boules qui leur ont été remises, couvrent leurs danseurs de confetti, après quoi la valse est reprise, et continuée.

2° LE CHANGEMENT DE DAMES. — A un signal du cavalier conducteur, tous les couples qui tournaient en valsant à la suite les uns des autres, s'arrêtent ; les cavaliers quittent chacun leur dame, enlacent celle du couple suivant, et ainsi, jusqu'à ce que chaque cavalier ait retrouvé sa dame.

3° LE SALUT. — Pour cette figure, un fauteuil est placé au milieu du salon ; la maîtresse de maison va y prendre place conduite par le directeur du cotillon. Quand elle est assise, les danseurs font une promenade autour d'elle, tous s'arrêtent à un signal ; le conducteur et sa partenaire viennent devant la maîtresse de maison, à laquelle ils font, lui un profond salut, la dame une révérence et tous les couples leur succèdent, en suivant leur exemple.

COTON (*MÉD.*). — Le coton brut, débarrassé des corps étrangers qu'il renferme, gonflé et nettoyé, constitue l'ouate ou coton cardé qui ne se mouille pas ; l'ouate hydrophile, ayant subi une préparation spéc., peut se mouiller facilement, servir d'éponge pour laver une plaie avec un liquide antiseptique, ou absorber les liquides provenant des plaies. Employer l'ouate ordinaire dans le traitement des maladies articulaires ; pour immobiliser un membre, sans le comprimer, l'entourer d'une épaisse couche d'ouate, maintenue par des bandes de toile. Employer l'ouate hydrophile stérilisée, dans le traitement des plaies et des infections en général; ne jamais la mettre en contact direct avec la plaie ; au préalable, recouvrir celle-ci de compresses de tarlatane stérilisée, sèche ou humide, puis disposer par-dessus plusieurs couches d'ouate hydrophile ; le pansement est maintenu par des bandes de toile, et doit être changé dès que les couches extérieures apparaissent souillées.

Coton (*ÉCON. DOM.*). — COTONS A REPRISER. — Deux pelotes suffisent à la rigueur, l'une de coton *moyen*, l'autre de coton *fin* ; on les dédouble en ne gardant que 1 ou 2 brins pour les étoffes fines ; on emploie 3 à 4 brins pour les torchons.

COTONS NOIRS. — Pour raccommoder les bas noirs, acheter soit du coton *grand teint*, soit de la *filoselle* noire employée aussi pour le raccommodage des bas de fil et des bas de soie ; les brins se dédoublent suivant la finesse des bas.

Pour les bas jaunes et les bas de couleur en coton, en fil, en soie, se servir soit de coton assorti, en pelotes, soit de soie lavable achetée en cartes ; celle-ci s'emploie pour le raccommodage des petits gilets et des maillots en soie ou en bourre de soie.

COTONS A BRODER. — Les enfermer dans des boîtes solides, hermétiquement closes, lorsqu'on les achète en provision ; sinon ils s'éventent et cassent ; plusieurs espèces : le *coton tordu*, le *coton plat*, le *coton brillant*, le *coton mat* ; la couleur de l'étiquette sert habituellement à les distinguer. Les cotons de couleur employés pour les ouvrages de fantaisie ne font pas partie de la mercerie proprement dite.

Coton voie. — *V.* JEUX DE SOCIÉTÉ.

CO-TUTEUR. — *V.* MINORITÉ.

COU (*MÉD.*). — PLAIES. — Par instruments piquants, tranchants, contondants, armes à feu.

1° *Plaies superficielles.* — Bénignes, sauf si l'air s'introduit dans une veine grâce à sa béance lors des mouvements respiratoires. Il faut désinfecter à la teinture d'iode et comprimer ou suturer, puis immobiliser tête et cou.

2° *Plaies profondes.* — a. *De la nuque* (coups de sabre). Pour le traitement, *V.* ci-dessus : *Plaies superficielles.*

b. *De l'avant du cou.* ‖ *Aux muscles* : *On constate* de la déviation de la tête par la tonicité des muscles antagonistes. *Il faut* suturer. ‖ *Aux artères* (carotides, sous-clavières) : *On constate* : une hémorragie terrible externe avec jet ou dans les tissus (anévrysme diffus). *Il faut* : un médecin pour lier les deux bouts de l'artère. ‖ *Aux veines* : *On constate* : avec l'hémorragie l'entrée de l'air dans le vaisseau cause d'embolies gazeuses et de mort subite. *Il faut* : comprimer, et appeler un médecin qui liera. ‖ *Aux nerfs* (plexus cervical, du bras, pneumogastrique, sympathique...). *On constate* : pour les plexus, des paralysies et anesthésies du membre supérieur ; pour le pneumogastrique, des troubles cardiaques, pulmonaires (suffocation, congestion) et vocaux (raucité de la voix) ; pour le sympathique, un aspect bouffi et bleu du côté correspondant de la face. *Il faut* : un médecin pour suturer.

ANÉVRYSMES DU COU. — *V.* CAROTIDE.

FISTULES DU COU (congénitales). — Dues à la persistance des fentes branchiales du fœtus. *Il faut* qu'un chirurgien les enlève.

KYSTES DU COU (congénitaux). — *Séreux* : Développés sur les côtés et sous la mâchoire, transparents, fluctuants, non réductibles, gros parfois comme la tête. *Il faut* les enlever. ‖ *Branchiaux* : Dus à l'évolution des arcs branchiaux du fœtus. *On y constate* : parfois des poils, des dents, ils sont rarement plus gros qu'une noix ou une pomme, situés en des endroits de choix ; soit au plancher de la bouche, soit au-dessus de la pomme d'Adam, soit à la base du cou au-dessus du sternum entre les deux clavicules, soit latéralement tout le long du cou.

Ils peuvent être confondus avec des kystes sébacés ou loupes, mais ici la tumeur adhère à la peau. *Il faut* voir un chirurgien.

PHLEGMONS ET ABCÈS DU COU. — *Causes* : Infection d'une plaie, infection des glandes (*V.* ADÉNITES) elles-mêmes dues à d'autres lésions (angine, carie dentaire, maux d'oreille, furoncles, gourmes, lésions du cuir chevelu). ‖ 1° *Région postérieure. On constate* : soit des anthrax, soit des phlegmons, des glandes ou adéno-phlegmons. *Il faut* : cataplasmes, bistouri, désinfection. ‖ 2° *Région antérieure et côtés. On constate* : une tumeur rouge, chaude, douloureuse; purulente, fluctuante, tantôt sous le menton et le plancher de la bouche, tantôt sous l'angle de la mâchoire, tantôt au-dessus de la pomme d'Adam, tantôt tout le long de la hauteur des côtés du cou (gaine du muscle sterno-cléido-mastoïdien), tantôt le long de l'artère carotide, tantôt très profondément dans le cou. *Il faut* : des cataplasmes, voir un médecin qui incisera au bistouri ou au thermocautère.

ADÉNITES. — Inflammation aiguë ou chronique des ganglions du cou. — *V.* ADÉNITES.

GOITRES (*V.* ce mot).

TORTICOLIS (*V.* ce mot).

COUDE (*MÉD. PRAT.*). — L'articulation du coude peut être luxée à la suite de chutes sur la paume de la main, ou sur le coude, d'efforts violents.

On constate alors une grande gêne de mouvements de l'avant-bras, s'accompagnant de vives douleurs, la région enfle rapidement. *Il faut* : mettre l'avant-bras en écharpe et présenter au médecin.

Complication à éviter : ankylose, surtout à craindre quand la luxation s'accompagne de fractures des extrémités des os du bras ou de l'avant-bras.

Le coude est parfois le siège de tumeurs blanches (ou arthrites tuberculeuses) pouvant s'accompagner de fistules, affections très graves. Toute affection de cette nature nécessite la présence du médecin.

COULEURS A L'HUILE (*BEAUX-ARTS*). — I. **COULEURS A EMPLOYER.** — Se vendent dans des tubes d'étain. Presser le tube par l'extrémité opposée à l'ouverture et le replier à mesure qu'il se vide, en repoussant la couleur vers l'ouverture. On perd ainsi moins de couleur. Boucher le tube avec soin. Le débutant peut employer des couleurs à prix uniforme et bon marché. Préférer couleurs simples et en employer un petit nombre. Les couleurs essentielles sont : blanc d'argent, cadmium, ocre jaune, terre de Sienne naturelle, brun rouge, rouge de Venise, terre de Sienne brûlée, bleu de cobalt, vert émeraude, noir d'ivoire. A ces couleurs ajouter le vermillon de cadmium.

II. COULEURS DOUTEUSES OU MAUVAISES. — Se méfier du vermillon ordinaire, du vermillon français ou vermillon de Chine. Se méfier du blanc de zinc, long à sécher, surtout du bitume qui ne sèche jamais. L'exclure de la palette. Employer la laque ordinaire en cas de nécessité absolue et en la mêlant de siccatif. Elle est longue à sécher et elle finit par disparaître. La laque alizarine seule est assez solide. Rejeter absolument les jaune de Naples, laque jaune ou de gaude, jaune de chrome, terre verte, les momie, brun Van Dyck, terre de Cassel, bleu de Prusse. Employer avec précautions le vert Véronèse qui, solide à l'état pur, s'altère dans de nombreux mélanges.

III. ORDRE DE LA PALETTE. — On peut ranger les couleurs de diverses façons. La plus rationnelle semble la suivante (en partant de droite, à la hauteur du trou pour le pouce) : blanc d'argent, cadmium, ocre jaune, Sienne naturelle, vermillon de cadmium, rouge de Venise, brun rouge, Sienne brûlée, laque, bleu de cobalt, bleu d'outremer, vert émeraude, noir d'ivoire.

IV. MÉLANGES DES COULEURS. — Les couleurs primitives étant le rouge, le bleu et le jaune, on obtient les autres par mélanges. Rouge + bleu = violet ; jaune + bleu = vert ; jaune + rouge = orangé ; rouge + violet = grenat. On obtient le gris en mélangeant : blanc et noir + rouge, jaune ou vert (ou ces 3 dernières couleurs ensemble), suivant la coloration propre du gris observé.

Pour délayer les couleurs, l'emploi de l'*essence de térébenthine* est très mauvais. Même quand l'essence est rectifiée, c.-à-d. débarrassée de ses résines, celles-ci se reforment très vite. Il en résulte une matière visqueuse, qui ne sèche jamais, jaunit, noircit et retient les poussières. Le meilleur procédé pour délayer la couleur est de recourir au pétrole. La matière solide, homogène, conserve tout son éclat. On peut ainsi délayer la couleur au point d'obtenir l'apparence de l'aquarelle et, si on peint sur papier, on obtient une sorte d'aquarelle.

Le médium est un produit très peu recommandable.

V. EMPLOI DES COULEURS. — Pour l'usage, les couleurs doivent subir une préparation qui varie selon le genre de peinture auquel on les destine.

DIFFÉRENTS GENRES DE PEINTURE. — 1° PEINTURE A LA FRESQUE. — Genre de peinture dans lequel les matières colorantes sont destinées à être appliquées sur un enduit frais de mortier de chaux et de sable fin, ce qui permet aux couleurs de pénétrer dans l'épaisseur de cet enduit et de leur assurer par là une très longue conservation. Pour peindre à la fresque, on ne peut employer que les couleurs non altérables à la chaux; tels les blancs à la chaux, les ocres jaunes et rouges, le jaune de cadmium, le bleu d'outremer et le bleu de cobalt, le vert de chrome, le noir de charbon, etc.

2° PEINTURE A LA DÉTREMPE OU A LA COLLE. — Matières colorantes délayées dans un mélange d'eau et de gélatine inférieure, dite *colle de peau*, pour les travaux ordinaires ; de gélatine comestible, de lait ou de jaune d'œuf pour les travaux d'art. Toutes les couleurs servant pour la peinture à l'huile peuvent être employées pour peindre à la détrempe. Toutefois les blancs dont on se sert sont en général à base de chaux.

3° PEINTURE A LA GOUACHE ET A L'AQUARELLE. — Matières colorantes broyées à l'eau et détrempées à l'eau gommée, avec addition d'une petite quantité (5 p. 100 env.) de sucre ou de miel. Pour peindre à la gouache, l'artiste opère comme pour la détrempe, sur un fond de n'importe quelle couleur, alors que pour l'aquarelle la couleur n'est employée que par transparence et généralement sur fond blanc. On se sert pour l'aquarelle, non seulement des mêmes couleurs que pour l'huile, transformées en pains ou pastilles, mais aussi de couleurs tinctoriales. Les blancs dont on se sert pour peindre à la gouache sont en général à base métallique.

4° PEINTURE A L'HUILE. — Couleurs broyées à l'huile d'œillette, pour les arts et à l'huile de lin pour la peinture en bâtiment. Les minéraux fournissent la plus grande quantité de matières colorantes dont on se sert pour ce genre de peinture.

5° PASTEL. — Peinture, ou plutôt dessin, exécuté au moyen de crayons de diverses couleurs broyées à l'eau gommée (5 à 10 p. 100 env.), pour celles qui, comme l'ocre jaune, offrent assez de corps pour pouvoir être moulées en forme de cylindre. Celles qui n'ont pas cet avantage sont additionnées de terre de pipe. La plupart des couleurs servant à la peinture à l'huile peuvent servir à la fabrication des pastels. On se sert aussi du blanc d'Espagne.

Couleurs d'aniline. — Produits toxiques, tirés de certains goudrons, obtenus aujourd'hui par réduction de la nitro-benzine. Très colorantes, mais peu solides. (Emploi : teinturerie, impression, etc.) Les principales sont : le *violet de Paris* (pour polycopies sur gélatine) ; le *bleu* (insoluble dans l'eau) ; le *rouge*, fuchsine (falsifications des vins), le *vert*, le *brun* et le *noir* (devient vert au contact du brun d'aniline).

COULEURS VITRIFIABLES. — Certaines couleurs d'aniline sont vitrifiables et se liquéfient sous l'action de la chaleur, grâce à certains fondants (matière analogue au verre), auxquels on les mélange. Classées : 1° en couleurs de grand feu, celles qui résistent à la température la plus élevée (1 400 à 1 500°), nécessaire pour leur cuisson ; 2° couleurs de moufle dures ou demi-grand feu ; 3° couleurs ordinaires ou de moufles. Ces couleurs sont ainsi classées à cause du fondant plus ou moins fusible auquel elles sont très intimement mélangées.

COULEURS DE GRAND FEU. — Bleu de cobalt ; vert, oxyde de chrome ; jaune titane ; brun, oxyde de fer et de manganèse.

COULEURS DE DEMI-FEU. — Blanc, acide stannique (émail blanc pouvant se mélanger aux autres couleurs et être employé en relief, jouant le même rôle que le blanc dans la peinture à l'huile) ; noir, oxyde de fer et de manganèse avec légère addition de cobalt ; noir d'iridium, gris foncé, très solide, mais glaçant irrégulièrement ; gris, noir atténué ; bleu, stannate de cobalt ; jaune, antimoniate de plomb (peut se mélanger à toutes les couleurs sauf celles tirées du fer) ; jaune, chromate de plomb (ne peut se mélanger) ; jaune d'urane altère les autres ; jaune fixe, mélange d'émail blanc et de jaune) ; rouges de fer, couperose verte (ne résistent pas aux températures élevées) carmins, pourpres, violet d'or (acide stannique teint avec de l'or) ; verts : oxyde de chrome ; brun clair, oxyde de fer ; brun jaune, oxyde de fer et de zinc ; brun foncé, oxyde de fer ou de manganèse. On se sert en outre de métaux : l'or ; le platine pour remplacer l'argent qui s'altère vite. Ces métaux sont, après broyage d'or ou de platine en pailles, avec de l'eau gommée comme pour l'or en coquille, additionnés d'un fondant.

COULEURS DE MOUFLE. — Ces couleurs sont aussi solides que celle de grand feu et peuvent recevoir l'or. Ce sont: bleu céleste, marin, etc., mélange de bleu avec du blanc ; verts, oxyde de chrome et de cuivre ; rouge, sous-oxyde de cuivre ; roses et pourpres, stannate de chrome.

FONDANT. — Verre fusible servant d'intermédiaire entre la couleur et l'objet à peindre. Les fondants varient selon la température et les couleurs auxquelles ils sont destinés à être mélangés.

Fondants appropriés aux couleurs : 1° *Rocaille* : 1 partie sable blanc d'Étampes, 3 parties de minium ; 2° *rouges et gris* : 2 parties sable blanc d'Étampes, 6 parties de minium, 1 partie de borax fondu ; *carmin* : 3 parties sable d'Étampes, 1 partie de minium, 5 parties de borax fondu ; *pourpres*: 4 parties de sable blanc d'Étampes, 3 parties de minium, 6 parties de borax fondu ; *violets* : 1 partie de sable d'Étampes, 4 parties de minium, 4 parties d'acide borique ; *bleus* : 1 partie de sable d'Étampes, 6 parties de minium, 3 parties d'acide borique ; *or, argent, platine* : 1 partie borax fondu, 12 de sous-nitrate de bismuth.

ÉMAUX. — Verres colorés, ainsi nommés à cause de leur opacité. Matières opaques et infusibles mélangées à du verre. Les couleurs employées sont les mêmes que ci-dessus. Les blancs sont de l'acide stannique, de l'os calciné ou du sulfate de baryte réduit en poudre impalpable. On se sert encore de l'acide arsénieux (toxique), qui donne un blanc laiteux, mais ne peut être employé pour les ustensiles de cuisine. On en fait les cadrans de montres.

Couleurs employées dans la peinture de bâtiment. — Les plus solides sont les terres et les ocres. Toutes doivent être broyées finement avant l'emploi et sont du reste souvent vendues en poudre. Pour la peinture à la colle, elles sont broyées à l'eau et détrempées à la colle. Pour l'huile, les couleurs sont broyées à l'huile d'œillette pour les teintes claires, à l'huile de noix pour les teintes sombres, et détrempées à l'huile de lin. La base constitutive des mélanges est le blanc de Meudon pour les peintures à la colle, le blanc de céruse pour celles à l'huile. Depuis peu, le législateur a interdit, dans un grand nombre de cas, l'usage de la céruse, dont l'emploi, et surtout la fabrication, présentait un certain danger pour la santé des ouvriers. La céruse est remplacée par le blanc de zinc, qui n'a pas cependant toutes ses qualités. Les couleurs fondamentales sont le jaune, le rouge, le bleu, le vert, le blanc et le noir. *Jaunes* : ce sont l'ocre jaune, la terre d'Italie, le jaune de mars, les chromates de chaux, de zinc, de baryte et de plomb (jaune de chrome), le jaune de plomb. *Rouges* : ce sont l'ocre rouge, le vermillon, le rouge d'Angleterre, le carmin et les laques, le minium. *Bleus* : ce sont l'outremer, le cobalt et le bleu de Prusse, le tournesol (pour la détrempe). *Verts* : ce sont le vert anglais, le vert Véronèse, le vert de Scheele, le vert émeraude. *Noirs* : ce sont le noir de fumée, les noirs d'os et d'ivoire, le noir de charbon. *Blancs* : blancs de craie (de Meudon, d'Espagne), la chaux (pour le badigeon), les blancs de baryte, de zinc et de céruse. Citons encore quelques pigments bruns très précieux : la terre de Sienne naturelle ou brûlée, les bruns Van Dyck, de Mars, de Prusse et la terre d'ombre. Au point de vue du bon marché et de la solidité, les ocres et les terres sont principalement à recommander.

Couleurs pour bonbons, liqueurs, etc. — 1° SUBSTANCES SUSCEPTIBLES D'ÊTRE EMPLOYÉES. — *Couleurs bleues* : indigo, bleu de Prusse, outremer pur ; *couleurs rouges* : cochenille, carmin, laque carminée, laque du Brésil, orseille ; *couleurs jaunes* : safran, graine d'Avignon, graine de Perse, quercitron, curcuma, fustet et les laques albumineuses de ces substances ; *couleurs composées* : le *vert* peut être obtenu avec le mélange des bleus et des jaunes cités ci-dessus. Pour la préparation des liqueurs, on peut faire usage des mêmes substances et employer le bois de campêche pour le *curaçao*, le safran mêlé d'indigo soluble pour l'*absinthe*, l'indigo dissous dans l'alcool pour les *liqueurs bleues*.

2° SUBSTANCES DÉFENDUES. — *Couleurs minérales* : blanc de plomb, céruse, blanc d'argent, massicot, minium, jaunes de Cassel, de Turner, de Paris, de Naples, jaune et orangé de chrome ; cendres bleues, bleu de montagne, outremer, jaune ; vert de Scheele, vert de Schweinfurt, vert métis ; vermillon. *Couleurs organiques* : gomme-gutte, aconit napel, fuchsine et ses dérivés immédiats, tels que bleu de Lyon, éosine ; matières colorantes renfermant, au nombre de leurs éléments, la vapeur nitreuse, telles que jaune de naphtol, jaune Victoria ; matières colorantes préparées à l'aide des composés diazoïques, telles que tropéolines et rouges de xylidine.

3° PAPIERS SERVANT D'ENVELOPPE. — Les papiers lissés, blancs ou coloriés, sont souvent préparés avec des matières dangereuses. Ils ne doivent pas servir à envelopper les bonbons, fruits confits, ou autres substances alimentaires qui pourraient adhérer au papier. On peut employer à ces usages le papier colorié avec des laques végétales.

COULEUVRE. — *V.* SERPENTS.

COULISSE. — Ruban de coton, de fil, de soie, ou cordelière passant dans l'épaisseur d'un biais, d'un ourlet, ou dans des anneaux pour froncer. — *V.* COUTURE.

COUP DE FOUET (*MÉD.*). — Douleur vive avec ou sans bruit de claquement, produite au mollet dans l'extension forcée du pied.

On constate : du gonflement de la jambe avec une tache bleue qui noircit (*V.* ECCHYMOSE) et une impotence douloureuse plus ou moins accentuée. Dû à la déchirure de fibres musculaires de la région ou à la rupture du tendon d'Achille, parfois tout simplement à l'ouverture de varices profondes avec phlébites et embolies.

Il faut : toujours et aussitôt immobiliser le membre horizontalement, après l'avoir enveloppé de compresses d'alcool camphré, d'eau blanche, de teinture d'arnica, ensuite appeler le médecin.

COUP DE SOLEIL (*MÉD. PRAT.*). — Résultat de l'action des radiations chimiques du spectre solaire sur la peau du visage, nez, oreilles, mains. Surtout fréquent au printemps, sur les glaciers ou au bord de la mer. Se distingue de l'*insolation* ou coup de chaleur. La peau semble avoir été brûlée superficiellement, elle est rouge, se pèle et est le siège d'une cuisson intense.

Il faut : même traitement que pour les brûlures au 1er degré, vasolanoline, liniment oléo-calcaire.

Pour éviter les coups de soleil : onctions avec cold-cream, crèmes diverses.

COUPEROSE (*MÉD. PRAT.*). — *On constate* : rougeur diffuse ou taches rouges sur lesq. se dessinent des veinules, survenant à la figure, s'exacerbant sous l'influence du froid, du soleil, par l'effet de certains aliments ou boissons, et s'accompagnant souvent de petits boutons ressemblant à des pustules d'ACNÉ (*V.* ce mot). Apanage des dyspeptiques, constipés habituels, des femmes au retour d'âge, conséquence de l'abus des viandes, de l'alcool....

Traitement : peut nécessiter un changement de régime, ou une médication interne appropriés à la cause. Localement, s'abstenir de pommades. Si l'inflammation est vive, se borner aux pulvérisations tièdes à l'eau d'Alibour diluée au 1/8e, sinon lavages très chauds au savon ichtyolé, pâtes soufrée au 1/10e ou ichtyolée (*V.* ECZÉMA) ; pour cautériser les vésicules, il sera parfois utile d'avoir recours aux pointes de feu, scarifications. On retirera souvent de bons effets d'une cure à Vichy, Contrexéville ou Royat.

COURBATURE (*MÉD.*). — Sensations d'assoupissement douloureux, de brisement, de lassitude des membres et des jointures, du dos et des reins, avec perte d'appétit et parfois fièvre. Avec fièvre, la courbature annonce souvent l'apparition d'une maladie infectieuse aiguë : grippe, angine, rougeole, scarlatine, typhoïde. Sans fièvre, elle est en général due à la fatigue ou à la convalescence d'une maladie grave. Dans le premier cas (avec fièvre), *il faut* : appeler un médecin ; dans le second cas, *il faut* : se reposer. — *V.* CONVALESCENCE.

COUR D'APPEL. — *V.* APPEL, JUSTICE (ORGANISATION DE LA), MAGISTRATURE.

Cour d'assises. — Il existe une Cour d'assises par département ; elle siège généralement au ch.-l. La tenue des assises a lieu *tous les* 3 *mois* : elles peuvent cependant se tenir plus souvent si le besoin l'exige (art. 259, C. Instr. crim.). A Paris, en raison du grand nombre des affaires à juger, la Cour d'assises siège de façon permanente. Mais sa composition varie à intervalles périodiques.

Le jour où les assises doivent s'ouvrir est fixé par le président de la Cour ; elles ne sont closes qu'après que toutes les affaires inscrites au rôle de la session ont été jugées.

I. COMPOSITION DE LA COUR D'ASSISES. — La Cour d'assises comprend : 1° la *Cour* proprement dite, constituée par 3 magistrats (1 président et 2 assesseurs) ; 2° le *jury*, composé de simples citoyens. Le jury se prononce sur la *culpabilité* ou la *non-culpabilité* de l'accusé et sur les *circonstances atténuantes* ; la Cour statue sur la *peine* à appliquer et sur les *dommages-intérêts*, s'il y a lieu.

a. LA COUR. — Le président est un conseiller de la Cour d'appel dans le ressort de laquelle se tiennent les assises ; ainsi dans les 7 départements composant le ressort de la Cour de Paris, les assises sont présidées par un conseiller de cette Cour. Les assesseurs sont pris, soit parmi les conseillers de la Cour d'appel, soit parmi les présidents ou juges du Tribunal de 1re instance du lieu où siège la Cour d'assises.

Le président et les assesseurs sont désignés par le 1er président de la Cour d'appel, après avis du procureur général.

Les fonctions du *ministère public* auprès de la Cour d'assises sont remplies, savoir : 1° dans les départements où siègent les Cours d'appel, soit par le procureur général, soit par un avocat général ou un substitut du procureur général ; 2° dans les autres départements, par le procureur de la République près le tribunal ou par l'un de ses substituts.

Les fonctions de *greffier* sont exercées, suivant la même distinction, soit par le greffier ou un commis-greffier de la Cour d'appel, soit par le greffier du Tribunal civil ou un de ses commis-greffiers.

b. LE JURY. — Les 12 *jurés* qui composent le jury doivent réunir les conditions suivantes : 1° être Français ; 2° être âgés de trente ans accomplis ; 3° jouir de leurs droits politiques, civils et de famille ; 4° ne rentrer dans aucun des cas d'incapacité ou d'incompatibilité établis par la loi (Loi du 21 novembre 1872).

Parmi les personnes *incapables* d'être jurés, soit perpétuellement, soit temporairement, on peut citer, notamment : celles qui ont encouru certaines condamnations, les faillis non réhabilités, les interdits, les individus pourvus de conseil judiciaire. Les fonctions de juré sont *incompatibles* avec de nombreuses fonctions publiques, telles que celles de ministre, préfet, sous-préfet, magistrat, député, militaire en activité de service, etc. Enfin, ne peuvent être jurés : les domestiques et serviteurs à gages, ceux qui ne savent pas lire et écrire en français (art. 4, Loi du 21 novembre 1872) ; d'autre part, nul ne peut être juré, à peine de nullité, dans une affaire où il aurait été officier de police judiciaire, témoin, interprète, expert ou partie (art. 392, C. Inst. crim.).

Sont *dispensés* des fonctions de juré : 1° les septuagénaires ; 2° ceux qui ont rempli lesdites fonctions pendant l'année courante ou l'année précédente ; 3° ceux qui ont besoin pour vivre de leur travail manuel et journalier (art. 5 de la même loi). Une circulaire ministérielle de 1908 a indiqué, toutefois, dans quelles conditions les ouvriers et employés peuvent être appelés à faire partie du jury.

Tous les ans, il est dressé, dans chaque département, une liste des personnes pouvant être appelées à remplir, dans l'année, les fonctions de *jurés* : c'est la *liste annuelle* ; elle comprend de 400 à 600 noms, sauf dans le département de la Seine où elle en comprend 3 000. Une *liste spéciale* des jurés suppléants, pris parmi les jurés de la ville où siège la Cour d'assises, est aussi formée chaque année en dehors de la liste annuelle.

10 j. avant l'ouverture de la session des assises, on tire au sort, sur ces listes, les noms des 36 *jurés* qui forment la *liste de session* et ceux de 4 *jurés suppléants*. Pour chaque affaire, et immédiatement avant l'ouverture de l'audience, le président de la Cour d'assises procède, en présence des jurés, de l'accusé et du procureur général, à la constitution du *jury de jugement*, par voie de tirage au sort entre les jurés inscrits sur la liste de session et ayant répondu à l'appel de leur nom. 30 *jurés* au moins doivent se présenter à cet appel ; s'ils sont moins de 30, ce nombre est complété par des jurés suppléants et, en cas d'insuffisance, par des jurés tirés au sort, en audience publique, parmi les jurés inscrits sur la liste spéciale et, subsidiairement, parmi les jurés *de la ville* inscrits sur la liste annuelle.

Le nombre de 12 *jurés* est nécessaire pour former le jury. Lorsqu'un procès doit entrainer de longs débats, la Cour peut ordonner qu'il sera tiré au sort 1 ou 2 autres jurés, qui assisteront aux débats et remplaceront celui ou ceux qui seraient empêchés de suivre les débats jusqu'au bout.

Le *chef du jury* est le juré dont le nom est sorti le premier de l'urne, ou celui qui aura été désigné par ses collègues et aura accepté ces fonctions.

La liste de session doit être notifiée à l'accusé la *veille* du jour fixé pour la formation du jury de jugement ; chacun des jurés reçoit notification d'un extrait de cette liste, 8 j. au moins avant l'ouverture de la session.

Au moment de la formation du jury de jugement, l'accusé ou son conseil, et le procureur général peuvent *récuser* tels jurés qu'ils jugent à propos à mesure que leurs noms sortent de l'urne. Les récusations que peuvent faire l'accusé et le procureur général s'arrêtent lorsqu'il ne reste que 12 jurés ; ils peuvent, l'un et l'autre, exercer un nombre *égal* de récusations ; cependant, si les jurés sont en nombre impair, les accusés peuvent exercer une récusation de plus que le procureur général.

Tout juré qui, *sans excuse valable*, ne se rend pas à son poste sur la citation qui lui a été notifiée ou se retire avant l'expiration de ses fonctions, est passible d'une amende de 200 à 500 fr. pour la 1re fois, de 1 000 fr. pour la 2e fois et de 1 500 fr. pour la 3e ; cette dernière fois, il est, de plus, déclaré incapable d'être juré dans l'avenir. L'arrêt est imprimé et affiché à ses frais. La Cour d'assises prononce sur la validité de l'excuse qui peut être invoquée, et n'applique la peine que si cette excuse n'est pas reconnue valable (art. 396 et 397, C. Instr. crim. et 20 de la loi du 21 novembre 1872).

Les jurés *qui sont obligés de se transporter à plus de* 2 *km. de leur résidence*, peuvent réclamer le remboursement de leurs frais de voyage. Depuis 1907, ils ont droit, en outre, à une *indemnité de séjour*. Quant à ceux qui demeurent au ch.-l. de la Cour d'assises ou dans un rayon de 2 km., ils reçoivent, *sur leur demande*, une indemnité quotidienne (loi du 17 juillet 1908).

II. COMPÉTENCE DE LA COUR D'ASSISES. — La Cour d'assises juge les *crimes*, c.-à-d. les infractions pénales punies *par la loi* de peines afflictives et infamantes, ainsi que les délits et contraventions *connexes* à ces crimes (art. 226 et 234, C. Instr. crim.).

Elle ne peut se prononcer que sur les faits qui lui ont été déférés par la Chambre des mises en accusation, mais reste compétente, *en principe*, alors même que ces faits se présenteraient, au cours des débats, avec les caractères d'un simple *délit*.

La Cour d'assises connait aussi de certains délits de presse (*V.* PRESSE).

III. EXAMEN DES AFFAIRES A L'AUDIENCE. — Au début de l'audience, chaque juré appelé à siéger dans l'affaire, doit prêter le serment dont la formule est lue par le président de la Cour d'assises.

A partir de ce moment les jurés ne peuvent plus communiquer de l'affaire avec qui que ce soit ; ils ne doivent pas, non plus, mani-

fester leur opinion sur les faits du procès. Le président invite, l'inculpé à être attentif à ce qu'il va entendre : il est, alors, donné lecture par le greffier, de l'*acte d'accusation*.

Les témoins, dont les noms ont été régulièrement notifiés, sont appelés et invités à se retirer dans la chambre qui leur est destinée et d'où ils ne devront sortir que pour déposer.

En pratique (et bien qu'aucun texte ne le prescrive), le président procède, après que les témoins se sont retirés, à l'*interrogatoire* de l'inculpé. Chaque témoin est ensuite entendu, serment préalablement prêté (*V.* TÉMOINS) ; le ministère public et l'accusé peuvent requérir qu'il soit tenu note des changements, additions et variations qui pourraient exister entre la déposition du témoin et ses précédentes déclarations.

A la suite des dépositions, la partie civile (s'il y en a une) présente ses observations ; le ministère public est entendu dans son réquisitoire ; la parole est ensuite donnée à l'accusé et à son conseil ou défenseur, pour présenter sa défense. (L'accusé doit être nécessairement assisté d'un défenseur : s'il n'en a pas choisi, le président lui désigne un avocat d'office 5 j. au moins avant l'audience). La *réplique* est permise à la partie civile et au ministère public, mais l'accusé ou son conseil doivent toujours avoir la parole les derniers (art. 335, C. Instr. crim.).

Après avoir déclaré les débats terminés, le Président rappelle aux jurés les fonctions qu'ils ont à remplir et pose les questions auxquelles ils auront à répondre : le jury se retire dans sa chambre. pour délibérer et n'en sort qu'après avoir formé sa déclaration Les jurés ne peuvent, pendant cet intervalle, ni sortir de leur chambre ni communiquer avec l'extérieur.

Toutefois, le président des assises peut y être appelé par le chef du jury : mais, dans ce cas, il doit être accompagné du ministère public, de l'avocat de l'accusé et du greffier (Loi du 10 décembre 1908).

Le jury répond par *oui* ou par *non* aux questions qui lui sont posées, et déclare, en cas de verdict affirmatif, s'il y a des *circonstances atténuantes* ; le vote a lieu au scrutin *secret*. La décision du jury, tant contre l'accusé que sur les circonstances atténuantes, se forme à la *majorité* : la déclaration constate cette majorité sans que le nombre de voix puisse y être exprimé (art. 347, C. Inst. crim.).

Les jurés rentrent ensuite dans l'auditoire ; le chef du jury, sur l'invitation du président, donne lecture de la déclaration, debout, la main placée sur le cœur. Cette déclaration, signée par le chef du jury, est remise au président qui la signe également et la fait signer par le greffier.

L'accusé est alors introduit, le greffier lui donne lecture de la déclaration du jury.

Si le jury l'a déclaré *non coupable*, le président prononce son *acquittement* et ordonne sa mise en liberté. La Cour prononce ensuite sur les dommages-intérêts qui peuvent être réclamés : soit par la partie civile contre l'accusé, soit par l'accusé contre la partie civile ou contre ses dénonciateurs, si ces derniers sont connus de lui.

Lorsque l'accusé a été déclaré coupable, la Cour, après avoir entendu le ministère public, la partie civile, l'accusé ou son conseil, et après en avoir délibéré, statue sur l'application de la peine et sur les dommages-intérêts prétendus par la partie civile ou par l'accusé.

En ce qui concerne les dommages-int., *V.* ACTION : A. CIVILE.

Après avoir prononcé l'arrêt, le président avertit l'accusé qu'il a 3 j. francs pour se pourvoir en cassation. — *V.* CASSATION.

Cour de Cassation. — V. CASSATION, JUSTICE (ORGANISATION DE LA), MAGISTRATURE.

Cour des Comptes. — La Cour des Comptes, chargée de la vérification des comptes des diverses administrations publiques, se compose : d'un 1er président, de présidents de Chambre, de conseillers maîtres, de conseillers référendaires de 1re et 2e classe, d'un procureur général, d'un avocat général, d'un greffier chef.

AUDITORAT. — Les auditeurs à la Cour des Comptes ont pour mission d'assister les conseillers référendaires dans les travaux d'instruction et de vérification qui leur sont confiés. Les auditeurs sont de 1re ou de 2e classe ; ceux de 1re cl. sont choisis parmi ceux de 2e, ces derniers sont nommés au concours. La situation d'auditeur de la Cour des Comptes est très recherchée ; mais il y faut de la fortune. Le concours qui y donne accès est fort difficile.

CONCOURS. — La demande d'inscription au concours se fait soit au ministère des Finances (direction du personnel, rue de Rivoli, Palais des Tuileries), soit à la Cour des Comptes (rue Cambon) ; joindre à la demande les pièces habituelles : extrait de naissance, expédition authentique ; casier judiciaire, ayant moins de 6 mois de date ; certificat de bonnes vie et mœurs ; document constatant que le candidat est en règle avec la loi militaire ; diplôme de licencié en droit ; certificat médical.

Le concours a lieu environ tous les 2 ans ; il est annoncé par une insertion au *Journal officiel*. Le Ministre des Finances, d'accord avec le premier président de la Cour, arrête la liste des candidats.

Épreuves. — Elles sont de deux sortes : *écrites* (éliminatoires pour les candidats qui n'ont pas obtenu un minimum de points fixé au moment de l'ouverture du concours), et *orales*. Les unes et les autres portent sur un programme sujet à variations et qu'on peut demander à la Direction du personnel du ministère des Finances.

Les candidats admis à la suite du concours sont nommés auditeurs de 2e classe ; parmi eux sont choisis les auditeurs de 1re classe. Parmi ces derniers, sont pris par moitié les conseillers référendaires de 2e classe. Les conseillers référendaires de 1re classe sont pris parmi ceux de 2e classe : les deux tiers au choix, le tiers restant à l'ancienneté. Les conseillers maîtres sont pris, par moitié, parmi les conseillers référendaires.

Les grandes sociétés financières, les compagnies d'assurances recrutent volontiers leur haut personnel parmi les auditeurs de la Cour des Comptes.

PENSIONS DE RETRAITE. — Les fonctionnaires de la Cour des Comptes versent à la caisse des retraites et jouissent d'une pension. — *V.* PENSION.

COURGE (*CUIS.*). — COURGE-AUBERGINE A LA DUCHESSE. — Couper, peler et faire dessaler la courge, la faire cuire ensuite dans une casserole d'eau bouillante salée ; aussitôt qu'elle est tendre, faire égoutter l'eau et passer la chair de la courge au *passe-purée*. Pendant qu'elle est chaude, y faire fondre une cuillerée de beurre, étendre une couche de cette purée dans un plat gratin, saupoudrer avec une cuillerée de fromage râpé, recouvrir le fromage avec une couche de sauce à la crème. Recommencer par une couche de purée, une de fromage, une de sauce, jusqu'à ce que le plat soit plein, à 1 cm. du bord ; saupoudrer avec de la *panure blanche*, et mettre le plat dans un four, à chaleur modérée, pendant 30 min. Il est essentiel que la courge soit parfaitement égouttée ; il est bon de poivrer légèrement la courge, qui est un peu fade.

La *courge-aubergine* se prépare encore comme le concombre à la crème, ou farci.

COURS D'EAU NAVIGABLES ET FLOTTABLES (*LÉGISL.*). — I. PRINCIPES GÉNÉRAUX, RÉGIME DES COURS D'EAU NAVIG. — Les cours d'eau navigables font partie du domaine public et, à ce titre, ne sont pas susceptibles d'appropriation individuelle. La navigabilité d'une rivière résulte de la constatation qu'elle peut être empruntée, sur un parcours suffisant, par un bateau constituant un instrument utile de transport : un cours d'eau portant un bateau de pêche ou de plaisance ou un bac n'est pas pour cela seul navigable. Le flottage assimilé à la navigation est celui qui se fait par train et non à bûches perdues. En fait, les cours d'eau navigables ont été classés comme tels par un grand nombre de décrets et ordonnances spécifiant que la pêche y sera exercée au profit de l'État (*V.* PÊCHE) ou déclarant d'utilité publique des travaux destinés à assurer la navigabilité. Tout classement donne lieu à une enquête, précédant le décret rendu en Conseil d'État. Lorsque le gouvernement décide ainsi de classer parmi les cours d'eau navigables une rivière jusqu'alors considérée comme non navigable, ce changement donne lieu à plusieurs sortes d'indemnité. Les personnes qui avaient le droit de pêche (*V.* COURS D'EAU NON NAVIGABLES) et qui le perdent, font régler leur indemnité par les tribunaux ordinaires. Les riverains qui vont se trouver soumis à la servitude du halage (*V.* plus loin) ont droit à une indemnité calculée d'après le dommage subi, en tenant compte des avantages résultant pour eux de l'établissement de la navigation ou du flottage, et prononcée par le juge de paix, après expertise s'il y a lieu. En outre, le lit d'un cours d'eau navigable (*V.* ce mot) étant la propriété des riverains, il ne peut devenir celle de l'État sans qu'une indemnité d'expropriation soit attribuée au propriétaire dépossédé. Le lit des cours d'eau appartient à l'État : c'est le préfet qui fixe les limites de la rivière, après enquête faite par le service des Ponts et Chaussées, et approbation du Ministre des Travaux publics ; ces limites sont déterminées par les plus hautes eaux, roulant à plein bord avant tout débordement.

II. AVANTAGES ET CHARGES DES FONDS RIVERAINS. — L'alluvion, c.-à-d. l'accroissement de terrain se formant *successivement* et *imperceptiblement* par le seul effet du cours d'eau, appartient au propriétaire riverain, à l'exception des atterrissements formés sur les bords des cours d'eau sous l'influence des travaux d'art, digues, etc. qui profitent à l'État. Une autre hypothèse peut se produire : le changement de lit par les cours d'eau. En pareil cas, les propriétaires riverains de l'ancien lit peuvent acquérir la propriété du terrain abandonné, moyennant un prix fixé par des experts (que nomme le président du Tribunal, à la requête du Préfet) et distribué, à titre d'indemnité, entre les propriétaires des fonds occupés par le nouveau cours, dans la proportion de la valeur du terrain enlevé à chacun d'eux. A défaut, par les propriétaires riverains de l'ancien lit, de déclarer, dans les 3 mois de la notification à eux faite par le préfet, l'intention de faire l'acquisition, il est procédé à l'aliénation du terrain abandonné, et le prix en est distribué selon les mêmes règles aux propriétaires des fonds occupés par les eaux.

Les riverains des cours d'eau peuvent en outre obtenir des concessions en vue d'établir des prises d'eau ou des barrages dans la rivière (*V.* IRRIGATION, USINES). Ils sont assujettis d'autre part à des servitudes : à l'obligation de ménager sur le bord du cours d'eau un *chemin de halage*, ou, de l'autre côté, un *marchepied* (*V.* pour plus de détails et pour la police des cours d'eau, l'article NAVIGATION INTÉRIEURE).

Cours d'eau non navigables ni flottables (*LÉGISL.*). — I. PRINCIPES GÉNÉRAUX, RÉGIME DES COURS D'EAU NAVIGABLES. — Sont considérés comme cours d'eau non navigables tous les cours d'eau qui n'ont pas été compris dans les nomenclatures des rivières navigables, annexées aux ordonnances et décrets sur la pêche. — *V.* COURS D'EAU NAVIGABLES, PÊCHE.

Leur lit appartient aux propriétaires des deux rives, jusqu'à une ligne que l'on suppose tracée au milieu de la rivière, sauf le cas de titre ou de prescription contraire. L'eau, au contraire, est chose commune, dont l'usage seul peut être approprié. Lorsqu'un cours d'eau change de lit d'une façon naturelle, les propriétaires du fonds occupé doivent supporter sans indemnité le passage de l'eau, sauf la possibilité pour eux de prendre dans l'année les mesures nécessaires pour rétablir l'ancien cours des eaux ; les propriétaires riverains du lit abandonné jouissent de la même faculté. Si le changement ou l'élargissement du lit résulte au contraire de travaux exécutés, les propriétaires des terrains envahis par les eaux ont droit, à titre de servitude de passage, à une indemnité fixée par le juge de paix.

II. AVANTAGES ET CHARGES DES FONDS RIVERAINS. — En tant que propriétaires du lit, les riverains ont la faculté d'en extraire les produits naturels tels que pierres, sable, etc., à condition de ne pas changer le régime des eaux. Ils ont droit en outre aux alluvions, selon les règles indiquées au mot COURS D'EAU NAVIGABLES. Ils peuvent disposer de l'eau pour l'irrigation de leur fonds (*V.* IRRIGATION), ou s'en servir comme force motrice : L'établissement de tout ouvrage ou d'usine sur un cours d'eau donne lieu à une enquête spéciale (*V.* USINE) ; il est autorisé par le Préfet, qui doit soumettre le projet au Ministre de l'Agriculture lorsqu'il s'agit d'un barrage établi sur un cours d'eau, comportant la submersion des rives en amont, ou une chute d'une puissance supérieure à 100 poncelets. La loi reconnaît d'autre part aux riverains un droit de pêche devant leur propriété, et jusqu'au milieu de la rivière (*V.* PÊCHE). Aussi le classement d'un cours d'eau comme navigable donne-t-il lieu au paiement de différentes indemnités (*V.* COURS D'EAU NAVIGABLES). Ces avantages spéciaux dont peuvent se prévaloir les riverains n'empêchent d'ailleurs pas les non-riverains ayant un accès au cours d'eau d'y puiser, de s'y baigner, d'y faire baigner leurs animaux, d'y circuler en bateau, à condition de ne nuire en rien aux droits des riverains. Par contre, les riverains sont assujettis à diverses charges : à l'obligation de pourvoir au curage du lit, de faire faucher les rives, de supporter tous travaux d'élargissement ou de régularisation de la rivière jugés nécessaires par l'administration, une indemnité « de passage » leur est accordée pendant la durée des travaux ; les dépenses résultant de la construction ou de l'entretien de digues reconnues nécessaires par décrets rendus en Conseil d'État sont enfin à leur charge, à défaut d'association syndicale constituée entre les intéressés.

III. POLICE DES COURS D'EAU NON NAVIGABLES. — Elle est assurée au moyen de décrets rendus après enquête ou d'arrêtés préfectoraux qui déterminent d'une façon générale le régime des eaux, les conditions auxquelles doivent satisfaire les ouvrages établis, le partage des eaux entre différents centres de population, entre l'industrie et l'agriculture. Elle comporte d'autre part des arrêtés préfectoraux relatifs à des ouvrages en lit de rivière déterminés (*règlements d'eau*), autorisés après enquête, ainsi qu'il est dit plus haut (les ouvrages exécutés le long des cours d'eau ne sont au contraire assujettis à aucune autorisation). D'autres arrêtés individuels réglementent la quantité d'eau dont les riverains peuvent faire usage au moyen des prises d'eau, etc.

Toute contravention aux règlements généraux ou individuels est passible d'une amende de 1 à 5 fr. et, en cas de récidive, d'un emprisonnement de 1 à 3 j. prononcés par le Tribunal de simple police. D'autre part, l'administration peut mettre les propriétaires ayant exécuté des travaux, en violation des règlements, en demeure de les démolir dans un délai fixé ; s'il n'est pas obtempéré à la mise en demeure, la démolition peut être faite d'office aux frais des propriétaires.

IV. RIVIÈRES FLOTTABLES A BRÈCHES PERDUES. — Ces rivières sont assimilées aux rivières non navigables. Le flottage est établi par décret, rendu après enquête et avis des Conseils généraux intéressés. Ce décret détermine les servitudes devenues ainsi nécessaires : principalement le chemin que les riverains sont tenus de ménager, le passage des ouvriers employés à la conduite des brèches. A raison de l'établissement de ces servitudes, une indemnité est versée aux riverains ; elle est fixée par le juge de paix. — *V.* PROPRIÉTÉS, SERVITUDES.

COURSE A PIED. — *Généralités.* ‖ I. *Courses sur piste : Courses plates. Comment s'entraîner. La respiration en course. Le départ. — Courses d'obstacles. comment s'entraîner.* ‖ II. *Courses sur route.* ‖ III. *Cross-Country.* ‖ IV. *Conseils généraux (Hygiène. Entraînement).* ‖ V. *Sociétés sportives.*

GÉNÉRALITÉS. — Deux règles fondamentales pour l'entraînement à ce sport : apprendre à courir, c.-à-d. perfectionner le *mécanisme* de sa course de façon à obtenir le maximum de rendement avec le minimum d'efforts ; et apprendre à *mesurer* son effort selon la distance à parcourir.

Pratiquée sagement, la course à pied est un des meilleurs sports qui soient : elle fait travailler tout l'organisme, activant la respiration et la circulation ; elle augmente la capacité thoracique, régularise le fonctionnement du cœur, élimine la graisse inutile, donne agilité et souplesse, accroît la force de résistance. Mais certaines conditions, et certaines précautions, que nous décrirons plus loin, sont indispensables. La course à pied a une utilité pratique incontestable. Une course rapide peut sauver le coureur ou un tiers. Aussi la course à pied est-elle recommandable au même titre que la natation. C'est un sport naturel, un « exercice utilitaire indispensable ». — *V.* CULTURE PHYSIQUE.

On pratique la course à pied : *sur piste*, c.-à-d. sur un terrain préparé à cet effet, favorisant la vitesse ; *sur route*, généralement dans des épreuves de longue distance ; enfin sous forme de *cross-country* (prononcer comme on écrit) ou course à travers la campagne.

I. COURSES SUR PISTE. — La piste est une sorte d'allée en gazon ou en cendrée fine, large de 5 m. au moins et ayant généralement la forme d'un ovale dont les grandes courbes sont remplacées par des lignes droites (fig. 1). Avoir toujours une ligne droite d'au moins 100 m. pour les courses de vitesse de cette distance qui ne doivent pas comporter de virage.

Les terrains de course à pied bien aménagés comportent une *piste de steeple*. On fait celle-ci généralement concentrique à la première.

Ajouter vestiaire pour les coureurs, avec hydrothérapie si possible, ou, en tout cas, un robinet d'eau froide ; tribunes ou tout au moins emplacement pour les spectateurs, le long de la ligne des 100 m. et à l'extérieur. L'intérieur de la piste est généralement réservé à l'aménagement des terrains de concours (SAUTS, LANCEMENTS) (*V.* ces mots).

Le poteau d'arrivée est toujours placé à l'extrémité de la ligne droite qui sert aux courses de 100 m. Toutes les courses doivent s'y terminer : on s'arrange en conséquence pour faire partir les coureurs de tel ou tel endroit de la piste, selon la longueur de celle-ci et selon la distance de la course.

MATÉRIEL (*V.* plus loin description de chaque genre d'épreuves).

TENUE DE COUREUR. — Aussi légère que possible (fig. 3) ; culotte en satinette noire ou blanche, plutôt blanche parce que plus facilement lavable, flottante et coupée au-dessus du genou, serrée à la ceinture par un simple élastique ; maillot sans manches en coton ou en laine légère, le bas rentré dans la culotte ; souliers spéciaux non montants, à semelles garnies de pointes pour assurer la prise du pied sur la cendrée ou le gazon (fig. 4) ; chaussettes, si l'on veut, mais il est préférable de courir pieds nus dans le soulier, les doigts du pied étant simplement garantis contre les écorchures et les ampoules par des « bouts de pied » spéciaux en toile ou plutôt en peau de chamois. Aux mains, des poignées en liège maintenues aux paumes par un élastique ; ces poignées servent à assurer la contraction des muscles des bras pendant l'effort (fig. 5).

LES DIFFÉRENTS GENRES DE COURSES SUR PISTE. — Deux catégories : les courses plates, se subdivisant elles-mêmes en courses de vitesse, de demi-fond et de fond ; et les courses d'obstacles, se subdivisant en courses de haies et en courses de steeple.

COURSES PLATES : 1° *Vitesse.* — Sont classées épreuves de vitesse toutes celles dont la distance n'excède pas 800 m. Les distances classiques sont : le 100 m., le 183 m. (distance du stade), le 200 m., le 400 m., le 500 m., et le 800 m. Les coureurs qui pratiquent cette catégorie sont dits *sprinters*, par opposition aux coureurs de fond, dits *stayers*.

De toutes les courses plates, seul le 100 m. exige un matériel spécial. Chaque coureur doit avoir sa ligne, afin qu'il ne puisse, dans la violence de l'effort, venir en contact avec un concurrent ou le couper en obliquant brusquement devant lui : la piste est partagée en autant d'allées qu'il y a de coureurs au départ, ces allées étant délimitées de chaque côté et sur toute la longueur des 100 m. par une ficelle tendue sur des piquets à 40 cm. de hauteur env. Chaque allée devant avoir 1 m. de large, on est obligé de limiter le nombre des partants (pas plus de 5 généralement). On répartit alors les coureurs en séries, dont les vainqueurs se rencontrent ensuite en demi-finales, si c'est nécessaire, puis en finale.

Pour toutes les autres courses de vitesse, sauf pour le 183 m. et le 200 m., quand la piste permet de les courir également en ligne droite, on donne les départs en groupe sans qu'il y ait de séparations entre les coureurs. Il est bon néanmoins de limiter le nombre des partants et de ne pas le laisser dépasser 10 à 12.

2° *Demi-fond et fond.* — Le *demi-fond* comporte les épreuves au-dessus de 800 m. jusqu'à la demi-heure, ou, à la rigueur, les 10 km. Les distances classiques sont le 1000 m. peu pratiqué, le 1500 m., 2, 3 et 5 km., la demi-heure et les 10 km. Ajoutons-y les distances anglaises, pratiquées en France dans certaines épreuves : le mille (1 609 m. 31), les 2, 3 et 5 milles.

Le *fond* commence au-dessus de 10 km. et ne comporte guère que 2 courses classiques : celle des 10 milles (16 km. 093 et celle de l'heure (record actuel : 18 km. 267). Rarement cette distance est dépassée sur piste. Pour le fond, comme pour le demi-fond, pas de matériel spécial. Les départs sont toujours donnés en groupes, quel que soit le nombre des partants : donc, jamais de séries.

COMMENT S'ENTRAINER. — Distinguons l'entraînement du *sprinter* et celui du *stayer*.

Le sprinter a à travailler : 1° sa foulée ; 2° sa respiration ; 3° son départ. La foulée, c'est le mouvement de jambes accompli chaque fois qu'en courant, on passe d'un pied sur l'autre. La longueur de la foulée est la distance qui sépare la marque des deux pieds. La cadence est le nombre de foulées dans un temps donné. Longueur de la foulée et cadence sont les deux éléments de la vitesse.

Travailler le mécanisme de la foulée en le décomposant de la façon suivante. Supposons le coureur ayant le pied gauche à terre, la jambe gauche légèrement fléchie ; il faut : élever la cuisse droite le plus haut possible, presque à l'horizontale : donner alors l'impulsion du bond en tendant horizontalement la jambe gauche qui s'appuie sur le sol ; à ce moment lancer brusquement la jambe droite en avant formant presque la ligne droite avec la cuisse qui s'abaisse légèrement, tandis que la jambe gauche qui vient de quitter le sol s'étend en arrière pour éviter de s'enlever en hauteur ; puis, à mesure que le pied droit se rapproche du sol où il va se poser à plat, la jambe gauche vient se replier sous la cuisse, prête à repartir comme au premier temps (*V.* fig. 6). Quand l'apprenti sprinter se sera bien assimilé le mécanisme de la foulée en le travaillant lentement, il en augmentera la longueur d'une part en allongeant davantage la jambe au moment où il la lance en avant, de l'autre en accroissant la force d'impulsion donnée par la jambe qui pose à terre au moment du bond. Pour fortifier les muscles de la jambe, courir à petit pas et lentement en sautant d'une jambe sur l'autre sur la pointe du pied et en élevant la jambe le plus possible à chaque saut ; cela s'appelle « faire des pointes », exercice excellent qui fortifie et assouplit les muscles de la jambe et donne de la détente, qui fait travailler les articulations du genou, de la cheville et du pied, et permet ainsi d'augmenter la cadence de la foulée. Faire des pointes au moins pendant 15 jours avant de commencer tout autre travail. Continuer alors à travailler la foulée et pour cela : prendre des points de repère sur la piste et s'efforcer de couvrir progressivement cette distance ainsi repérée en le moins de foulées possible. Ne pas exagérer ; tout homme, selon sa constitution, a un maximum de longueur de foulée qu'il ne doit pas songer à dépasser : ce serait au détriment de la cadence. Les athlètes d'élite dépassent rarement 1 m. 50 comme longueur de foulée et 8 à 9 comme cadence à la seconde.

Cette préparation une fois terminée, le sprinter pourra s'entraîner à proprement parler, c.-à-d. essayer sa vitesse. Il prendra quotidiennement de petits galops à allure lente, les entrecoupant de pointes de vitesse sur 40 m. d'abord, puis sur 50 et 60 ; ne s'essayer que rarement sur la distance, c.-à-d. sur le 100 m. puisque c'est lui qui nous occupe ici ; réserver l'effort pour le jour de l'épreuve.

Le sprinter qui veut courir les distances supérieures, le 200 et le 400 m., doit travailler d'abord à tenir la distance, la couvrant quotidiennement pendant quelques jours, sans forcer, en foulées longues. Puis augmenter progressivement la cadence, faisant de petits enlevages sur 60, 80, puis 100 m. Ce n'est qu'au bout d'une quinzaine de jours qu'on essaiera la distance entière en vitesse, sans toutefois forcer. Enfin, 2 ou 3 j. avant la course, faire un essai à fond, puis complètement la veille de la course.

Pour le 800 m. on procède comme pour le 400 m., s'efforçant d'abord de tenir la distance en la couvrant à petit train, puis en forçant peu à peu, sans jamais donner toute sa vitesse — on ne court pas un 800 m. à la même allure qu'un 400 — et, toujours, petits enlevages sur 60 et 80 m.

L'entraînement du stayer est tout différent. Qu'il s'agisse de demi-fond ou de fond, la qualité qui importe avant tout, c'est la résistance. La marche est ici un excellent travail préparatoire ; couvrir quotidiennement 5 à 6 km. en marchant à bonne allure (6 à 7 km. à l'heure) et cela pendant plusieurs jours, voilà la première partie de l'entraînement du stayer. Après, seulement, commencer l'entraînement sur piste, en travaillant d'abord méthodiquement à allonger la foulée et à régulariser la cadence, de façon à se faire une allure, un « train » régulier. Couvrir ensuite, toujours sans forcer, de petites distances qu'on augmentera progressiv. chaque j. jusqu'à dépasser quelque peu la distance pour laquelle on se prépare, 2 ou 3 j. avant la course. De temps à autre, de petits sprints sur 40 ou 50 m. ne sont pas inutiles. Ils préparent le stayer aux démarrages qu'il aura à placer au cours de l'épreuve et au déboulé final.

LA RESPIRATION EN COURSE. — La façon de respirer joue un rôle *très important* dans l'art de courir. Dans le 100 m., la question ne se pose pas : on ne doit pas respirer du tout du départ à l'arrivée et il faut vivre sur l'air emmagasiné avant le coup de pistolet. Mais au-dessus de 100 m. il faut respirer en courant.

C'est une erreur de croire qu'il ne faille pas respirer par la bouche. En respirant uniquement par le nez, l'air n'arrive pas en quantité suffisante dans les poumons pour l'effort violent demandé à l'organisme et l'essoufflement survient, rapide. Respirer à la fois par le nez et par la bouche, en aspirant longuement, en marquant ensuite un temps d'arrêt, puis en expirant à fond. Rythmer sa respiration sur le rythme même de l'allure : en principe, régler sa respiration sur un nombre de foulées toujours le même (5 à 8, selon la vitesse de la cadence). On s'y exercera le mieux pendant la période d'entraînement où l'allure est moins vive. Qq. minutes par jour de gymnastique respiratoire soit avec haltères, soit avec caoutchoucs, ne seront pas inutiles non plus ; c'est avec ses poumons qu'on gagne des courses autant qu'avec ses jambes.

LE DÉPART. — Savoir prendre le départ est de la plus haute importance pour le sprinter. Dans un 100 m. par exemple, en prenant mal le départ on perd au moins 2 ou 3 m. et c'est là un retard difficile à rattraper sur une distance aussi courte.

Il y a deux méthodes pour prendre le départ : 1° Dans l'*anglaise* (fig. 7) (c'est l'ancienne et la moins bonne), la position de départ est la suivante : le corps légèrement oblique et ployé en avant, les jambes ouvertes, tout le poids du corps portant sur la jambe placée en avant, les bras élevés à hauteur des épaules, l'un en avant, l'autre en arrière. Au commandement « Attention » du starter, incliner davantage le corps en avant, porter davantage encore le poids du corps sur la jambe d'avant tandis que le pied d'arrière se lève presque complètement, ne touchant plus au sol que par la pointe. Au signal — coup de pistolet ou drapeau — partir en détendant brusquement la jambe d'avant et en s'aidant de la pointe du pied d'arrière.

2° La méthode *américaine* (fig. 8), plus nouvelle, est plus difficile à s'assimiler, mais elle est aussi beaucoup plus rapide. Elle se décompose en 3 temps : 1er *temps* : poser le genou droit à terre, presque sur la ligne de départ, la jambe

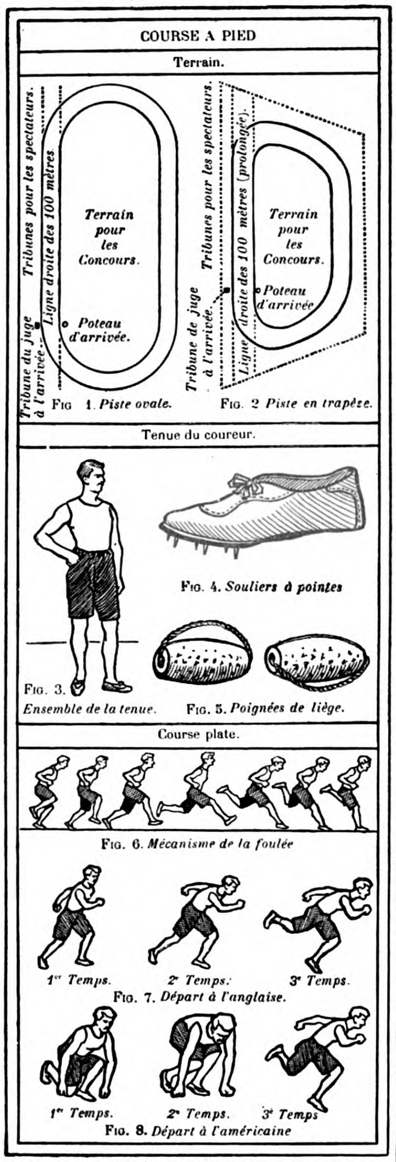


FIG. 1. *Piste ovale.* FIG. 2 *Piste en trapèze.*

FIG. 3. *Ensemble de la tenue.* FIG. 4. *Souliers à pointes* FIG. 5. *Poignées de liège.*

FIG. 6. *Mécanisme de la foulée*

1er *Temps.* 2e *Temps.* 3e *Temps.*
FIG. 7. *Départ à l'anglaise.*

1er *Temps.* 2e *Temps.* 3e *Temps*
FIG. 8. *Départ à l'américaine*

gauche étant repliée, la pointe du pied reposant à terre à hauteur du genou droit, le corps très penché en avant soutenu par l'extrémité des doigts placés à terre de chaque côté et en avant du pied gauche, les bras presque tendus. 2e *temps* : au commandement « Attention » du starter, soulever le genou droit de 15 à 20 cm., le corps se penchant davantage en avant, les mains restant à terre et la pointe du pied gauche reposant toujours sur le sol. 3e *temps* : au signal bondir, par une détente des bras, des jambes et des reins.

COURSES D'OBSTACLES : 1° *Courses de haies.* — Elles comportent les épreuves suivantes : 110 m., 200 m., 400 m., 500 m., 1 000 m., les plus courantes étant le 110 m. et le 400 m. Le 110 m. comporte 10 haies distantes chacune de 9 m., avec 15 m. de terrain plat avant la 1re haie et 14 m. après la dernière. Le 200 m. : 10 haies, 15 m. entre chaque haie, 35 m. avant la 1re et 30 m. après la dernière. Le 400 m. : 10 haies, 35 m. entre chaque haie, 45 m. avant la 1re, 40 m. après la dernière. Le 500 m. : 10 haies, 45 m. entre chaque haie, 50 m. avant la 1re et 45 m. après la dernière. Le 1 000 m. : 10 haies, 90 m. entre chaque haie, 95 m. avant la 1re et 95 m. après la dernière.

Les haies du 110 m. ont 1 m. 06 de hauteur, celles pour toutes les autres épreuves ont uniformément 0 m. 90. Les unes et les autres sont mobiles, les courses de haies se disputant touj. sur la piste de courses plates. Dans le 110 m. seulement chaque coureur a sa ligne de haies à lui et ne doit pas sauter celles du voisin. Elles ont 1 m. env. de largeur, doivent avoir assez d'assise pour ne pas tomber au moindre vent ou au moindre effleurement, n'être pas trop rigides, pour ne pas offrir un obstacle dangereux en cas de choc rude de la part du coureur. On en trouve dans le commerce (fig. 9). Pour les autres épreuves, avec haies de 0 m. 90, on se sert de haies d'une seule pièce tenant toute la largeur de la piste. On en trouve des modèles pliants très pratiques (fig. 10).

Dans toute course de haies le concurrent doit franchir toutes les haies du parcours. Mais il n'est pas disqualifié s'il en fait tomber une en sautant. Il est suffisamment désavantagé du fait que le choc l'a coupé dans son allure, et, au surplus, dans toutes les courses autres que le 110 m., il avantage ceux de ses concurrents qui se trouvent derrière lui, en leur supprimant un obstacle.

2° *Steeple.* — Les steeple-chases varient de 1 200 à 4 000 m. On les court, sur une piste spéciale, toujours en gazon, et sur laq. sont disposés des obstacles de deux sortes : les uns mobiles, constitués par des haies de 0 m. 90, celles dont on se sert pour les courses de haies ; les autres fixes et qui sont généralement : la rivière large de 2 m. 50 et précédée d'une petite haie (fig. 13) ; le mur en terre, haut de 0 m. 90 et le brook, barrière en bois, de 0 m. 90 également. Les haies doivent toujours être sautées ; le brook et le mur peuvent être escaladés ou sautés au choix ; quant à la rivière, on peut également ou la sauter ou la traverser. Les obstacles sont toujours espacés de 80 à 120 m. Quand la distance est longue, on peut supprimer le saut de la rivière un tour sur deux.

L'ENTRAINEMENT DU COUREUR D'OBSTACLES. — Première qualité à acquérir : bien sauter. Mais l'art du sauteur d'obstacles n'est pas le même que celui du sauteur tout court, de l'athlète qui se spécialise dans les épreuves de sauts. Le coureur d'obstacles ne doit pas marquer de temps d'arrêt ni avant ni après l'obstacle, mais sauter « dans sa foulée » sans jamais ralentir. Il doit donc arriver à sauter les jambes très écartées en rasant l'obstacle, celle de devant pliée à hauteur du genou, celle d'arrière très enlevée de façon à ne pas accrocher l'obstacle (fig. 15). Celui-ci franchi, et la jambe d'avant posée à terre le plus loin possible de l'obstacle, l'autre jambe doit immédiatement se porter en avant pour continuer la foulée, sans qu'il y ait de temps d'arrêt à la chute. On s'entraînera judicieusement à ce genre de saut avec des haies de plus en plus hautes en commençant par des haies de 50 cm. pour arriver aux plus élevées : celles du 110 m. qui ont 1 m. 06.

Le 110 m. exige un mécanisme spécial : il faut arriver à faire entre chaque haie le même nombre de foulées : 3, la 4e comportant le saut de la haie.

Quant à l'entraînement à la course elle-même, il varie suivant la distance de l'épreuve. Le spécialiste de courses de haies, qui ne comporent que des distances de 110 m. à 1 000 m., suivra l'entraînement du sprinter. Le spécialiste des courses d'obstacles suivra l'entraînement du stayer.

II. COURSES SUR ROUTE. — A. GENRES D'ÉPREUVES. — Les courses sur route sont toutes des courses de « fond ». Elles vont de 10 à 12 km. jusqu'à la distance du Marathon (42 km. 180). On en organise même de plus longues, comme les Paris-Reims, Rouen-Paris, Paris-Belfort, Toulouse-Paris, etc., etc. Mais ce genre de course n'a plus rien de sportif. Au delà de la distance du Marathon — et encore ce genre de course ne doit-il être accessible qu'à des coureurs exceptionnellement doués et particulièrement entraînés — les courses sur route constituent un vrai danger et ne sont recommandables à personne.

B. LA TENUE DU ROUTIER. — La même que celle du coureur sur piste, sauf pour la chaussure. Le soulier à pointes ne convient plus, il faut une chaussure à semelle en caoutchouc pour amortir les chocs du sol dur : le genre dit « bains de mer » est le plus usité. De plus, il faut ici conseiller le port de la chaussette. Pour la tête, en cas de soleil ardent, pas de casquette, mais un couvre-nuque en toile. Un mouchoir blanc noué aux quatre coins en tient lieu parfaitement.

C. L'ENTRAINEMENT DU ROUTIER. — Travailler d'abord sa foulée, comme le coureur sur piste. Mais alors que sur piste la foulée doit être constamment régulière, sur route, à cause des inégalités, du terrain elle doit varier. Allongée sur le plat, elle doit raccourcir dans les montées en penchant le corps en avant, très allongée enfin dans les descentes.

La marche accélérée est une excellente préparation pour la course sur route. Le routier doit d'abord s'efforcer de tenir la distance à la marche, puis en alternant la marche et la course. Travail quotidien sur 4 à 8 kil. selon la longueur de l'épreuve. Puis, 8 j. avant l'épreuve, parcours de toute la distance sans forcer. Repos complet ensuite pendant 48 h. Puis jusqu'à l'épreuve léger travail quotidien sur 3 à 6 kil.

III. CROSS-COUNTRY. — A. GÉNÉRALITÉS. — Le cross-country ou course à travers la campagne est une course en terrains variés ; ses parcours empruntent à la fois tous les genres de terrains : routes, prairies, terres labourées, montées et descentes rapides ou douces, sous-bois, avec sauts d'obstacles variés : fossés, palissades, murs, etc. C'est un genre de course très complet, très hygiénique et très agréable, il n'a pas la monotonie des parcours sur route ou sur piste. Se pratique pendant la saison froide, de novembre à mars, l'effort qu'il nécessite serait impossible pendant les chaleurs. La distance des épreuves de cross varie entre 10 et 16 kil.

B. TENUE DU CROSSMAN. — Même tenue générale que pour la course sur piste. Mais le maillot doit être de laine avec demi-manches. Aux jambes, des bas s'arrêtant sous le genou, pour éviter les écorchures des ronces dans le passage des sous-bois. Comme chaussures, des « bains de mer » de préférence aux souliers à pointes, à moins que le cross ne soit tracé exclusivement en prairies.

C. COMMENT TRACER UN CROSS. — On indique le parcours d'un cross à l'aide de serpentins ou confetti de couleurs, blancs de préférence, semés à terre, ou accrochés aux branches à hauteur des yeux dans le passage des sous-bois. Le *traçage du cross* doit être fait le moins de temps possible avant l'épreuve, pour éviter que le vent ou le passage de piétons ne viennent déranger la piste ainsi tracée. Les traceurs doivent être d'anciens crossmen. Ils étudieront d'abord leur parcours sur la carte, quitte ensuite à le modifier sur le terrain même selon les circonstances. Un bon parcours doit comporter tous les genres de terrains indiqués plus haut. Les parcours *à l'anglaise*, c.-à-d. uniquement en prairies plates avec des barrières, des fossés ou des murs comme obstacles ne doivent pas être recommandés en France, où nous avons tout ce qu'il faut pour faire des tracés moins monotones. Doser aussi les difficultés du parcours selon l'époque de l'épreuve. Au début de la saison, les tracés doivent être relativement faciles. On en augmentera ensuite progressivement les difficultés en multipliant les montées et les sous-bois.

En cas de grand vent, abandonner serpentins et confetti pour les tracés, utiliser des fanions et des flèches de direction.

D. L'ENTRAINEMENT EN CROSS-COUNTRY. — Il se pratique non pas individuellement, mais en groupe, sous la direction d'un *capitaine d'entraînement* qui doit être un crossman expérimenté. Commencer par qq. promenades à l'allure de marche pour habituer les débutants aux terrains variés du cross-country. Promenades d'une heure d'abord, qu'on poussera jusqu'à 2 h., 2 h. 1/2 au maximum. Alors seulement doivent commencer les sorties à l'allure de course. Débuter par 5 kil., tous les coureurs en un seul groupe, et sur un tracé facile. Augmenter progressivement la distance jusqu'à 8 kil., et les difficultés du tracé. Ce travail de préparation doit prendre 1 mois et demi à 2 mois. Alors seulement le capitaine d'entraînement pourra opérer un tri entre ses hommes, et il les répartira en 2 ou 3 groupes selon leurs aptitudes, lesquels poursuivront leur entraînement séparément sous la direction d'un chef de groupe. La distance alors pourra être portée à 12, puis 14, puis 16 kil. qu'on ne devra pas dépasser, en augmentant toujours progressivement les difficultés du tracé. Couper enfin ces essais hebdomadaires par des galops rapides sur 3 à 6 kil.

COURSE A PIED

Les obstacles (de plein air).

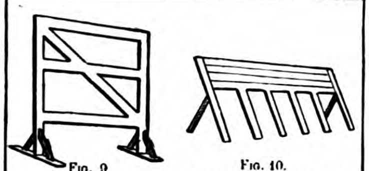


FIG. 9. *Haie du 110 mètres.* FIG. 10. *Haie du 200 m. et du 400 m.*

Les obstacles (de steeple).



FIG. 11. *Haie portative.*



FIG. 12. *Butte artificielle* FIG. 13. *Rivière artificielle*

Steeple.

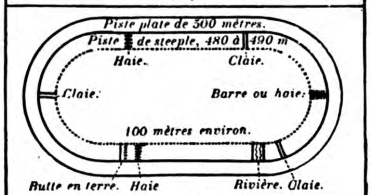


FIG. 14 *Plan de la piste.*

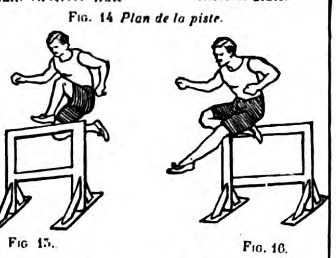


FIG 15. FIG. 16.

Comment on saute les haies.

IV. CONSEILS GÉNÉRAUX. — A. HYGIÈNE. — Ne pas se mettre à la course à pied sans avoir consulté un médecin. Le *moindre indice de troubles cardiaques* doit faire renoncer à ce sport. Une très grande propreté, des pieds surtout, est nécessaire. Avoir les ongles soigneusement coupés. Après la course ou l'entraînement, douche froide ou chaude, froide de préférence ; en cas de fatigue ou de courbature, bon massage et friction avec une bonne embrocation.

Ne jamais courir avec une flanelle ou un tricot. Mais, après la course, éviter de prendre froid et se couvrir chaudement. Éviter, naturellement, les excès de toute nature, et, à défaut de suppression complète, l'abus du tabac. Pas d'alcool, non plus. Le coureur à pied, comme tout athlète, d'ailleurs, doit avoir pour principale qualité la sobriété.

B. ENTRAINEMENT. — Qu'on soit sprinter ou stayer, coureur d'obstacles ou crossman, le moment le plus favorable à l'entraînement est le matin. Travailler tôt, mais jamais à jeun. Veiller tout spécialement à la respiration. Pour le reste, que chacun suive les conseils particuliers donnés pour sa spécialité.

V. SOCIÉTÉS SPORTIVES. — A. SOCIÉTÉS ET FÉDÉRATIONS. — Les sociétés de course à pied pourvues d'une piste plus ou moins bien aménagée, sont devenues très nombreuses. Elles sont groupées sous l'autorité de plusieurs fédérations, dont les principales sont :

1° L'*Union des Sociétés françaises de sports athlétiques* (U. S. F. S. A.), de beaucoup la plus importante ; 2° la *Fédération des groupes sportifs des patronages français* (F. G. S. P. F.). Ces deux fédérations ne régissent que les amateurs. 3° la *Fédération des Sociétés athlétiques professionnelles de France* (F. S. A. P. F.) ne régissant que les professionnels ; 4° la *Fédération cycliste et athlétique de France* (F. C. A. F.), groupement mixte.

B. ÉPREUVES. — Les sociétés organisent des épreuves, soit réservées à leurs membres, soit *interclubs*, c.-à-d. ouvertes à tous les clubs de la même fédération.

Les fédérations font en outre disputer leurs championnats régionaux et nationaux.

Deux formules principales d'épreuves : *scratch* et *handicap*.

Épreuves scratch. — Tous les coureurs partent du même endroit, *en ligne*, et ont le même parcours à effectuer.

Épreuves handicap. — Les différents concurrents sont favorisés d'une avance plus ou moins grande selon leur qualité supposée, afin d'égaliser les chances. Ainsi, dans une épreuve de 400 m. par exemple, le coureur A partira à 45 m. et n'aura que 355 m. à couvrir, le coureur B à 30 m., le coureur C à 10 m., le coureur D à 0, c.-à-d. qu'il aura les 400 m. à parcourir en entier. Ce dernier coureur est dit *scratchman*. L'avantage dont bénéficient les coureurs se dit *rendement* ; celui qui a le plus grand rendement, le coureur A en l'espèce, est le *limitman*. Les championnats sont toujours scratch.

On organise aussi des courses par équipes de 3, 4, 5 ou 10 coureurs. Le classement se fait alors par addition de points, chaque place individuelle comptant pour autant de points ; l'équipe gagnante est celle qui a le plus petit total. *Exemple* : l'équipe 1 a ses 3 coureurs A, B et C arrivés respectivement 1er, 4e et 6e. Elle comptera $1 + 4 + 6 = 11$ points. L'équipe 2 a ses coureurs D, E et F arrivés 2, 3e et 5e. Elle comptera $2 + 3 + 5 = 10$ points. Elle est donc victorieuse.

COURSES DE CHEVAUX. — Les courses ont pour but de mettre en relief les qualités de fond et de vitesse des chevaux et d'encourager l'élevage au moyen des prix qui sont alloués aux éleveurs et aux propriétaires. Les courses comprennent : les courses au galop, qui se subdivisent en courses plates et courses d'obstacles, et les courses au trot, qui comprennent le trot monté et le trot attelé.

SUBVENTIONS. — L'État alloue chaque année d'importantes subventions aux courses ; en outre, les départements, les villes, les compagnies de chemins de fer, les comices agricoles, etc., attribuent des fonds aux sociétés hippiques.

PRINCIPALES ÉPREUVES. — Prix de Diane : Chantilly, juin, 100 000 fr. ; Prix du « Jockey-Club » : Chantilly, juin, 150 000 fr. ; Grand-Prix de Paris : Longchamp, juin, 400 000 fr. ; le Grand-Steeple-Chase de Paris : Auteuil, juin, 200 000 fr. ; Prix du Conseil municipal : Longchamp, octobre, 200 000 fr.

Le prix de Diane est réservé aux pouliches de 3 ans ; le prix du Jockey-Club, appelé aussi Derby de Chantilly, aux poulains de 3 ans. Poulains et pouliches se retrouvent dans le Grand-Prix de Paris, dans lequel ils doivent avoir été engagés dès leur naissance.

PARI MUTUEL. — Tout joueur mise sur le cheval de son choix. Les paris se font depuis l'affichage des chevaux jusqu'à la sonnerie électrique annonçant le départ de la course. Le numéro des chevaux en ligne est affiché sur de grands tableaux noirs au pesage et face aux tribunes. Un disque rouge apparaît, lorsque le nombre des partants est définitivement fixé. — Le départ a lieu au signal du « starter », qui choisit le moment où les chevaux sont suffisamment en ligne et groupés.

Un prélèvement de 12 p. 100 est opéré sur le nombre total des mises (Assistance publique et frais) ; le reste (88 p. 100) est partagé en autant de fractions qu'il y a d'unités de mises sur le gagnant.

LE CHEVAL DE COURSE. — Le cheval de pur sang est le seul qui soit employé dans les courses plates. Les courses de haies, les steeple-chases sont courus également par les demi-sang. Les pur sang sont ceux qui sont inscrits au *stud-book* et ceux nés de juments et d'étalons qui y sont inscrits.

DIFFÉRENTES SORTES DE COURSES. — *Courses plates*. — S'effectuent uniquement en terrain plat, sans obstacles d'aucune sorte. Ce sont tout spécialement des épreuves de vitesse.

Courses de haies. — Le terrain plat est coupé de temps à autre de haies que les chevaux doivent franchir.

Steeple-chases. — Dans les steeple-chases, les chevaux sautent des haies, des obstacles en terre, des rivières.

Courses au trot. — Les courses au trot ne peuvent donner bien entendu la mesure complète du cheval. Elles prouvent seulement sa qualité à l'allure de ce genre de course. Elles sont surtout d'un effet salutaire sur l'élevage. Elles se disputent, soit montées, soit attelées de voitures ultra-légères, appelées *sulkys*.

TERMES SPÉCIAUX EMPLOYÉS DANS LES COURSES. — *Betting* : ensemble des paris, employé dans le sens de marché. *Broken down* : cheval tombé boiteux. *Canter* : galop d'exercice. *Champ* : l'ensemble des chevaux qui courent. *Crack* : le meilleur cheval d'une écurie. *Dead head* : (synonyme *ex æquo*) : tous deux égaux. *Disqualifié* : cheval qui a commis une infraction du fait de son propriétaire ou de son jockey. *Match* : lutte entre 2 chevaux. *Outsider* : cheval de victoire improbable. *Performance* : course publique permettant d'évaluer la valeur d'un cheval. *Ring* : endroit où l'on parie. *Starter* : l'homme qui donne le signal du départ en abaissant un drapeau rouge. *Walk-over* : se dit d'une course dans laquelle part un seul cheval. *Winning post* : poteau d'arrivée. *Yearling* : poulain d'un an.

CONCOURS HIPPIQUES. — Les concours hippiques ont lieu principalement à Paris, Bordeaux, Nantes, Vichy, Nancy et Boulogne. Ils sont régis par la « Société hippique française » et ont une influence considérable sur notre élevage national. Le programme en est ainsi divisé :

1° Prix de classes pour chevaux de moins de 6 ans nés et élevés en France et présentés montés ou attelés ; 2° concours de sauts d'obstacles civils pour tous les chevaux, sans distinction d'âge ni d'origine ; 3° concours de sauts d'obstacles militaires ; 4° à Nantes, Nancy, Vichy, courses au trot ; 5° prix internationaux pour chevaux attelés ou montés, sans distinction d'âge ni d'origine ; 6° épreuves d'équitation pour les jeunes gens de 16 à 20 ans et pour les hommes d'écurie : palefreniers, piqueurs, cochers, etc. ; 7° primes aux juments poulinières.

Dans les prix de classes, chaque classe comprend deux divisions : la première pour chevaux de 3 et 4 ans ; la seconde pour chevaux de 5 et 6 ans. Les chevaux de selle sont présentés au jury montés par groupe de 3 à 6 chevaux. Les cavaliers descendent au moment de l'examen du jury, puis remontent. Le départ a lieu au pas, suivi de trot et de galop et du saut obligatoire d'une haie. Les chevaux attelés sont examinés, arrêtés par le jury. — On leur impose ensuite le reculer obligatoire, puis ils se mettent au pas, enfin au trot ralenti et allongé.

Dans les épreuves d'obstacles, les chevaux accomplissent individuellement, au galop de chasse, le parcours imposé. Le classement se fait en tenant compte des fautes commises. Les temps sont chronométrés et en cas de *deadhead*, départagent les chevaux. — Les obstacles à franchir varient de 8 à 24 pour une hauteur de 1 m. à 1 m. 30. Il existe des handicaps (surélévations et élargissements).

Les principaux prix sont : Prix des Écoles (hommes d'écurie) ; Prix des Habits-Rouges ; Prix de l'Omnium ; Prix des Dames, etc....

Les épreuves militaires sont récompensées en objets d'art. Elles comprennent également le championnat annuel du cheval d'armes (une épreuve de manège, une de steeple, une de route et une de saut d'obstacles).

Les épreuves de trot n'offrent pas grand intérêt. La régularité de l'allure sert de critérium.

Les prix internationaux, les épreuves d'équitation pour jeunes gens et hommes d'écurie sont également d'intérêt secondaire, quoique bien compris.

On alloue aux juments poulinières des primes montant jusqu'à 100 fr. par cheval primé d'au moins 100 fr. dans un concours.

Il existe de nombreux concours hippiques en province à Caen, Lyon, Rouen, Nevers, Charolles, Saumur, Pau, Toulouse, Nîmes, Roubaix, etc.

COURT-BOUILLON. — Remplir une poissonnière d'eau et de vin blanc en égale proportion . si le vin est trop cher, on peut le remplacer par du vinaigre en tout ou en partie. Ajouter à ce mélange, sel, poivre, gousse d'ail, clous de girofle, oignons et carottes coupés en rouelles, thym et feuilles de laurier. Si l'on se sert de vin rouge au lieu de vin blanc, c'est le *court-bouillon au bleu* (*V.* BROCHET). Placer la poissonnière sur un feu vif et clair, et laisser bouillir jusqu'à réduction de 1/3 environ. Ce *court-bouillon*, destiné à faire cuire le poisson d'eau douce, peut se conserver pendant 10 ou 12 jours en hiver et servir plusieurs fois ; seulement il faut avoir le soin de le faire bouillir et de le compléter chaque fois qu'on l'emploie, de manière que le poisson qui doit y cuire en soit toujours bien couvert. Quant au poisson de mer, le *court-bouillon* qui lui convient doit être simplement composé d'eau et de sel, ou, ce qui vaut mieux, de moitié eau et moitié lait avec un peu de sel.

COURTIER. — Agent servant d'intermédiaire dans la conclusion de la plupart des affaires commerciales. Les uns sont libres (courtiers en marchandises, de banque et de bourse, d'assurances, de publicité) ; les autres sont assermentés (courtiers d'assurances maritimes, courtiers maritimes). *V.* COURTIERS ASSERMENTÉS et COURTIERS LIBRES.)

Courtiers assermentés. — Ce sont : 1° les courtiers d'assurances maritimes ; 2° les courtiers maritimes (courtiers interprètes et conducteurs de navires) ; 3° les courtiers de transport par terre et par eau.

I. COURTIERS D'ASSURANCES MARITIMES. — Le courtage est libre dans toutes les branches d'assurances (incendie, vie, grêle, accidents, etc.) ; font exception les assurances maritimes. Pour être nommé courtier d'assurances maritimes, il faut : 1° être Français et âgé de 25 ans au moins ; 2° présenter un certificat d'aptitude signé par un certain nombre de négociants et de banquiers (5 au moins) ; 3° fournir un cautionnement (15 000 fr.) ; 4° être agréé par la Chambre syndicale de la profession et par le Gouvernement (ministère du Commerce). Il y a des courtiers d'assurances maritimes à Paris (8) et, en nombre variable, dans tous les ports marchands de quelque importance. Ils rédigent les contrats ou polices d'assurances, concurremment avec les notaires (dans la pratique, cette disposition de l'article 79 du Code de commerce est abrogée, les notaires n'intervenant plus dans la rédaction de ces contrats). La plupart des affaires d'assurances maritimes se traitent aujourd'hui par l'intermédiaire des 8 courtiers assermentés de Paris : leurs confrères des ports leur transmettent en général les affaires qui leur sont confiées et le courtage se répartit entre eux par moitié.

Les charges de courtier d'assurances maritimes sont vénales et ont une valeur marchande élevée.

Les vacances sont rares et les postulants nombreux. Ne songer à cette carrière que si on est étroitement relationné avec un courtier en fonctions, de grosses compagnies d'assurances maritimes ou de puissantes compagnies de navigation. Se préparer alors par un stage de plusieurs années dans le bureau d'un courtier en exercice ; étudier à fond tout ce qui dans le droit a trait au contrat d'assurances, au contrat à la grosse, aux avaries, aux délaissements, aux jets à la mer, etc.

La clientèle étant strictement personnelle, se l'attacher par beaucoup d'activité, de complaisance et d'affabilité.

II. COURTIERS MARITIMES. — On appelle ainsi les courtiers interprètes et conducteurs de navires ; il y en a dans toutes les villes qui ont une Bourse de commerce ; ils sont nommés par arrêté du Ministre du Commerce. Conditions de nomination, *V.* ci-dessus : COURTIERS D'ASSURANCES MARITIMES.

Les courtiers maritimes font le courtage des affrétements (location totale ou partielle d'un navire) ; ils constatent le cours du fret ou nolis ; ils traduisent seuls (mais seulement pour la ou les langues mentionnées dans leur commission), en cas de contestations portées devant les tribunaux, les déclarations, chartes-parties, connaissements, contrats et tous actes de commerce dont la traduction serait nécessaire. Dans les affaires contentieuses du commerce et pour le service des douanes, ils servent d'interprète à tous étrangers, maîtres de navires marchands, équipages de vaisseau et autres personnes de mer (*V.* pour les conditions d'accès à cette profession : COURTIERS D'ASSURANCES MARITIMES). S'y préparer par l'étude du droit maritime, de la législation des douanes, de la construction des navires et du calcul de leur jauge ou capacité.

Les charges de courtier maritime et de courtier d'assurances maritimes sont vénales et à peu près toujours exercées simultanément par la même personne, qui parfois même y joint encore celle d'agent de change.

III. COURTIERS DE TRANSPORT PAR TERRE ET PAR EAU. — Sont constitués selon la loi, dans les mêmes conditions que les deux catégories précédentes. Ils ont seuls, dans les lieux où ils sont établis, le droit de faire le courtage des transports par terre et par eau. La charge est vénale et son prix varie considérablement avec l'importance même du lieu où elle est établie et de la clientèle qui y est attachée. Le cumul de cette profession avec celles de courtiers de marchandises, d'assurances maritimes ou de courtiers maritimes est interdit par la loi.

Ces différentes corporations ont chacune une Chambre syndicale dans les places où elles comprennent au moins 6 titulaires des charges ; au-dessous de ce chiffre, la Chambre syndicale est remplacée par le Tribunal de commerce de l'endroit.

DISPOSITIONS COMMUNES. — Les faillis ne peuvent être courtiers assermentés, s'ils n'ont été réhabilités. — Ils ne peuvent, dans aucun cas et sous aucun prétexte, faire des opérations de commerce ou de banque pour leur propre compte, ni s'intéresser directement ou indirectement, sous leur nom ou un nom supposé, dans aucune entreprise commerciale. Ils doivent avoir un livre coté, paraphé et visé, soit par un des juges de Tribunaux de commerce, soit par le maire ou un adjoint, dans la forme ordinaire et sans frais ; ils consignent sur ce livre, jour par jour, par ordre de dates, sans ratures, interlignes ni transpositions, abréviations ni chiffres, toutes les conditions des ventes, achats, assurances, négociations et, en général, toutes opérations faites par leur ministère. Toute contravention aux dispositions énoncées ci-dessus entraîne la peine de destitution et une condamnation d'amende (3 000 fr. au maximum, *V.* MAJORATION), prononcée par le Tribunal correctionnel, sans préjudice de l'action des parties en dommages-intérêts.

Le courtier destitué ne peut être réintégré dans ses fonctions. En cas de faillite, le courtier assermenté est poursuivi comme banqueroutier.

Courtiers libres. — COURTIER EN MARCHANDISES. — La loi du 18 juillet 1866, complétée par celles des 22 mars 1893 et 13 juillet 1911, a rendu libre l'exercice de la profession de courtier en marchandises. Toute personne peut donc librement : 1° mettre en rapport l'acheteur et le vendeur ; 2° constater les conventions intervenues entre eux. Le courtier agit comme intermédiaire et touche une commission sur les opérations effectuées par son intervention.

Néanmoins, il peut être dressé par chaque Tribunal de commerce une liste des courtiers de marchandises de la localité qui auront demandé à y être inscrits. Cette inscription a lieu après justification par l'intéressé : 1° de sa moralité (certificat délivré par le maire) ; 2° de sa capacité professionnelle (attestation de 5 notables commerçants) ; 3° de l'acquittement d'un droit d'inscription une fois payé au trésor (ce droit d'inscription, variable suivant l'importance de la localité, ne peut excéder 3 000 fr.). Le failli non réhabilité ne peut figurer sur cette liste des courtiers ; les personnes admises à y figurer doivent jouir des droits de citoyen français ; elles devront, dans la huitaine de leur inscription, prêter, devant le Tribunal de commerce, serment de remplir avec honneur et probité les devoirs de leur profession : elles se soumettront, en outre, en tout ce qui regarde la discipline de la profession, à la juridiction de la Chambre syndicale. Les membres de cette Chambre syndicale sont choisis annuellement par les courtiers inscrits et parmi eux ; faute de courtiers inscrits en nombre suffisant dans une localité, le Tribunal de commerce tient lieu de Chambre syndicale. Un règlement, dressé pour chaque place, par le Tribunal de commerce (après avis de la Chambre de commerce ou de la Chambre consultative des arts et manufactures) et approuvé par le Ministre du Commerce, détermine l'organisation et les pouvoirs disciplinaires de la Chambre syndicale ; celle-ci peut, sauf appel devant le Tribunal de commerce, prononcer les peines suivantes : 1° avertissement ; 2° radiation temporaire ; 3° radiation définitive (sans préjudice des actions civiles que peuvent intenter les tiers intéressés ou de l'action publique, s'il y a lieu).

Les courtiers inscrits jouissent de certains privilèges: 1° ils procèdent aux ventes publiques de marchandises aux enchères et en gros qui, dans les cas prévus par la loi, doivent être confiées à un courtier ; ce n'est qu'à défaut de courtiers inscrits qu'un courtier libre peut, sur requête des parties intéressées et désignation du président du Tribunal de commerce, procéder à ces ventes ; 2° ils peuvent être requis, à défaut d'experts désignés d'accord entre les parties, pour l'estimation des marchandises déposées dans un magasin général. Dans ces deux cas, il est défendu au courtier de se rendre acquéreur des marchandises qu'il a vendues ou estimées ; s'il contrevient à cette défense, il peut, d'office ou sur plainte d'une partie intéressée, être rayé de la liste des courtiers inscrits par le Tribunal de commerce, statuant disciplinairement et sans appel ; le courtier ainsi radié ne peut plus être inscrit de nouveau ; en outre, l'action des parties lésées continue à courir contre lui.

Le courtier, quel qu'il soit, qui se sera chargé d'une opération de courtage pour une affaire où il avait un intérêt personnel, sans en prévenir les parties auxquelles il aura servi d'intermédiaire, sera poursuivi devant le tribunal correctionnel (500 à 3 000 fr. d'amende de base, *V.* MAJORATION) sans préjudice de l'action civile des parties en dommages-intérêts. S'il s'agit d'un courtier inscrit, il sera, en outre, radié de la liste sur laq. il ne pourra plus désormais être inscrit.

Les droits de courtage pour les ventes publiques et la quotité de chaque vacation due au courtier, pour l'estimation des marchandises déposées dans un magasin général, sont fixés, pour chaque localité, par le Ministre du Commerce, après avis de la Chambre et du Tribunal de commerce.

Dans les villes où existe une Bourse de commerce, le cours des marchandises est constaté par les courtiers inscrits auxquels peuvent être adjoints un certain nombre de courtiers non inscrits et de négociants de la place. Les courtiers, inscrits ou non, doivent tenir un répertoire où sont consignées les opérations d'achats ou de ventes à livrer ou à terme traitées ou non dans une Bourse de commerce. Ce répertoire doit être coté, paraphé et arrêté, chaque année, par le président du Tribunal de commerce. Les opérations doivent y être inscrites jour par jour à leurs dates, sans blanc ni interligne et par ordre de numéros, en indiquant la nature des marchandises ou denrées, leur quantité et leur prix, les noms des parties en présence ou des donneurs d'ordre et l'époque de la livraison. Un extrait du répertoire, portant les mentions ci-dessus prescrites, sera remis aux contractants, par les courtiers, dans les 24 h. qui suivent la conclusion du marché ; cet extrait sera réputé avis d'exécution et fera foi des conditions du marché. Les opérations (ventes ou achats de marchandises) figurant au répertoire sont soumises à un droit de timbre proportionnel.

Les courtiers de marchandises, inscrits ou non, peuvent faire pour leur compte, des opérations de commerce ou de banque ; ils peuvent s'intéresser directement ou indirectement, dans toute entreprise industrielle ou commerciale. Ils peuvent encore recevoir et payer pour le compte de leurs commettants et même se porter garants de l'exécution des marchés dans lesquels ils s'entremettent.

CARRIÈRE. — Débuter jeune, comme employé d'un courtier ayant une bonne clientèle, de façon à se rompre à la pratique des affaires, déployer beaucoup d'activité, d'intelligence et d'affabilité. Suivant les cas, se spécialiser dans un nombre limité de branches (cafés, sucres, bois, etc...) ou au contraire généraliser. Cela dépend de l'importance de la place où l'on opère et aussi de la nature des opérations qui s'y traitent. Excellente carrière pour les persévérants et les énergiques ; d'un rendement médiocre et même mauvais pour ceux qui s'en occupent en amateurs. Peut produire annuellement plusieurs dizaines de mille francs.

COURTIER DE VALEURS (BANQUE OU BOURSE). — Catégorie de courtiers en marchandises. Introduit dans un certain nombre de maisons de commerce, cet intermédiaire cherche à placer avec le plus faible escompte les traites ou valeurs qui lui sont confiées ; il s'efforce également d'obtenir, suivant qu'il s'agit de vente ou d'achat de valeurs étrangères (papier ou espèces), les cours les plus élevés ou les plus bas possibles. Il doit donc quotidiennement visiter toute sa clientèle de commerçants, prendre ses ordres, puis se rendre chez différents banquiers et changeurs, à la recherche des cours qui seront plus particulièrement favorables à ses clients.

Certains de ces courtiers travaillent pour le compte d'une entreprise financière quelconque ; dans ce cas, ils s'efforcent de recruter une clientèle à laquelle ils vont chaque jour faire les offres de la maison dont ils dépendent.

En ce qui concerne l'importance de cette carrière, *V.* ci-dessus : COURTIER EN MARCHANDISES : CARRIÈRE.

Courtier d'assurances. — Les règles générales concernant la profession de courtier d'assurances sont celles qui régissent la la profession de courtier en marchandises (*V.* plus haut). Le courtier d'assurances n'a pas d'appointements fixes, mais touche un pourcentage assez élevé sur les affaires qu'il apporte à la Compagnie (généralement ce pourcentage est égal à la première prime annuelle ; en courtage incendie, elle s'élève souvent à 150 p. 100 c.-à-d. 18 mois de primes pour des contrats d'au moins 10 ans). Profession très pénible, à cause de l'extrême concurrence ; ne doit se considérer que comme un appoint susceptible d'augmenter un salaire ou un traitement obtenu par ailleurs.

Courtier de publicité. — *V.* PUBLICITÉ.

COUTURE. — I. *Généralités* : *Rangement de l'ouvrage.* — *Comment s'installer pour tailler, bâtir et coudre.* — *Choix du fil et des aiguilles* — II. *Comment donner la première leçon de couture.* — *Principaux points de couture.* — III. *Bordure à cheval.* — *Comment coudre un cordon.* IV. *Fronces.* — V. *Couture de tulle et de dentelles.* — VI. *Plis et plissés.* — VII. *Boutonnières et brides.*

I. GÉNÉRALITÉS. — Parmi tous les arts féminins, la couture tient la 1re place. L'instruction la plus élémentaire, la lecture et l'écriture même, sont moins utiles pour une femme que la connaissance des principaux points de couture, de leurs applications et aussi du *raccommodage* des bas, du linge et des vêtements. Aucune femme (qu'elle appartienne aux classes laborieuses ou aux classes dirigeantes) ne doit ignorer ces choses. Lorsqu'elle n'aura pas à les mettre elle-même en pratique, elle pourra toujours surveiller le travail des personnes qu'elle emploie, et enseigner aux autres (domestiques, fillettes des patronages, etc.) avec la couture les principaux éléments de la *coupe* et du *raccommodage*. Enfin, les heureuses, qui ont du loisir, contribueront de leurs mains à la confection d'objets de layette pour les enfants dont les mères travaillent tout le jour dans les usines et les ateliers.

RANGEMENT DE L'OUVRAGE. — Si l'on veut conserver frais les objets auxquels on travaille, les remettre chaque soir dans un carton ou une armoire. Avoir une corbeille ou un panier doublé d'une étoffe quelconque de coton ou de soie, pour transporter d'une pièce dans l'autre et au besoin hors de chez soi : les ciseaux, le fil, les aiguilles et autres fournitures nécessaires pour l'ouvrage entrepris. Si l'on travaille dans un jardin ou près d'une fenêtre ouverte, envelopper les bobines et pelotes de fil dans un papier, pour les préserver de l'action de l'air qui l'« évente » et le rend cassant. Ranger ces fournitures le soir en même temps que la couture.

Fournitures. — Une maîtresse de maison doit avoir toujours sous la main la petite provision de mercerie nécessaire à la confection et à l'entretien du linge et des vêtements de sa famille.

En outre, chaque fois que l'on place dans sa garde-robe un vêtement nouveau, se munir en même temps des : fils, soies, laines à repriser, boutons, etc..., utiles à son entretien et à son raccommodage. Deux accessoires sont à recommander : la *planche de couturière* et la *pince* qui se visse au bord d'une table et sert à attacher l'ouvrage pour exécuter la couture, ou le « plomb » (sorte de coffret recouvert de peluche et lesté de plomb, dont le poids varie de 1 à 5 kilos) qui remplace la pince.

La *planche de couturière* est un rectangle de bois léger de moins de 1 cm. d'épaisseur, mesurant 65 × 50 cm. env. Une entaille en demi-cercle, pratiquée sur l'un des bords, permet au buste de s'emboiter dans la planche, quand elle est posée sur les genoux. Elle est très pratique pour la taille et la préparation des corsages et menus vêtements.

La pince peut être suppléée par un tapis emboîtant fait en grosse toile et habillant une petite table ; dans la couture de l'assemblage du dessus et de la bande emboîtante de ce tapis, des boucles de retors écru ou bleu plié double sont solidement fixées, l'ouvrage s'attache à ces boucles comme à la pelote ou à la boucle de la pince ou du *plomb*.

COMMENT S'INSTALLER POUR TAILLER, BATIR ET COUDRE. — Pour tailler et bâtir, on est plus à l'aise assise sur une chaise basse, avec la planche bien en équilibre sur les genoux, que perchée sur une chaise haute, les bras tendus et le buste penché au-dessus d'une table. Pour les grands vêtements et les jupes, la taille ne peut se faire que sur une table ou même au besoin sur le parquet ; l'assemblage s'exécute ordinairement sur la planche à repassage des jupes, qu'on recouvre à cet effet de papier épais, glacé, afin de ne pas risquer de piquer l'aiguille dans les tissus habillant cette planche ; on se tient alors debout auprès de la planche sur laquelle la jupe est enfilée et dont les deux extrémités reposent sur les supports habituels du repassage.

Pour coudre, beaucoup de personnes contractent l'habitude de poser le pied droit sur un tabouret élevé et d'attacher l'ouvrage sur le genou ; ainsi pliées en deux dans une attitude disgracieuse, elles arrondissent les épaules, tordent leur taille et provoquent des douleurs intolérables au-dessous des omoplates. Le tabouret est inutile, certaines coutures peuvent très bien s'exécuter sur le doigt sans être fixées à rien, un peu

COUTURE

Accessoires de couture.

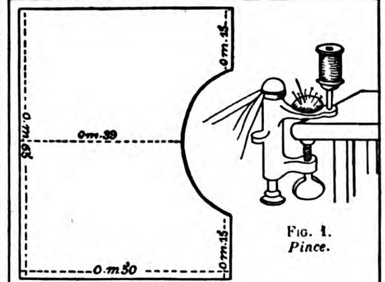


Fig. 1. *Pince.*

Fig. 2. *Planche de couturière.*

d'habitude permet d'éviter de tirer l'étoffe de dessous, comme de « soutenir » (c.-à-d. de fronciller ou « vaguer ») l'étoffe de dessus. Les coutures, qui se font plus facilement quand l'étoffe est tendue, s'attachent à la pince, au plomb, ou à la patte du tapis emboîtant, au moyen d'une épingle piquée verticalement, c.-à-d. en travers sur les premiers points.

CHOIX DU FIL ET DES AIGUILLES. — Prendre pour la faufilure ou bâti : du coton spécial, d'un prix moins élevé que le fil à coudre ; il est moins solide que celui-ci, mais sert cependant plusieurs fois si l'on a le soin de défaufiler sans le briser et de le rouler à mesure sur une bobine vide. Éviter le fil glacé en bobines, blanc ou noir : il coupe les doigts, se noue et ne fait jamais de belles coutures ; il ne doit s'employer que pour coudre les boutons de bottines.

Aiguilles. — Choisir les longues pour bâtir et froncer ; les moyennes pour le point devant, la piqûre, le point de côté ; les courtes, pour les surjets et aussi pour rabattre. Nous ne conseillons pas aux commençantes de faire l'essai de ces dernières : elles les remplaceront avec avantage par les moyennes, jusqu'au jour où, l'habitude de la couture et la souplesse des doigts étant acquises, elles pourront les manier avec facilité.

II. COMMENT DONNER LA 1re LEÇON DE COUTURE. — Afin de mieux faire comprendre la direction et la proportion des points de couture, mettre entre les mains de l'enfant un petit carré d'étamine dont les fils de chaîne et de trame se comptent facilement, et une aiguille assez grosse enfilée de cordonnet à crochet ou de coton à marquer rouge, afin que l'envers des points se distingue en transparence dans les ajourages du tissu. Ceci se rapporte seulement aux six (*V.* ci-dessous) premiers points de couture ; un fragment de grosse toile de fil ou de coton suffit pour tous les autres et se substitue à l'étamine pour la répétition de ces points, aux leçons suivantes, quand l'élève a compris le sens et la dimension des points.

PRINCIPAUX POINTS DE COUTURE (ordre dans lequel ils sont le plus généralement enseignés aux fillettes). — 1° ***Faufilure ou bâti.*** — On appelle « bâtir « ou » faufiler » l'action d'assembler les différentes parties d'un corsage, d'une jupe, etc., au moyen de très longs points de « faufilure « ou de » bâti ». Cet assemblage rapidement exécuté, et dont les points ne laissent pas de trace dans l'étoffe, quand on les défait et refait plusieurs fois, permet d'essayer et de corriger les imperfections du vêtement et sert de guide pour les coutures à la main et à la machine. Couper une aiguillée de coton suffisante pour une couture, ou du moins assez longue pour qu'on n'ait pas à la renouveler souvent pendant l'exécution de cette couture. Faire un nœud à l'extrémité, piquer l'aiguille de dr. à g. entre 2 fils de *trame* de l'étamine, la sortir 4 ou 6 fils de *chaîne* plus à g. dans la même rangée de trame ; passer au-dessus de 15 ou 20 fils de chaîne, prendre 4 ou 6 fils sur l'aiguille etc..., finir par un point arrière peu serré.

2° *Point devant.* — Sert pour les coutures dans les tissus légers, les coutures retournées, les fronces, les plis. Pour les deux premières, on adjoint parfois un point arrière de place en place, à 10 ou 15 points devant d'intervalle, pour augmenter la solidité de la couture, et éviter qu'elle se découse en entier si le fil casse. Commencer par un petit nœud, prendre 2 fils de chaîne sur l'aig., puis passer au-dessus de 2 fils et continuer ainsi en alternant ; ne tirer l'aig. qu'après avoir pris 4 ou 5 fois 2 fils d'étamine sur elle, de manière à obtenir en tirant cette aig. 3 ou 4 points se suivant. Certaines étoffes ne permettent pas d'exécuter plus d'un point à la fois ; dans d'autres tissus, les points peuvent couvrir presque toute la longueur de l'aig. et même former des fronces sur elle ; en tirant l'aig. il faut touj. tendre un peu le tissu et laisser bouffer légèrement le fil en évitant de le tirer complètement, afin que la couture reste élastique. L'arrêt du point devant se compose de 2 points arrière superposés.

3° *Point coulé.* — Même point que le précédent. « Couler » le point devant, c'est, dans une étoffe très légère telle que la mousseline, ne tirer l'aig., après l'exécution de plusieurs points, que juste assez pour permettre à l'aig. d'entrer de nouveau dans l'étoffe et de refaire une nouvelle série de points ; l'aiguillée n'est ainsi tirée à fond qu'à des intervalles éloignés de 2, 3, 4 (et même davantage) séries de points, souvent au moment où l'aiguillée s'achève. Pour renouveler le brin de fil ou de soie de ce point et du précédent, ne pas faire de nœud, exécuter 5 ou 6 points sur les 5 ou 6 derniers, tirer l'aiguillée en laissant dépasser 5 mm. de fil avant le premier de ces points et continuer la couture.

4° *Point arrière.* — S'emploie de préférence pour les coutures des corsages et les coutures du linge devant être rabat-

tues ; il est solide, presque indécousable, mais il a un envers peu joli. Faire un nœud, piquer l'aig. de l'envers à l'endroit de l'ouvrage, tirer le fil complètement, piquer 2 fils de chaîne plus à dr. que l'endroit où l'aig. était sortie et sortir 6 fils plus à g. L'endroit du point arrière ressemble au point devant, l'envers a des analogies avec le POINT DE TIGE. — *V.* BRODERIE DE COULEUR.

5° *Point de piqûre.* — Même genre que le précédent, mais en prenant seulement 4 fils de chaîne sur l'aig., de manière que cette aig. pénètre dans l'étoffe à l'endroit où s'achève le premier point, entre les deux mêmes fils de chaîne. La piqûre forme

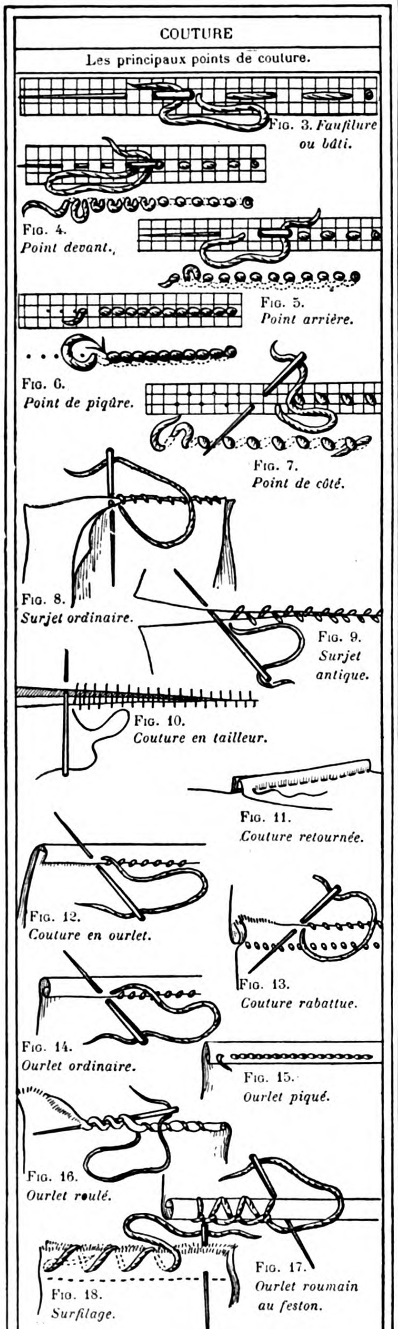


FIG. 3. *Faufilure ou bâti.* FIG. 4. *Point devant.* FIG. 5. *Point arrière.* FIG. 6. *Point de piqûre.* FIG. 7. *Point de côté.* FIG. 8. *Surjet ordinaire.* FIG. 9. *Surjet antique.* FIG. 10. *Couture en tailleur.* FIG. 11. *Couture retournée.* FIG. 12. *Couture en ourlet.* FIG. 13. *Couture rabattue.* FIG. 14. *Ourlet ordinaire.* FIG. 15. *Ourlet piqué.* FIG. 16. *Ourlet roulé.* FIG. 17. *Ourlet roumain au feston.* FIG. 18. *Surfilage.*

une ligne ininterrompue de points se touchant. C'est la plus solide de toutes les coutures et celle que les machines à coudre à navette imitent avec perfection. Les piqûres à la main s'emploient principalement pour les coutures, les plis creux, les pattes d'épaules, des chemises de nuit russes, et autres objets de lingerie ; elles sont peu usitées dans la confection des vêtements.

6° *Point de côté.* — Sert uniquement pour la lingerie et surtout pour les coutures destinées à être rabattues ; il est plus solide que le *point devant* et plus élastique que le *point arrière*. Sur étamine, il n'a aucune différence avec le *demi-point de tapisserie*, fait de dr. à g. Nouer l'extrémité du fil, commencer comme un point devant en piquant l'aig. horizontalement sous 2 fils de chaîne : pour tous les autres points : piquer en biaisant, 2 fils de chaîne plus haut et 2 fils de trame plus à g. ; sortir : 2 fils de chaîne plus bas et 2 fils de trame plus à g., c.-à-d. dans la même rangée que le point devant du début, à 2 fils de trame de celui-ci. Au lieu de commencer par un nœud, on laisse parfois dépasser un petit bout de fil sur l'endroit ou sur l'envers, et le ramenant de dr. à g. on exécute quelques points à cheval sur lui. La couture au point de côté se termine soit par 2 points arrière, soit en glissant l'aig. de g. à dr. dans l'épaisseur des derniers points et coupant l'excédent du fil au ras de la couture.

7° *Surjet ordinaire.* — Les surjets servent à réunir 2 lés d'étoffe (de toile principalement) droit fil, lisière contre lisière. Parfois, quand les lisières sont coupées, les 2 lés sont repliés de 1/2 ou 1 cm. sur l'envers et appliqués rempli contre rempli, comme les lisières l'une contre l'autre. Bâtir ou épingler à courts intervalles les 2 lés ensemble, les tenir pincés entre le pouce et l'index de la main g., celui-ci posant sur l'un et celui-là sur l'autre, à cheval sur les lisières, tenues ainsi la crête au bord horizontal, piquer l'aig. au travers du lé de derrière et du lé de devant sous 1 ou 2 fils de chaîne des tissus, tirer l'aig., maintenir l'extrémité de l'aiguillée couchée de dr. à g. sur le bord des lisières, et surjeter sur elle. Piquer touj. l'aig. comme nous l'avons dit plus haut, en reculant ch. point de 2 fils vers la g. Serrer les points sans excès, de manière que, le surjet achevé et débâti, les 2 lés puissent être étendus sur le genou et étirés sans laisser subsister de côte entre eux ; pour bien aplatir les points, passer sur la longueur du surjet étendu le bout du dé ou le dos de la lame ronde des ciseaux. Pour renouveler l'aiguillée dans le cours d'un surjet, placer le bout du fil qui s'achève sur celui qu'on ajoute ; prendre les deux dans l'épaisseur des points, ne pas les couper ensemble, mais exécuter qq. points de plus sur l'un des deux ; si les deux étaient coupés à la fois, il en résulterait une saillie difficile à aplatir.

8° *Surjet antique.* — Plus plat que le précédent, se faisait beaucoup autrefois pour l'assemblage des lés de grosses toiles à draps et autres. Faufiler les 2 lés, côte à côte, sur un papier fort : piquer l'aig. alternativ., de l'envers à l'endroit, sous 2 fils de chaîne d'un lé, puis sous 2 fils de chaîne du 2e lé, etc..., en biaisant un peu les points et serrant de façon que les lisières se touchent, sans chevaucher ni grimacer. Le même surjet antique à points plus allongés prend le nom de « dent de chien » dans les raccommodages précipités des accrocs ; nous ne le recommandons pas aux femmes soigneuses.

9° *Surjet dit « couture en tailleur ».* — S'emploie pour joindre invisiblement 2 morceaux de molleton de laine ou de drap lisse épais. Couper les 2 morceaux à assembler dans le même sens, en droit fil, en travers ou en plein biais, les faufiler sur une toile cirée ou un papier épais, l'endroit touchant papier ou toile cirée. Enfiler une aig. très fine avec un long cheveu ou un brin de fil ou de soie excessivement fin (le cheveu doit être dégraissé, se noue et se casse souvent, la soie s'use vite au contact de la laine, le fil fin est plus pratique). Faire un surjet antique, à points droits rapprochés, en piquant l'aig. dans l'épaisseur du drap et sortant en biais assez loin du bord. Quelques personnes piquent l'aig. la tête la première, mais ce moyen demande de l'habileté.

10° *Couture anglaise ou française dite « couture retournée ».* — Les avis sont partagés sur le nom original de cette couture ; tous s'accordent sur l'appellation de couture retournée qui en est l'explication. Elle est très pratique pour les tissus légers, dans la confection des chemisettes et petites robes d'été non doublées, dont l'étoffe s'effile, comme aussi de la lingerie vite faite. Épingler les étoffes à assembler envers contre envers, faire une première couture à grands points devant ou points coulés, à peu de distance du bord, « ébarber », c.-à-d. recouper les effilures. Retourner la couture de manière que les deux endroits se touchent. Exécuter une deuxième couture à points devant fins, points de côté, ou bien en piqûre, en laissant la largeur nécessaire pour la première couture qu'on enferme dans l'épaisseur de la deuxième.

11° *Couture en ourlet.* — Sert à assembler un morceau d'étoffe ayant une lisière avec un autre qui en est dépourvu. Faufiler les deux ensemble à la largeur habituelle des coutures, mais en laissant un peu dépasser le premier qu'on place dessous. Replier les deux doubles, de manière que la lisière couvre les effilures et effleure la faufilure ; épingler le rempli, coudre les trois doubles en *ourlet*. Cette couture ressemble à la précédente et s'utilise comme elle.

12° *Couture rabattue.* — Faufiler la couture comme ci-dessus en laissant dépasser un peu le morceau de dessous s'il a une lisière, davantage, s'il n'en a pas. Coudre à points de côté sur le dessus, contre le bâti ; ou bien retourner le dessous en dessus et coudre au point arrière ou en piqûre. Séparer les 2 doubles d'étoffe, retourner sur l'endroit du tissu et étendre ou aplatir comme e ur et. Laisser les 2 doubles séparés, remettre l'envers en dessous coucher la largeur de la couture, la lisière ou le côté le plus large couvrant l'autre, et « rabattre » en *ourlet* ou au *point de côté*. Les deux manières de procéder sont bonnes, seules les commodités personnelles permettent de choisir entre elles. Quand le rabat n'a pas de lisière, le bord est rentré comme pour un ourlet ; cette rentrée se fait en glissant l'aig. contre l'étoffe qu'elle repousse à l'intérieur de la couture, à mesure qu'on coud.

13° *Ourlet ordinaire au point de côté.* — S'exécute plus ou moins large au bord d'un mouchoir, d'une serviette, d'un drap ; au bas d'une chemise, etc. Pour les ourlets étroits et les tissus minces, la faufilure est inutile, il suffit de remplier l'étoffe, l'envers sur l'endroit, de poser sur le genou et d'appuyer avec le dos de l'ongle du pouce, en promenant celui-ci de gauche à droite ; le 1er pli ainsi marqué, en faire un 2e par-dessus pour le couvrir et coudre, en piquant l'aig. en biais comme pour le point de côté, mais en sens inverse, c.-à-d. de bas en haut, au travers des 3 doubles. Commencer par un nœud dissimulé dans l'épaisseur des plis ; renouveler l'aiguillée de la même façon, en passant de g. à dr. dans l'intérieur de l'ourlet et sortant à dr. des 3 ou 4 derniers points, qu'on répète en commençant la 2e aiguillée ; la fin de la 1re aiguillée reste à l'intérieur de l'ourlet.

14° *Ourlet piqué.* — Se fait surtout à la machine, quelquefois à la main. Le remplier et le faufiler, suivre le bâti en piquant. L'ourlet piqué (remplis et piqûre) s'exécute sur l'endroit de l'ouvrage.

15° *Ourlet roulé.* — Peu solide, vite fait, convient pour les mousselines et les linons, ne s'emploie guère que pour coudre une dentelle au bord d'un tissu léger. Il n'est autre qu'un surjet, exécuté avec une aig. longue sur le bord de l'étoffe qu'on roule à mesure entre le pouce et l'index de la main g. L'aig. manœuvrée d'une main habile doit passer plusieurs fois au travers de l'étoffe roulée avant d'être tirée à fond.

16° *Ourlet roumain ou au feston.* — Gentille fantaisie pour linge de table de couleur, tabliers d'enfants, etc.... Préparer comme l'ourlet piqué, tourner le haut en bas, de g. à dr. : un long POINT DE FESTON (*V.* BRODERIE BLANCHE) (en coton à broder ou cordonnet à crochet de couleur), sur toute la hauteur des remplis, c.-à-d. en piquant l'aig. au-dessus de ces remplis de l'endroit à l'envers et formant le feston au bord de l'ourlet. Piquer 2 points au même endroit, les écarter un peu du bas, piquer les 2 suivants à qq. fils d'intervalle, faire toucher le bas du 2e et du 3e, etc. Les points de feston peuvent être espacés régulièrement.

17° *Surfilage* simple et double. — S'emploie pour les coutures des lainages sujets à s'effiler, soit sur les 2 doubles d'une couture pris ensemble, soit sur chacun des 2 pris l'un après l'autre. C'est une sorte de surjet à points très écartés, mordant sur la presque totalité de la hauteur de la couture. Ce genre de surjet s'exécute de g. à dr., avec du fil fin et sans serrer les points.

III. BORDURE A CHEVAL. — Se fait en lingerie avec un ruban de percale ou un biais ; dans la confection des vêtements, avec un biais ou une coulisse de soie, de coton ou de laine. Mouiller avant de les employer les coulisses de coton ou de laine, puis les laisser sécher complètement afin d'éviter leur rétrécissement après confection, en cas d'exposition à l'humidité. La bordure à cheval s'exécute comme le montage des fronces dans un poignet.

COMMENT COUDRE UN CORDON. — 1° *Dans le bout d'un poignet pour tablier de cuisine.* — Les fronces étant montées dans le poignet (ou ceinture du tablier), introduire l'extrémité du « retors » spécial à tabliers bleu ou blanc, dans l'épaisseur du poignet, entre les fronces cousues et le côté du biais rabattu sur elles ; surjeter de haut en bas le bout du biais sur le cordon en perçant celui-ci et le second côté du biais qui est à l'envers du cordon ; si l'aig. a trop de peine à percer toutes les épaisseurs à la fois, rabattre l'endroit sur le cordon et retourner pour rabattre l'envers.

2° *Cordon cousu simple pour attache* (exemple : long cordon cousu par les deux bouts aux angles de la bavette des tabliers de valets). — Plier le bout du cordon, le poser sur le tissu, le rempli touchant l'étoffe, rabattre le bout le long des lisières une hauteur égale à la larg. du cordon, faire une piqûre en travers réunissant le haut des 2 côtés, pour former carrés. Quelques personnes exécutent en outre un ×, fait de deux piqûres coupant le carré d'un angle à l'autre et croisant l'une sur l'autre au milieu.

3° *Double à bouts pendants.* — S'emploie souvent comme jarretelles de bébé, cousu au bas d'une patte de caoutchouc fixée au corset-brassière. Plier le cordon (coulisse de coton) double, rabattre le haut du rempli et sur les côtés les 2 lisières

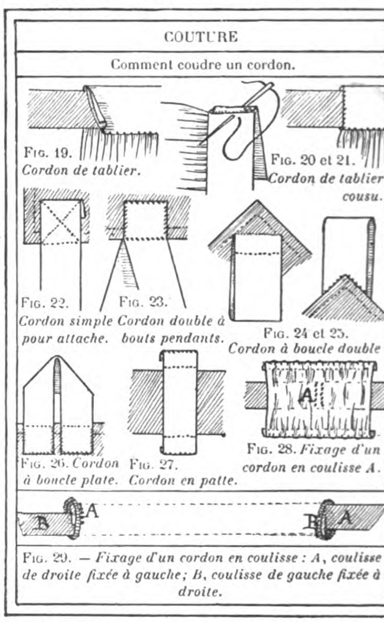


FIG. 19. *Cordon de tablier.* FIG. 20 et 21. *Cordon de tablier cousu.* FIG. 22. *Cordon simple pour attache.* FIG. 23. *Cordon double à bouts pendants.* FIG. 24 et 25. *Cordon à boucle double.* FIG. 26. *Cordon à boucle plate.* FIG. 27. *Cordon en patte.* FIG. 28. *Fixage d'un cordon en coulisse A.*

FIG. 29. — *Fixage d'un cordon en coulisse : A, coulisse de droite fixée à gauche ; B, coulisse de gauche fixée à droite.*

prises ensemble ; renverser les 2 bouts à la fois sur l'envers de la patte de caoutchouc et surjeter.

4° *En boucle double* (pour torchon). — Couper une long. de cordon de 8 à 10 cm. env., plier double, poser la boucle soit en biais sur le coin, soit à l'extrémité du torchon au milieu de la larg., sur l'ourlet à l'envers, les 2 bouts du cordon effleurant le bord, la boucle descendante sur l'étoffe, coudre en piqûre, remonter la boucle, rabattre les lisières ; puis, retournant l'ouvrage, rabattre le bord de l'ourlet sur les deux doubles de la boucle.

5° *En boucle plate.* — Pour les deux extrémités du cordon, l'une près de l'autre, piquer, remonter la boucle, et rabattre les deux séparément côte à côte.

6° *En patte*, c.-à-d. ressemblant aux pattes faites d'un biais d'étoffe dans lesq. passent les ceintures des enfants. — Couper le cordon de la long. voulue, le poser à plat, remplier les deux extrémités et les fixer par deux rangs de points de piqûre rapprochés, ou par une rangée de points de côté rabattant le rempli et une piqûre.

7° *Fixage d'un cordon en coulisse.* — Les coulisses de soie ou de coton qui s'emploient pour les jupons, les pantalons d'enfants et autres objets, s'échappent et sortent de l'ourlet ou du rempli où elles sont enfermées si l'on n'a pas la précaution de les arrêter. Quand on en met une seule, il faut

la fixer au milieu de la longueur par une ou deux rangées de points de piqûre exécutés en perçant à la fois les 2 doubles de l'étoffe et la coulisse tenue à plat. Le plus souvent, deux coulisses passent dans le même rempli : l'une, sortant à dr., est arrêtée sur son extrémité par une piqûre faite contre la boutonnière de g. ; l'autre, sortant à g., est fixée contre la boutonnière de dr.

IV. FRONCES. — *Fronces à 1 et 2 rangs.* — Elles s'emploient pour les poignets de chemises d'homme, de chemises de nuit russes ; le montage des tabliers de cuisine, etc.... Faire un nœud à l'extrémité d'une longue aiguillée de fil, exécuter une rangée de points devant réguliers, sur l'endroit de l'étoffe, en prenant plus ou moins de fils du tissu sur l'aig. et laissant plus ou moins d'espace entre les points, selon la « grosseur » des fronces, c.-à-d. la profondeur des plis qui se forment entre les points quand on tire le fil, et qui doit être proportionnée à l'ampleur qu'on désire donner à l'objet froncé. *Exemple* : pour les tabliers, faire de petites fronces peu profondes au milieu et des fronces plus profondes aux deux bouts, l'ampleur devant être distribuée plus largement sur les hanches et derrière que devant. S'il s'agit d'exécuter 2 rangs, faire le 2e rang au-dessous du 1er à la distance voulue et piquer l'aig. touj. exactement entre les mêmes fils de chaîne afin que, l'aiguillée du 1er rang et celle du 2e rang étant tirées, les fronces soient régulières ; les égaliser après achèvement à mesure qu'on tire les fils en glissant l'aig. de haut en bas dans le creux de chaque pli pour le redresser ; piquer une épingle verticalement à la fin de chaque rang de fronces et enrouler le fil autour de la tête et de la pointe en formant un 8, répéter plusieurs fois ce 8 afin que le brin ne puisse pas y glisser.

Couture des fronces. — Celle-ci se fait sous le 1er rang en piquant un point arrière sur l'arête de chaque pli ou fronce ; elle sert surtout pour le montage des tabliers (et parfois des poignets) dans l'épaisseur d'un biais. La couture est alors exécutée en posant le bord supérieur de l'étoffe froncée contre l'un des bords du biais, l'envers de celle-là sur l'endroit de celui-ci.

Montage des fronces dans un poignet. — Après avoir terminé la couture comme ci-dessus, ramener le biais par-dessus le bord supérieur des fronces, remplier le biais comme un ourlet et ourler au point de côté : un point sur chaque fronce. Le poignet peut être ourlé ainsi sur les deux bords ; quand un ruban de percale remplace le biais, il est touj. ourlé (ou rabattu) sur les deux lisières.

COUTURE

Les fronces.

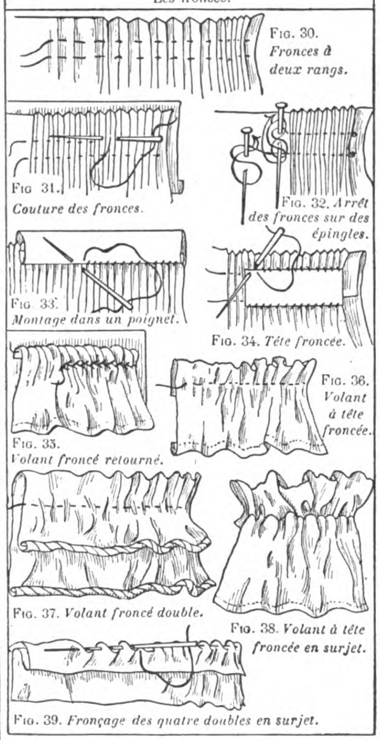


Fig. 30. *Fronces à deux rangs.*
Fig. 31. *Couture des fronces.*
Fig. 32. *Arrêt des fronces sur des épingles.*
Fig. 33. *Montage dans un poignet.*
Fig. 34. *Tête froncée.*
Fig. 35. *Volant froncé retourné.*
Fig. 36. *Volant à tête froncée.*
Fig. 37. *Volant froncé double.*
Fig. 38. *Volant à tête froncée en surjet.*
Fig. 39. *Fronçage des quatre doubles en surjet.*

Tête froncée. — S'emploie surtout pour le haut des chemises et tabliers d'enfant. Remplier le tissu de 2 cm. env. sur l'envers. Laisser le nœud du fil sur ce côté. Froncer à 15 mm. du bord supér., 2e rang de fronces 1 cm. au-dessous. Attirer les extrémités des fils et les épingler à l'envers, égaliser les fronces, rabattre un ruban de percale à l'envers au-dessus du 1er rang et au-dessous du 2e.

Volant froncé retourné. — Pour tissus légers : linons, mousselines, tulles, etc.... Ourler une bande d'étoffe (ayant un tiers de plus de longueur que celle à obtenir après fronçage) ou la couper de manière que la lisière fasse le bord ; froncer le côté opposé ; épingler le volant la tête en bas, l'envers en dessus, sur la ligne que doit suivre la couture ; exécuter celle-ci au point devant avec, de temps à autre, un point arrière, ou tout au point arrière, au-dessus du fil de fronces. Retourner le volant sur l'endroit, le laisser ainsi, ou le fixer, en laissant « bouffer » un peu le haut, soit par une rangée de points de lingerie, soit par des points devant petits à l'endroit et allongés à l'envers.

Volant froncé à tête. — Préparer la bande comme ci-dessus, remplier le haut de même que pour la tête froncée ; un seul rang de fronces, épingler, coudre à l'endroit, au-dessous du fil de fronces, en dissimulant ses points le plus possible.

Volant froncé double. — Ceci donne deux volants l'un sur l'autre et ne peut se faire qu'avec un tissu léger sans envers, dont les deux bords sont ourlés chacun dans un sens opposé. Plier la bande ourlée (ordinairement en ourlet roulé) de manière que l'un des côtés dépasse l'autre ; passer le fil de fronces à la distance voulue du pli qui doit être la tête, froncer à un rang, coudre.

Fronçage de 4 doubles en surjet pour volant à tête, en mousseline ou tulle. — Remplier le haut de la bande de 3 cm. env. sur l'envers, puis remplier les 2 doubles de 2 cm. sur l'endroit (ceci donne 4 épaisseurs). Avec une aig. longue, surjeter les 4 doubles à la fois, en prenant sur l'aig. autant de points qu'elle en peut contenir, avant de la tirer hors du tissu ; ce genre de surjet s'exécute de la même manière que l'ourlet roulé, en imprimant d'avant en arrière une sorte de mouvement de rotation au tissu pincé entre le pouce et l'index de la main g. et en suivant ce mouvement avec l'aig. tenue dans la main dr. Le fronçage achevé, redresser très peu la tête du volant et le coudre avec précaution afin de ne pas l'écraser ; il doit être très en relief.

Fronçage sur ganse, pour bouillonné, ruche et volant. — La « ganse » est une sorte de cordelière de coton, dont la plus mince ressemble à la « ficelle pâtissier » et la plus grosse à la cordelette employée pour ficeler les gros paquets.

Bouillonné. — Le « bouillonné » est une garniture, faite d'une bande droite, froncée à égale distance de chaque bord, de manière à former 2 têtes froncées et entre elles une larg. de tissu vague et bouffant. Le fronçage des bouillonnés s'exécute sur ganse de la manière suivante : remplier le tissu de qq. cm. sur l'envers, poser une ganse à plat au bas du rempli et plier une deuxième fois à l'envers, en prenant la ganse dans l'épaisseur des remplis ; fixer l'extrémité de la ganse par une épingle ; exécuter une rangée de points devant au-dessous de la ganse (à l'endroit de l'étoffe), tout contre elle, pour l'enfermer entre les doubles d'étoffe sans jamais piquer l'aig. dans la torsade, et sans tirer sur l'aiguillée ; arrêter la fin des aiguillées et renouveler le brin comme pour toutes les coutures à points devant. Parvenue à la fin de la bande, faire le même gansage sur le second côté. Pour froncer, tirer la ganse de la main g. et repousser l'étoffe de g. à dr. sur la ganse, avec la main dr., pour égaliser les fronces et distribuer l'ampleur, selon la garniture plus ou moins bouffante qu'on désire. Redresser les 2 têtes, en attirant le rempli qui surmonte les ganses sur l'endroit ; coudre (comme les volants) au-dessous de la ganse du haut et au-dessous de la ganse du bas ; pour cette dernière couture : épingler les fronces en remontant un peu la bande pour laisser « bouffer » le bouillonné, qui doit être très gonflé au-dessus de l'objet qu'il garnit, entre les deux coutures.

COUTURE

Fronçages sur ganses.

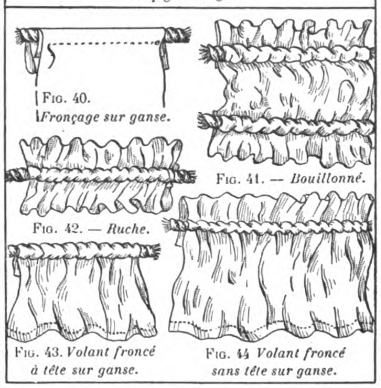


Fig. 40. *Fronçage sur ganse.*
Fig. 41. — *Bouillonné.*
Fig. 42. — *Ruche.*
Fig. 43. *Volant froncé à tête sur ganse.*
Fig. 44 *Volant froncé sans tête sur ganse.*

La *ruche* est une garniture froncée au milieu et formant tête au-dessus et au-dessous du gansage. Elle s'obtient en rempliant la bande, d'abord en haut et en bas pour obtenir 3 doubles au milieu de l'envers, puis en plaçant une ganse sur la croisure des remplis, et pliant l'étoffe encore une fois en deux pour coudre cette ganse. Redresser les deux têtes comme ci-dessus.

Le *volant froncé sur ganse* peut être soit avec tête obtenue comme celles des bouillonnés, soit sans tête ; dans ce dernier cas, il suffit d'enfermer la ganse dans un seul rempli de peu de profondeur, et, après avoir tiré la ganse, de coudre les deux épaisseurs de tissu, sous cette ganse, qui donne à la garniture l'aspect d'un volant retourné sur un biais rond en relief.

V. COUTURE DE TULLE ET DE DENTELLES. — I. COUTURE DE TULLE. — Pour assembler 2 morceaux de tulle, poser l'extrémité de g. du 2e morceau sur l'extrémité de dr. du 1er, l'envers de celui-là sur l'endroit de celui-ci, de manière qu'ils croisent de 1 cm. env. l'un sur l'autre, les trous bien en face les uns des autres, avec un fil de même origine que le tissu (fil de coton pour coton, etc.), faire une sorte de surjet entourant la rangée de trous qui occupe le milieu de la croisure, en prenant dans les points les 2 épaisseurs du réseau ; ce surjet s'exécute en 2 fois : d'abord en montant sur un côté des trous, puis en descendant sur le 2e côté. On peut, pour plus de solidité, laisser la larg. de 2 trous entre les 2 rangées de points. Dans le tulle de coton ou de fil neuf : éviter de serrer les points, ils risqueraient de faire grimacer le tissu étiré ou rétréci au lavage. Dans les coutures de raccommodage (pose des pièces), serrer un peu plus, sans exagération. Pour assembler 2 lisières de tulle, exécuter le surjet ordinaire : 1 ou 2 points dans chaque trou ; commencer et finir par un *nœud de feston* (*V.* DENTELLES À L'AIGUILLE : D. DE TÉNÉRIFFE). Quand on veut réunir 2 morceaux de tulle n'ayant pas la larg. suffisante pour la croisure (tulle de Bruxelles ou fond de belles dentelles), poser les morceaux à assembler, endroit sur endroit comme pour un surjet et faire celui-ci en « couchant » les brins hérissés au bord du réseau, de dr. à g. dans l'épaisseur des points à mesure qu'on les exécute. Si le réseau est très léger, prendre un brin de fil très fin dans le surjet pour le soutenir.

II. COUTURE DE DENTELLES AU BORD D'UN OURLET. — *Règle générale.* — Épingler les dentelles, quelles qu'elles soient : l'endroit touchant l'endroit du tissu, en « soutenant », c.-à-d. un peu lâche, afin d'obtenir plus de légèreté et de prévenir les inconvénients de l'humidité ou des lavages qui rétrécissent souvent les dentelles sans rétrécir les objets qu'elles garnissent. Surjeter en tenant l'ouvrage, la dentelle tournée vers soi. Ne jamais serrer les points.

COUTURE

Coutures de tulle et de dentelles.

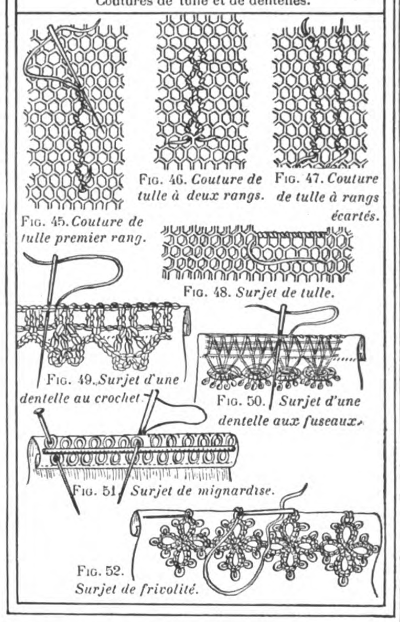


Fig. 45. *Couture de tulle premier rang.*
Fig. 46. *Couture de tulle à deux rangs.*
Fig. 47. *Couture de tulle à rangs écartés.*
Fig. 48. *Surjet de tulle.*
Fig. 49. *Surjet d'une dentelle au crochet.*
Fig. 50. *Surjet d'une dentelle aux fuseaux.*
Fig. 51. *Surjet de mignardise.*
Fig. 52. *Surjet de frivolité.*

1° *Dentelle au crochet.* — Faire un point de surjet à cheval sur le bord de l'ourlet et en même temps dans une maille du pied de la dentelle. La même chose pour les dentelles au tricot.

2° *Dentelles aux fuseaux et dentelles de lacet.* — 1 ou 2 points dans chaque ajourage.

3° *Dentelles à picots.* — *Mignardise* : 1 point ou 2 dans un picot, 2 ou 3 points de surjet sur le bord de l'ourlet seul ; 1 ou 2 points dans le 2e picot, etc.... *Frivolité* : l'écartement des picots étant plus grand, glisser l'aiguille dans l'épaisseur de l'ourlet, dans l'intervalle des picots et faire 2 points au moins dans chaque.

VI. PLIS ET PLISSÉS. — 1° *Pli.* — Plier le tissu envers contre envers, tenir le rempli en haut, en pinçant les deux doubles entre le pouce et l'index de la main g. à la hauteur où doit s'exécuter la couture. Ne pas faufiler, coudre de suite au point devant ou au point coulé, à la distance voulue (quelques mm.) du rempli, en ligne droite. Pour assurer la rectitude de la couture : suivre une raie, ou un côté d'une file de carreaux si l'étoffe est à raies ou à carreaux. Sur les tissus de coton ou de fil uni, tirer un fil de chaîne ou de trame et coudre sur l'ajourage ainsi obtenu. Sur les étoffes de laine ou de soie : mesurer de place en place avec une règle à mm. ou une fiche en carton mince entaillée d'une encoche à la hauteur nécessaire, piquer une épingle dans le sens horizontal, lancer l'aiguillée depuis les derniers points vers la g., accrocher autour de l'épingle, le fil tendu ainsi sert de guide pendant l'exécution de la couture ; pour tirer l'aig., décrocher l'aiguillée quand elle est tirée, raccrocher le fil et continuer jusqu'à toucher l'épingle, la piquer alors plus loin, etc.

2° *Pli couché.* — La couture du pli étant achevée, séparer les deux doubles du tissu, au-dessous d'elle laisser retomber sur l'un d'eux le pli couché.

3° Pour le *pli creux* : placer l'arête ou bord supérieur du pli sur la couture même, et écraser le pli avec le dé, de manière qu'il s'étale mi-partie au-dessus et mi-partie au-dessous de la couture, formant ainsi un rempli tourné vers le haut et un vers le bas.

4° *Plis onglés.* — On nomme ainsi ceux dont l'arête a été obtenue en appuyant sur le rempli le dos de l'ongle du pouce de la main dr., et par extension les très petits plis de 1 à 2 mm. de profondeur, même quand ceux-ci sont exécutés en forme, c.-à-d. en suivant les sinuosités d'un dessin à courbes plus ou moins allongées ; dessin impossible à obtenir avec l'ongle et indiqué alors par une faufilure. Ce genre de pli est cousu le plus souvent à la machine.

5° *Mâts de petits plis.* — Réunion de plis onglés, couchés les uns près des autres sans intervalle, c.-à-d. l'arête de l'un touchant la couture du suivant. S'emploient en lingerie fine pour réunir des entre-deux de dentelle. On incruste aussi dans les mâts : des motifs de dentelle carrés ou autres, montés soit au CORDONNET (*V.* BRODERIE BLANCHE), soit au point TURC (*V.* JOURS).

6° *Plis ondulés.* — Jolis pour empiècement, col, etc....

Faire 5 à 6 points devant pour occuper une longueur d'env. 1 cm., sortir la pointe de l'aig. à l'endroit de l'ouvrage, la passer par-dessus le pli entier, piquer de l'envers à l'endroit à la distance nécessaire pour un point devant ordinaire, sur la même ligne que les premiers points, continuer les points coulés, etc....

7° ***Plis accordéon ou tuyaux d'orgue pour nids d'abeilles*** : jolis en flanelle ou autre lainage souple et soierie légère pour garniture. De place en place, avec des brins de bâti assez longs, exécuter une rangée de points devant, comme pour obtenir de grosses fronces régulières ; ne pas arrêter les points afin qu'on puisse froncer plus ou moins. Ceci donne des tuyaux d'orgue, qui, étant serrés les uns près des autres, peuvent être fixés par des POINTS D'ÉPINE (*V.* BROD. BL.) et servir d'entre-deux aux nids d'abeilles. Les nids d'abeilles forment de petits losanges creux, délimités ou entourés de baguettes rondes en relief, qui sont faites avec les tuyaux d'orgue rattachés entre eux en contrariant les points de jonction. Pour leur exécution, procéder ainsi : tenir l'ouvrage sur le côté, piquer l'aig. de l'envers à l'endroit au milieu d'un tuyau d'orgue à la hauteur d'une faufilure, faire 2 ou 3 points de surjet l'un sur l'autre sur 2 tuyaux rapprochés en prenant env. 2 ou 3 mm. d'étoffe double de chaque tuyau sur l'aig. ; glisser l'aig. à l'intérieur de l'un des deux tuyaux pour atteindre la plus proche faufilure ; répéter les mêmes points d'arrêt sur les deux mêmes plis à cette 2e hauteur et continuer en descendant à l'intérieur jusqu'au bas de l'ouvrage (qui se trouve à gauche). Retourner celui-ci le bas en haut (la droite à gauche) et répéter les arrêts en contrariant, c.-à-d. en réunissant le 2e tuyau au 3e, et plaçant les arrêts à égale distance de la 1re et de la 2e rangée de faufilure. Les accordéons et les nids d'abeilles s'emploient pour empiècement de chemisette et de robe d'enfant, poignets, etc.

COUTURE

Plis et plissés.

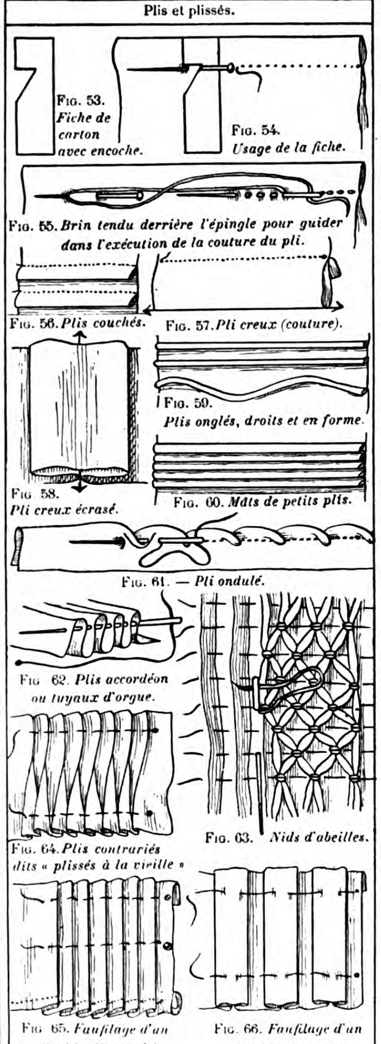


FIG. 53. *Fiche de carton avec encoche.* — FIG. 54. *Usage de la fiche.* — FIG. 55. *Brin tendu derrière l'épingle pour guider dans l'exécution de la couture du pli.* — FIG. 56. *Plis couchés.* — FIG. 57. *Pli creux (couture).* — FIG. 58. *Pli creux écrasé.* — FIG. 59. *Plis onglés, droits et en forme.* — FIG. 60. *Mâts de petits plis.* — FIG. 61. — *Pli ondulé.* — FIG. 62. *Plis accordéon ou tuyaux d'orgue.* — FIG. 63. *Nids d'abeilles.* — FIG. 64. *Plis contrariés dits « plissés à la vieille ».* — FIG. 65. *Faufilage d'un plissé à plis couchés.* — FIG. 66. *Faufilage d'un plissé à plis creux.*

8° *Plissés.* — On donne ce nom à des garnitures en forme de volants, jabots, etc. faites de bandes ourlées d'un côté et plissées en travers à plis couchés ou à plis creux. Les plissés à plis couchés se font : tantôt en couchant les plis les uns sur les autres, c.-à-d. en posant successivement l'arête du 2e sur le 1er, du 3e sur le 2e, etc., tantôt en laissant l'intervalle d'un demi-pli ou d'un pli entier entre 2 plis. Les plis creux s'espacent de même ; les uns et les autres sont plus ou moins larges. On les monte comme les fronces.

9° ***Plis contrariés dits plissés à la vieille.*** — Garniture faite d'une bande ourlée, sur les 2 bords; s'utilise comme le bouillonné. Se compose de plis couchés : ceux du haut vers la dr. et ceux du bas vers la g. (ou inversement).

10° ***Comment faufiler ou préparer les plissés.*** — Pour les plissés étroits, avoir 2 aig. enfilées de bâti ; pour les plissés larges (il en est de la hauteur d'une jupe), 3, 4 ou même 6 aig. Poser la bande de tissu à plat sur la planche à bâtir, marquer les plis du haut en bas avec l'aide de la règle ou de la fiche, les coucher vers la dr. en se dirigeant de dr. à g. pour les faufiler à mesure, en exécutant un point avec une 1re aig. à 1 ou 2 cm. du haut, un autre avec la dernière à la même distance du bas, puis avec chacune des autres si le plissé est large. Avant de monter le plissé, le repasser au travers d'un linge, humide ou non (suivant le plus ou moins de fragilité de l'étoffe), posé sur lui à plat.

VII. BOUTONNIÈRES ET BRIDES DE LINGERIE. — 1° ***Boutonnières de devant de chemise***, ou boutonnières à placer en long. — Se font avec arrêt à chaque bout. Exécuter d'abord 2 rangs de points devant (en contrariant les points au 2e rang), autour de l'endroit où doit être la boutonnière. Fendre l'étoffe juste assez pour que le bouton passe dans la fente. Commencer le recouvrage du tracé par l'extrémité de dr. et se diriger vers la g. Piquer l'aig. de haut en bas par la fente et sortir de l'envers à l'endroit de l'étoffe sous les 2 rangs de points devant. Amener le fil sur l'aig. de dr. à g., le ramener vers la dr. sous l'aig., sortir l'aig. de l'étoffe et du fil enroulé autour d'elle et la tirer d'avant en arrière, de manière que le point de feston tordu qui résulte de ce mouvement se place de lui-même sur le bord de la fente. Rapprocher les points le plus possible les uns des autres. Parvenue au bout de la fente, exécuter 3 ou 4 points d'arrêt (points arrière l'un sur l'autre), rapprochant les lèvres de la fente et occupant, en travers, la hauteur de la rangée de points achevée et de celle qu'on va faire sur l'autre côté de la fente. Tourner l'ouvrage pour exécuter les points sur la deuxième lèvre de la fente et terminer par les points d'arrêt de la deuxième extrémité.

2° ***Boutonnière de poignet*** ou boutonnière en travers. — Même préparation que la précédente, mais au lieu d'exécuter un arrêt à chaque bout, arrondir l'extrémité extérieure, c'est-à-dire celle qui est la plus proche du bord du poignet, en continuant les points de boutonnière, en tournant sans interruption jusqu'au point de départ où se fait l'arrêt au point arrière.

3° ***Brides.*** — En lingerie, les brides ne se font que pour remplacer des boutonnières, au bord des cols, des corsages de dentelle ou autres chemisettes légères, des robes d'enfants, etc. Piquer l'aig. à cheval sur le bord du col, ou plier le tissu endroit contre endroit et piquer dans les deux doubles du pli à 1 ou 2 mm. du bord, sortir l'aig., la piquer de la même façon un peu plus loin (à 2 ou 4 mm. de distance pour un petit bouton de 4 ou 6 mm. de diamètre env.), laisser entre les 2 points une boucle de fil assez longue pour le passage du bouton, répéter le 1er point puis le 2e en laissant touj. la même longueur à la boucle ; quand les brins de la boucle sont assez nombreux (2, 4, 6), recouvrir de dr. à g. au point de boutonnière en piquant l'aig. dans la boucle, commencer contre l'étoffe à la base de cette boucle ; rapprocher les points le plus possible, finir par des points d'arrêt sur le tissu à l'autre extrémité de la boucle.

COUTURE

Boutonnières et brides.

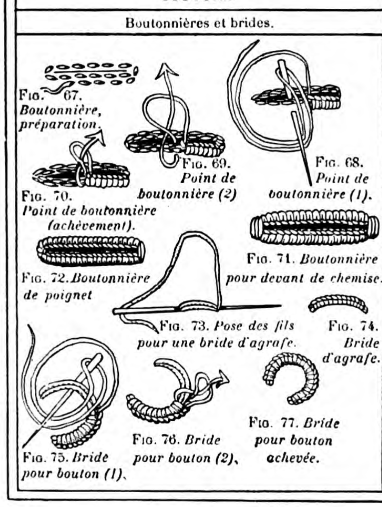


FIG. 67. *Boutonnière, préparation.* — FIG. 68. *Point de boutonnière (1).* — FIG. 69. *Point de boutonnière (2).* — FIG. 70. *Point de boutonnière (achèvement).* — FIG. 71. *Boutonnière pour devant de chemise.* — FIG. 72. *Boutonnière de poignet.* — FIG. 73. *Pose des fils pour une bride d'agrafe.* — FIG. 74. *Bride d'agrafe.* — FIG. 75. *Bride pour bouton (1).* — FIG. 76. *Bride pour bouton (2).* — FIG. 77. *Bride pour bouton achevée.*

COUVERT. — La manière de mettre le couvert change un peu suivant les habitudes de chaque famille, les domestiques qu'on a, le service plus ou moins minutieux qu'on exige.

DÉJEUNER DE MIDI. — On choisit entre la *toile cirée* d'un contact désagréable, mais pratique parce qu'elle se nettoie facilement, les *nattes de couleurs vives*, charmantes, mais moins faciles à entretenir, et les *nappes rouges et blanches bleues et blanches, jaunes et blanches* qui se lavent à merveille ; d'autres fois, on déjeune sur la *table bien cirée*, en plaçant sous chaque assiette une serviette blanche ou une serviette de couleur assez grande pour supporter le pain et le couvert.

LES ASSIETTES. — Lorsqu'elles ont un chiffre ou un ornement quelconque, tourner touj. ceux-ci du côté des convives ; vérifier la parfaite netteté des assiettes ; placer à gauche la fourchette, à droite le couteau ; celui-ci repose sur un porte-couteau de cristal, de métal ou de porcelaine qu'on doit laver après chaque repas ; on supprime parfois ce petit accessoire qu'il est bon de conserver quand on est en famille.

LES SERVIETTES propres, pliées, sont placées sur l'assiette et contiennent le pain ; les serviettes en usage, pliées dans les poches à serviettes, ou roulées dans un coulant, sont placées à droite de l'assiette, le pain étant à gauche.

Les VERRES, placés devant chaque assiette, doivent être d'une irréprochable netteté, comme les porte-bouteilles, les carafes, les salières, en un mot, tous les ustensiles qu'on place sur la table ; habituer la femme de chambre à regarder les verres en transparence avant de mettre le couvert. Lorsqu'il y a plusieurs verres, mettre en commençant à gauche le grand verre, le verre à bordeaux, le verre à madère ; la coupe ou la flûte à champagne se place légèrement en arrière.

On dispose habituellement 4 porte-bouteilles, en cristal ou en métal, placés parfois sur un rond en toile brodée ou en guipure, pour supporter les carafes contenant l'eau, le vin, les bouteilles de bière, voire même les théières qui contiennent la camomille ou les boissons chaudes, théières qu'on peut aussi placer sur un minuscule plateau couvert d'un napperon.

Les SALIÈRES, le MOULIN A POIVRE, LE MOUTARDIER ou la MÉNAGÈRE renfermant ces divers condiments sont mis à la portée des convives, suivant la manière dont on fait le service. Placer au centre de la table, un dessous de plat, un réchaud, une corbeille de fleurs ou de plantes vertes.

Les ASSIETTES A DESSERT, préparées à l'avance sur un dressoir, contiennent le couvert à entremets, les couteaux d'argent ou d'acier et une cuiller à confitures ; d'autres fois, l'assiette à dessert supporte un rond de toile, ourlé de dentelle, sur lequel on place un petit bol rempli d'eau tiède ; à gauche de ce bol, le couteau d'acier et le couteau d'argent ; à droite, le couvert à dessert ; couteaux et couverts ainsi disposés ne risquent jamais de glisser ni de se déplacer. Poser le fromage sur une assiette couverte d'une serviette ronde ; enlever la croûte du brie et du camembert, puis les saupoudrer de chapelure fine ; des coquilles de beurre sont rangées autour du fromage, ou mises à part et offertes en même temps. Il n'est pas d'usage en ce moment de mettre le dessert sur la table : fruits et petits fours sont posés, les premiers dans une corbeille, les seconds sur des coupes recouvertes de serviettes ourlées de dentelles et passés aux convives comme les plats. Pour simplifier le service, on met souvent des bols à demi remplis d'eau tiède sur la table à droite du verre, et un peu en arrière ; ces bols reposent sur une petite serviette ronde, mais il est plus correct de les donner à la fin du repas, avant le dessert, comme nous l'avons expliqué plus haut.

TENUE DE LA FEMME DE CHAMBRE OU DE LA BONNE. — La personne qui sert à table doit être correctement habillée et coiffée : les manches longues et le col droit sont d'usage : le tablier blanc est souvent à bavette comme les tabliers anglais ; les ongles et les mains doivent être très propres.

La femme de chambre place dans chaque plat qu'elle doit offrir au convive une cuiller et une fourchette qu'elle a soin de disposer assez adroitement pour qu'elles ne puissent ni tomber à terre, ni glisser dans la sauce. Elle pose ensuite le plat sur sa main droite, déjà recouverte d'une serviette pliée, puis elle le passe à chaque convive, touj. à gauche. On commence habituellement par la personne qui se trouve à droite du maître de maison, puis à gauche, en continuant par ordre de préséance, la maîtresse de maison étant la dernière femme servie et le maître de maison venant après tous les convives. S'il n'y a que des hommes, la maîtresse de maison est servie la première. En famille, on fait le tour de la table, après avoir commencé par la personne la plus âgée ; il est bon d'indiquer à la femme de chambre l'ordre qu'elle doit suivre pour éviter toute erreur. En principe, on attend que toutes les assiettes soient vides avant de passer le plat une seconde fois, ou avant de changer les assiettes. Le pain doit être offert à gauche, tandis que le vin est versé à droite, et c'est à droite encore qu'on enlève l'assiette salie et qu'on donne l'assiette propre. Pour faire correctement ce changement, il faut habituer la femme de chambre à prendre l'assiette propre de la main droite, et à la poser sur la table en même temps qu'elle enlève de la main gauche l'assiette qui a servi ; elle dépose celle-ci sur un dressoir ou sur une table. Il n'est pas correct que la bonne prenne une pile d'assiettes propres, et mette en dessous les assiettes sales à mesure qu'elle les enlève ; on ne sert ainsi qu'à l'auberge, mais dans les familles nombreuses, et quand on n'a qu'une seule bonne, on peut être obligé d'adopter ce système, pour abréger le service.

Avant le dessert, on enlève sur une assiette ou sur un plateau les salières, le moulin à poivre, etc. Si le couvert qui est dans le plat vient à tomber, on le dépose sur le dressoir, et on le remplace par un couvert propre. Lorsqu'un convive laisse sa fourchette dans une assiette, on a soin de placer une fourchette propre dans l'assiette qui remplace la précédente. Tous les ustensiles qui pourraient avoir été oubliés, cuillers, couteaux, verres, seront présentés sur une assiette ; on ne les tend jamais au bout des doigts. Pour le dessert, le café, les liqueurs, *V.* plus loin.

DINER. — Mêmes indications que pour le déjeuner. Les serviettes seront placées à gauche de chaque assiette, et le potage versé avant que la femme de chambre entr'ouvre la porte du salon pour annoncer que « Madame est servie » ; avoir soin de ne pas répandre de potage sur les bords de l'assiette, et placer chaque assiette à potage sur l'assiette plate correspondante ; quand on sert le potage en faisant le tour de la table, il est bien rare qu'il n'y ait pas quelque tache sur la nappe. La femme de chambre doit tenir les assiettes de telle sorte que son pouce ne s'imprime pas sur la porcelaine ; il doit juste toucher le bord de l'assiette.

SERVICE DE TABLE (DANS UNE FAMILLE NOMBREUSE N'AYANT QU'UNE SEULE BONNE). — PRÉPARATION DU COUVERT. — Dans l'intimité, mettre le couvert de la façon suivante : placer devant chaque convive 2 assiettes plates superposées (3 s'il y a l'assiette à potage) ; on enlèvera la 1re, celle de dessus, au moment du dessert ; entre le verre et l'assiette, placer le couvert à dessert, fourchette, cuiller, couteau d'acier, couteau d'argent, ou simplement cuiller à café et couteau, suivant la composition du dessert. On met parfois, en arrière du verre, un petit bol à moitié rempli d'eau tiède pour laver les mains à la fin du repas. Si l'on reçoit quelques amis sans cérémonie, combiner le mieux pour que la bonne ait la possibilité d'enlever les assiettes, et ne pas superposer celles-ci. Placer la corbeille à pain remplie, soit à l'extrémité de la table, soit sur une petite table, près de la maîtresse de maison.

ACCESSOIRES FACILITANT LE SERVICE. — Deux petits meubles facilitent le service quand on est très nombreux :

1° le *plateau tournant*, placé au centre de la table supportant le plat, la saucière, les condiments, les carafes, les bouteilles, plateau qu'on fait tourner pour amener à la portée de chaque convive ce qui peut lui être nécessaire ; 2° la *table servante* ou *table à thé*, faite de 2 plateaux sur lesq. la maîtresse de maison peut déposer la corbeille à pain, les assiettes propres, les assiettes ayant servi, les couverts à mettre dans chaque plat, etc.

MAITRESSE DE MAISON. — La maîtresse de maison est obligée de seconder beaucoup la bonne lorsque celle-ci est retenue à la cuisine pour la préparation de certains plats, par exemple d'une friture ou d'un soufflé. La bonne apporte seulement les plats et les pose soit au milieu de la table, soit devant la maîtresse de maison ; dans ce cas, chacun passe son assiette pour qu'on le serve, système pratique quand il y a de petits enfants maladroits ou des enfants qui se servent trop copieusement. D'autres fois, on passe le plat de convive en convive ; mais ce système est impossible s'il y a des enfants de 3 à 6 ans, et si le plat est très chaud.

Dans les familles nombreuses, on change peu d'assiettes ; une quantité de vaisselle compliquerait trop le service de l'unique bonne ; il faut compter par personne une assiette pour le potage, une pour les différents mets, une pour le dessert. Quand il y a un plat de poisson, on change l'assiette et la fourchette. Le soir, après le potage, la bonne, en apportant le premier plat, enlève les assiettes à soupe, ou bien chacun les fait passer à la maîtresse de maison qui les place sur le plateau inférieur de la petite table à thé posée à côté d'elle. Au dessert, il n'y a qu'à enlever l'assiette ayant servi, puisqu'une assiette propre se trouve en dessous si le couvert a été mis comme nous l'avons indiqué.

ORDONNANCE DU MENU. — Lorsque la maîtresse de maison, pourvue d'une petite table supportant assiettes et couverts s'occupe, sans se déranger, des changements d'assiettes, la bonne apporte seulement les plats, et le service de table l'occupe si peu qu'elle a toute facilité pour faire

LE COUVERT

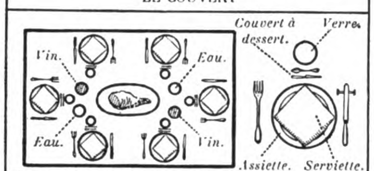


FIG. 1. Comment on prépare la table pour un couvert de six personnes.

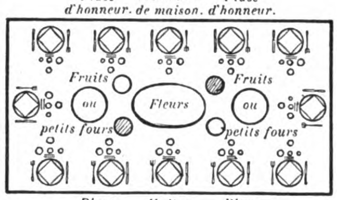


FIG. 2. Comment on prépare la table pour un dîner prié de douze personnes.

la cuisine. Quand on reçoit des amis, la bonne doit passer les plats, enlever les assiettes ; dans ce cas, il faut penser qu'elle sera retenue dans la salle à manger et qu'elle ne pourrait surveiller des légumes frits, ou un plat de beignets préparés à la dernière minute. Des relevés de potage, certains plats d'œufs, faciles à réussir, de petites bouchées feuilletées qu'on commande au dehors, des entrées de viande faciles à dresser et à tenir au chaud, un rôti (que le maître ou la maîtresse de maison découpe), accompagnés de légumes, composent un menu simple qui facilite le service de la bonne à tout faire. Des cornets de jambon à la salade russe, une mousse de foie gras, les plats servis froids qu'on prépare la veille ou le matin, sont toujours appréciés des convives et simplifient encore la tâche de la bonne.

Préparer avant le repas les tasses à café ou à thé, les verres et les carafons à liqueur ; apporter dans le salon, ou laisser dans la salle à manger le plateau ou la table à thé où sont réunis tous les ustensiles nécessaires ; on n'a plus qu'à remplir et à apporter la cafetière ou la théière.

TENUE DE LA BONNE. — Exiger que la bonne ait une tenue convenable ; pas de peignoir ni de corsage de pilou, pas de manches courtes ; coiffure correcte et simple. Il est commode que la bonne ait 2 tabliers ; d'abord, le tablier blanc, propre et net ; par-dessus, un tablier de toile ou de cotonnade épaisse qui préserve l'autre et que les taches ne peuvent traverser. Lorsque la bonne doit aller dans la salle à manger, elle enlève rapidement le tablier de tissu épais, et le remet quand elle retourne à son fourneau.

COUVERTURE (*ARCHITECT.*). — La couverture d'un bâtiment comprend plusieurs parties : le *comble* en charpente, composé de fermes, assemblages de pièces de bois, à qui l'on s'efforce de donner la forme la plus indéformable en construction, le triangle ; la *couverture* proprement dite ; l'*égout*, c.-à-d. la captation des eaux de pluie à l'aide de gouttières, de chéneaux et leur évacuation à l'aide de tuyaux de descente et de dauphins. Faire attention au poids de la couverture choisie, aux pressions qu'elle subira par suite de l'effort du vent, de la tombée de la neige, des hommes qui éventuellement, auraient besoin de monter sur la toiture pour effectuer des réparations ; enfin à la pente nécessaire à la bonne exécution de chaque espèce de couverture. — *V.* CHAUME, CHÉNEAUX, PLANCHES ET BARDEAUX, PLOMB, TERRASSES ET CIMENT VOLCANIQUE, TOITURE, TÔLE ONDULÉE, TUILES, VERRE, ZINC.

Couverture en verre. — *V.* VITRERIE.

Couvertures (*ÉCON. DOM.*). — Elles se font en laine ou en coton et leur durée est longue si on a pris soin de les acheter de belle qualité. Choisir les couvertures de laine de préférence en laine mérinos sans rayures de couleur et bordée d'un galon de laine ou de soie. Exiger les couvertures de coton en coton jumel et frangées. Pour nettoyer les couvertures, le plus simple est de les donner au teinturier ; chez soi, opérer de la façon suivante : *Pour le coton*, les laver à grande eau, les égoutter, les passer à un bleu léger et les faire sécher à plat. Un peu avant qu'elles aient fini de sécher, les secouer, les battre avec une baguette et les brosser avec une brosse de chiendent pour abattre et lisser les poils.

Pour la laine, laver dans l'eau de savon chaude avec des cristaux de soude, battre au battoir, rincer, faire sécher sur

COUVERTURE

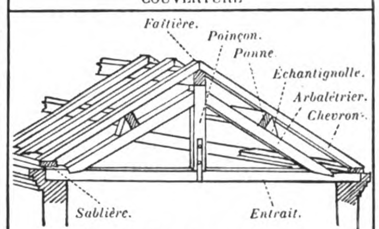


FIG. 1. — Ferme type en charpente.

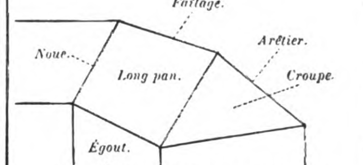


FIG. 2. — Dispositions diverses de combles.

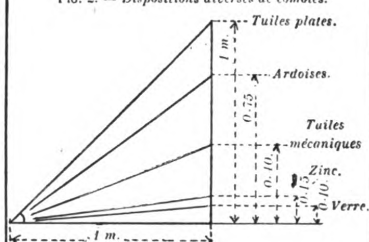


FIG. 3. — Tableau des pentes nécessaires aux diverses couvertures pour un mètre de sol horizontal.

la corde et peigner à la carde avant le séchage complet.

Pour conserver l'été les couvertures de laine, les placer sous le matelas du lit où l'on couche et les retourner tous les jours ; ou bien les envelopper très bien brossées et battues dans un linge récemment lavé que l'on coud pour empêcher l'entrée de tout insecte ; si la saison est avancée, saupoudrer de camphre avant de fermer le paquet.

COUVERTURES PIQUÉES. — On les fait en cretonnes, satinettes ou satins, pour l'extérieur ; en laine, ouate ou duvet à l'intérieur. On ne les borde pas, ce qui donne la facilité de les enlever sans défaire le lit. La matière qui compose l'intérieur est piquée avec l'étoffe de façon à rester également répartie dans toute la surface. Ces couvertures en soie et duvet, généralement appelées *édredons américains*, sont faites de la largeur du lit et d'une longueur presque égale ; elles protègent plutôt les pieds et remplacent l'édredon ordinaire. Les couvertures en ouate ou en laine ont la longueur du lit et sont plutôt désignées sous le nom de *couvre-pieds*.

Couvertures tricotées pour les pauvres. — Garder tous les brins de laine dont on peut disposer ; les assembler bout à bout par de petits nœuds aussi solides que possible, puis, avec un crochet, en faire une chaînette qu'on roule en pelote et dont on se servira comme d'un peloton de laine. Quand la provision est assez grande, on tricote cette chaînette comme on ferait d'un brin de laine ordinaire avec de grosses aiguilles de bois ; on fait ainsi des bandes qui, ajoutées les unes aux autres, feront de chaudes couvertures pour les enfants pauvres ; l'aspect chiné de ces bandes n'est pas déplaisant.

COUVEUSE ARTIFICIELLE. — *V.* INCUBATEUR.

COUVEUSES D'ENFANT (*HYG.*). — Les nouveau-nés prématurés conservent plusieurs jours une température très au-dessous de la normale (34°-35°). Il faut enrayer ce refroidissement au moyen d'une couveuse. La couveuse ordinaire est une caisse en bois longue de 65 cm., large de 36 cm., haute de 50 cm. (dimensions extérieures), l'épaisseur des parois étant de 25 mm. L'intérieur de la caisse est divisé en deux parties par une cloison horizontale incomplète située à environ 15 cm. de la paroi inférieure. Dans l'étage inférieur, destiné à recevoir des boules d'eau chaude en grès, connues à Paris sous le nom de « moines », sont pratiquées deux ouvertures, l'une latérale occupant toute la longueur de la paroi, fermée par une porte à coulisse et pouvant à volonté se tirer dans les deux sens ; c'est la voie d'introduction des boules ; l'autre, percée à une des extrémités de la boîte, obturée par une porte incomplète, c.-à-d. moins grande que l'orifice qu'elle recouvre, c'est la voie d'introduction de l'air. L'étage supérieur, disposé pour recevoir l'enfant, garni de coussins à cet effet, s'ouvre en haut par un couvercle vitré facile à enlever et laissant un passage à l'air expiré. Au niveau de la tête du bébé on accroche à la paroi une éponge imbibée d'eau et un thermomètre. Pour se servir de la couveuse, on commence par y mettre 3 moines ; après 30 min. la température atteint 32°, alors on met l'enfant ; toutes les 2 h. on met une boule sans jamais dépasser 4 boules dans la couveuse. L'enfant doit rester là tout emmaillotté jusqu'à ce qu'il ait atteint 37° et s'y soit maintenu 48 h. On ne sort l'enfant que pour le changer de linges et pour les tétées.

INCONVÉNIENTS DES COUVEUSES. — Elles exigent une surveillance de jour et de nuit ; le débile est à la merci d'une

COUVEUSE D'ENFANTS

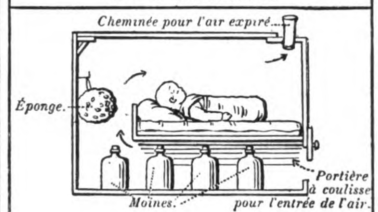


FIG. 1. — Couveuse économique.

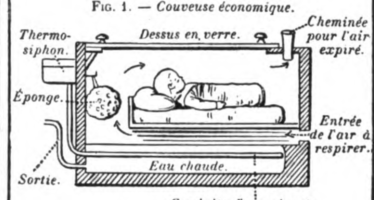


FIG. 2. — Couveuse type scientifique.

élévation de température ou d'un refroidissement ; la ventilation y est toujours très défectueuse (fréquence des bronchopneumonies et des conjonctivites).

On peut, en plaçant le prématuré enveloppé d'ouate et entouré d'ouate dans une chambre chauffée à 25°, éviter l'emploi de la couveuse et c'est bien préférable si l'enfant n'est pas trop débile.

COUVOIR (*AVICULTURE*). — Endroit réservé soit aux couveuses naturelles, soit aux INCUBATEURS (*V.* ce mot). Le couvoir n'est utilisé en aviculture que dans les élevages importants où se trouvent en incubation quelques centaines d'œufs à la fois.

Pour couveuses naturelles (poules et dindes), choisir un local situé au rez-de-chaussée, ayant environ 2 m. de haut intérieurement, une porte pour le service et une ou deux fenêtres pour l'éclairage ; l'aménager comme il suit :

1° Faire une aire en terre battue de manière que le sol soit bien uni. Constituer un mortier composé de 2/3 d'argile et 1/3 de chaux ; l'étendre sur le sol en une couche uniforme et tasser pour lui donner le plus de dureté possible. Laisser sécher.

2° Pour empêcher la propagation de la vermine, badigeonner les murs d'un enduit à la chaux.

3° Faire construire des cases à couver. Les dimensions de ces cases varieront, suivant qu'il s'agit de poules ou de dindes ; mais la construction sera identique. Ce seront des cubes juxtaposés et superposés établis en planches de sapin ordinaire. Une face sera close par une porte grillagée. Ces cases auront :

Pour les poules : Longueur et largeur, 0 m. 40 ; hauteur, 0 m. 35 ;

Pour les dindes : Longueur et largeur, 0 m. 60 ; hauteur, 0 m. 50.

Placer les cases contre les murs afin d'économiser la place ; réserver une surface libre pour les repas des couveuses. La construction de ces cases demandant à être très soignée, dresser un plan de l'ensemble du travail et faire construire par un professionnel.

L'ajustage doit être parfait pour éviter de créer des refuges aux parasites (dermanyoses, poux de perchoir, puces, etc.).

Faute de cases en bois, utiliser des paniers en osier, plus légers et moins coûteux ; dans ce cas, multiplier les soins de propreté.

COUVOIR POUR INCUBATEURS. — Utiliser, au rez-de-chaussée ou au 1er étage, un local réunissant les conditions suivantes : 1° murs épais de 0 m. 70 env. pour maintenir une température égale ; 2° une hauteur intérieure de 3 m. ; 3° des fenêtres et une porte sur une seule face ; 4° une exposition à l'est ou au sud.

Les anciens bâtiments ruraux, granges, écurie, remises, conviennent parfaitement.

Les dimensions du local seront proportionnées au nombre d'incubateurs.

Chaque incubateur doit avoir au moins 6 fois son volume d'air. On remédiera à une insuffisance d'aération par l'installation aux fenêtres d'impostes mobiles.

Les murs doivent être lisses, badigeonnés à la chaux ; un thermomètre indiquera constamment la température. Aucun objet dans la pièce, sauf les incubateurs.

Il y a deux sortes d'incubateurs : à eau chaude et à air chaud. Ces deux systèmes nécessitent, l'un un outillage pour le chauffage de l'eau, l'autre un outillage pour le chargement des lampes. Ces différentes manipulations ne doivent jamais se faire dans le couvoir. Avoir près du couvoir, mais ne communiquant avec lui que par une porte toujours bien close, un local destiné aux manipulations et renfermant : un fourneau pour le chauffage de l'eau, une réserve de pétrole et de mèches, une réserve de briquettes. L'installation de ce local doit être telle que les odeurs, les fumées, etc..., ne puissent pas pénétrer dans le couvoir.

Le couvoir sera tenu très propre ; l'air y doit être constamment pur ; éviter le bruit, les trépidations, la trop grande

lumière. Réduire les visites au strict nécessaire. Quand il est nécessaire de toucher aux œufs et de les retourner, ne le faire qu'avec beaucoup de délicatesse.

COXALGIE (*MÉD.*). — Tuberculose de la jointure de la hanche.

Due: au mauvais état des os (ostéite de la hanche), du bassin et de la cuisse (fémur) entre 5 et 10 ans. *On constate* (1re période): de la douleur spontanée, la nuit, souvent au genou, souvent aussi à la pression de la fesse; de la flexion d'abord avec éloignement du membre en dehors (abduction) et rotation en dehors, puis avec rentrée en dedans (adduction) et rotation en dedans; de la claudication (*V.* ce mot); souvent de la luxation de la hanche; (2e période): un vrai raccourcissement avec ascension de la cuisse très prononcée; (3e période): de l'enflure de la hanche avec visibilité des veines, de la fièvre, des abcès qui fusent (au bassin, aux fesses, etc.), des fistules toujours graves.

Durée: des années, même avec des soins. Sans abcès, en 3 ans la guérison par ankylose de la jointure peut être obtenue. Le retour à la mobilité de la jointure est exceptionnel. La mort par empoisonnement du sang dû aux fistules est fréquente.

Il faut: appeler un médecin qui posera un appareil à extension continue de Lannelongue, ou un appareil plâtré de Kirmisson, ou mieux, envoyer le malade à Berck, à l'Institut du Dr Calot spécialement aménagé et outillé pour cette maladie.

CRABES (*CUIS.*). — L'espèce la plus estimée est le *tourteau* ou *poupart*. On le prépare comme le homard. — *V.* HOMARD.

CRACHATS (*HYG.*). — Produits plus ou moins fluides et infectieux de sécrétion de l'appareil respiratoire (bronches, gorge, nez) à quoi se mêle de la salive et parfois du pus ou du sang. — *V.* CONTAGION, CRACHOIRS.

Les crachats transmettent surtout la tuberculose, la méningite cérébro-spinale, la pneumonie, l'angine, le croup, la rougeole, la scarlatine, la grippe. Le microbe de la tuberculose résiste très longtemps (10 mois) dans les crachats desséchés mêlés au sol, il peut vivre 3 mois dans un sol où a été enterré un tuberculeux et 2 mois dans l'eau. La dessiccation nuit à la vitalité des germes; ainsi le microbe de la grippe résiste peu; ceux de la pneumonie et de la diphtérie, un peu plus; ceux de la tuberculose et de la méningite cérébro-spinale sont les plus résistants. Les gouttelettes de crachats disséminées par la toux, l'éternuement, la parole, contagionnent dans un rayon de 0 m. 80.

Il faut: respirer la bouche fermée dans les endroits où le vent soulève la poussière; cracher plutôt en bordure du trottoir que sur le pavé afin que les crachats aillent aux égouts, et surtout cracher dans des mouchoirs qu'on manipulera le moins possible et qui seront donnés à la blanchisseuse dans un sac de toile où on les aura préalablement fait bouillir avant livraison et triage.

La désinfection des crachats est excellente par le sulfate de cuivre (7 gr. par litre) ou le crésyl à 5 p. 100. L'ébullition en milieu alcalin (lessive en solution de carbonate de soude et de potasse ou simplement bicarbonate de soude), qui se fait à 104°, peut servir parfaitement. Le sublimé ne peut pas être utilisé, car il coagule les crachats en une masse compacte mais non stérile.

CRACHEMENT DE SANG (Hémoptysie) (*MÉD. PRAT.*). — Se produit toutes les fois qu'il y a afflux exagéré de sang au poumon. Le plus difficile est de s'assurer que le sang rejeté provient bien des poumons, non de la bouche ou du nez (regarder gencives et pharynx), non de l'estomac (rejeté par vomissement non par toux). Mêmes causes que la CONGESTION PULMONAIRE (*V.* ce mot); très fréquent dans certaines formes de tuberculose. Effrayant toujours le malade et son entourage, est en général peu menaçant. Si la quantité de sang rejetée semble importante, *il faut*: faire venir le médecin, mettre le malade dans une chambre fraîche, assis, *la tête haute*, avec défense absolue de remuer, de parler, *qu'il résiste le plus possible au besoin de tousser*, compresses humides froides sur le haut de la poitrine, boissons froides acides (limonade, citronnade). Petit lavement très chaud, 400 gr. eau à 45°. Sinapismes aux jambes.

CRACHOIRS (*HYG.*). — Nombre de maladies contagieuses (*V.* CONTAGION) se transmettent par les crachats qui, desséchés, sont dispersés et respirés ou avalés avec l'air. Ce danger existe surtout pour les maladies à manifestations bronchiques où il y a une abondante expectoration: tuberculose,

CRACHOIRS

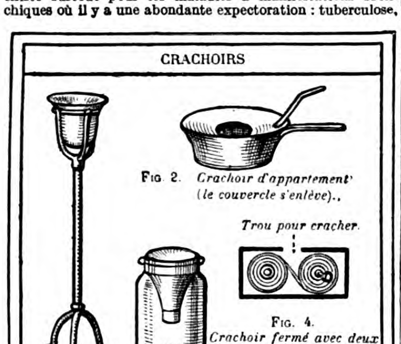


FIG. 1. *Crachoir public.*

FIG. 2. *Crachoir d'appartement (le couvercle s'enlève).*

FIG. 3. *Crachoir de poche.*

FIG. 4. *Crachoir fermé avec deux rouleaux de papier dans une boîte percée d'un trou. Un bouton à l'extrémité de la boîte pour enrouler le papier si l'on a craché.*

pneumonie. Aux tuberculeux il faut des crachoirs portatifs et hermétiques ou crachoirs de poche.

En tous les cas il faut multiplier les crachoirs dans tous les endroits publics et les placer à 1 m. 25 du sol pour que les crachats ne soient pas projetés en dehors. Il faut les remplir de liquides antiseptiques (sulfate de cuivre, de fer, lysol...) purs ou humectant de la sciure de bois et les fabriquer tels qu'ils se ferment à volonté afin d'éviter la contagion par les mouches. Il y a de très bons crachoirs en papier dur d'un prix modique que l'on jette au feu avec leur contenu une fois remplis. D'urgence le crachoir pourra être conditionné à l'aide d'un bol contenant un antiseptique et recouvert d'une assiette, que l'on videra dans le feu ou les fosses d'aisances.

CRAMPES (*MÉD.*). — Contractions convulsives des muscles, involontaires et plus ou moins douloureuses, souvent à l'occasion d'actes coutumiers à répétitions (crampes professionnelles).

CRAMPE DES ÉCRIVAINS. — *On constate*: une difficulté, puis une impossibilité d'écrire, tous les autres mouvements du membre restant normaux, seuls les doigts et la main étant raides: soit en état d'engourdissement qui colle la main presque au papier sans possibilité de l'en détacher tant qu'elle tient le porte-plume (crampe à forme paralytique); soit en état de flexion du pouce et extension de l'index avec ou sans flexion des 3 autres doigts, avec des mouvements saccadés et du tremblement des doigts, d'où suit une écriture désordonnée à fines ondulations dans les traits, entrecoupées de brusques échappées créant des paraphes étranges ou d'interruptions, de piqûres du papier, de pâtés (crampe à forme spasmodique).

La maladie *peut être confondue* avec la paralysie générale, le tabes, la maladie de Parkinson ou paralysie agitante, mais dans ces cas, il y a d'autres signes que le trouble de l'écriture, lequel n'est plus un signe de début.

Il faut: évitant toute espèce de médicaments ou de traitement plus nuisibles qu'utiles, n'écrire qu'avec des porte-plumes à gros manches; on écrira le moins possible, d'une écriture lente, ronde, grosse et droite.

CRAMPE DES PIANISTES. — Atteint surtout la main droite des pianistes professionnels. *On constate*: l'impossibilité d'exécuter les mouvements nécessaires au jeu.

CRAMPE DES VIOLONISTES. — Atteint surtout la main gauche, à cause de son jeu rapide en position forcée.

CRAMPE DES TÉLÉGRAPHISTES, DES DACTYLOGRAPHES. — *On constate*: mêlés les signes des crampes d'écrivains et de musiciens.

CRAMPES DE LA COUTURE, CORDONNIERS, TAILLEURS, COUTURIÈRES. — Elles apparaissent tantôt lors de l'acte de coudre (main), tantôt lors de l'acte de couper au ciseau (bras, épaule).

CRAMPES DES FORGERONS. — Localisées au biceps et à l'épaule.

CRAMPES DES MAITRES D'ARMES. — Localisées aux muscles de l'avant-bras.

CRAMPES DES TRAYEURS DE VACHES. — Localisées aux doigts, avec flexion forcée du pouce et fourmillements de la main et de l'avant-bras.

CRAMPES DES DANSEUSES. — Localisées aux mollets, aux pieds, à la cuisse.

CRAMPES DE LA PÉDALE. — Machines à coudre, automobiles. Localisées aux pieds et aux mollets, ainsi qu'à l'avant de la cuisse (triceps fémoral).

On connait encore la crampe des horlogers, des photographes, des cigarières, etc...

Il faut: se reposer quelque temps de tous ouvrages ou exercices occasionnant les crampes.

CRAYON CONTÉ. — Crayon très noir, très mat, composé d'argile pure et de plombagine, par un procédé tenu secret. Le crayon Conté s'effaçant avec difficulté, l'employer après s'être d'abord assuré du dessin, avec le fusain; on repasse et renforce au Conté.

Crayon mine de plomb. — S'emploie enfermé dans un bâton de bois que l'on taille à mesure avec un canif, ou en baguette dans un porte-mines. Dans les deux cas, pour aiguiser la mine, la frotter obliquement sur une feuille de papier émeri n° 00. Le crayon mine de plomb est plus ou moins dur depuis le n° 0, le plus mou, jusqu'au n° 5, le plus dur. Les nos les plus mous s'effacent facilement, les plus durs écorchent et marquent mal; préférer les nos moyens, 2 ou 3. Le crayon mine de plomb est le plus agréable à employer pour les *croquis*. On peut modeler en frottant avec un chiffon. On efface et on touche les lumières à la gomme élastique. Le dessin avec hachures *dans le sens de la forme* paraît préférable, mais il n'y a aucune règle en cela.

CRÉANCE. — On entend par créance, ou par droit de créance, le droit qui permet à une personne (*créancier*) d'exiger d'une autre personne (*débiteur*) l'accomplissement de certain fait ou de certaine prestation. *Exemples*: Pierre s'engage à payer à Paul une somme de 1 000 fr. ou à lui construire une maison à des conditions déterminées, ou encore à lui procurer la jouissance d'un objet mobilier ou d'un appartement à des conditions nettement définies; il résulte de ces engagements un droit de *créance* au profit de Paul contre Pierre, en vertu duquel Paul peut exiger de Pierre, même par les voies judiciaires, le paiement de sa dette ou l'exécution de sa promesse. — *V.* OBLIGATIONS.

On distingue 3 catégories de créanciers: les créanciers ordinaires ou *chirographaires*, les créanciers *privilégiés* et les créanciers *hypothécaires*. — *V.* PRIVILÈGES et HYPOTHÈQUES.

Les créanciers peuvent, sous certaines conditions: 1° exercer les droits et actions qui appartiennent à leur débiteur (C. civ., art. 1166); 2° poursuivre l'annulation des actes faits par celui-ci en *fraude de leurs droits* (C. civ., art. 1167). — *V.* OBLIGATIONS, PRESCRIPTION, TRANSPORT, VENTE.

CRÉDIT AGRICOLE. — Des *sociétés de Crédit agricole* peuvent être créées, conformément aux prescriptions de la loi du 5 novembre 1894, modifiée par celles du 14 janvier 1908, 18 février et 19 mars 1910 et 5 août 1920. Ces sociétés sont constituées soit par la totalité ou une partie des membres d'un ou plusieurs syndicats professionnels agricoles, soit par la totalité ou une partie des sociétés d'assurance mutuelle agricole ou d'intérêt agricole (*V.* SYNDICATS, ASSURANCES). Elles ont pour mission de faciliter et de garantir les opérations concernant l'industrie agricole effectuées par les syndicats, les sociétés d'assurance, ou les membres qui les composent. Elles peuvent recevoir des dépôts de fonds en comptes courants avec ou sans intérêts, se charger, pour les opérations concernant l'agriculture, des recouvrements et des paiements à faire pour leurs membres, emprunter, etc. Les statuts et la liste des sociétaires et administrateurs (leurs noms et adresse, le montant de leurs souscriptions) seront déposés en double exemplaire au greffe de la Justice de paix du canton; il en est donné récépissé. Pour plus de détails, se reporter aux textes des lois précitées.

PRÊTS INDIVIDUELS A LONG TERME. — La loi du 19 mars 1910 a donné une nouvelle utilité aux sociétés de Crédit agricole en les autorisant à consentir des *prêts individuels à long terme*, destinés à faciliter l'acquisition, l'aménagement, la transformation ou la reconstitution des petites exploitations rurales. Ces prêts ne pourront dépasser 40 000 fr. ni excéder une durée de 25 ans.

AVANCES FAITES PAR L'ÉTAT EN FAVEUR DU CRÉDIT AGRICOLE. — L'État favorise, au moyen d'avances, le crédit agricole. Sur l'avis d'une commission spéciale, le Ministre de l'Agriculture répartit des avances aux *caisses régionales* de Crédit (loi du 31 mars 1899). Elles doivent déposer au ministère de l'Agriculture leurs statuts indiquant leur circonscription territoriale, la nature de leurs opérations, le capital social, les conditions de participation de chaque sociétaire, etc. (*V.* la loi du 31 mars 1899). Leur contrôle est assuré par les inspecteurs du crédit agricole. Les avances ainsi faites par l'État aux caisses de Crédit régionales ne peuvent excéder le quadruple du montant du capital versé en espèces et elles sont remboursables dans un délai maximum de 5 ans. En outre, la loi du 29 décembre 1906 a chargé ces caisses régionales de faciliter les opérations de même nature effectuées par les *sociétés coopératives agricoles* régulièrement affiliées à une caisse locale de Crédit régie par la loi du 5 novembre 1894. Dans ce but, le gouvernement peut accorder aux caisses régionales des avances spéciales; le délai maximum de remboursement est alors de 25 ans. Des avances spéciales peuvent enfin être remises par le gouvernement aux caisses régionales facilitant les prêts individuels à long terme institués par la loi du 19 mars 1910 (*V.* plus haut). Ces avances complémentaires ne peuvent excéder le double du capital social de la caisse régionale, et doivent être remboursées dans un délai maximum de 20 ans. Les sociétés de Crédit immobilier désirant favoriser, ainsi qu'il est indiqué plus haut, les mêmes opérations, pourront recevoir également ces avances. Elles devront, pour cela, en faire la demande au ministère de l'Agriculture, en joignant à leur requête deux exemplaires de leurs statuts approuvés et de leur règlement intérieur, une ampliation du décret du Ministre du Travail les autorisant à faire les opérations prévues par la loi du 19 mars 1910 (*V.* plus haut), la liste des membres du Conseil d'administration et plusieurs états d'ordre financier énumérés par le décret du 26 mars 1910. Les caisses régionales de Crédit et les sociétés de Crédit immobilier voulant obtenir les avances dont il est question doivent, au moment de leur demande, avoir encore une durée d'au moins 20 ans. Leurs règlements intérieurs sont soumis au Ministre de l'Agriculture.

WARANTS AGRICOLES. — Les agriculteurs peuvent d'autre part emprunter, conformément aux prescriptions de la loi du 30 avril 1906, sur les produits de leur exploitation qui ne sont pas immeubles par destination, y compris le sel marin et les animaux leur appartenant, soit en en conservant eux-mêmes la garde, soit en la confiant aux syndicats, aux sociétés agricoles auxquels ils adhèrent, ou à des tiers convenus entre les parties. Le produit waranté reste, jusqu'au remboursement intégral des sommes avancées, le gage du porteur du warant. L'emprunteur ou le dépositaire des produits warantés est responsable de la marchandise confiée à sa garde, sans indemnité opposable aux bénéficiaires du warant. L'emprunt peut être contracté dans les mêmes conditions par les sociétés coopératives agricoles sur les produits dont elles sont propriétaires, sauf opposition des statuts. Le cultivateur non propriétaire doit aviser de l'emprunt le propriétaire, à moins que le prêteur ne l'en dispense, auquel cas le privilège du bailleur subsistera. Le warant est transcrit au greffe de la Justice de paix; il est assimilé aux effets de commerce. Se reporter au décret du 7 septembre 1906 pour les allocations des greffiers de paix en matière de warants agricoles.

Crédit (Ouverture de) (*DROIT*). — On appelle ainsi l'engagement que prend une personne (généralement un banquier) de prêter à une autre personne, au fur et à mesure de ses besoins, certaines sommes d'argent.

L'ouverture de crédit est souvent accompagnée d'une constitution d'hypothèque par l'emprunteur au profit du prêteur: elle doit, dans ce cas, être *nécessairement* faite par acte notarié. — *V.* COMPTE COURANT.

Crédit immobilier (Sociétés de). — Ces sociétés jouissent de bénéfices spéciaux quand, constituées d'après les conditions établies par la loi du 10 avril 1908, art. 4 et 5, modifiée par celle du 26 février 1912, elles se consacrent à l'acquisition ou à la construction des habitations à bon marché ou à l'acquisition des petits champs et jardins. — *V.* HABITATIONS A BON MARCHÉ.

CRÈMES (*BOISSONS*). — CRÈME D'ANGÉLIQUE. — Prendre 250 gr. de côtes d'angélique verte; couper par petits morceaux, ajouter 12 gr. de muscade, 4 gr. de cannelle, 6 clous de girofle, faire fondre 1 kg. de sucre dans un l. d'eau, prendre 3 l. d'eau-de-vie. Mettre le tout dans un grand récipient bien clos et laisser infuser 2 mois au moins. Filtrer, mettre en bouteilles.

CRÈME D'ANANAS. — Faire infuser pendant 10 j. dans 2 l. d'alcool à 85°, 400 gr. d'ananas fraîchement cueilli et épluché, avec 10 gr. de vanille. Ce temps écoulé, passer au tamis de soie et incorporer 750 gr. de sucre fondu à chaud dans un litre d'eau; après repos, colorer en clair avec du caramel et mettre en bouteilles.

CRÈME DE FRAMBOISES. — Faire macérer pendant 30 à 40 j. dans 2 l. d'alcool à 85° 2 kg. de framboises bien mûres, bien saines et mondées de leurs pédoncules. Les passer alors sur un tamis en exprimant légèrement; après quoi, ajouter 2 kg. 500 de sucre fondu dans 3 l. d'eau, laisser éclaircir, puis mettre en bouteilles.

CRÈME DE FRAISES. — Prendre 2 kg. de fraises fraîchement cueillies, mûres à point, très saines et mondées, les mettre sur un tamis et bien les écraser. Verser dessus un sirop bouillant fait de 2 kg. de sucre pour 3 l. d'eau. Dès ce jus bien passé et refroidi, y ajouter 2 l. d'alcool. Boucher hermétiquement. 10 j. après, filtrer et mettre en bouteilles.

CRÈME DE CASSIS. — Faire infuser pendant 10 j. dans 3 l. d'alcool à 85° 1 kg. de cassis, 250 gr. de merises, 250 gr. de framboises, 250 gr. de cerises, 100 gr. de feuilles de cassis. Ce temps écoulé, faire fondre au bain-marie 3 kg. de sucre dans 1/2 litre d'eau et 9 centil. de vin de Roussillon; verser l'infusion dans ce sirop. Coller avec des blancs d'œufs. Le liquide suffisamment éclairci, mettre en bouteilles sans filtrer.

CRÈME DE VANILLE. — Prendre 20 gr. de vanille en gousses, la couper en petits morceaux et la mettre macérer dans 3 l. d'alcool à 85° avec deux gouttes d'essence de roses, pendant un mois. Faire fondre 2 kg. 400 de sucre dans 2 l. d'eau. Colorer en rose. Filtrer; mettre en bouteilles; ne pas trop laisser vieillir.

CRÈME DE FLEURS D'ORANGER. — Peser 125 gr. de fleurs d'oranger mondées et laisser macérer dans 2 l. d'eau-de-vie à 85° pendant 2 h. au moins, 3 au plus, *ne pas dépasser ces*

limites ; tirer au clair et ajouter 750 gr. de sucre fondu dans 1/2 l. d'eau.

CRÈME DE ROSES. — Prendre 125 gr. de pétales de roses bien odorants et bien épluchés. Faire une infusion dans 1/2 l. d'eau tiède. Laisser reposer l'infusion 2 j. Passer l'infusion à travers une mousseline claire et exprimer doucement tout le liquide. Ajouter autant d'eau-de-vie à 59° qu'il y a d'infusion ; ajouter 250 gr. de sucre, quelques grains de coriandre, une pincée de cannelle. Conserver cette deuxième infusion 15 j., verser et mettre en bouteilles.

Par ce même procédé on peut faire CRÈME DE SERINGA, DE GÉRANIUM A ODEUR DE ROSE, DE LIS, DE GIROFLÉES, D'ŒILLETS JASPÉS, D'HÉLIOTROPE, DE PÊCHERS, D'AMANDIERS, etc.

CRÈMES DIVERSES. — Pour obtenir des crèmes de fleurs d'essences variées (parmi lesquelles la crème de mille-fleurs), on peut encore employer le procédé suivant : Cueillir les fleurs au fur et à mesure qu'elles s'épanouissent, les monder, les superposer soit dans une cruche, soit dans un bocal, au fur et à mesure en alternant avec des couches de sucre en poudre, tasser un peu, tenir le récipient hermétiquement clos et dans un endroit sec. Le vase étant rempli, le déposer 8 à 10 j. à la cave. Séparer ensuite les fleurs et les laver dans autant de litres d'eau-de-vie à 59° qu'il y a de fois 350 gr. de sucre. Faire fondre ensuite et à froid dans cette même eau-de-vie tout le sucre parfumé qui a été retiré. Après solution complète et qq. j. pour le repos, filtrer si besoin est, puis mettre en bouteilles.

Pour la crème des mille-fleurs : Prendre à mesure de leur floraison fleurs de violettes, de roses les plus parfumées, d'œillets variés, d'héliotrope, de réséda, de seringa, de géranium, de pêcher, etc., etc., les monder, sans laisser aucun vert, les superposer en alternant avec une couche de sucre, les tasser fortement, procéder en un mot comme il vient d'être dit jusqu'à la mise en bouteilles.

Pour les parfums particuliers et quand on veut obtenir de suite les liqueurs, avoir recours au procédé suivant : Après avoir mondé les fleurs, verser dessus le sucre fondu et tout bouillant, ajouter ensuite l'eau-de-vie, couvrir hermétiquement, laisser refroidir. Proportions : 750 gr. de sucre, 1/2 litre d'eau, 2 l. eau-de-vie à 59°, 125 gr. de fleurs mondées sans une seule partie verte.

Crème pâtissière. — *V.* FRANGIPANE.

CRESSON. — Pour cultiver de bon cresson de fontaine, il faut disposer d'un peu d'eau courante : la planche du potager destinée à la cressonnière doit être en pente très douce avec un rebord peu élevé et un fond bien plat sur leq. on dépose, en les y arrêtant par de petites fourches, des tiges de cresson munies de racines. L'eau pénètre par une brèche dans le rebord d'en haut et s'échappe par le rebord d'en bas sur une ou plusieurs autres planches disposées de même façon si on dispose de la pente nécessaire. Les racines reprennent immédiatement et se propagent très vite dans toute la planche. La cueillette se fait à mesure que les plantes arrivent à la vigueur voulue. Refaire chaque planche tous les 2 ans avec une bonne fumure. Le cresson se mange tel quel comme assaisonnement avec les viandes rôties ou grillées, ou encore en salade. On peut le faire cuire et sauter au beurre ou l'apprêter, comme les épinards, soit au sucre, soit au jus, mais la cuisson lui fait perdre ses propriétés antiscorbutiques et dépuratives.

Le *cresson alénois* est une petite plante à saveur piquante qu'on met dans la salade ; on le sème sur couche l'hiver, en pleine terre l'été, et on l'arrose très fréquemment.

Le *cresson de terre* est au contraire une plante propre aux terrains secs, mais dont le goût ne rappelle que de très loin celui du cresson. Semer au printemps en terre légère.

CRÊTES DE COQ, ROGNONS (*CUIS.*). — Ils servent de garniture dans les ragoûts et, avec des morceaux de ris de veau, ils entrent souvent dans la confection des sauces financières. Il faut choisir les crêtes très fraiches, rosées, épaisses à la base, les passer à l'eau très chaude, enlever la peau et les jeter dans l'eau froide salée, jusqu'à ce qu'elles soient bien blanches. Les faire cuire ensuite avec du beurre et le jus d'un citron. Quand elles sont presque cuites, ajouter les rognons de coq et les tourner jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes en évitant l'ébullition qui les abîmerait. On peut aussi faire mariner dans le vin blanc les crêtes avant de les faire cuire.

On imite les crêtes de coq avec des morceaux de palais de bœuf découpés à l'emporte-pièce ; mais il est facile de les distinguer les unes des autres : les véritables crêtes ont touj. les bords rugueux ; les fausses crêtes, au contraire, sont lisses.

CREVASSES (*MÉD.*). — Fentes plus ou moins grandes des tissus dues à des agents irritants (froid, caustiques, sueur, salive, urine, etc.) ou à des maladies (eczéma, hémorroïdes, etc.). Surviennent surtout aux mains, aux lèvres, à l'anus, au sein, à l'aine, à l'aisselle.

CREVASSES DES MAINS. — *On constate* : en général plusieurs fentes très douloureuses ,à fond rouge vif, d'où le sang peut sourdre, tapissant le dos des mains, autour desquelles la peau est rugueuse et épaissie.

Il faut pour les éviter : avoir soin de ne pas exposer au froid les mains encore mouillées ou mal séchées, mais les bien sécher au feu ou dans les poches après chaque lavage, en outre porter des gants. *Pour guérir* : enduire le soir avant de se coucher le dos des mains de glycérine pure ou boriquée. Les pommader 3 fois par jour avec : lanoline 32 gr. + huile d'olives 10 gr. + salol 2 gr. + menthol 1 gr. Lotionner entre temps avec alun ou tanin à 30 p. 100.

CREVASSES DES LÈVRES. — Il faut les graisser avec un bâton de pommade rosat formée de beurre de cacao 10 gr. + extrait de cachou 1 gr. + essence de menthe 5 gouttes ou bien avec un crayon de beurre de cacao 7 gr. + paraffine 1 gr. + huile d'olives 1 gr.

CREVASSES DE L'ANUS. — *Dues* : à la constipation, à la malpropreté, à l'usage de papiers durs, à des furoncles, à des hémorroïdes. Elles sont très douloureuses.

Il faut : les désinfecter (eau oxygénée, poudre de perborate de soude ; lotions à la solution à 27 p. 1000 de perborate de soude ; lotions à la mixture de boro-borax 5 gr. + hydrate de chloral 2 gr. 50 + eau de laurier-cerise 10 gr. + glycérine 20 gr. + eau de laitue 200 c. c. ; ou encore très léger attouchement à la teinture d'iode avec une barbe de plume). Calmer l'irritation (suppositoires : 1° extrait de belladone 0 gr. 01 + extrait d'opium 0 gr. 02 + beurre de cacao ; prendre 3 suppositoires par jour. 2° extrait de belladone 0 gr. 02 + chlorhydrate de cocaïne 0 gr. 01 + beurre de cacao, 3 suppositoires par jour aussi. Pommades d'onguent populeum 30 gr. + extrait de belladone 3 gr.).

Veiller à la régularité quotidienne des selles, au besoin user de laxatifs légers.

CREVASSES DU SEIN. — Ce sont de petites plaies du mamelon produites par la tétée, surtout chez les femmes dont le bout de sein trop petit est difficile à saisir.

On constate : une ou deux fentes aux bords écartés, très douloureuses et saignantes pendant les tétées.

Il faut, pour les éviter : avant l'accouchement pendant les 2 derniers mois, toucher le mamelon avec de l'alcool ou du cognac. Après l'accouchement, former les bouts de sein à l'aide d'un tire-lait ou de ventouses. — *Pour guérir, d'abord atténuer la douleur* : en faisant usage prolongé d'un tire-lait, ou au moins d'un bout de sein en verre où s'adapte une tétine afin que la tétée ne blesse plus le mamelon. Eviter les poudres ou drogues à appliquer sur les crevasses et qui peuvent empoisonner l'enfant. Il faut ensuite assurer l'antisepsie et la cicatrisation : en lavant après chaque tétée le mamelon à l'eau oxygénée dédoublée avec de l'eau bouillie, après quoi l'on y applique une petite cupule stérilisée en verre ou métal destinée à protéger la crevasse de tout frottement et de toute adhérence au linge de corps. La glycérine au benjoin peut être utile, mais il faut en ce cas bien laver le mamelon avant chaque tétée.

CREVETTES (*CUIS.*). — La *rose* ou *bouquet* est préférable à la *grise* ; celle-ci suffit comme garniture. Il est préférable d'acheter les crevettes vivantes. Voici comment il faut les faire cuire : Mettre de l'eau légèrement salée dans une casserole, lorsqu'elle est chaude y jeter les crevettes, les tourner, les laisser 4 ou 5 min., les retirer, les égoutter, les mettre dans un torchon, les saupoudrer de sel fin et les faire sauter dans le torchon ; les servir froides.

CRICKET OU CRIQUET (*JEUX D'ADRESSE*). — Jeu anglais qui consiste à attaquer et à défendre 2 *guichets* formés de 2 bâtons plantés verticalement et reliés par une barre horizontale en équilibre. Le *boleur* lance à la main une balle très dure de façon à abattre le guichet de l'adversaire. Ces guichets sont défendus par des joueurs armés d'une *batte* en bois ; chaque fois que le *batteur* repousse la balle, il court d'un guichet à l'autre et sa course lui vaut 1 point. C'est au camp opposé à renvoyer la balle au plus vite pour réduire le nombre des courses. Outre les boleurs et les batteurs, il y a des *arbitres* pour juger des coups, des *garde-guichets* gantés de gants épais et caoutchoutés pour arrêter les balles manquées par les batteurs, des *pointeurs* pour marquer les coups. Les joueurs se garnissent le devant des jambes avec des jambières solides pour les garantir contre le choc des balles.

CRIMES. — Les crimes sont des infractions que la loi punit de peines *afflictives ou infamantes*, c.-à-d. de la mort, des travaux forcés, de la réclusion, de la déportation, de la détention, du bannissement ou de la dégradation civique. — *V.* COUR D'ASSISES, PEINE, PRESCRIPTION.

CRIS SÉDITIEUX. — Tous cris et chants séditieux, proférés dans les lieux ou réunions publics, sont punis d'un emprisonnement de 6 jours à 1 mois et d'une amende de 16 à 500 fr. de base (*V.* MAJORATION) ou de l'une de ces deux peines seulement (loi du 29 juillet 1881, art. 24). La poursuite est portée devant la Cour d'assises (même loi, art. 45).

La Cour de cassation a considéré comme cris séditieux, notamment, les cris de « Vive l'empereur », « Vive Napoléon », « A bas la République ».

CRISE (*MÉD. PRAT.*). — Tentative des forces de l'organisme luttant contre la maladie, pour en modifier le cours ; le résultat peut en être favorable ou fatal. S'annonce par des modifications des symptômes existants, ou par l'apparition de signes nouveaux : légères hémorragies (le plus souvent nasales), ou hémorragie abondante, rougeur des téguments (fréquemment, de la face), sudation plus ou moins intense, diarrhée séreuse (c.-à-d. très liquide), débâcle urinaire (urines chargées, sédimenteuses), etc. Quelquefois, la crise n'est pas favorable, parce que les forces de l'organisme ne sont pas suffisantes pour produire l'effet espéré, ou bien encore, parce que leur déclenchement ne s'est pas opéré d'une façon opportune. Si la crise tarde à se déclarer, le médecin peut essayer de la faire apparaître.

Actuellement, on n'attribue pas à la crise un rôle aussi important sur le cours de la maladie qu'on le faisait autrefois. Ce sont surtout la crise urinaire ou la crise sudorale que l'on considère comme heureuses parce qu'elles déterminent le rejet d'abondants déchets.

On observe la crise à la fin d'un septénaire, le jour appelé *critique* par la doctrine hippocratique (les 6 autres jours étant appelés intercalaires).

La crise peut s'arrêter et disparaître, ou reprendre. On donne également le nom de crises à certains phénomènes survenant au cours de maladies nerveuses, tels que redoublement de douleur, cris, agitation, contractures, grincements de dents, etc. Les plus fréquentes crises de ce genre sont les crises de nerfs, d'épilepsie, d'hystérie ; on les dénomme aussi *attaques*.

CRISE DE NERFS. — Très fréquente chez la femme, après une contrariété, un accident, etc.

On constate : le malade agité, crie, puis grince des dents, se roule par terre, donne des coups de pieds ou de poings ; elle peut s'évanouir, mais revient rapidement à sa connaissance et, le plus souvent, la crise se termine par des pleurs et tout rentre dans le calme.

Il faut : prendre des précautions pour que la malade ne se blesse pas en s'agitant, ouvrir les fenêtres pour donner de l'air, ou éventer la malade pour faciliter la respiration ; puis, lorsque l'on sent que la crise va se terminer, parler doucement à la malade, lui rafraîchir le visage, avec un linge mouillé d'eau froide, lui donner à boire frais, par petites quantités.

CRISES D'ÉPILEPSIE, D'HYSTÉRIE. — *V.* ces mots.

CRISTAL. — Le cristal, quoique d'un prix plus élevé que le verre ordinaire, est préférable à ce dernier sous tous les rapports. Ne pas acheter du verre coulé qui est, il est vrai, à bas prix, mais qui retient la poussière dans tous les détails de ses ornements. Seul le cristal est véritablement transparent sans avoir de bulles ni de défauts ; il est agréablement sonore et la finesse de sa matière permet de le façonner en objets fins sans être par trop fragiles. Essuyer les verres à deux reprises avec un torchon fin ne laissant pas de peluches ; ne pas transporter beaucoup de verres à la fois, car on peut les briser en les serrant fortement les uns contre les autres. Eviter de heurter les carafes, surtout lorsqu'elles sont pleines, ce qui les rend plus cassantes. Enfin, avoir soin de ne jamais verser brusquement de liquide très chaud dans les verres ou les flacons de cristal : verser très peu de liquide pour commencer, remuer le verre pour que la chaleur le dilate en tous les points et continuer à verser sans crainte.

CROCHET. — *V.* OUVRAGES DE DAMES.

CROISSANCE (*MÉD.*). — Phénomène du développement de l'organisme depuis la conception à l'âge adulte, en hauteur ou taille, en poids, en force, en capacité respiratoire.

L'homme fait pèse 20 fois son poids de naissance et mesure 3 fois sa taille de naissance.

TAILLE. — Elle croit jusqu'à 30 ans. Il est utile de mesurer la taille des bébés et de savoir si son évolution suit la normale ci-indiquée : *De la naissance au* 12e *mois* : naissance : 0 m. 400 à 0 m. 500. Fin du 1er mois : 0 m. 500 à 0 m. 550 ; accroissement 5 cent. ‖ Fin du 2e mois : 0 m. 550 à 0 m. 600 ; accroissement : environ 3 cent. ‖ Fin du 12e mois : 0m. 700 à 0 m. 800 ; accroissement de 2 cent. à 2 cent. et demi par mois.

De 1 à 6 ans : Fin de la 1re année : 0 m. 700 à 0 m. 800, 0 m. 025 par mois. ‖ Fin de la 2e année : 0 m. 800 à 0 m. 900, 0 m. 010 par mois. ‖ Fin de la 3e année : 0 m. 850 à 0 m. 950, 0 m. 007 par mois. ‖ Fin de la 4e année : 0 m. 950 à 1 m., 0 m. 006 par mois. ‖ Fin de la 5e année : 1 m. à 1 m. 10, 0 m. 006 par mois.

POIDS. — Il triple pendant la première année, l'augmentation *par jour* moyenne doit être de :

1er mois 25 gr. ; 2e mois, 23 gr. ; 3e mois, 22 gr. ; 4e mois, 20 gr. ; 5e mois, 18 gr. ; 6e mois, 17 gr. ; 7e mois, 15 gr. ; 8e mois, 13 gr. ; 9e mois, 12 gr. ; 10e mois, 10 gr. ; 11e mois, 8 gr. ; 12e mois, 6 gr.

Normalement un nouveau-né garçon doit peser 3 kil. 150, fille 3 kil. 100.

Il faut peser le bébé tous les 7 jours, nu ou dans son lange, après tare de celui-ci qu'on défalquera du poids total.

FORCE MUSCULAIRE. — Elle se mesure au DYNAMOMÈTRE (*V.* ce mot).

A six ans, l'enfant a déjà à peu près la moitié de la force qu'il aura à l'âge adulte.

CAPACITÉ RESPIRATOIRE. — On mesure au ruban métrique le tour ou périmètre de poitrine : l'enfant est placé debout, tête droite, on place le mètre sous les aisselles, puis on abaisse les bras, on prend le tour aux aisselles, puis au niveau de la pointe du sternum.

On mesure au spiromètre le volume d'air expiré par les poumons dans une expiration maximum succédant à une inspiration aussi profonde que possible. Il faut faire souffler l'enfant dans un ballon de caoutchouc dont les ampliations sont transcrites par une aiguille sur un cadran, veillant bien à ce que l'enfant ne souffle pas en deux fois ; 3 h. après son repas, on lui fera faire par le nez une inspiration lente, profonde, régulière, suivie immédiatement après d'une expiration par la bouche.

DONNÉES NORMALES DE SPIROMÉTRIE ET DE TOUR DE POITRINE :

AGE.	TOUR DE POITRINE.	CAPACITÉ PULMONAIRE EN CENTIM. CUBES.
6 ans ...	54 cm.	540 cc.
7 —	55 —	660 —
8 —	56 —	790 —
9 —	58 —	950 —
11 —	61 —	1.200 —
12 —	62 —	1.470 —
13 —	63 —	1.650 —
14 —	65 —	1 830 —

MAUX DE LA CROISSANCE. — Mal de tête, migraines de 15 ans.

DYSPEPSIE (*V.* ce mot) de 7 à 12 ans.

Insuffisance respiratoire des adénoïdiens et des amygdales hypertrophiées (*V.* ADÉNOIDES, AMYGDALES) ;

CŒUR (HYPERTROPHIE DU), PALPITATIONS (*V.* ces mots).

FIÈVRES DE CROISSANCE : à 7 ans et à 12 ou 15 ans, avec douleurs articulaires et fièvre pouvant se compliquer de suppurations osseuses. *Il faut* : donner des toniques (quinquina, coca, kola, fer), du jus de viande, des œufs, des bains salés ou de mer, des bains sulfureux, des frictions sèches au gant de crin ou à l'eau de Cologne, un emplâtre de Vigo sur l'os douloureux.

Pour favoriser la croissance : CULTURE PHYSIQUE, AIR, BAINS (*V.* ces mots).

CROISSANTS (*CUIS.*). — Prendre 500 gr. de farine, 150 gr de beurre. 10 gr. de levure, 5 œufs (6 s'ils sont petits), 30 centilitres d'eau tiède et un peu de lait pour le levain Opérer comme pour faire une brioche, mais il faut tenir la pâte un peu plus ferme. Dès que l'on juge la pâte bien levée, la rompre, puis donner 2 tours au moyen du rouleau. Diviser la pâte en triangles, les rouler sur eux-mêmes afin de les façonner selon la forme classique des croissants. Les mettre ensuite sur une plaque, les laisser lever pendant 10 min. env., les dorer à l'œuf et les cuire à four assez chaud. Il est rare de réussir parfaitement les croissants lorsqu'on les prépare pour la première fois ; seule, l'habitude permet d'y arriver.

CROIT DES ANIMAUX. — *V.* LOUAGE.

On admet généralement que si le mâle et la femelle appartiennent à deux propriétaires différents, le croît appartiendra au propriétaire de la femelle, à moins de convention contraire et sauf l'indemnité qui peut être due à l'autre propriétaire.

CROIX LITURGIQUE. — *V.* LINGERIE D'ÉGLISE.

CROIX-ROUGE FRANÇAISE. — La Croix-Rouge française, branche de la Croix-Rouge internationale organisée par la Convention de Genève en 1864, est constituée depuis 1907 par le groupement de 3 grandes sociétés :

1° La *Société de secours aux blessés militaires des armées de terre et de mer* (fondée en 1865), 19, rue Matignon, et jusqu'en 1907 seul organisme français affilié à la Croix-Rouge ; 2° l'*Association des Dames françaises* (fondée en 1879), 10, rue Gaillon, à Paris ; 3° l'*Union des Femmes de France* (fondée en 1881), 29, rue de la Chaussée-d'Antin, à Paris.

Ces 3 sociétés, reconnues d'utilité publique, rattachées aux services de l'armée par décrets présidentiels, sont placées sous l'autorité du Ministre de la Guerre ; leurs adhérents portent tous, en temps utile, le brassard de la Convention de Genève : croix rouge sur fond blanc.

Le Comité central de la Croix-Rouge française comprend les présidents ou présidentes ainsi que les secrétaires généraux des 3 sociétés, plus 2 membres supplémentaires pris au sein de la *Société de secours aux blessés militaires*, qui est en même temps que la doyenne, la seule qui se consacr, d'une façon exclusive aux choses de l'armée. Le Comite central est délégué d'office aux conférences internationales

de la Croix-Rouge et c'est en outre lui qui traite et qui résout les questions d'ordre général intéressant le fonctionnement des 3 Sociétés.

CROQUET (*JEUX*). — GÉNÉRALITÉS. — Considéré comme jeu, le croquet est intéressant, amusant, il peut se pratiquer sur n'importe quel terrain, il est d'une compréhension facile et ses règles sont suffisamment extensibles pour ne rebuter personne. Comme sport, il ne développe que l'adresse et ne peut par conséquent être envisagé comme sport athlétique.

I. MATÉRIEL, TERRAIN, TRACÉS. — 1° MATÉRIEL. — Se compose d'arceaux, de boules, de maillets et de piquets.

a. *Arceaux*. — Les arceaux, en fer, sont au nombre de 10, dont un double (fig. 1 et 2).

b. *Boules*. — Sont au nombre de 8. Elles ont 9 cm. de diamètre et sont en buis. Des bandes de couleurs différentes les distinguent les unes des autres (fig. 3).

c. *Maillets*. — Servent à frapper les boules. Le manche est en frêne, la masse en buis (fig. 4). Ils sont en même nombre que les boules et portent sur le manche une bande de même couleur.

d. *Piquets*. — Ils sont au nombre de 2, sensiblement de même diamètre qu'un manche de maillet, sans dimensions imposées de hauteur. Ils doivent porter des bandes reproduisant, de haut en bas, les couleurs des boules dans l'ordre même dans lequel elles doivent être jouées (fig. 5).

Les dimensions données par les légendes des figures sont celles imposées par le code sportif du jeu. Les modèles du commerce ne font que s'en rapprocher sensiblement.

2° TERRAIN. — Tout terrain horizontal, plat et roulant, peut être utilisé. Pour les dimensions, tenir compte de la règle suivante : l'étendue du terrain de jeu doit être telle, selon la nature du terrain, que le joueur le plus adroit placé en un point quelconque de la limite ne soit pas absolument sûr d'atteindre une boule placée à l'extrémité opposée (Dimensions moyennes : 20 m. × 14 m.).

On peut ou non tracer les limites du terrain, quand il s'agit de parties d'amusement (*V*. fig. 6 à 9).

3° TRACÉS. — Le tracé du jeu, ou façon de disposer les arceaux et les piquets sur le terrain, est variable (*V*. fig. 6 à 9). Les tracés les plus employés sont : le n° 1 (fig. 6) pour les parties d'amusement, et le tracé n° 2 (fig. 7) pour les parties sérieuses. Ce dernier tracé est utilisé, à l'exclusion de tout autre, pour tous les matches officiels et de championnat.

II. LE JEU. — 1° PRINCIPES DU JEU. — Il s'agit, partant de la ligne de départ, placée entre le 1er piquet et le 1er arceau, à 1 m. en avant de celui-ci, de faire passer successivement la boule sous tous les arceaux dans l'ordre indiqué sur les différents tracés par une flèche et de lui faire toucher le piquet final.

Ceci posé, on peut jouer soit individuellement, soit par camps de 2, 3 ou 4 joueurs, un joueur pouvant conduire 2 boules, mais 2 joueurs ne pouvant jamais conduire la même boule. Dans le premier cas, le gagnant est celui qui termine le premier le parcours.

Dans le second, le camp gagnant est celui dont tous les joueurs terminent le parcours avant tous les joueurs d'un autre camp.

2° RÉPARTITION DES BOULES ET DIRECTION DU JEU. — Avant de commencer à jouer, tirer les boules au sort.

Si on joue individuellement, chaque joueur prend la boule que le sort lui a réparti et commence à jouer dans l'ordre indiqué par les bandes coloriées du piquet initial.

Si l'on joue par camps, on répartit les boules en autant de groupes qu'il y a de camps en ayant soin d'intercaler les couleurs et l'on tire chaque groupe au sort. Dans chaque camp, les boules sont réparties ensuite à l'amiable entre les joueurs ou suivant les ordres du chef de camp.

Les parties sérieuses se jouent sous la surveillance d'un *arbitre*.

3° LES DIFFÉRENTS COUPS ET MANIÈRE DE LES EXÉCUTER. — a. *Comment tenir le maillet*. — S'il s'agit d'un coup court et de précision, se placer selon les convenances, dans l'une ou l'autre, des positions indiquées (fig. 10). S'il s'agit d'un coup assez long, mais assez précis, utiliser la manière indiquée (fig. 11), le bout du manche étant maintenu sous l'avant-bras droit.

Pour aller loin, tenir le maillet d'une seule main dans la position indiquée (fig. 12).

Enfin, pour les coups très courts et d'extrême précision, on peut se servir également du manche du maillet, soit en l'utilisant comme une queue de billard (fig. 13), soit en poussant la boule avec le milieu du manche tenu transversalement à deux mains (fig. 14).

Eviter de queuter (entraîner la boule avec le maillet, au lieu de la frapper d'un coup détaché). Quand le joueur enfreint cette règle, sa boule est replacée à l'endroit d'où il est parti pour le tour au cours duquel s'est produit le queutage.

COUPS SPÉCIAUX. — *Croquer*, c'est chasser une autre boule en maintenant la sienne en place. Pour croquer, placer soit un pied (fig. 15), soit les deux pieds (fig. 16) sur sa boule, la seconde boule étant collée à celle-ci, et par un coup de maillet sec sur la première, chasser la seconde par contre-coup, la première restant maintenue en place par le ou les pieds.

Roquer, c'est, au contraire, les deux boules étant également collées, frapper la sienne de façon à la déplacer en même temps que l'autre (*V*. fig. 17).

PHASES DU JEU. — a. *Début de la partie*. — Sa boule étant placée sur la ligne de départ, le 1er joueur a 3 coups pour lui faire franchir le 1er arceau ; s'il réussit, il a un coup pour passer le second et ainsi de suite ; s'il passe 2 arceaux d'un coup, il a 2 coups à jouer. Quand il manque, soit dès le début, soit au cours du jeu, l'arceau qu'il doit franchir, il reste en place. Comme il n'a pas d'aide, son jeu consiste à franchir le plus grand nombre d'arceaux possible et faire en sorte d'être toujours en bonne posture, mais à l'abri des atteintes des joueurs suivants.

Le 2e joueur procède comme le 1er, mais il a l'avantage de pouvoir, au besoin, s'aider de la boule de celui-ci ; en effet, s'il la touche, il peut soit jouer 2 fois (c'est, au début de la partie, la meilleure tactique), soit roquer ou croquer et jouer une fois.

Le 3e joueur procède de même, mais il a, lui, l'avantage d'avoir les 2 boules des joueurs précédents.

Et ainsi de suite....

Le mieux placé des joueurs est donc celui qui joue le dernier.

On peut toucher successivement plusieurs boules différentes avant de passer un arceau ; mais on ne peut toucher 2 fois de suite la même boule, sans avoir, entre ces 2 touches, passé un arceau.

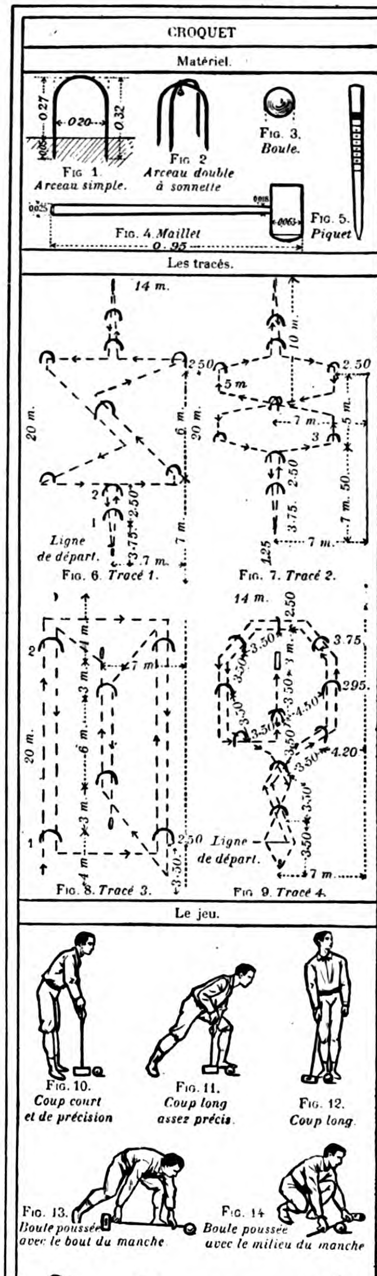


FIG. 1. Arceau simple. — FIG. 2. Arceau double à sonnette. — FIG. 3. Boule. — FIG. 4. Maillet. — FIG. 5. Piquet.

FIG. 6. Tracé 1. — FIG. 7. Tracé 2. — FIG. 8. Tracé 3. — FIG. 9. Tracé 4.

FIG. 10. Coup court et de précision. — FIG. 11. Coup long assez précis. — FIG. 12. Coup long.

FIG. 13. Boule poussée avec le bout du manche. — FIG. 14. Boule poussée avec le milieu du manche.

FIG. 15. FIG. 16. Deux manières de croquer. — FIG. 17. Comment roquer, pour prendre deux coups. — FIG. 18. Placer la boule qui joue à un maillet de distance de l'autre.

FIG. 19. Vérification du passage d'un arceau. — FIG. 20. Remise en jeu d'une boule ayant franchi la limite. — FIG. 21. Cône de protection d'un arceau.

Les avantages ne se cumulent pas ; autrement dit le joueur ne peut jouer que 2 coups de suite et il n'acquerra de nouveau le droit de jouer 1 ou 2 autres coups qu'en passant un arceau ou en touchant une autre boule. S'il touche 2 ou 3 boules à la fois par ricochet, il n'a jamais droit qu'à 2 coups, mais il peut retoucher successivement toutes les boules et chaque touche lui donnera deux coups à jouer.

Il peut arriver qu'au moment de jouer on soit *collé*, c.-à-d. que sa propre boule en touche une autre. Dans ce cas, on n'a aucun droit sur celle-ci, et l'on joue comme si elle n'existait pas, mais en ayant soin de ne pas la faire bouger en donnant le coup de maillet. Sinon, on s'arrête de jouer jusqu'au tour suivant. Si on touche une boule et on passe un arceau du même coup, on peut choisir entre *avoir touché* et *avoir passé*, mais on ne peut choisir *avoir touché* si on a déjà touché cette même boule avant de franchir l'arceau.

Pour qu'un arceau soit passé et confère le droit à un coup, il faut que le manche du maillet appliqué horizontalement contre l'arceau du côté de l'entrée ne touche pas la boule, quelle que soit l'inclinaison de l'arceau, et sans la modifier au moment où on procède à la vérification du passage de la boule (fig. 19).

Quand une boule a été croquée, si elle a franchi la limite du jeu, elle sera jouée, quand son tour reviendra, de la façon suivante : on la replacera à l'intérieur de la limite, à 15 cm. de celle-ci, en plaçant la masse d'un maillet perpendiculairement à la limite au point de sortie de la boule (fig. 20).

b. *Suite du jeu*. — Quand le 1er tour est terminé, le 1er joueur recommence, en partant de l'endroit où se trouve sa boule généralement déplacée au cours du 1er tour. Il jouit alors des mêmes avantages que les autres joueurs ; il peut toucher, croquer, roquer, se rapprocher de l'arceau qu'il a à franchir et le passer.

Se placer, pour éviter d'être touché, dans le cône de protection d'un arceau (fig. 21). Le 1er joueur arrêté, le 2e commence son second tour, puis le 3e etc., dans les mêmes conditions.

c. *Gain de la partie*. — *Individuelle* : Le premier qui termine le parcours et touche le piquet a gagné et se retire ; les autres continuent en se retirant au fur et à mesure qu'ils terminent eux-mêmes.

Par camps : Dans cette partie interviennent les *corsaires* (boules qui ont terminé le parcours et n'ont plus que le piquet à jouer).

Le corsaire continue à jouer à son tour ordinaire de jeu : il a le droit de toucher toutes les boules du jeu, adversaires ou partenaires, qu'il est obligé de croquer indistinctement. Il peut être touché par ses partenaires, même non corsaires, et cette touche donne à ceux-ci les mêmes droits qu'une touche ordinaire. Enfin il est inviolable pour les boules adversaires non corsaires, c.-à-d. qu'il ne peut être touché par celles-ci, même par mégarde. Toute boule qui touche en effet un corsaire du camp adverse est immédiatement arrêtée jusqu'au tour suivant. Mais il peut être touché par les corsaires du camp adversaire. Tout corsaire qui touche le piquet final est immédiatement enlevé du jeu.

III. CONSEILS GÉNÉRAUX. — TACTIQUE DU JEU. — *a*. Dans le jeu individuel, ne pas oublier que souvent, suivant la position occupée vis-à-vis de l'arceau à franchir, il est préférable de gagner du terrain dans cette direction en croquant l'adversaire, plutôt que de croquer celui-ci au loin, surtout si la présence d'une autre boule adverse derrière l'arceau visé laisse l'espoir de l'utiliser à la sortie de l'arceau et de pouvoir, grâce à elle, gagner suffisamment d'avance pour ne pouvoir plus être inquiété par la première boule ; dans ce cas, croquer la seconde, pour ne pas laisser à la première la possibilité de l'utiliser ensuite pour vous rattraper.

b. Dans le jeu par camps, le but à atteindre est d'avoir toutes ses boules corsaires le plus tôt possible, en évitant que l'adversaire en ait lui-même. Pour cela, il faut que le plus fort joueur du camp cherche à terminer le parcours le plus vite possible, et soit par conséquent corsaire. Une fois corsaire, il usera de ses avantages et de son inviolabilité vis-à-vis des boules adverses :

1° Pour favoriser ses partenaires : soit en se plaçant de telle sorte que ceux-ci pourront le toucher facilement et profiter des 2 coups que cette touche leur donnera ; soit en les touchant lui-même et en les croquant de façon à leur faire passer un arceau, ou du moins à les mettre en bonne position pour le faire.

2° Pour gêner les adversaires : soit en les croquant au loin et en débarrassant ainsi ses partenaires d'une proximité dangereuse, soit en les gênant simplement, c.-à-d. en se plaçant entre une boule adverse et une boule partenaire, ce qui empêche la première de toucher la seconde, puisqu'il lui faudrait d'abord toucher le corsaire, ce qui lui est interdit et l'arrêterait aussitôt.

S'il y a des corsaires adverses, s'efforcer de les éliminer en les croquant sur le piquet, ce qui, on le sait, les met hors jeu.

Enfin, lorsque tous les joueurs d'un même camp sont corsaires, ils doivent arriver à se placer tous à proximité du piquet final, la sortie du dernier arceau étant gardée par l'un d'eux qui en rend en quelque sorte le passage difficile, sinon dangereux, pour les adversaires, puisque ceux-ci ne peuvent le toucher. Le tour de jouer de celui-ci étant venu, il touche successivement ses camarades corsaires et les croque sur le piquet, puis il touche lui-même le piquet et la partie est gagnée.

Croquet d'appartement (*JEUX*). — Mêmes règles que pour le croquet de pelouse, mais dimensions beaucoup plus petites. Deux variétés de croquet d'appartement : le croquet de salon ou de parquet ; le croquet de tapis ou de table.

CROQUET DE PARQUET. — Dans une pièce assez vaste, on délimite le terrain par des baguettes de bois ou des bandes d'étoffe, de façon à empêcher les boules de s'égarer ; on dispose les piquets et les arceaux munis de petites bases de bois ou de métal qui assurent leur stabilité.

CROQUET DE TABLE OU DE TAPIS. — Se joue sur une table de billard ou sur une table à jeu rectangulaire recouverte d'un tapis bien tendu et entourée d'un rebord pour empêcher la chute des boules. Arceaux, boules, maillets sont tout à fait réduits et de très petite dimension. Quand on « croque » (*V*. ce mot à l'article CROQUET) un adversaire, on se sert de ses doigts pour maintenir les boules.

Pour les règles et la marche générale du jeu, *V*. CROQUET.

Le joueur qui touche une autre boule peut, à son choix, la croquer, la roquer (*V*. ces mots à l'article CROQUET) ou prendre 2 coups.

Le joueur ayant touché plusieurs boules à la fois les croque

ou les roque dans l'ordre qu'il lui plait, ou peut, à son choix, prendre 2 coups sur chacune d'elles. Lorsque 2 boules sont seulement tangentes, on est tenu de jouer sa boule sans toucher la voisine, sous peine de perdre son tour.

La boule qu'un coup trop brusque envoie loin des limites établies est remise en jeu à une longueur d'un maillet du point où elle a traversé cette limite.

CROQUIS. — Dessin tracé vivement et d'une manière sommaire. Un croquis doit être à la fois précis et sobre. C'est une note, un renseignement. Il conserve le souvenir d'une chose vue ou imaginée. Il doit être conduit d'ensemble, c.-à-d. que le crayon doit agir de manière à tenir le croquis dans un continuel aspect complet. Un croquis doit pouvoir être arrêté en route et rester suffisant. Il faut s'y exercer. Les circonstances ne permettent pas toujours de passer beaucoup de temps, en voyage par exemple, à dessiner un point de vue, un monument ou une attitude. Il faut que le tout premier tracé donne déjà le caractère de l'ensemble. Les accessoires les plus pratiques sont l'album de poche et le crayon mine de plomb demi-dur.

CROSNES (*CUIS.*). — Légume fin et délicat, ayant quelques rapport de goût avec le *salsifis jeune*, mais la chair est plus fine. Lorsqu'on le cultive chez soi, il ne faut le retirer de terre que le jour où on veut l'employer. Si on l'achète, le choisir le plus blanc possible. Faire tremper les crosnes dans de l'eau froide pour les débarrasser de la terre qui les enveloppe, les essuyer, et les employer tels quels, sans les racler.

CROSNES SAUTÉS. — Mettre du beurre frais dans une casserole de terre, ou une poêle blanche ; quand il est fondu, y jeter les crosnes, recouvrir la casserole 3 ou 4 min. ; faire ensuite sauter les légumes jusqu'à ce qu'ils soient cuits, c.-à-d. 12 ou 15 min. ; saler au milieu de la cuisson et laisser légèrement dorer les crosnes ; éviter de les calciner. Saupoudrer, à volonté, de persil haché.

CROSNES A LA CRÈME. — Procéder comme ci-dessus ; quand les crosnes sont cuits sans être écrasés, les retirer de la casserole avec une écumoire, et les mettre dans une légère sauce à la crème. Faire mijoter au bain-marie.

CROSNES AU JUS. — Procéder encore de même et, au lieu de sauce à la crème, les mettre dans une légère sauce rousse au jus.

CROUP. — *V.* DIPHTÉRIE.

CROUSTADES. — On les fait de toutes grandeurs et de formes diverses en employant du pain parfaitement cuit, qu'on taille, qu'on fait frire de belle couleur, et qu'on garnit le plus souvent, soit avec une farce, soit avec de la volaille (*V.* POULET). Au lieu de pain, on emploie aussi du riz qu'on fait bien cuire avec un peu de beurre, et qui, après avoir été réduit en pâte au moyen d'un rouleau ou d'un pilon, est taillé pour être disposé en croustade.

CRUSTACÉS, COQUILLAGES, MOLLUSQUES, ETC. (*CUIS.-HYG*). — *V.* a chaque nom particulier. — L'*écrevisse* est assez difficile à digérer, d'autant plus qu'elle demande un assaisonnement très relevé. Le *homard*, la *langouste*, le *crabe* tourteau ou poupart, les *écrevisses de mer* et généralement tous les crustacés, à l'exception de la *crevette* ou saliloque, ne conviennent qu'aux bons estomacs ; il y a des personnes qui ne peuvent manger de ces animaux sans éprouver une sorte d'éruption à la peau et quelquefois un érysipèle.

L'*huître* fraîche est un mets excellent et très sain ; marinée et assaisonnée avec du gros poivre, elle est encore fort agréable au goût, mais d'une digestion plus difficile ; cuite et surtout frite, elle devient tout à fait indigeste. La *moule* de mer est beaucoup moins saine que l'huître ; chez certaines personnes elle produit les accidents les plus graves.

Crustacés (*HYG.*). — Animaux recouverts d'une carapace incrustée de sels calcaires : crabes, crevettes, écrevisses, homard, langouste, etc. Ils sont riches surtout en eau et en albumine d'où leur interdiction dans le régime des albuminuriques et leur choix dans celui des diabétiques. Les crustacés sont défendus encore aux estomacs délicats et aux personnes atteintes d'urticaire et d'affections de la peau, à cause de leur richesse en phosphore.

On doit prohiber tout crustacé de fraîcheur suspecte (odeur de pourriture). Les conserves de crustacés sont utilisables aux conditions suivantes : que la conserve ait été faite de crustacés frais ; que la conserve ait été stérilisée par la chaleur lors de la fabrication ; que la boîte soit étanche sans aucune fissure, couvercle non bombé, soudures à l'étain fin sans plomb ; que la viande soit rose et de bon goût, la gelée bien prise et transparente, sans odeur fade ou d'ammoniaque ou de pourriture ; qu'on consommera la conserve dans les 24 h. de l'ouverture de la boite.

CRYPTOGRAPHIE. — C'est l'art de composer un document au moyen d'une écriture secrète qui ne pourra être déchiffrée que par la personne à laquelle ce document est destiné. L'ingéniosité et la patience des déchiffreurs de cryptogrammes est telle qu'il a fallu chercher des méthodes extrêmement diverses et compliquées pour rendre les documents diplomatiques et militaires indéchiffrables. Ces méthodes présentent des difficultés de composition et de lecture pour lesquelles il faut une longue expérience ; elles sont peu employables dans la vie ordinaire, mais certaines méthodes plus simples peuvent rendre des services, soit dans l'échange d'une correspondance, soit dans la recherche de la clef d'un document qu'on a intérêt à connaître.

Nous donnons ci-dessous un exemple d'une méthode dont l'application est assez simple et dont pourtant il est assez difficile, même pour ceux qui s'amusent à déchiffrer les énigmes et les cryptogrammes, de trouver le fil conducteur. Supposons en effet deux correspondants munis chacun d'une grille dont l'une est la copie fidèle de l'autre. Le scripteur aura eu soin, au cours d'une lettre ordinaire, de placer, dans les espaces réservés par la grille, des mots qui, séparés de l'ensemble de la lettre, constituent à eux seuls une phrase complète, d'un sens clair et que seul le destinataire pourra retrouver grâce à la grille qu'il possède et qui est, avons-nous dit, semblable à celle de l'expéditeur. Comme on le voit dans l'exemple donné en figure, l'expéditeur de la lettre a pu fournir au destinataire dans un document dont celui-ci ne pouvait sans doute se réserver la lecture exclusive, une indication qui lui était utile, et qui devait rester secrète pour tout autre lecteur. Nous avons choisi l'exemple de cette méthode entre mille, parce qu'elle est d'abord à la portée de tous et qu'ensuite la lecture offre aux déchiffreurs professionnels une certaine difficulté et cela d'autant plus que la phrase générale contenant l'avis secret à donner est plus normalement construite et que l'écriture est plus nette et plus homogène.

CRYPTOGRAPHIE

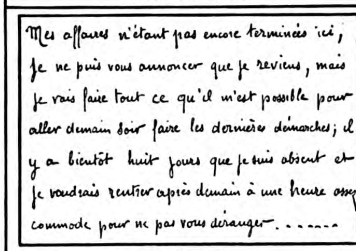


FIG. 1. *Texte.*

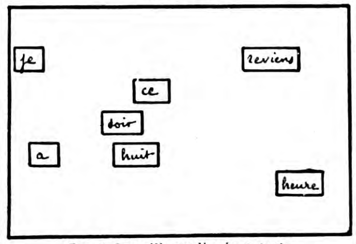


FIG. 2. *La grille appliquée au texte.*

CUBAGE (OU JAUGEAGE) (*MATH. PRAT.*). — Cuber un corps, c'est déterminer son volume. On trouve le volume des corps à formes géométriques simples par les formules de la géométrie ; telles sont les pierres de taille, les bois, etc. D'autres corps ont des formes particulières :

TAS DE SABLE OU DE CAILLOUX. — Il est limité en haut et en bas par 2 rectangles distants l'un de l'autre d'une certaine *hauteur* et sur les faces par des trapèzes ; pour avoir son volume, calculer la surface de chaque base et la surface d'un rectangle dont les côtés seraient la somme des longs côtés des 2 bases et la somme des côtés courts, multiplier ensuite la somme de ces 3 surfaces par le sixième de la hauteur.

TONNEAUX. — On considère le tonneau comme équivalent à un cylindre qui aurait pour hauteur la longueur du tonneau et dont le diamètre de base s'obtient en retranchant du diamètre mesuré par la *bonde* les 3/8 de la différence entre ce diamètre et celui du fond ; cette quantité est donnée directement par un bâton divisé qu'on plonge dans la bonde et qu'on nomme *jauge de tonnelier*.

TERRES. — Pour cuber la terre enlevée d'un fossé, tendre une ficelle d'équerre en travers du fossé, mesurer la profondeur, soit 0 m. 90. Prendre la longueur du fossé à moitié de la profondeur, soit 1 m. 85. Prendre la largeur également à moitié de la profondeur, soit 0 m. 72. Multiplier la profondeur par la longueur et le résultat de cette opération par la largeur, on aura le cube exact du fossé taillé en talus des 4 côtés. $0 \text{ m.} 90 \times 1 \text{ m.} 85 = 1 \text{ m}^3 665$. $1 \text{ m}^3 665 \times 0 \text{ m.} 72 = 1 \text{ m}^3 198$. Si le travail est payé au mètre cube, multiplier ce résultat par le prix convenu par mètre cube enlevé.

CUEILLETTE DES FRUITS. — Ne cueillir les fruits que par un temps beau et sec, entre 11 h. du matin et 3 h. de l'après-midi, pour éviter toute trace d'humidité.

En général les fruits doivent être cueillis qand leur épiderme devient fin et transparent, ce qui arrive quand ils ont atteint leur grosseur depuis déjà qq. temps. Cueillis plus tard, ils deviennent vite blets ou cotonneux. Il faut cueillir les fruits à mesure qu'ils donnent les signes de la maturité et non pas dépouiller d'un coup un arbre de tous ses fruits. Les fruits d'espalier mûrissent plus tôt que ceux de plein vent et il vaut mieux cueillir ceux du bas de l'arbre les premiers, à l'espalier comme au plein vent. Il faut une semaine env. pour récolter à point tous les fruits d'un même arbre. Les fruits doivent être détachés avec les plus grandes précautions surtout s'ils doivent demeurer longtemps au fruitier. Les poser doucement dans une corbeille plate, sans les empiler et sans les meurtrir. Les retirer ensuite un à un et les poser debout sans qu'ils se touchent, sur une table garnie de mousse ou de légers copeaux. Les laisser sécher qq. jours et les renfermer dans le fruitier quand ils sont bien ressuyés.

CUILLER (*MÉD.*). — En thérapeutique, on prescrit de prendre les médicaments par cuillers, attribuant à chacune d'elles les contenances suivantes : cuiller à café, 5 gr. d'eau et 6 gr. 6 de sirop ; cuiller à entremets, 10 gr. d'eau et 13 gr. 2 de sirop ; cuiller à soupe, 15 gr. d'eau et 20 gr. de sirop.

CUIR. — ENTRETIEN. — POUR RAFRAICHIR LE CUIR DES SACS DE VOYAGE, SACS A MAIN, PORTE-MONNAIE, ETC. — Lorsqu'une écorchure s'est produite au maroquin, enduire de colle la fleur de peau détachée et la ramener en place ; si le morceau manque, se procurer chez un relieur ou chez un gainier un morceau de peau à peu près de même teinte qu'on amincit peu à peu avec un canif bien effilé pour n'en avoir que la fleur dans laq. on taille la forme de la pièce enlevée. De légers coups de marteau sur les jonctions en interposant un corps dur sous la partie endommagée unifient le tout. Le travail une fois sec, faire disparaître les traces de colle autour de la pièce en frottant doucement avec un peu d'ouate humidifiée.

Renouveler la coloration de l'objet à l'aide des produits employés pour donner la patine aux cuirs repoussés ; *potasse d'Amérique* (135 gr. dans un l. d'eau) pour les teintes cuir plus ou moins foncées ; *sulfate de fer* pour les tons gris jusqu'au bleu noirâtre ; *bichromate de potasse* pour le bleu gris fin ; *permanganate* pour le brun gris fin. Tous ces acides s'achètent en cristaux chez les marchands de couleurs ; on les fait fondre à l'eau tiède ou froide. Pour les couleurs plus franches, employer les couleurs d'aniline à base d'alcool, ou les vernis colorés à l'alcool, transparents, que l'on vend pour la pyrogravure et l'étain.

RÉPARATION. — CUIRS NOIRS, BUVARDS SERVIETTES, PORTEFEUILLES, ETC. — Acheter chez un sabotier ou un cordonnier un enduit très bon marché appelé noir de sabotier. Avec un pinceau, badigeonner l'objet ; laisser sécher ; frotter vigoureusement avec une brosse et un tampon de flanelle ; on obtient ainsi une teinte noire, luisante, un peu bleutée, solide. Dans les magasins de nouveautés, on trouve du satin polish pour entretenir les chaussures, qui s'applique aussi sur le cuir noir. Le bouchon est muni d'une éponge ; passer le liquide sur le cuir ; laisser sécher ; recommencer au besoin ; ce procédé est très bon, mais il donne au cuir un peu trop de brillant.

CUIR CISELÉ.

Outillage.

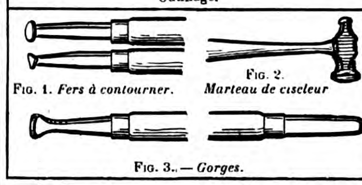


FIG. 1. *Fers à contourner.* FIG. 2. *Marteau de ciseleur*

FIG. 3. — *Gorges.*

Cuir ciselé. — I. DÉFINITION. — Ciseler le cuir, c'est accentuer d'un sillon large et profond tracé dans l'épaisseur de la peau la silhouette d'un motif décoratif exécuté d'abord en repoussé (avant la patine), ou les principaux traits d'un dessin gravé et incisé. Le travail se recommande pour les cuirs d'ameublement.

II. OUTILLAGE. — Le même que pour le cuir gravé ; y ajouter : 1° *marteau* de ciseleur ; 2° *ciseleurs* ou *fers à contourner* ; 3° *gorges* et *demi-gorges*.

III. CHOIX DES PEAUX. — Cuirs épais : veau, vache, vachette.

IV. EXÉCUTION. — Elle consiste à :

1° *Coller le cuir.* — Etendre de la colle (colle de pâte, colle forte ou gomme arabique épaisse) sur une plaque de verre ou un marbre, y appliquer l'envers du cuir, le faire bien adhérer de partout. Laisser sécher 2 h. env.

2° *Tracer le motif* (*V.* CUIR GRAVÉ), s'il n'est pas exécuté déjà en repoussé.

3° *Inciser les traits.* — *V.* CUIR REPOUSSÉ : DES INCISIONS.

4° *Les ouvrir* avec l'un ou l'autre des *outils ciseleurs* (*V.* CUIR REPOUSSÉ) ou des *fers à contourner* suivant la largeur du sillon à exécuter ; pousser l'outil à coups de marteau dans les incisions préparées ; insister sur la force des coups chaque fois qu'on passe d'un trait incisé à un autre. Le sillon ainsi tracé doit être uniforme, égal partout de profondeur. Arrondir les arêtes trop vives, modeler les creux, les nervures, les reliefs (s'il y en a), réviser en un mot tous les plans du motif pour leur donner le degré de vigueur voulu, à l'aide des *gorges* et *demi-gorges* et *doubles gorges*, manœuvrées comme les premiers outils de concert avec le marteau.

5° *Décoller le cuir* ; en détacher progressivement les coins (2 à 2 à la fois), les soulever sans plier la peau ; elle cède peu à peu et se décolle.

6° *Patiner* le travail pour terminer. — *V.* CUIR REPOUSSÉ.

Cuir gravé. — Décoré au trait, sans reliefs. Se recommande pour tous objets nécessitant une surface d'égal niveau.

I. OBJETS A EXÉCUTER. — Fonds de plateaux, sous-main, reliures de bibliothèques, dessus de petites tables, etc.

II. MODÈLES A CHOISIR. — Motifs au trait, à contours nets n'offrant que peu ou point de modelé intérieur. Les compositions les plus simples par conséquent.

CUIR GRAVÉ

Outillage.

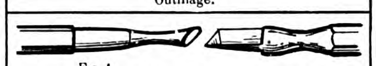


FIG. 1 *Cerneur ou Pied-de-biche.* FIG. 2. — *Canif à inciser.*

III. OUTILLAGE. — 1° *Pointe à tracer* (*V.* CUIR REPOUSSÉ) ; 2° *cerneur* ; 3° *matoirs* et *perloirs* (*V.* CUIR REPOUSSÉ) ; ajouter dans certains cas un *canif à inciser*.

IV. PEAUX A CHOISIR. — Toutes celles bonnes à repousser (*V.* CUIR REPOUSSÉ), et de plus la *chèvre*, le *maroquin*, le *porc*, les *cuirs blancs*. Ne pas employer la *basane* si l'on doit inciser les traits (*V.* plus loin).

V. EXÉCUTION. — Commencer par couper le morceau de peau à la dimension de la surface à recouvrir (plus 2 cm. sur tous les contours pour en faciliter la monture), à l'aide d'une *pointe* ou d'un canif bien affilé, guidés par une *règle d'acier* (*V.* GAINERIE). Le travail se décompose ensuite ainsi :

1° *Tracé du dessin.* — Mouiller le cuir vite et largement, avec une éponge ; calquer le dessin ; repasser fortement tous les traits un à un avec le *cerneur*. Lorsqu'on désire obtenir une gravure plus accentuée, inciser les contours des motifs avec le *canif à inciser* (*V.* CUIR REPOUSSÉ : DES INCISIONS), ou les brûler à l'aide du pyrocrayon (*V.* PYROGRAVURE).

2° *Impression des fonds.* — A l'aide des *matoirs* (*V.* CUIR REPOUSSÉ), ce qui les abaisse suffisamment pour donner aux motifs un léger relief apparent. Si l'ensemble de la décoration comporte des motifs détachés sur fonds particuliers délimités par une cernure accentuée, on peut, comme dans le cuir repoussé, user pour les fonds secondaires de matoirs tout différents de celui employé pour le fond principal.

3° *Patines.* — On peut les employer pour les fonds seulement, ou bien en teinter aussi le décor. Laisser auparavant le cuir sécher plusieurs jours. Pour le choix et l'application des patines, *V.* CUIR REPOUSSÉ.

Les fonds, dans le cuir gravé, peuvent être exécutés à la *bruine*. *V.* BRUINE (PEINTURE A LA). Il est bon en pareil cas de ne pas les imprimer d'abord au matoir, et de se contenter de les abaisser avec une *spatule* (*V.* MÉTAUX REPOUSSÉS). On peut encore rehausser le décor par de l'or, de l'argent (ou de l'aluminium), du bronze, mis au pinceau dans le creux des sillons de la gravure.

Cuir repoussé. — I. OBJETS A EXÉCUTER. — *Bottes à mouchoirs, à gants, à jeu de bridge ou autres, à bijoux, à cigares,*

à cartes, à timbres, à cols et manchettes, buvards, liseuses, porte-cartes, porte-cigares ou cigarettes, porte-monnaie, cadres à glace ou à photographies, portefeuilles, bloc-notes, reliures de livres, coussins, pochette à correspondance, etc.

Travailler le cuir en repoussé, c'est le modeler en relief de manière à reproduire certaines formes, fleurs, figures ou ornements. On rehausse l'effet du travail par l'application de patines.

DIMENSIONS EN CM. À DONNER AUX OBJETS LES PLUS COURANTS : *Liseuse* : 33 × 23. ‖ *Porte-cartes* : 24 × 18 ; 21 × 16 ; 20 × 15. ‖ *Grand buvard* : 60 × 45. ‖ *Buvard ordinaire* : 56 × 44 ; 53 × 38 ; 50 × 35 ; 45 × 31 ; 39 × 27.

II. CHOIX DES PEAUX. — Toutes les peaux ne se prêtent pas au travail du repoussage ; le cuir blanc, par exemple, manque trop d'élasticité. Employer : la *basane* ou peau de mouton ; le *veau* ; c'est la peau la plus belle et la plus agréable à travailler ; on peut la modeler facilement et lui imprimer de très hauts reliefs ; la *vachette* et la *vache*, plus dures que le veau, mais très solides. De bonnes peaux doivent être : 1° *fines de grain* du côté fleur (endroit de la peau) ; 2° *lisses* du côté chair (envers) ; 3° *souples* ; 4° *sentir bon le tan.*

L'odeur franche de tan indique que les peaux n'ont pas été préparées à l'aide de produits chimiques, qui les rendent cassantes, difficiles à modeler, et qui dénaturent parfois les colorations qu'on veut leur donner.

Pour reconnaître qu'une peau est propre à bien recevoir et garder l'impression des outils, la mouiller au coin du bout du doigt avec un peu de salive du côté fleur, puis y tracer un trait avec l'ongle. Si le trait demeure net sur la peau (qui sèche aussitôt), elle est bonne ; s'il est mou et indécis, elle est mauvaise.

Choisir la peau d'épaisseur proportionnée au travail qu'on veut exécuter : forte pour chaises ou fauteuils ; moyenne pour coussins ou buvards ; mince pour petits coffrets, porte-cartes, etc.

Dans toute peau, c'est le *dos* qui est la partie la plus avantageuse ; le cou est fibreux et présente des parties cornées ; les pattes sont dures, les flancs sont d'une contexture irrégulière et défectueuse. On a donc avantage à acheter des peaux entières, afin d'en réserver les plus belles parties pour les travaux de valeur. Ne jamais employer pour un même travail que les morceaux d'une même peau, ceux qui proviennent de peaux différentes ne prenant jamais les teintures de façon égale.

III. OUTILLAGE. — Les outils indispensables sont : les *ébauchoirs* ou spatules ; en avoir 2 au moins de taille différente ; ‖ le *pied-de-biche* ; ‖ le *nervoir* ; ‖ les *boules en acier* ; une ou mieux 2 de grosseur différente ; ‖ l'*étau* ; pour fixer les précédentes ; ‖ le *marteau spécial*, à remplacer par tout marteau léger ; ‖ les *matoirs* ou poinçons, dont l'extrémité gravée sert à décorer les fonds d'impressions variées. ‖ Ajouter à cette liste un *canif à inciser*, si l'on veut obtenir des reliefs plus accentués ou plus nettement détachés des fonds.

IV. EXÉCUTION DU TRAVAIL. — Pour repousser le cuir, il faut :

1° TRACER LE DESSIN. — Relever sur papier calque le dessin à reproduire sur le cuir, étendre la peau, côté fleur en dessus, sur une planche de bois dur, une feuille de carton laminé, une glace épaisse ou toute autre surface résistante. Humidifier le côté fleur avec une éponge imbibée d'eau — vite et largement, évitant les gouttes d'eau difficiles à faire disparaître ensuite — appliquer dessus le calque, et l'y fixer par 2 punaises enfoncées dans le bord supérieur de la peau. Suivre tous les traits en appuyant assez fortement, avec une *pointe à tracer* en acier ou simplement un crayon dur. Enlever le calque, et reprendre le trait avec l'ébauchoir pour l'imprimer plus fortement.

2° REPOUSSER À LA BOULE. — Repasser légèrement l'éponge sur toute la surface du cuir, ajuster une boule dans l'*étau fixé à la table* ; tenir la peau à deux mains pour passer et repasser sur la boule l'espace compris à l'*intérieur des contours* ; appuyer plus ou moins fortement suivant *le relief* qu'on veut imprimer aux diverses parties du modelé.

3° ABAISSER LES FONDS. — Passer encore une fois l'éponge sur la peau, mais du côté chair maintenant et seulement s'il en est besoin. L'expérience montre le degré d'humidité qu'il faut donner à la peau pour la travailler aisément : trop sèche, les outils s'y impriment mal ; trop mouillée, elle ne garde pas leur impression.

Etendre une feuille de papier gras rouge ou bleu sur la glace ou la planche de bois dur, appliquer la peau par-dessus et travailler les fonds au *matoir*. Cet outil sert non seulement à décorer les peaux d'un semis d'impressions régulières, mais encore à les abaisser et à détacher davantage les reliefs. Donner l'empreinte du matoir d'un seul coup léger du marteau ; après chaque coup de marteau glisser un peu plus avant le matoir en le guidant du petit doigt de la main gauche. Les empreintes peuvent, suivant l'effet cherché, chevaucher les unes sur les autres et donner un semis régulier mais confus, ou se détacher régulièrement les unes des autres. Le même matoir est employé sur toute la surface d'un même fond ; mais si la décoration comporte divers motifs sur fonds particuliers séparés du reste par une cernure accentuée, se servir pour les fonds détachés d'un matoir différent de celui qu'on emploie pour le fond général.

4° BOURRAGE DES RELIEFS. — Le martelage terminé, les motifs repoussés se trouvent silhouettés à l'envers en clair et en creux, bien distincts des parties passées au matoir qui, grâce au papier gras, sont teintées de rouge ou de bleu. Pour accentuer davantage les reliefs du dessin, promener l'ébauchoir avec plus ou moins de force dans les creux (après avoir remouillé le cuir du côté fleur), puis garnir ceux-ci de boulettes de *cire spéciale*, qu'on recouvre ensuite d'un papier calque pour les empêcher de coller à la table durant la suite du travail.

5° MODELAGE DÉFINITIF. — Retourner le cuir à l'endroit, parfaire le modelé du dessin avec les ébauchoirs, en travaillant d'abord les plus forts reliefs. Si certains ne sont pas assez accusés, leur ajouter de la cire ; en retrancher au contraire à ceux qui le sont trop, car jamais, dans un sujet décoratif, tous les motifs ne sont d'égale importance. On remplace souvent cette cire, une fois le modelage terminé, par un mélange épais de colle de pâte et d'étoupe hachée menu, qu'on fait adhérer dans les creux à l'aide de l'ébauchoir.

Les reliefs doivent être traités, les uns très vigoureusement, les autres plus légèrement ; certains mêmes doivent être réduits à de simples traits.

V. DES INCISIONS. — Pour préciser davantage les contours de leurs motifs décoratifs, et obtenir des reliefs plus accentués, on peut, avant de modeler leur cuir, marquer tous les contours du dessin d'une incision assez profonde, qui n'affecte pourtant que la fleur de la peau. (Eviter cette opération sur la basane qui ne la supporterait pas.) Cette incision disparaît dans le modelage. On incise le cuir *avant de l'humidifier* de nouveau pour le repoussage à la boule. Tenir le canif à inciser fixe, verticalement, pointe en avant, et travailler de bas en haut du dessin ; de la main gauche faire tourner et avancer la peau sous l'outil qui, lui, *ne doit pas changer de place.* Lorsque deux lignes se croisent, arrêter l'incision avant le croisement. Ce travail terminé, glisser la pointe à tracer dans l'incision de manière à l'élargir, comprimer enfin fortement avec l'ébauchoir la lèvre de l'incision du côté qui formera le fond, de manière à l'écraser et à dégager de façon très nette le relief futur des motifs.

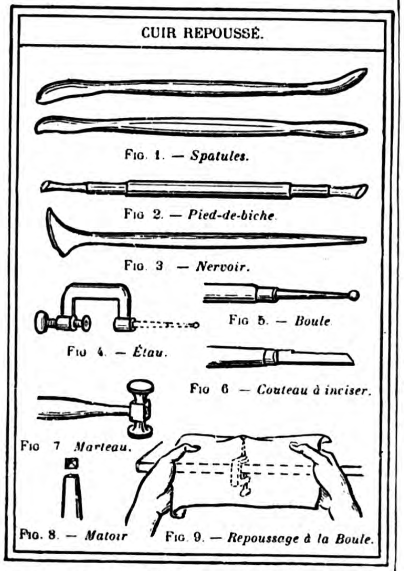


FIG. 1. — *Spatules.* FIG. 2. — *Pied-de-biche.* FIG. 3. — *Nervoir.* FIG. 4. — *Étau.* FIG. 5. — *Boule.* FIG. 6. — *Couteau à inciser.* FIG. 7. *Marteau.* FIG. 8. — *Matoir.* FIG. 9. — *Repoussage à la Boule.*

Au lieu du couteau à inciser, on peut se servir de la pointe incandescente d'un pyrocrayon.

Pour les incisions faites à la manière allemande, V. CUIR INCISÉ.

VI. PATINES À DONNER AU CUIR. — On entend par *patines* les colorations qui rehaussent, soulignent et enveloppent le travail en repoussé du cuir.

Les diverses patines employées sont :

1° TEINTURES ACIDES. — La *potasse d'Amérique* (125 gr. dissous à froid dans 1 litre d'eau) et le *sulfate de fer* (faire bouillir pour dissoudre, dans les proportions précédentes) servent de base à presque toutes les patines acides : la première, pour les teintes cuir plus ou moins foncées ; le second, pour tous les tons de gris jusqu'au bleu noirâtre. Le *bichromate de potasse* (dissolution à froid) donne un bleu gris fin ou un ton verdâtre suivant les cuirs employés, et le *permanganate de potasse* (à froid), un brun gris fin. Pour produire les tons verts, étendre une couche légère d'*acide picrique* (jaune : dissoudre 2 ou 3 gr. dans 1 litre d'eau bouillante), sur une couche préalable de sulfate de fer (gris bleu). Tous ces acides s'achètent en cristaux. Le *sel d'oseille* et l'*acide chlorhydrique*, employés comme décolorants, servent à faire des enlevés en clair sur une teinte appliquée.

2° TEINTURES D'ANILINE. — Se vendent préparées en toutes couleurs. Bel aspect, mais trop fugaces.

Teintures chimiques. — Se réduisent à : *bleu de méthyle, rouge vif, rouge Congo, brun Bismarck* et *jaune franc.* On les trouve à l'état de poudres solubles qu'on délaie soi-même à saturation dans de l'eau simple ; mêler ensuite qq. gouttes de la teinture obtenue à une quantité d'eau plus ou moins grande, suivant les besoins.

Quels que soient les produits employés, ne jamais les appliquer que par couches successives très diluées (surtout les *acides*, qui à l'état pur brûleraient le cuir), étendues à l'aide de tampons d'ouate hydrophile : un tampon imprégné de couleur dans la main droite, un autre sec dans la main gauche, dont on frotte vivement et alternativement toute la surface du cuir. Ne jamais mélanger non plus les couleurs entre elles (ce qui donnerait des tons froids et plats), mais les déposer par couches successives, qu'on peut au besoin renforcer au pinceau sur les parties les plus en relief.

Tantôt les motifs tranchent en plus foncé sur l'ensemble du travail ; tantôt ils se détachent en plus clair, si l'on emploie les acides pour teinter les fonds, à l'aide d'un *décolorant* (acides sulfurique, nitrique, oxalique, muriatique, alcali, qq. gouttes dans de l'eau) appliqué au pinceau, qui ramène le cuir à sa couleur naturelle, et permet de le traiter plus aisément 24 h. après en polychromie par les couleurs à l'huile. L'ammoniaque agit souvent là où les autres décolorants n'ont donné que des résultats équivoques, soit pour faire des enlevés, soit pour faire disparaître complètement une patine non réussie ; mais il roussit légèrement les teintes étendues ensuite. Tout en conservant aux cuirs leur teinte naturelle, on leur donne une patine ancienne en passant dessus une légère couche de brou de noix (brun jaune) ou de teinture d'orcanette (brun rouge), étendus comme les autres couleurs à l'aide de tampons d'ouate.

COULEURS À L'HUILE. — Celles qui servent à la peinture. Les employer pour renforcer le ton général d'une décoration.

VII. BRILLANT FINAL. — On l'obtient sur les acides et les couleurs d'aniline, à l'aide d'un encaustiquage léger de toute la surface, suivi d'un frottage rapide avec chiffon doux de laine ou de soie. Avec les teintures chimiques, au contraire, sans attendre que la dernière couche de couleur soit tout à fait sèche, étendre sur tout le cuir travaillé à l'aide d'une queue de morue un peu dure un mélange de couleur à l'huile en harmonie avec la tonalité générale. Lorsque la pâte est déposée partout, en enlever légèrement avec de l'ouate les excès amassés dans les creux, puis, avec un autre tampon de coton bien sec, frotter longuement et délicatement tout l'ouvrage, ce qui lui donne un beau brillant bien préférable à celui fourni par les meilleures encaustiques.

CUIR CHEVELU (HYGIÈNE DU) (*MÉD. PRAT.*). — Chez l'homme, qui n'a souvent qu'un temps limité à dépenser à sa toilette, les cheveux seront de préférence tenus assez courts, ce qui facilite beaucoup l'entretien de la propreté.

Chez la femme, la coiffure ne devra pas contrarier la direction naturelle des cheveux ; ceux-ci ne seront pas soumis à des tractions exagérées : des tresses maintenues par de grosses épingles lisses, ou peignes en corne ou en écaille constituent à la fois une coiffure esthétique et rationnelle.

La coupe régulière ainsi que le brûlage du bout des cheveux ne semblent pas avoir sur la pousse l'efficacité qu'on leur a attribuée.

L'entretien comprend des soins quotidiens : emploi du démêloir et d'une brosse dure ; et de temps en temps un lavage soigné.

Chez les hommes, opération simple et qui sera répétée avec avantage tous les 8 jours ou même plus souvent : savonnage et rinçage à l'eau tiède en ayant soin de bien enlever tout le savon.

Chez les femmes, la lenteur et la difficulté du séchage des cheveux, si l'on ne possède pas d'appareil spécial, rendent moins simple cette pratique. Mais le savonnage et le lavage de la tête à la brosse entre les touffes des cheveux tressés en plusieurs nattes, nettoyant parfaitement le cuir chevelu et la base des cheveux, est la plupart du temps suffisant, et pour le reste la brosse achèvera d'enlever la poussière ; on simplifiera beaucoup le séchage qui peut être facilement réalisé en enveloppant les cheveux dans une serviette sur laquelle on passe un fer à repasser préalablement chauffé ; pour la base des cheveux et le cuir chevelu, appliquer une serviette chaude sur la tête. Ne jamais approcher les cheveux, pour les sécher, d'une flamme quelle qu'elle soit.

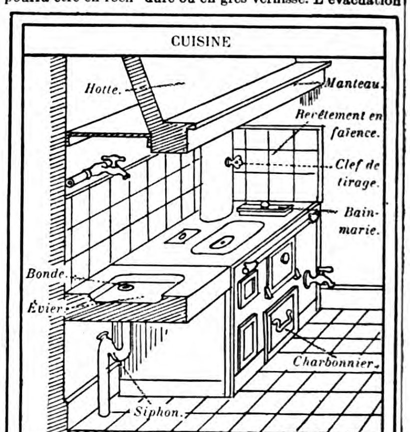
Eviter, pour les soins, frictions et lavages de la chevelure, les corps inflammables ; se contenter d'eau de Cologne d'ailleurs très suffisante pour cet usage.

Pour les chevelures trop sèches nécessitant l'emploi de corps gras, préférer aux cosmétiques vendus par les parfumeurs, des produits simples tels que l'huile d'amandes douces, l'huile acétique ou la vaseline blanche qu'on pourra aromatiser à son gré.

La BARBE et la MOUSTACHE seront l'objet des mêmes soins de propreté que le visage ; toutefois le savon, parfois irritant, sera avantageusement remplacé par une friction à l'eau de Cologne.

Les instruments divers : rasoir, tondeuse, ciseaux, peignes, brosse, seront personnels et toujours entretenus en parfait état de propreté.

CUISINE (*ARCHIT.*). — Le sol comme les murs d'une cuisine doivent être imperméables et lavables. C'est pourquoi plafonds et murs devront être au moins peints à l'huile, ou entièrement revêtus de carreaux de faïence. Le sol devra être en carreaux très durs de terre cuite ou mieux en carrelages céramiques posés sur ciment. Le dallage entièrement en ciment, que tachent les graisses, n'est pas à recommander. La *hotte* au-dessus du fourneau en plâtre et plâtras est de plus en plus abandonnée, on la remplace ou par une hotte formée d'un cadre de fers cornières supportant une vitrerie en verre cathédrale ou en verre à vitres ordinaires, ou simplement on établit dans le plafond, au-dessus du fourneau, une trappe de ventilation fermée par une grille. L'*évier* pourra être en roch dure ou en grès vernissé. L'évacuation des eaux s'opérera par une canalisation de plomb avec siphon obturateur et aboutissant soit à l'égout, soit, à l'aide de tuyaux de grès, à un puisard en pierres sèches. L'orientation de la cuisine devra être le nord ou l'est dans la région parisienne. Les garde-manger saillants sur les cours employés à Paris ne sont pas à recommander, car ils emmagasinent les poussières des étages supérieurs. Il est à espérer que l'usage — fréquent à l'étranger — d'armoires refroidies soit à l'aide de glace, soit par la détente de l'acide carbonique et ventilées devienne pratiquement possible, la température obtenue permettant la conservation des denrées sans amener leur congélation. La cuisine doit être tenue dans un état d'excessive propreté et c'est pourquoi les meubles élevés sur des pieds, sous lesquels on peut laver et balayer, les angles des murs et du sol, un système même d'arrosage pour nettoyage complet, sont à préconiser.



CUISINIÈRE. — Pour pouvoir exiger qu'une cuisinière accomplisse exactement les devoirs de son emploi, il est nécessaire

de ne pas lui donner d'autres occupations que celles qui concernent la cuisine. Aucun service ne doit l'appeler en dehors de sa cuisine, sauf le soin d'acheter les provisions au marché et chez les fournisseurs. Si on veut en tirer de bons services, il faut lui confier la garde des provisions, de la vaisselle et de l'argenterie, mais ne point la distraire par d'autres besognes des soins qui lui incombent. Il faut qu'elle soit exacte dans la préparation des repas, et cela ne peut être que si on la laisse disposer elle-même de son temps. Si elle est seule ou si elle commande seule dans sa cuisine, il lui sera plus facile de justifier les dépenses dont on lui demandera compte et de les modérer s'il le faut. On lui permettra les profits légitimes tels que gratifications des invités, étrennes des fournisseurs, à la condition qu'elle se serve des fournisseurs qui lui auront été désignés. Accompagner une cuisinière au marché est inutile si elle est honnête et, si elle est malhonnête, cela n'évite pas les abus qui, alors, se font d'une façon plus cachée. Une cuisinière honnête, propre et habile doit être bien payée et récompensée de ses bons services non seulement par des éloges, mais par des cadeaux faits à propos ou par une augmentation de gages.

CUIVRE (OBJETS EN). — *V.* DINANDERIE.

Cuivre (Sels de) (*HYG.*). — SULFATE DE CUIVRE OU VITRIOL BLEU. — Gros cristaux bleus solubles dans l'eau.

Utilisé à faible dose pour faire vomir (0 gr. 10 à 0 gr. 25).

En potion : sulfate de cuivre 0 gr. 25 ; sirop de fleurs d'oranger 30 gr. ; eau distillée 100 cc. 1 cuillerée à soupe toutes les 10 min. jusqu'à vomissement.

En poudre : sulfate de cuivre 1 gr. ; poudre d'amidon 4 gr. Mêler très exactement et diviser en 10 prises dont on administre une toutes les 5 min., délayée dans un demi-verre d'eau tiède jusqu'au vomissement.

Usage externe : pour chasser la fièvre du paludisme (0 gr. 01 en pilules), comme astringent et caustique : contre la conjonctivite chronique en collyre : sulfate cuivre 0 gr. 05 ; eau distillée 10 gr. ; laudanum de Sydenham 6 gouttes.

Contre l'impétigo en eau d'Alibour à couper au 1/3 : sulfate de cuivre 10 gr. ; sulfate de zinc 35 gr. ; camphre 5 gr. ; safran poudre 2 gr. ; eau 1 000 gr.

Contre les aphtes, verrues, etc., en crayons : pierre divine du Codex : sulfate cuivre 100 gr. ; azotate potasse 100 gr. ; alun 100 gr. ; camphre poudre 5 gr.

Pour la désinfection : crachats 7 gr. par litre ; selles 8 kil. par m^3 pendant 24 h.

SULFATE AMMONIACAL DE CUIVRE. — Préconisé contre les crises d'épilepsie, la danse de Saint-Guy, la névralgie faciale avec tics, en pilules ou potion de 0 gr. 15 à 0 gr. 20.

Pilules : Sulfate de cuivre ammoniacal 0 gr. 05 ; extrait de jusquiame 0 gr. 01 ; extrait de racines d'aconit 5 milligrammes pour 1 pilule (à prendre 2 à 4 par jour).

Potion : Eau distillée 100 gr. ; sirop de fleurs d'oranger 30 gr. ; sulfate de cuivre ammoniacal 0 gr. 15. 3 à 4 cuillerées à soupe avant chaque repas.

ACÉTATE NEUTRE DE CUIVRE OU VERT-DE-GRIS (verdet). — *Usage externe* : caustique contre les cors et végétations. *Usage interne* : contre la tuberculose pulmonaire en pilules : acétate de cuivre 0 gr. 01 ; phosphate de soude 0 gr. 05 ; glycérine et poudre de réglisse 0 gr. 5 pour 1 pilule (prendre 1 ou 2 par jour) ; ou en *poussières* : le malade étale un peu de verdet pulvérisé sur une carte de visite et le laisse tomber dans l'air à bout de bras ou de plus haut pour être respiré, cela toutes les 5 min. La toux et l'expectoration cesseraient et le pouls augmenterait.

EMPOISONNEMENT AIGU. — *On constate* : à la bouche une saveur métallique avec goût d'encre, de la sécheresse, du resserrement de la gorge, des crampes d'estomac, des vomissements verdâtres bleuissant à l'addition d'ammoniaque.

Il faut : aussitôt donner de l'eau albumineuse, du lait, de la magnésie. Administrer 20 gouttes de laudanum. Appeler un médecin qui lavera l'estomac.

EMPOISONNEMENT CHRONIQUE. — *On constate* : simplement de la coloration verte des poils, cheveux, dents, sans troubles ni lésions.

CULTE (*RELIGION CATHOL.*). — Règles concernant l'assistance aux cérémonies d'un autre culte. — La *participation active* aux cérémonies des autres cultes est interdite. Il y a toutefois certaines *tolérances* dans les pays où les catholiques vivent depuis longtemps mélangés aux protestants. L'assistance purement *matérielle* (c.-à-d. sans qu'on se livre à aucun acte de religion) aux funérailles religieuses ou même au mariage au temple d'un protestant est permise pour une raison grave, elle n'est pas autorisée quand la cérémonie est purement civile.

CULTES. — I. PRINCIPES GÉNÉRAUX. — La liberté des cultes, reconnue en France par la déclaration des droits de l'homme et du citoyen, a été consacrée par la loi du 9 déc. 1905 sur la séparation des Eglises et de l'Etat, qui a placé les cultes sous un régime nouveau et aboli toute distinction entre les cultes reconnus et non reconnus. L'administration des cultes ne constitue actuellement qu'un service rattaché au ministère de l'Intérieur (*V.* MINISTÈRES : INTÉRIEUR MINISTÈRE DE L'), direction du personnel et du secrétariat (4e et 5e bureaux).

A. TRANSFORMATION DU RÉGIME. PENSIONS DES ECCLÉSIASTIQUES, LEUR ÉLIGIBILITÉ. — Les cultes ne reçoivent plus aucune subvention de l'Etat, des départements ou des communes : il est interdit à celles-ci de mentionner toute dépense de cette nature, sauf en ce qui concerne les services d'aumônerie dans les lycées, écoles, hospices, prisons. Mais il est accordé par l'Etat des pensions aux ecclésiastiques qui justifiaient, le 1er janvier 1906, de longs services rétribués par l'Etat : ont droit à une pension égale aux 3/4 de leur ancien traitement, les ecclésiastiques alors âgés de 60 ans et remplissant leurs fonctions depuis trente ans ; à une pension égale à la moitié de leur traitement, les ministres des cultes âgés de plus de 45 ans et remplissant leurs fonctions depuis 25 ans. Ces pensions ne peuvent excéder 1 500 fr. Pour les ecclésiastiques plus jeunes, ou rétribués depuis moins de 25 ans, la loi prévoit des allocations pour une durée de 4 années, et égales à la totalité du traitement pour la 1re année, aux 2/3 pour la 2e, à la 1/2 pour la 3e, au 1/3 pour la 4e. La loi de 1905 ajoute que, dans les communes de moins de 1 000 habitants et pour les ministres des cultes qui continueraient à y remplir leurs fonctions, la durée de chacune des 4 périodes serait doublée ; mais en l'absence d'associations cultuelles (*V.* plus loin) les prêtres catholiques ne jouissent pas de ce dernier bénéfice. Les départements et les communes ont d'autre part pu, sous les mêmes conditions que l'Etat, accorder aux ministres des cultes par eux salariés lors de la promulgation de la loi, des pensions ou allocations établies sur la même base et pour une durée égale. Les *pensions* ci-dessus indiquées ne peuvent en aucun cas se cumuler avec tout autre traitement ou pension alloués, à un titre quelconque, par l'Etat, les départements ou les communes. Les demandes de pension ont dû, sous peine de forclusion, être formées dans le délai d'un an après la promulgation de la loi ; ce délai ne s'appliquait pas aux allocations. Les pensions et allocations sont incessibles et insaisissables.

La loi de 1905 a spécifié que les ministres des cultes seraient, pendant 8 années à partir de sa promulgation, inéligibles au conseil municipal des communes où ils exerçaient leur ministère.

B. ATTRIBUTION FAITE PAR LA LOI DE 1905 DES BIENS DES CULTES. — Aux termes de la loi de 1905, les établissements publics des cultes (fabriques, consistoires, presbytères, menses) sont supprimés. A cet effet, il a dû être procédé, par les agents des domaines, à l'inventaire descriptif et estimatif : 1° des biens mobiliers et immobiliers de ces établissements ; 2° des biens de l'Etat, des départements et des communes dont ces établissements avaient la jouissance. Le législateur, prévoyant la création d'associations cultuelles (*V.* plus loin), attribue à celles-ci la première catégorie des biens dont il s'agit. Ceux au contraire qui proviennent de l'Etat et ne sont pas grevés d'une fondation pieuse doivent faire retour à l'Etat ; il en est de même de ceux qui proviennent des départements ou des communes. Enfin, les biens grevés d'une affectation charitable ou de toute autre affectation étrangère à l'exercice des cultes sont attribués aux services ou établissements publics dont la destination est conforme à celle desdits biens. La loi laissait aux représentants des établissements du culte le soin d'effectuer eux-mêmes ces dévolutions, sous réserve de l'approbation préfectorale pour les biens grevés d'une affectation non cultuelle ; ce n'est que faute par ces établissements d'avoir usé de cette faculté dans le délai d'un an à partir de la promulgation de la loi, qu'à l'expiration de ce délai l'autorité administrative est intervenue pour placer ces biens sous séquestre jusqu'à leur attribution par décret. Mais la plupart de ces dispositions ont perdu de leur importance par suite du refus des catholiques de créer des associations cultuelles. Aussi la loi du 13 avril 1908 a-t-elle décidé que, faute de ces associations, les biens dont il s'agit seraient attribués par décret à des établissements communaux de bienfaisance ou d'assistance, sous certaines réserves, examinées plus loin, qui permettent l'exercice du culte catholique.

II. RÉGIME NOUVEAU. — A. RÉGIME DE L'EGLISE RÉFORMÉE, DE L'EGLISE DE LA CONFESSION D'AUGSBOURG, DU CULTE ISRAÉLITE. — Les établissements appartenant à ces cultes ayant accepté le régime de la législation nouvelle, leur patrimoine a été transmis aux associations cultuelles organisées par la loi. Ces associations, composées de 7 personnes au moins dans les communes de moins de 1 000 habit., de 15 dans celles de 1 000 à 20 000 hab., de 25 dans celles de plus de 20 000 hab., ont pour objet exclusif l'exercice du culte : célébration du culte public, dépenses y afférant ; ne rentrent au contraire pas dans les attributions de ces associations les œuvres consacrées à l'enseignement, à l'assistance.... Les associations cultuelles peuvent recevoir, en plus des cotisations de leurs membres, le produit des QUÊTES (*V.* ce mot) faites dans les églises, percevoir des rétributions pour les services religieux, la location des chaises et bancs la fourniture des objets destinés aux funérailles dans les édifices religieux. Mais elles ne peuvent recevoir aucune subvention de l'Etat, des départements, des communes. Elles tiennent un état de leurs recettes et de leurs dépenses, et sont soumises au contrôle financier de l'enregistrement et de l'inspection des finances. Les édifices servant à l'exercice public des cultes dont il s'agit ont été, ainsi que les objets mobiliers les garnissant, laissés gratuitement à la disposition des associations cultuelles ; les réparations de ces édifices, frais d'assurances, sont à la charge des associations. Les logements des ministres du culte, les Facultés de théologie protestante ont été laissés gratuitement à la disposition des associations cultuelles pendant 5 ans à partir du 1er janvier 1906 ; ils ont été ensuite donnés en location à ces associations, le bail devant être soumis à l'approbation du préfet (Pour plus de détails, se reporter à la loi du 9 déc. 1905).

B. RÉGIME DE L'EGLISE CATHOLIQUE. — L'Eglise catholique s'étant refusée à constituer des associations cultuelles, la loi du 2 janvier 1907 a ordonné la restitution à titre définitif à l'État, aux départements et aux communes, des archevêchés, évêchés, presbytères, séminaires leur appartenant. En ce qui concerne les édifices du culte, la loi disposait qu'à défaut d'associations cultuelles, ils continueraient, ainsi que les meubles les garnissant, à être laissés à la disposition des fidèles, la jouissance gratuite en pouvant être accordée soit à des associations régies par la loi du 1er juillet 1901 (*V.* ASSOCIATIONS) soit aux ministres du culte. En présence du refus de l'Eglise catholique de constituer des associations prévues tant par la loi de 1907 que par celle de 1905, la loi du 13 avril 1908 a édicté de nouvelles dispositions qui se trouvent ainsi régir en fait l'exercice du culte catholique. La propriété des églises fabriciennes et des meubles les garnissant appartient aux communes. Les immeubles bâtis non productifs de revenus et non affectés au culte (petits séminaires, etc.) restent attribués aux départements, aux communes, aux établissements publics. Les biens des caisses de secours et des maisons de retraites pour les prêtres âgés ou infirmes doivent être remis à des sociétés de secours mutuels constituées à cet effet ; mais les catholiques ayant refusé de constituer ces sociétés, les biens dont il s'agit ont été attribués aux départements, qui continuent à assurer le service des secours et des retraites. Les actions en reprise de biens affectés aux cultes ne peuvent être intentées par les particuliers qu'en raison de donation, legs ou fondations pieuses et seulement par leurs auteurs et leurs héritiers en ligne directe. L'Etat, les départements, les communes ne peuvent remplir les charges pieuses ou cultuelles afférentes aux libéralités à eux faites, les biens qui leur sont réclamés pour non-exécution de ces charges ne sont restituables que dans la proportion correspondante aux charges non exécutées. D'autre part, il est stipulé que l'Etat, les départements, les communes, et tous établissements publics attributaires de biens grevés de fondations de messes doivent remettre aux sociétés de secours mutuels prévues par la loi la portion correspondante aux dites charges, mais les catholiques n'ayant pas admis ce mode d'exécution des fondations de messes, l'Etat, les départements, etc. restent propriétaires des biens sans avoir à exécuter les fondations.

C. POLICE DES CULTES. — Les réunions pour la célébration des cultes sont publiques, que les locaux dans lesquels elles sont tenues appartiennent aux associations cultuelles ou qu'ils soient seulement mis à leur disposition. Ces réunions sont soumises au droit commun, et en conséquence dispensées de toute déclaration préalable, conformément à la loi du 28 mars 1907 (*V.* RÉUNIONS) ; elles restent placées sous la surveillance des autorités. Il est interdit de tenir des réunions politiques dans les locaux servant habituellement à l'exercice des cultes. La loi défend d'apposer à l'avenir aucun signe ou emblème religieux sur les monuments ou emplacements publics, à l'exception des édifices servant aux cultes, des terrains de sépulture dans les cimetières, des monuments funéraires, ainsi que des musées et expositions.

L'enseignement religieux ne peut être donné aux enfants de 6 à 13 ans inscrits dans les écoles publiques, qu'en dehors des heures de classe. Sont punis d'une amende de 16 à 200 fr. de base (*V.* MAJORATION) et d'un emprisonnement de 6 j. à 2 mois, ou de l'une de ces peines seulement, ceux qui, par violences ou menaces, auront déterminé une personne à exercer ou à s'abstenir d'exercer un culte, à faire partie ou cesser de faire partie d'une association cultuelle, à contribuer ou à s'abstenir de contribuer aux frais d'un culte ainsi que ceux qui auront empêché le libre exercice d'un culte dans le local à ce destiné. Tout ministre d'un culte qui, dans le lieu où s'exerce le culte, a publiquement par des discours, lectures, affiches, outragé ou diffamé une personne chargée d'un service public, est puni d'une amende de 500 à 3 000 fr. de base (*V.* MAJORATION) et d'un emprisonnement de 1 mois à 1 an, ou d'une de ces peines seulement ; si l'acte incriminé constitue une provocation directe à résister à l'exécution des lois ou aux actes légaux de l'autorité publique, le ministre du culte est passible d'un emprisonnement de 3 mois à 2 ans. Pour les QUÊTES dans les églises, l'usage des CLOCHES et les PROCESSIONS, *V.* articles spéciaux.

CULTURE PHYSIQUE. — I. *Définition.* || II. *Sa nécessité.* || III. *Les diverses méthodes.* || IV. *Une méthode éclectique.* || V. *Plan d'une leçon et progression des exercices.* || VI. *Quelques conseils.* || VII. *Culture physique corrective.* || VIII. *Culture physique selon le sexe, l'âge et le tempérament.* || IX. *Méthode simplifiée à l'usage de la femme, de la jeune fille et de l'enfant.* || X. *Exercices d'application.* || XI. *Culture physique d'ensemble.*

I. DÉFINITION. — La culture physique, c'est la recherche du perfectionnement du corps humain en force, en santé et même en beauté, par la pratique d'exercices qui mettent en jeu tous les groupes musculaires. C'est ce caractère scientifique, n'excluant pas, cependant, l'utilisation des données fournies par l'expérience, qui la distingue à la fois des sports et de la gymnastique aux agrès.

II. SA NÉCESSITÉ. — La culture physique est bien superflue pour les hommes qui vivent et travaillent en plein air, toutes leurs actions contribuant à maintenir leur équilibre physique. Mais dans la vie urbaine où l'homme se trouve placé dans des conditions contraires à l'entretien des forces naturelles, c'est une *nécessité impérieuse* de lutter, par une culture physique rationnelle, et commencée dès l'enfance, contre les causes innombrables de déchéance qui menacent l'organisme ; même ceux qui travaillent corporellement n'échappent pas toujours à cette nécessité, car leur besogne quotidienne ne contribue en général au développement de tels organes ou de tels groupes musculaires qu'à l'exclusion et au détriment de tous les autres. Mais c'est surtout aux sédentaires, et particulièrement aux travailleurs intellectuels, que s'impose la nécessité de la culture physique ; grâce à elle, ils échapperont aux nombreuses maladies et à l'affaiblissement physique qui les menacent, ainsi qu'au déséquilibre nerveux et à l'incapacité intellectuelle qui sont trop souvent la conséquence de leurs occupations ordinaires ; ils réagiront contre l'*amollissement* physique, qui est là cause la plus générale des maladies et le signe le plus grave de la déchéance de la race ; ils s'assureront enfin une descendance vigoureuse et saine.

Tout homme a le devoir de pratiquer la culture physique et d'en faire faire aux siens. Elle n'exige ni beaucoup de temps ni beaucoup d'espace, ni des appareils encombrants et coûteux. Elle est à la portée de tous, mais elle demande un indispensable effort de volonté au début qui va jusqu'à devenir un plaisir par la satisfaction qu'on ressent à constater les résultats obtenus.

III. LES DIVERSES MÉTHODES. — GYMNASTIQUE SUÉDOISE. — C'est le type par excellence de la gymnastique scientifique sans appareils, où l'effort physique, nécessaire à tout développement musculaire, est presque exclusivement demandé — et c'est là son défaut — à des contractions volontaires. Mise en essai partout en France, ses plus ardents propagateurs chez nous l'ont à peu près abandonnée.

MÉTHODES HÉBERT, MULLER, SANDOW, DESBONNET. — Le lieutenant Hébert a inauguré une méthode qui, appliquée dans la marine française, a donné de merveilleux résultats. Elle comporte une partie éducative préparatoire, faite de mouvements simples sans appareils, et une partie d'application, de beaucoup la plus importante, comportant la pratique des exercices dits *utilitaires indispensables* (sauts, course, lever, lancer, grimper, natation, etc., etc.).

C'est une méthode admirablement appropriée à son but qui est de faire d'excellents soldats marins.

Le Danois Müller a combiné ingénieusement les exercices à mains libres de la gymnastique suédoise avec les bains d'air, de lumière et d'eau, la friction et le massage.

Enfin Sandow en Angleterre, Desbonnet en France, vulgarisèrent l'entraînement dit « *des poids légers* » qui utilise soit de petits haltères, soit différents appareils de caoutchouc dont le type est le *developper Sandow.*

Si aucune des méthodes actuelles n'est parfaite, toutes ont du bon ; il vaut mieux encore pratiquer une méthode imparfaite que de n'en pratiquer aucune. D'ailleurs, en combinant heureusement des exercices empruntés à des systèmes différents, les chances augmentent d'obtenir une méthode efficace. C'est sur ce principe éclectique qu'est fondée la méthode que nous recommandons.

IV. UNE MÉTHODE ÉCLECTIQUE. — A. SES GRANDES DIVISIONS. — Elle comportera : 1° des exercices à mains libres ; 2° des exercices avec haltères légers ; 3° des exercices avec développeur (facultatifs). L'ensemble de ces exercices combinés et pratiqués suivant une progression formera la leçon quotidienne de culture physique éducative que chacun peut exécuter chez soi, en chambre ; 4° des exercices d'application en plein air (sauts, marche, course, lever et lancer de poids, grimper, natation, etc.) qui ne peuvent être pratiqués couramment que si l'on bénéficie d'une installation spéciale comme seuls peuvent en donner l'école, l'armée, les gymnases particuliers ou les sociétés sportives. Si ces exercices sont nécessaires pour qui veut devenir un « débrouillard » dans le sens que le baron de Coubertin, puis le lieutenant Hébert ont assigné à ce terme, ils ne sont pas cependant

CULTURE PHYSIQUE

indispensables à qui veut simplement se développer normalement, acquérir et entretenir une bonne santé. A celui-là la gymnastique de chambre, c.-à-d. la culture physique proprement dite ou éducative, peut suffire. Aussi est-ce d'elle que nous nous occuperons tout d'abord.

B. OU ET QUAND PRATIQUER ? — Pas besoin de gymnase spécial. La chambre à coucher suffit.

Quant au moment le plus favorable pour l'exercice quotidien, c'est celui qui suit immédiatement le réveil. A défaut, 3 ou 4 h. de l'après-midi, quand le travail de la digestion est effectué. Mais il faut bien se persuader que, faute de pouvoir disposer pour une raison ou pour une autre de l'un de ces deux moments de la journée, tout autre convient aussi. Quelle que soit l'heure à laquelle on le pratique, l'exercice physique profite toujours.

C. COSTUME, ACCESSOIRES ET MATÉRIEL. — Costume le plus léger possible. Le nu complet au saut du lit est l'idéal. En tous cas, travailler jambes et torse nus, en simple caleçon de bain. Aux pieds, des sandales, espadrilles ou bains de mer.

Accessoire indispensable : une glace, aussi grande qu'on pourra. Il faut se regarder travailler. Le jeu des muscles au travail, les progrès qu'on constate chaque jour dans la trans-

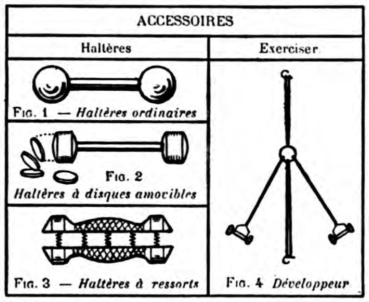


FIG. 1 — *Haltères ordinaires*
FIG. 2 *Haltères à disques amovibles*
FIG. 3 — *Haltères à ressorts*
FIG. 4 *Développeur*

formation de son anatomie, sont le meilleur encouragement, un stimulant contre les défaillances de volonté possibles. Enfin, autre accessoire non moins indispensable, mais qui ne s'achète pas : une forte dose de volonté pour débuter ; ensuite, ce n'est plus nécessaire, l'exercice quotidien devient un besoin.

Quant au matériel, réduit à son strict minimum, il consiste en tout et pour tout en une paire d'haltères en fonte qu'on trouve dans le commerce courant, chez tous les quincailliers (fig. 1). Le poids de chaque haltère, pour commencer l'entraînement, est de 2 kg. 500. On peut, par la suite, augmenter progressivement le poids des haltères. Mais celui qui ne veut travailler que pour sa santé et non pour acquérir une musculature exceptionnelle, peut se servir toujours des mêmes haltères de 2 kg. 500 pièce, et en tout cas ne doit jamais dépasser 5 kg. Néanmoins, pour éviter d'avoir à acheter des haltères de poids différents, indiquons qu'il existe des haltères spéciaux, dits « haltères automatiques à chargement progressif » permettant, au moyen de disques de charge de 250 gr. chacun, d'obtenir avec le même haltère toute l'échelle des poids entre 2 kg. 500 et 5 kg. (fig. 2).

Recommandons aussi un système dit « haltères à ressorts », dont le poids reste invariable, mais où la progression de l'effort dans l'entraînement est obtenue par l'amovibilité des ressorts qui se placent et se déplacent à volonté. On commence l'entraînement avec 2 ressorts, on continue par 3, 4, etc. On fait ces haltères à 5 ou à 7 ressorts (fig. 3). Il reste à parler d'un dernier genre d'appareils : les caoutchoucs ou *développeurs*. Ce sont des appareils à cordons élastiques, de types très divers, mais de principe identique : excellents instruments de travail, parce qu'ils ont une résistance propre variable, croissante à mesure qu'on allonge les élastiques, décroissante lorsqu'on les laisse se rétracter (fig. 4).

Mais, pas plus que les haltères automatiques ou les haltères à ressorts, les développeurs ne sont indispensables. Ils permettent d'obtenir des résultats plus rapides, voilà tout. Une paire d'haltères de fonte est rigoureusement suffisante.

D. MENSURATIONS. — Avant de commencer tout entraînement, le sujet doit établir sa fiche de mensurations qu'il mettra soigneusement à jour à la fin de chacun des 3 premiers mois d'entraînement, puis, par la suite, à des intervalles plus ou moins espacés, mais néanmoins aussi réguliers que possible : tous les 3 mois ou tous les 6 mois par exemple. Il pourra ainsi, constamment, se tenir au courant des progrès accomplis et la constatation de ces progrès lui sera un encouragement à persévérer dans l'effort quotidien qu'il s'est imposé.

E. CONSEILS POUR PRENDRE LES MENSURATIONS. — On peut, à la rigueur, prendre ses mensurations soi-même, mais il est préférable, parce qu'elles ont beaucoup plus de chances ainsi d'être exactes, de les faire prendre par une autre personne, en se rapportant à la figure ci-dessous (fig. 5 et 6) et en tenant compte des indications suivantes.

Pour la poitrine, avoir bien soin de mensurer toujours exactement à la même place, tant à l'inspiration qu'à l'expiration, c.-à-d. env. 1 cm. au-dessous de la pointe des seins.

Pour la ceinture, ne rentrer ni ne sortir le ventre, mais garder au contraire une pose aussi naturelle que possible.

Pour les épaules, tenir les bras allongés le long du corps.

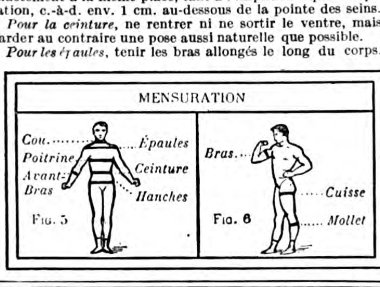


FIG. 5
FIG. 6

Pour le bras, replier l'avant-bras sur le biceps, en contractant celui-ci à son maximum (fermer le poing). *Pour l'avant-bras*, au contraire, tenir le bras complètement allongé horizontalement) en fermant toujours le poing.

Pour *la cuisse* et pour *le mollet*, contracter fortement la jambe qu'on mensure, en appuyant tout le poids du corps sur elle.

MODÈLE DE FICHE DE MENSURATIONS

DÉSIGNATION DES MENSURATIONS.	1er TRIMESTRE D'ENTRAINEMENT. DATES.			
	Com. de l'entr.	fin 1er mois.	fin 2e mois.	fin 3e mois.
Taille..				
Poids				
Tour de Poitrine { à l'expir.				
Tour de Poitrine { à l'inspir.				
Tour d'épaules				
Tour de hanches...				
Ceinture...........				
Cou................				
Bras (biceps) { droit....				
Bras (biceps) { gauche ..				
Avant-bras { droit .				
Avant-bras { gauche				
Cuisses { droite ...				
Cuisses { gauche ..				
Mollets { droit				
Mollets { gauche ..				

F. DESCRIPTION DES EXERCICES : 1° EXERCICES A MAINS LIBRES (numérotés de 1 à 11) (fig. 7 à 18).

Conseils préliminaires : Faire d'abord tous ces mouvements *très lentement*, afin d'arriver à une exécution absolument correcte. Ensuite seulement augmenter la vitesse, ce qui est indispensable pour accroître l'activité respiratoire. Avant tout s'exercer à réaliser la *station droite*, qui est le point de départ de tous les mouvements debout : la tête droite, le corps sans raideur, la poitrine bombée sans exagération et sans incurvation des reins, les épaules effacées, les bras pendant naturellement le long du corps, les paumes ouvertes légèrement en avant, les talons réunis et les pieds formant un angle d'environ 60°.

Entre chaque exercice ou chaque groupe d'exercices, intercaler un repos avec grands et profonds mouvements respiratoires, dans l'intention de reposer le cœur.

Exercice 1. — Etant debout, élever les bras verticalement en faisant une profonde aspiration par le nez ; expirer par la bouche en abaissant les bras. *Cadence* : 15 à 20 à la minute. *But* : développement de la respiration thoracique, par l'extension des muscles pectoraux.

Exercice 2. — Etant allongé sur le dos, amener les bras étendus derrière la tête, faire une profonde aspiration ; ramener ensuite doucement les bras le long du corps en leur faisant faire un demi-cercle et en expirant à fond. *Cadence* : 15 à 20 à la min. *But* : développement de la respiration thoracique et abdominale.

Exercice 3. — La main appuyée légèrement au-dessus des hanches sur les dernières côtes et le buste incliné en avant, aspirer lentement et expirer de même. *Cadence* : 15 à 20 à la min. *But* : développement de la respiration abdomino-costale (diaphragme et dernières côtes).

Exercice 4. — Etant debout, mains aux hanches, lever alternativement les jambes, le plus haut possible, le jarret tendu, la pointe du pied en avant. *Cadence* : 30 à la min. *But* : développement des muscles de la cuisse et abdominaux.

Exercice 5. — Mains aux hanches, fléchir sur les jambes, le corps portant sur la pointe des pieds et les fesses venant toucher les talons ; se relever lentement et ne poser les talons sur le sol que lorsque le corps est complètement redressé. *Cadence* : 20 à la min. *But* : développement des muscles de la cuisse et du mollet, et élongation des ligaments articulaires du genou.

Exercice 6. — Étant debout, les mains derrière la tête, les coudes étant maintenus dans le plan du corps, fléchir le torse à droite en élevant la jambe gauche, puis à gauche en élevant la jambe droite. *Cadence* · 20 à la min. *But* : développement des muscles intercostaux et des muscles obliques de l'abdomen.

Exercice 7. — Étant couché sur le dos, les bras allongés derrière la tête dans le prolongement du corps, élever les jambes jusqu'à former un angle droit avec le corps ; revenir ensuite lentement à la position initiale. *Cadence* : 15 à 20 à la min. *But* : développement des muscles des cuisses et de la paroi du ventre (abdominaux et grand droit).

Exercice 8. — Etant couché sur le dos, bras allongés derrière la tête dans le prolongement du corps, ramener les jambes repliées vers la poitrine, saisir les genoux avec les mains et par une traction des bras, les rapprocher le plus possible de la poitrine. Revenir ensuite à la position initiale. *Cadence* : 15 à 20 à la min. *But* : développement des muscles abdominaux et élongation des ligaments articulaires en jeu.

Exercice 9. — Etant couché sur le dos, bras allongés derrière la tête, élever alternativement les jambes repliées, en rapprochant le plus possible le genou de la poitrine et en gardant la pointe du pied tendue. *Cadence* : 15 à 20 à la min. *But* : développement des muscles des cuisses et abdominaux.

Exercice 10. — Le corps allongé ne s'appuyant sur le sol que par les mains et la pointe des pieds, les bras perpendiculaires au sol, baisser et relever le corps par des flexions et des extensions des bras, en conservant la tête en arrière et les jambes tendues et en évitant de toucher terre avec le buste. *Cadence* : 15 à 20 à la min. *But* : développement des muscles des bras (triceps), des épaules, des pectoraux, des abdominaux et rapprochement des omoplates.

Exercice 11. — Les coudes au corps, faire du pas gymnastique sur place, en commençant à la cadence de 160 à 170 pas à la min. pour arriver progressivement jusqu'à celle de 200 et revenir, toujours progressivement, à la cadence initiale. *But* : active la respiration et la circulation, développe les muscles des membres inférieurs, donne du souffle et de la résistance.

2° EXERCICES AVEC HALTÈRES (numérotés de 1 *bis* à 11 *bis*) :

Exercice 1 *bis*. — Les bras étant tendus horizontalement en avant, les ongles se faisant face, porter vivement les haltères latéralement en arrière le plus possible, à hauteur des épaules et les ramener ensuite à la position initiale : aspirer en écartant les bras ; expirer en les ramenant en avant. *Cadence* : 15 à 20. *But* : développement des pectoraux et des muscles des épaules et du dos (trapèze et rhomboïde) (fig. 19).

Exercice 2 *bis*. — Les bras étant allongés le long du corps, les paumes des mains en dedans (en pronation), porter l'haltère de dr. à hauteur de l'épaule en fléchissant l'avant-bras sur le bras sans que celui-ci bouge ; faire ensuite le mouvement du bras g., tandis que le bras dr. revient à la position initiale et continuer ainsi alternativement de chaque bras. *Cadence* : 40 à la min. *But* : développement des muscles de l'avant-bras et du bras.

Exercice 3 *bis*. — Même exercice que le précédent, les mains

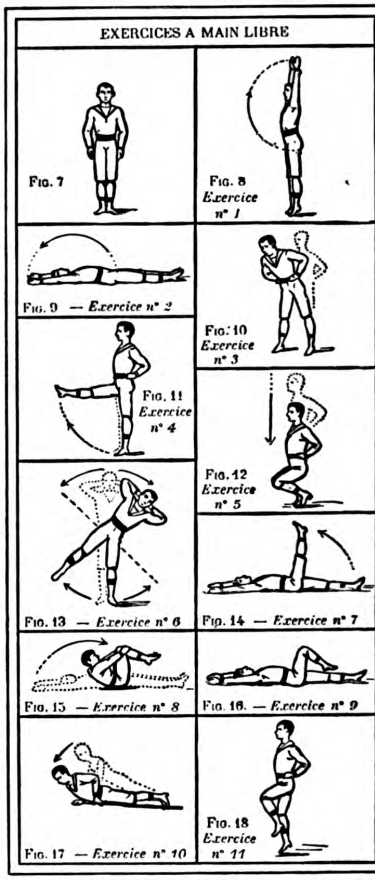


FIG. 7
FIG. 8 *Exercice n° 1*
FIG. 9 — *Exercice n° 2*
FIG. 10 *Exercice n° 3*
FIG. 11 *Exercice n° 4*
FIG. 12 *Exercice n° 5*
FIG. 13 — *Exercice n° 6*
FIG. 14 — *Exercice n° 7*
FIG. 15 — *Exercice n° 8*
FIG. 16. — *Exercice n° 9*
FIG. 17 — *Exercice n° 10*
FIG. 18 *Exercice n° 11*

étant en *supination* (paumes en avant). *Cadence* : 40 à la min. *But* : développement des muscles du bras (biceps et triceps).

Exercice 4 *bis*. — Les bras étant dans la position initiale de l'exercice 2 *bis* (mains en pronation) porter alternativ. le bras dr. et le bras g. tendu horizontalement devant soi, l'un montant, tandis que l'autre descend. *Cadence* : 40 à la min. *But* : développement des pectoraux et deltoïdes.

Exercice 5 *bis*. — Même mouvement que le précédent, les mains en supination.

Exercice 6 *bis*. — Les bras étant étendus latéralement à hauteur des épaules, les ongles en dessus, amener simultanément les haltères aux épaules en pliant l'avant-bras sur le bras et revenir ensuite à la position de départ. *Cadence* : 40 à la min. *But* : développement des muscles du bras (biceps et triceps) et des muscles fixateurs de l'épaule.

Exercice 7 *bis*. — Les deux pieds étant réunis, le corps droit, l'avant-bras droit replié sur le bras, la main à hauteur du sein dr., les ongles étant tournés vers la g. et le bras g. étant allongé le long du corps, détendre vivement le bras droit en avant en se fendant du pied g. ; ensuite le pied g. à côté du dr., en ramenant le bras dr. le long du corps, tandis que le bras g. prend une position identique à celle qu'occupait tout à l'heure le dr. ; détendre le bras g. en se fendant de la jambe dr., et continuer ainsi le mouvement alternativement avec le bras et la jambe opposés. *Cadence* : 20 à la min. *But* : développement des muscles de la jambe et de la cuisse, et des muscles extenseurs de la colonne vertébrale.

Exercice 8 *bis*. — Les coudes au corps, les haltères aux épaules, élever simultanément les bras verticalement au-dessus de la tête, les bras à l'écartement des épaules, et les ramener à la position initiale. Même mouvement alternatif, le bras gauche montant, tandis que le droit descend et réciproquement. *Cadence* : 40 à la min. *But* : développement du triceps et du deltoïde (bras et épaule).

Exercice 9 *bis*. — Les bras étant tendus horizontalement dans le prolongement des épaules, les pieds écartés à 35 cm., faire un mouvement de rotation du tronc sur le bassin de dr. à g., puis de g. à dr. *Cadence* : 20 à la min. *But* : développement des muscles obliques et abdominaux et assouplissement de la colonne vertébrale.

Exercice 10 *bis*. — Les bras étant tendus verticalement au-dessus de la tête, fléchir le buste en avant en se dressant sur la pointe des pieds et en conservant les bras tendus et

toucher terre avec les haltères à 30 cm. en avant des pieds ; revenir à la position initiale. *Cadence* : 15 à 20 à la min. *But* : développement des muscles lombaires et abdominaux.

Exercice 11 *bis*. — Étant couché sur le dos, les bras allongés en arrière, les talons touchant terre et la pointe des pieds tendue en avant, redresser le buste en conservant les bras tendus et amener les haltères à toucher la pointe des pieds sans que les talons quittent le sol ; revenir ensuite doucement à la position initiale. *Cadence* : 15 à 20 à la min. *But* : développement des muscles obliques et grand droit de l'abdomen.

3° EXERCICES AU DÉVELOPPEUR (numérotés de 1 *ter* à 8 *ter*). (Pour le mode de fixation du développeur, se rapporter à la notice détaillée qui accompagne chaque appareil.)

Exercice 1 *ter*. — Dos à l'appareil, les bras allongés le long du corps, les mains tenant les poignées en pronation ; élever les bras tendus verticalement au-dessus de la tête, et revenir

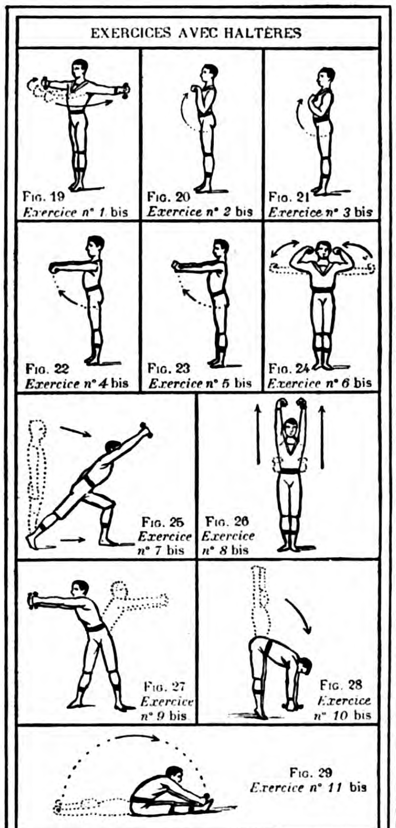

EXERCICES AVEC HALTÈRES

FIG. 19 *Exercice n° 1 bis* — FIG. 20 *Exercice n° 2 bis* — FIG. 21 *Exercice n° 3 bis* — FIG. 22 *Exercice n° 4 bis* — FIG. 23 *Exercice n° 5 bis* — FIG. 24 *Exercice n° 6 bis* — FIG. 25 *Exercice n° 7 bis* — FIG. 26 *Exercice n° 8 bis* — FIG. 27 *Exercice n° 9 bis* — FIG. 28 *Exercice n° 10 bis* — FIG. 29 *Exercice n° 11 bis*

à la position de départ. *Cadence* : 15 à 20. (Aspirer en levant les bras, expirer en les abaissant.) *But* : développement de la poitrine en hauteur (pectoraux, deltoïde, grand droit).

Exercice 2 *ter*. — Dos à l'appareil, les bras étendus horizontalement en avant du corps, écarter les bras latéralement le plus loin possible en arrière et revenir à la position de départ. (Aspirer en écartant les bras, expirer en les ramenant en avant.) *Cadence* : 15 à 20 à la min. *But* : développement de la poitrine en largeur (muscles deltoïdes et pectoraux).

Exercice 3 *ter*. — Dos à l'appareil, les bras tendus horizontalement en avant du corps, abaisser les bras le long du corps, en les portant le plus loin possible en arrière, et revenir à la position de départ. *Cadence* : 15 à 20 à la min. *But* : développement de la poitrine en profondeur.

Exercice 4 *ter*. — Côté droit à l'appareil, une seule poignée, le bras droit allongé en arrière du corps, la main touchant les fesses, allonger le bras latéralement jusqu'à l'horizontale, et revenir à la position initiale. Même mouvement du côté gauche. *Cadence* : 40 à la min. *But* : développement des dorsaux.

Exercice 5 *ter*. — Côté droit à l'appareil, une seule poignée, le bras g. tenant la poignée replié au-dessus de la tête : étendre le bras g. et l'amener horizontalement dans le prolongement des épaules. Revenir à la position initiale. Même mouvement du bras dr., côté g. à l'appareil. *Cadence* : 40 à la min. *But* : développement des dorsaux, des triceps et des muscles de l'avant-bras.

Exercice 6 *ter*. — Côté gauche à l'appareil, une seule poignée, le pied g. chaussant cette poignée-étrier étant ramené à côté du pied dr. : étendre la jambe g. tendue latéralement, en se maintenant du bras dr. sur une chaise, pour conserver l'équilibre. Revenir à la position de départ. Même mouvement du pied dr., côté dr. à l'appareil. *Cadence* : 30 à la min. *But* : développement des muscles adducteurs de la jambe.

Exercice 7 *ter*. — Côté gauche à l'appareil, une seule poignée, le bras dr. tenant la poignée replié au-dessus de la tête : pencher le torse à dr. en gardant au bras sa position. Revenir à la position initiale. Même mouvement du bras g., côté droit à l'appareil. *Cadence* : 15 à 20 à la min. *But* : développement des muscles obliques de l'abdomen.

Exercice 8 *ter*. — Face à l'appareil, une seule poignée, les mains réunies, bras repliés, derrière le sommet de la tête, l'une tenant la poignée, l'autre tenant le poignet de la première : fléchir le torse en avant, en gardant les jambes tendues et en conservant aux mains leur position et revenir à la position de départ. *Cadence* : 15 à 20 à la min. *But* : déve-

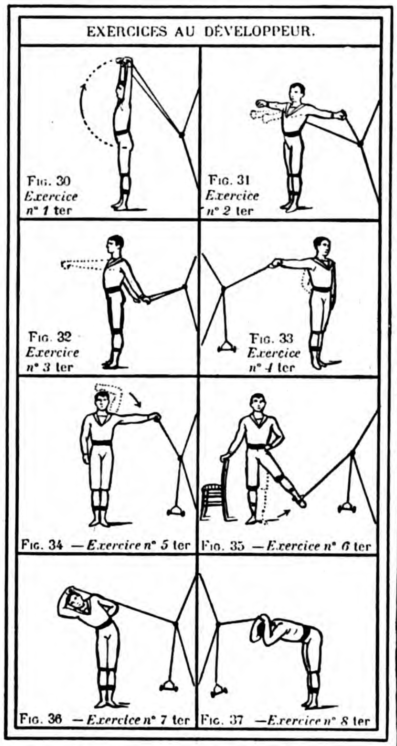

EXERCICES AU DÉVELOPPEUR.

FIG. 30 *Exercice n° 1 ter* — FIG. 31 *Exercice n° 2 ter* — FIG. 32 *Exercice n° 3 ter* — FIG. 33 *Exercice n° 4 ter* — FIG. 34 — *Exercice n° 5 ter* — FIG. 35 — *Exercice n° 6 ter* — FIG. 36 — *Exercice n° 7 ter* — FIG. 37 — *Exercice n° 8 ter*

loppement des muscles extenseurs de la colonne vertébrale et du muscle grand droit de l'abdomen.

NOTA. — Nous n'avons donné là qu'un petit nombre d'exercices à exécuter au développeur. La notice qui accompagne tout appareil en indiquera d'autres ; il est facile, d'ailleurs, avec un peu d'expérience, d'en inventer de nouveaux. Nous avons voulu donner ceux qui, combinés avec les exercices à mains libres et avec haltères, fournissent la matière d'une leçon quotidienne complète de culture physique.

V. LEÇON ET PROGRESSION. — A. PLAN D'UNE LEÇON. — Etant donnés les exercices que nous venons de décrire, voici l'ordre dans lequel l'élève doit les exécuter — étant entendu que cet ordre n'a rien d'invariable — et le nombre de fois qu'il doit exécuter chacun d'eux, pour la leçon de début.

PLAN D'UNE LEÇON

Nos DES EXERCICES.	NOMBRE DE FOIS A EXÉCUTER.	DURÉE APPROXIMATIVE.
1 *ter*.	10 fois.	30 sec.
2 *ter*.	10 —	30 —
3 *ter*.	10 —	30 —
4 *ter*.	20 fois { 10 à droite. 10 à gauche.	30 —
5 *ter*.	20 fois { 10 à droite. 10 à gauche.	30 —
1	10 fois.	30 —
6 *ter*.	20 fois { 10 à droite. 10 à gauche.	40 —
4	20 fois 10 de ch. jambe.	40 —
5	10 fois.	30 —
6	10 (5 de ch. côté).	30 —
1 *bis*.	10 fois	30 —
2 *bis*.	20 —	30 —
3 *bis*.	20 —	30 —
4 *bis*.	10 —	15 —
5 *bis*.	10 —	15 —
6 *bis*.	10 —	15 —
8 *bis*.	10 —	15 —
7 *bis*.	10 fois { 5 à droite. 5 à gauche.	30 —
9 *bis*.	10 fois.	30 —
10 *bis*.	5 —	20 —
3	10 —	30 —
11 *bis*.	5 —	20 —
7	5 —	20 —
8	5 —	20 —
9	10 fois (5 de ch. jambe)	30 —
10	1 fois.	5 —
2	10 —	30 —
7 *ter*.	10 (5 et 5).	30 —
8 *ter*.	10 fois.	30 —
11		1 min.
3	10 —	30 sec.

OBSERVATIONS. — L'exécution des exercices composant cette leçon fait une durée totale d'environ 15 min., ce qui, avec les quelques secondes d'intervalle nécessaires entre chaque exercice, porte la durée totale de la leçon à environ 18 à 20 min.

C'est là la leçon de début ; en tenant compt e de la progression qu'on trouvera plus loin, la leçon arrivera, au bout de 3 mois, à durer 40 à 45 min., ce qui doit rester un maximum.

Pour ceux qui ne croiraient pas devoir ou pouvoir disposer de ces 45 min. quotidiennes, on peut d'ailleurs raccourcir la leçon tout en la laissant très profitable. On peut supprimer les exercices au développeur, et la leçon initiale se trouve ainsi raccourcie d'env. 5 min. D'autre part, il est loisible d'alterner soit jour par jour, soit semaine par semaine, les mouvements avec haltères et ceux avec développeur, en conservant toujours ceux à mains libres, et on aura ainsi une leçon quotidienne qui sera moins longue et moins fatigante, tout en restant néanmoins complète et efficace.

Il est évident qu'au début, avant qu'il ne se soit familiarisé complètement avec le mécanisme et l'ordre des mouvements, l'élève mettra, pour exécuter la leçon, un temps beaucoup plus long que celui que nous avons indiqué. Il faut donc qu'il s'entraîne préalablement à exécuter la leçon initiale dans les temps prescrits. Quand il y sera parvenu — et cet entraînement préliminaire lui fera déjà du bien — alors seulement il pourra commencer utilement la progression.

B. PROGRESSION DES EXERCICES. — Deux éléments interviennent dans la progression de l'entraînement : 1° le nombre des exercices ; 2° leur difficulté. La progression dans la difficulté est obtenue : *a*) par l'augmentation de poids s'il s'agit d'haltères simples ou à chargement progressif ; *b*) par l'augmentation du nombre de ressorts, s'il s'agit d'haltères à ressort ; *c*) par l'augmentation de force des caoutchoucs s'il s'agit d'un développeur.

Au début, ne rechercher la progression que par l'augmentation du nombre des exercices ; ce n'est qu'ensuite qu'on fait intervenir « l'augmentation de difficulté ».

VI. QUELQUES CONSEILS APRÈS L'EXERCICE. — A. DOUCHE ET LOTION. — La douche est le complément naturel de la séance quotidienne d'exercice. A défaut d'appareil à douches, remplacer celle-ci par la lotion froide. Une grosse éponge, un tub ou à défaut une grande bassine y suffisent. On se passe rapidement l'éponge mouillée sur tout le corps en commençant par les membres supérieurs, et en continuant par la poitrine, le dos, le ventre, et les membres inférieurs.

B. FRICTIONS. — Immédiatement après la douche ou la lotion intervient la friction. Ne pas avoir peur de frotter fort, jusqu'à rougir la peau, pour activer la circulation et provoquer la réaction. La friction au gant de crin imbibé d'eau de Cologne est excellente, mais elle n'est pas indispensable. Elle sera bienfaisante surtout après les grandes fatigues.

VII. CULTURE PHYSIQUE CORRECTIVE. — La culture physique ne prévient pas seulement, elle guérit aussi ; elle peut réparer toutes les tares physiques qui proviennent d'un manque d'équilibre, d'un défaut de développement, ou d'un développement anormal.

Dans la description de nos exercices, nous avons indiqué quels groupes musculaires chaque exercice faisait travailler en particulier. Le lecteur pourra donc aisément trouver lui-même ceux de ces exercices qu'il devra exécuter de préférence et d'une façon plus intense pour remédier à ses imperfections physiques, s'il en a.

VIII. CULTURE PHYSIQUE SELON LE SEXE ET L'AGE. — Il est évident qu'en donnant le plan de leçon quotidienne et le tableau de progression qu'on a vus plus haut, nous n'avons pas entendu qu'ils fussent applicables intégralement à tous : hommes ou femmes, enfants ou vieillards. Leçon et progression peuvent convenir aux jeunes gens à partir de 18 ans et aux adultes, mais pour tout autre il convient d'y apporter des modifications, selon le sexe et l'âge. Ici encore nous serons forcés de ne donner que quelques indications, ne pouvant traiter en détail tous les cas particuliers de la culture physique :

A. FEMME ET JEUNE FILLE. — La femme n'a pas besoin de la même force que l'homme. Elle ne doit donc pas viser à la même musculature et doit au contraire chercher à acquérir et à conserver l'arrondi des lignes qui fait sa grâce. Donc, beaucoup d'exercices à mains libres ; peu avec haltères et avec des haltères de 1 kg. 500 seulement ; le développeur est également bon. Peu d'exercices de bras, mais surtout des mouvements respiratoires, des exercices développant les membres inférieurs, généralement faibles chez la femme, et surtout les mouvements ayant pour but le développement de tous les muscles du bassin et de la paroi abdominale, si nécessaires à la femme pour les fonctions de la maternité. On doit aussi naturellement commencer la progression par un moins grand nombre de mouvements que ceux indiqués à notre tableau (moitié moins).

Toutes ces observations se rapportent également à la jeune fille. Diminuer encore le nombre des mouvements de la leçon initiale et prendre des haltères de 1 kg. seulement.

B. ENFANTS ET VIEILLARDS. — Pour l'enfant, mêmes exercices que pour la femme, même dosage dans la progression, même poids pour les haltères (1 kg. à 1 kg. 500 de 10 à 14 ans). Les jeux de plein air sont, d'ailleurs, à cet âge la meilleure culture physique.

Quant au vieillard, il n'a besoin que de conserver un peu de sa souplesse, et le bon fonctionnement de ses organes. Donc, surtout, des mouvements respiratoires, des mouvements d'assouplissement du tronc, des exercices pour les muscles abdominaux, des flexions des membres inférieurs, et surtout de la marche quotidienne au grand air.

Voici au reste toute une série d'exercices faciles qui, sans constituer une méthode scientifique et progressive de culture physique comme celle que nous venons d'indiquer, sont cependant susceptibles de donner un bon développement et conviennent parfaitement à la femme et à la jeune fille aussi bien qu'à l'enfant et au vieillard. Ils représentent une méthode *élémentaire*, demandant le *minimum* de temps et le *minimum* d'efforts.

IX. MÉTHODE SIMPLIFIÉE. — Il s'agit ici simplement d'exécuter d'une manière suivie et méthodique les mouvements que nous faisons tous, par instinct, lorsque nous nous « étirons » en nous éveillant. Au lieu de « s'étirer » dans un seul sens, il faudra le faire suivant trois axes différents ; ajouter un mouvement circulaire pour les bras ; et enfin trois mouvements pour les jambes.

EXERCICES POUR LES BRAS. — Au lever, exécuter les 4 mouvements suivants :

1° Debout, les pieds écartés d'env. 1 pas : rotation du tronc sur le bassin, en portant alternativ. le bras dr. tendu vers le côté g. et le bras g. vers le côté dr. 5 mouvements à dr., 5 à g.

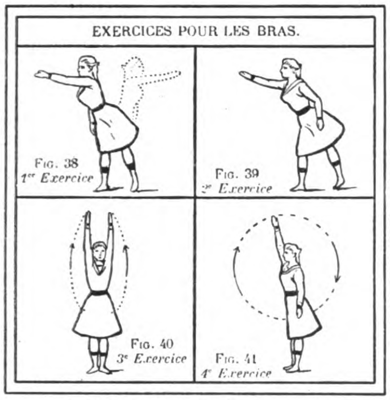
2° Se fendre d'un pas en avant : élévation alternative du bras tendu en penchant le corps en avant. Répéter 5 fois.

CULTURE PHYSIQUE

3° Les pieds réunis, le corps droit, la poitrine bombée, les bras pendant le long du corps, élever les 2 bras tendus simultanément au-dessus de la tête. Répéter 10 fois, en laissant, après chaque élévation, retomber mollement les mains et les bras, de tout leur poids, le long des cuisses.

4° *Alternativement du bras droit et du bras gauche* : Exécuter sans trop de vitesse, un moulinet avec le bras allongé et mou d'avant en arrière 5 fois et d'arrière en avant 5 fois. Ces 4 exercices (soit en tout 20 moulinets) assurent le bon fonctionnement de l'articulation de l'épaule et du bras.

EXERCICES POUR LES JAMBES : 1° Se placer très droit, les mains sur les hanches et en arrière. *Alternativement* : balancer la jambe g. et la jambe dr. en les tenant allongées et molles d'avant en arrière et de dr. à g. : 5 fois la jambe dr. d'arrière



EXERCICES POUR LES BRAS.

en avant ; 5 fois la jambe g. d'arrière en avant ; 5 fois la jambe dr. de dr. à g. ; 5 fois la jambe g. de g. à dr.

2° *Alternativement* : Faire décrire à chaque jambe un grand mouvement circulaire en la tenant allongée et molle de telle sorte que : *pour la jambe droite* : le pied dr. placé devant la jambe g., à côté de la cheville g., décrive un arc de cercle et aille se placer derrière la jambe g., la pointe du pied dr. près de la cheville g. Faire ce mouvement 5 fois ; puis, porter sur la jambe dr., placer le pied g. sur le côté dr. de la jambe dr. et décrire un arc de cercle qui vient placer le pied g. derrière la jambe dr., la pointe du pied g. près de la cheville dr. Exécuter ce mouvement 5 fois.

Par ces exercices, on assouplit parfaitement l'articulation coxo-fémorale.

RESPIRATION. — Exécuter l'ex. 1 de la méthode précédente.

Faire ce mouvement 6 fois, très lentement, en ayant soin de marquer un temps de repos et d'abandon complet de toute contraction après chaque mouvement accompli.

TRAVAIL MUSCULAIRE GÉNÉRAL : SIX MOUVEMENTS : 1° *Pour développer la partie antérieure et supérieure de la poitrine (les pectoraux)*. — Debout, les pieds réunis. Les bras fermes et pendants, le pouce très rapproché des autres doigts, ramener les bras tendus l'un contre l'autre en les croisant le plus possible « *sans fléchir l'avant-bras sur le bras* » à la hau-



EXERCICES POUR LES JAMBES

teur : 1° du ventre ; 2° de l'estomac ; 3° des clavicules ; 4° du menton ; 5° du front. Laisser tomber les bras mollement après chacun de ces 5 mouvements, prendre un repos d'une seconde ou deux ; contracter de nouveau et recommencer ces 5 mouvements 6 fois de suite.

2° *Pour développer les muscles de la partie inférieure et antérieure du torse (droits de l'abdomen)*. — Debout, les pieds réunis ; élever les deux bras verticalement, l'intérieur de la main tourné en avant et tenant les bras raides au-dessus de la tête. Les abaisser 5 fois à la hauteur de l'estomac en les relevant verticalement entre chaque fois. Prendre un repos de une ou deux secondes après ces 5 temps et répéter ce mouvement 6 fois. Ces mouvements et les précédents doivent être exécutés avec une grande énergie.

3° *Pour développer la partie supérieure du dos (toute la région trapézoïdale)*. — Se placer debout un pied en avant, laisser pendre les bras : 1° en décrivant un grand mouvement, comme si l'on voulait étreindre le tronc d'un arbre énorme, porter les 2 bras très allongés en avant et joindre le bout des doigts ; 2° reporter les bras très en arrière en les pliant et en les serrant contre le torse, comme si l'on voulait faire se toucher les 2 coudes et porter la tête en arrière au maximum du mouvement ; rester dans cette attitude une seconde ou deux et laisser tomber les bras mous le long du corps. Repos de 2 secondes. Recommencer ce mouvement 8 ou 10 fois.

4° *Pour développer la partie inférieure du dos (région lombaire), les reins*. — Debout, les jarrets bien tendus, *qui ne devront pas plier pendant l'exercice qui suit*.

Laisser tomber les bras devant soi en pliant le corps en avant par à-coups « *sans violence* » et tenter d'atteindre le sol avec le bout des doigts allongés.

Se redresser complètement à chaque tentative, de façon à faire travailler les muscles lombaires. Ne pas abuser de ce mouvement assez fatigant, qui congestionne d'ailleurs un peu.

5° *Pour développer les cuisses*. — Exécuter l'exercice 5 de la méthode précédente (10 à 12 fois).

6° *Pour développer les mollets*. — Il suffit de sauter sur la pointe des pieds, d'arrière en avant et d'avant en arrière, par-dessus un obstacle. Pour ne pas tomber et se blesser, nous conseillons de tendre une ficelle entre 2 chaises éloignées d'un mètre en la faisant passer par-dessus le 2e barreau. Deux boules de papier grosses comme le poing, nouées à chaque extrémité, sont d'un poids suffisant pour tendre cette ficelle, sans la fixer dangereusement (sauter 10 fois au maximum).

TROIS MOUVEMENTS DE BOXE AU MUR. — Ces 3 mouvements exécutés tous les jours peuvent donner une très grande force musculaire aux bras, aux épaules, aux pectoraux, aux droits de l'abdomen, aux muscles des flancs et enfin une résistance considérable à l'articulation des poignets. Inutile de frapper très fort, surtout au début, *ce serait même nuisible*. Il est indispensable d'avoir une excellente paire de gants. Avec



TRAVAIL MUSCULAIRE

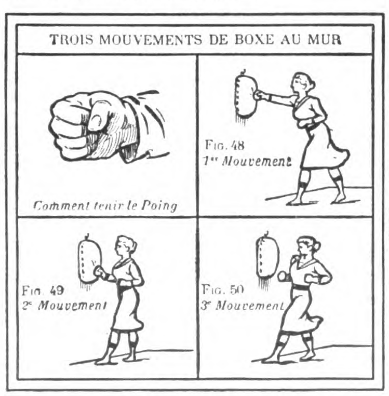
des gants inférieurs, mal garnis, on risque de se blesser. Avec de vieux tissus recouverts d'une toile forte, établir une sorte de tampon rectangulaire de 0 m. 30 sur 0 m. 50 et le clouer au mur par ses bords. Ce tampon épais de 2 à 3 cm. doit être fixé de telle sorte que, placé en hauteur, l'extrémité supérieure soit au niveau du front de la personne qui l'emploiera.

1er *mouvement* : *Coups de poing directs à la hauteur du menton*. — Se placer le pied g. en avant et frapper le tampon alternativ. du poing g. et du poing dr., avec la partie du poing où les doigts portent les bagues. Il faut que le pouce soit fermé naturellement, c.-à-d. que la phalangette (la phalange de l'ongle) aboutisse entre l'index et le médius.

De plus les 4 doigts doivent former un seul plan et porter tous ensemble. Ne pas renverser ni fléchir la main sur le poignet.

2e *mouvement* : *Coups de poing raccourcis, à la hauteur de la poitrine*. — Se rapprocher légèrement du mur. Tenir les bras légèrement repliés et frapper devant soi, alternativ. du dr. et du g.

3e *mouvement* : *Crochets à la hauteur de la poitrine et du menton*. — Se placer le pied g. en avant très près du mur, les bras pliés à angle droit et frapper à la hauteur de la poitrine en exécutant, pour frapper du g., un mouvement de rotation du torse (d'arrière et avant pour le côté g.) ; et pour frapper du dr., un mouvement de rotation d'arrière en avant pour le côté dr. Le coup prend toute sa force dans les muscles du torse, le bras n'est plus qu'un instrument. Pour frapper à la hauteur du menton, conserver la même position, mais lever le coude à la hauteur du point visé.



TROIS MOUVEMENTS DE BOXE AU MUR

COMMENT L'ON DOIT MONTER UN ESCALIER. — Monter un escalier peut devenir un excellent exercice : 1° ne pas monter trop vite (*ne pas courir*) et ne pas retenir sa respiration ; 2° ne pas s'aider de la rampe et ne porter que sur la pointe des pieds. Maintenir le torse droit, les coudes au corps.

EXERCICES ENTRE DEUX CHAISES. — Placer 2 chaises l'une en face de l'autre à 0 m. 40 de distance (fig. 51), puis : 1° placer chaque main bien à plat sur l'un des bords, en tenant les bras allongés avec fermeté ; 2° en tenant le corps rigide de la nuque aux talons, faire porter la pointe des pieds très en arrière sur le sol et tout doucement fléchir sur les bras, puis se redresser et recommencer plusieurs fois. Ce mouvement est assez dur pour beaucoup de jeunes filles et même de jeunes garçons. Si une jeune fille, dont les bras seraient par trop délicats, était vraiment incapable de l'effectuer, elle pourrait le remplacer par un mouvement analogue en appuyant les mains sur le dossier des chaises. Eviter dans ce cas qu'elles ne basculent. On peut aussi placer les mains sur le bord d'une cheminée, d'un piano fermé et faire ces mouvements d'extension de l'avant-bras sur le bras, qui donnent de la puissance au triceps et aux muscles de l'épaule.

COMMENT IL FAUT MARCHER. — Ne pas chercher la rapidité chère aux amateurs de records. Marcher à pas souples en se lançant à chaque pas, le corps très légèrement incliné en avant. Pendant cette marche, qu'il ne faut pas précipiter, respirer très librement et se contenter d'un pas qui ne nécessite pas d'effort. Dans le cas où vous sentez une courbature sur le devant de la jambe, produite par la contraction des extenseurs du pied, faites-la disparaître en courant pendant quelques mètres sur la pointe des pieds. Ce moyen empirique est très connu des cheminots.



EXERCICES ENTRE DEUX CHAISES

TROIS EXERCICES DE REDRESSEMENT ET D'ASSOUPLISSEMENT DE LA TAILLE. — Les études scolaires et certains travaux, la couture par exemple, amènent chez les jeunes filles des déformations de la colonne vertébrale, dont l'une des plus graves et la plus répandue est la *scoliose* : la colonne vertébrale affecte la forme d'un S.

On lutte avec succès au début de ces déformations et l'on peut les éviter, si elles ne sont consécutives qu'à de mauvaises positions, en exécutant pendant 8 à 10 min. le matin et le soir les exercices suivants :

1er *exercice*. — Marcher, à raison *d'un pas à la seconde* en s'élevant sur la pointe des pieds et en lançant les 2 bras en l'air, les doigts très allongés, comme si l'on voulait atteindre le plafond.

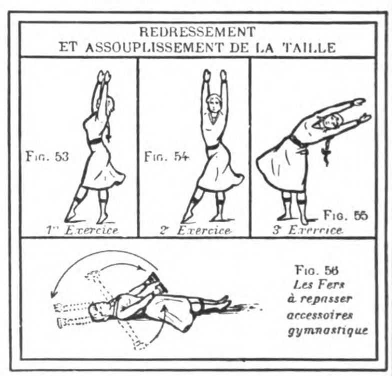
A chaque pas marqué, laisser retomber les 2 bras pour les projeter au pas suivant. Faire cet exercice en cambrant les reins.

2e *exercice*. — Laisser les 2 bras en l'air, les pouces l'un près de l'autre et marcher à raison d'un pas à la seconde en tordant *alternativement* le corps sur son axe à dr. et à g. (ayez bien soin de tordre le corps sur la g. quand le pied g. se porte en avant, et sur la dr. quand c'est le pied dr. qui s'avance).

3e *exercice*. — Même position de départ, même principe d'exécution, mais au lieu de tordre le torse sur son axe, il faut l'incliner sur le côté g. en avançant le pied g., et sur le côté dr. quand le pied dr. se porte en avant.

Nous ne saurions trop recommander ces trois exercices, si simples, aux jeunes filles, aux fillettes et aussi aux jeunes garçons, qui, pour employer une expression populaire, « *se tiennent mal* ». Mais il faut les exécuter patiemment pendant toute la croissance, c.-à-d. *pendant des années*. C'est à l'énergie des mamans que cette dernière recommandation s'adresse.

ACCESSOIRE IMPRÉVU. — Pour les jeunes filles et même les



REDRESSEMENT ET ASSOUPLISSEMENT DE LA TAILLE

tout jeunes garçons, un accessoire imprévu, que possèdent d'ailleurs toutes les familles, est le *fer à repasser*.

Il peut contribuer à d'excellents résultats et *remplacer les haltères légers* dans l'exercice suivant, propre au développement des muscles de la poitrine et des épaules : 1° Se coucher sur le dos, les bras en croix et tenir dans chaque main un fer à repasser, de poids égal autant que possible ; 2° faire quitter le sol aux bras qui s'y reposaient et les porter, toujours tendus, jusqu'au-dessus des cuisses ; 3° les joindre et, tout en les maintenant tendus, les porter en arrière au-dessus de la tête en décrivant avec les 2 poings joints un arc de cercle qui, partant des cuisses et s'élevant verticalement, se termine au-dessus de la tête au bout des bras étendus. Puis, sans toucher le sol, faire décrire à chaque poing armé du fer à repasser, un arc de cercle extérieur qui les ramène l'un près de l'autre au-dessus des cuisses. Continuer cet exercice et le répéter plusieurs fois. Dès que l'on se sent fatigué, il suffit d'abandonner l'effort pour que les poings se posent sur le sol, à quelque endroit qu'ils se trouvent. Cet exercice, surtout quand les bras sont au-dessus et en arrière de la tête, oblige les muscles du ventre à un très grand travail

et les développe en force, par conséquent. Chez les personnes un peu grasses, il contribue à faire disparaître la graisse de toute la partie antérieure du corps.

X. EXERCICES D'APPLICATION. — La gymnastique de chambre n'est évidemment qu'une partie de la culture physique. Elle se complète par la pratique d'exercices dits d'application.

De ces exercices, les uns, par leur caractère *utilitaire*, doivent être jugés *indispensables* ; ce sont d'ailleurs ceux que le lieutenant Hébert dénomme : *les exercices utilitaires indispensables*, les autres sont seulement facultatifs : ce sont les *sports et jeux*.

A. EXERCICES UTILITAIRES INDISPENSABLES. — Marcher, courir, sauter, grimper, lever des fardeaux, lancer un objet, nager, se défendre (boxe, lutte, canne). Il est évident que tout homme doit pratiquer ces exercices, éminemment utiles, et arriver dans leur pratique à un certain degré de force moyenne, que le baron de Coubertin et le lieutenant Hébert ont dénommé : « la limite du *débrouillard* ». L'homme qui arrive à cette moyenne dans tous ces exercices est un « *débrouillard* ». S'il fait mieux, il mérite le nom « d'athlète complet ». Et le lieutenant Hébert, après avoir expérimenté sur des milliers de sujets, a fixé comme suit les moyennes ou plus exactement les minima auxquels le débrouillard doit parvenir dans chacun de ces exercices : Saut en hauteur sans élan : 1 m. 15 ; || Saut en hauteur avec élan : 1 m. 40 ; || Saut en longueur sans élan : 2 m. 50 ; || Saut en longueur avec élan : 5 m. ; || Course de 100 m. : 13 secondes ; || Course de 500 m. : 1 m. 24 sec. ; || Course de 1 500 m. : 5 m. 5 sec. ; || Grimper à la corde lisse : 10 mètres ; || Lancement du poids de 7 kg. 250 : 9 mètres ; || Lever du poids de 40 kg. : 10 fois ; || Natation : parcours de 100 m. : 2 min. ; || Natation : plongée sous l'eau : 60 sec.

On trouvera aux articles spéciaux : MARCHE, COURSE, SAUT, GRIMPER, POIDS, NATATION, BOXE, LUTTE, toutes les indications et conseils nécessaires pour pratiquer les *exercices utilitaires indispensables*.

B. SPORTS ET JEUX. — *V.* ces mots.

XI. CULTURE PHYSIQUE D'ENSEMBLE. — Nous n'entreprendrons pas ici d'exposer par le détail une méthode de culture physique d'ensemble. S'il est possible de donner à quelqu'un les conseils nécessaires pour se développer lui-même il est impossible par contre d'apprendre son métier à un instructeur avec quelques pages de théorie. La théorie ne suffit plus, il lui faut personnellement de la pratique et de l'expérience et, s'il a l'une et l'autre, la théorie lui devient presque superflue. Nous nous contenterons donc de quelques conseils généraux.

A. AMÉNAGEMENT D'UN TERRAIN D'EXERCICES. — Comme terrain, il vaut évidemment mieux profiter de celui dont on

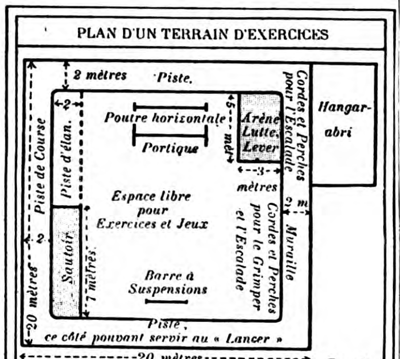


FIG. 57.

peut disposer. On le peut presque touj., car il est rare qu'une collectivité ne puisse disposer d'un terrain de 20 m. × 20 m. qui est suffisant et qui permet de faire travailler 20 à 30 élèves à la fois. Sur ce terrain, dont le sol doit de préférence être de terre battue, on aménagera : 1° tout autour une piste circulaire large de 2 m. pour les courses à pied ; l'un des côtés de la piste pouvant servir aux exercices de lancer ; 2° sur l'un des côtés, contre la piste, le sautoir, avec sa fosse de 7 m. sur 2 remplie de sable, de terre molle, de sciure ou de tan et la piste d'élan large de 2 mètres ; 3° dans un des coins de l'espace laissé libre, une autre fosse également pleine de sable, ou de sciure, pour les exercices de lutte et de lever de poids ; 4° contre toutes les murailles disponibles ainsi qu'aux arbres, s'il s'en trouve, des cordes et des perches pour servir aux exercices de grimper et d'escalade ; 5° des barres de suspension et, si c'est possible, un portique de 5 à 6 m. de haut avec perches et cordes simples et doubles ; 6° l'espace restant libre servira aux exercices éducatifs, à mains libres et avec haltères ; 7° l'aménagement doit enfin comporter un hangar pouvant servir d'abri en cas de pluie (fig. 57).

Cet aménagement, on le voit, est facile à réaliser presque partout et n'est pas coûteux. Il va sans dire que si on dispose d'un terrain plus vaste, l'aménagement, tout en conservant les mêmes principes, pourra comporter un grand nombre d'appareils variés et en plusieurs exemplaires, pour pouvoir permettre à plusieurs sections de travailler ensemble.

B. PLAN GÉNÉRAL DE LA MÉTHODE : 1° Conserver les exercices éducatifs de la méthode individuelle exposée précédemment, sauf ceux avec développeur, qui nécessitent un matériel trop coûteux pour une collectivité ; 2° donner la plus large place aux exercices d'application et principalement à ceux désignés sous le nom d'*exercices utilitaires indispensables*.

Pour composer le programme d'une leçon quotidienne, l'instructeur s'attachera à ce qu'elle soit aussi complète que possible, c.-à-d. à ce que tous les muscles soient mis en jeu. Pour cela il combinera les mouvements éducatifs par groupes, et les intercalera avec les exercices d'application en ayant soin de doser l'effort d'une façon progressive.

Voici par exemple quel pourrait être le plan général d'une leçon : 1° Exercices à mains libres (bras et jambes). Marche. || 2° Lever et lancer de poids. || 3° Exercices à mains libres (tronc). || 4° Suspensions et appuis, lutte. || 5° Mouvements avec haltères (bras et jambes). || 6° Courses (fond, petite distance). || 7° Mouvements avec haltères (tronc). || 8° Sauts. || 9° Courses de vélocité et jeux. || 10° Mouvements respiratoires.

C. CONSTATATION DES RÉSULTATS. — Se basant sur les 12 épreuves types dont nous avons déjà donné la liste au sujet des *minima du débrouillard*, le lieut. Hébert a, dans chacune de ces épreuves, coté en points toutes les performances, de — 5 à + 15 suivant une échelle dont il donne le tableau. Dès lors en additionnant les points obtenus par le sujet dans les 12 épreuves, on obtient un total — x ou + x qui *chiffre* exactement sa valeur athlétique et permet de la comparer avec celle de tout autre sujet.

Ce système est aussi rigoureux que rationnel. Sérieusement étudié par le lieutenant Hébert, qui s'est servi pour établir son échelle de cotes de l'expérience qu'il a pratiquée sur plus de 10 000 sujets, il ne peut que donner d'excellents résultats et tous les instructeurs l'utiliseront avec profit, car il a l'avantage de leur donner de la façon la plus concise qui soit, *par un chiffre*, une idée très nette des résultats qu'ils auront obtenus sur leurs élèves.

CULTURES INDUSTRIELLES. — HUILES. — La culture des plantes et graines oléagineuses est très étendue et généralement rémunératrice. Employer surtout pour la culture industrielle les graines des crucifères : *navette, colza, cameline*. La *navette* et le *colza* sont semés annuellement en pépinières et repiqués en place. Ils donnent des graines abondantes dont on extrait par pression une huile qui sert au graissage, à l'éclairage et à la savonnerie. La *cameline* cultivée donne une huile d'éclairage presque inodore qui s'emploie aussi dans la fabrication du savon noir. L'*œillette* ou *pavot noir* est une papavéracée employée en médecine ; les graines, qui ne contiennent aucun principe narcotique, donnent une bonne huile comestible (huile blanche). Cette huile sert aussi dans la peinture et l'éclairage. Le *lin*, cultivé comme oléagineux et comme textile, donne par ses graines une huile non comestible, mais d'une utilité considérable dans l'industrie. On en fait du savon, des vernis gras, de l'encre d'imprimerie. Elle sert à préparer le mastic et les couleurs pour la peinture après qu'on l'a rendue siccative avec l'oxyde de plomb. Elle rend certains tissus imperméables. La culture du lin peut se faire en France sous tous les climats : dans le Nord, la fibre textile est plus riche ; dans le Midi, le lin donne plus de graines. Les graines récoltées dans les pays froids gardent plusieurs années la propriété de donner des plantes riches en filasse ; aussi faut-il se procurer des graines de Russie (à Riga, notamment) pour avoir une culture plus rémunératrice. L'extraction des huiles de ces diverses plantes laisse un résidu dont on fait des *tourteaux* pour la nourriture du bétail.

TEXTILES. — Le *lin* (*V.* ci-dessus) peut être cultivé pour sa filasse, pour sa graine ou pour les deux en même temps. En général, dans le Nord de la France, on néglige la graine et on préfère les variétés donnant la plus belle filasse. Si l'on veut une filasse encore plus fine, semer très dru pour obtenir des tiges longues et minces que l'on soutient avec de petites perches. Cette filasse sert à faire des dentelles. Arracher le lin avant la maturité des graines, dès que les tiges commencent à jaunir et le faire sécher en petites moyettes, surtout s'il doit être expédié tel que à l'industrie. Sinon on peut le mettre presque aussitôt au *rorage* ou au *rouissage*. Si l'on cultive le lin en même temps pour son fil et pour sa graine, le faire sécher soigneusement et l'égrener avec un peigne de fer à longues dents. Le mettre ensuite au rouissage ou au rorage. Pour le rorage, étendre le lin dans les prés en couches minces et le laisser ainsi à l'action de la rosée et de la pluie, en le retournant de temps en temps, jusqu'à ce que les fibres se séparent, ce qui demande 30 à 40 j. Pour le rouissage, couper les racines et la tête, lier en petites bottes qu'on place dans l'eau d'une rivière ou d'une mare pendant une quinzaine de jours. La filasse du rorage est plus blanche et celle du rouissage est plus forte. On combine souvent les deux procédés. || *Le chanvre*. Plante de la famille des cannabinées, haute de 1 à 2 m. et dont l'écorce fournit des fibres textiles très solides. On en fait des câbles, des cordages, des ficelles, de la toile à voiles et des toiles plus fines pour l'usage domestique. Mettre le chanvre à rouir dès que les tiges sont sèches ; l'eau dormante donne une filasse moins belle que l'eau courante ; pour obtenir une très belle filasse, employer de l'eau chaude et alcaline. Après le rouissage, sécher le chanvre et l'écraser entre des mâchoires dentelées en bois pour détacher l'écorce et le peigner pour isoler la filasse. Les graines donnent de l'huile pour l'éclairage ou la peinture et nourrissent les volailles ; les tourteaux engraissent les bestiaux.

AMIDONS ET FÉCULES. — En outre de la fabrication du pain, les céréales, le blé surtout, donnent naissance à l'industrie de l'*amidon*. Pour obtenir l'amidon, laver la farine de froment, ce qui la sépare du gluten ; prendre de préférence des farines de blés tendres qui en contiennent davantage. L'amidon sert surtout à l'apprêtage du linge et des étoffes.

De la *pomme de terre* principalement, on tire aussi un amidon plutôt désigné sous le nom de *fécule*. Les tubercules sont broyés et déchirés, puis passés sur des tamis à trous assez petits pour ne retenir que les tissus cellulaires, en laissant passer les grains de fécule qui sont insolubles dans l'eau froide et qu'on en retire, quand ils sont tombés au fond des récipients, pour les faire sécher et les broyer. S'en servir pour des pâtisseries et des pâtes légères. Cuite à l'eau bouillante, s'en servir comme d'empois pour le linge et comme de colle pour les papiers et tentures murales. Dans l'industrie, on la mélange parfois à la farine dans la fabrication du pain et on la transforme en *glucose* dont on fabrique toutes sortes de sirops et confiseries de basse qualité. Les cultures de céréales et de tubercules faites en vue de la consommation industrielle ne diffèrent en rien des cultures faites en vue de la consommation ordinaire.

ALCOOLS ET EAUX-DE-VIE. — Les produits ci-dessus, *grains et tubercules*, sont employés en grand nombre à la distillation des *alcools* de qualité inférieure qu'on rectifie ensuite pour les livrer à la consommation. La fabrication des *eaux-de-vie* de vin et de fruits ne donne lieu à aucune culture faite spécialement en vue de leur obtention.

SUCRES. — La *betterave* est la seule plante cultivée industriellement pour l'obtention du sucre. Elle donne 10, 12 et 15 p. 100 de sucre. Cultiver principalement les variétés suivantes : *Betterave de Silésie* ou *blanche à collet vert* ; la *blanche à collet rose* ; la *blanche de Magdebourg* ; la *Boutoire* ; la *blanche améliorée de Vilmorin*, la plus riche en sucre de toutes les betteraves. Semer à la volée en rayons distants de 35 à 40 cm., dans un sol profondément labouré, bien fumé et riche en engrais potassiques ; éclaircir quand les plants sont levés ; sarcler et biner par la suite. Si le jus de la betterave a été obtenu *par pression*, il reste des pulpes excellentes pour les vaches laitières. Si, au contraire, la betterave est traitée par les *appareils à diffusion*, ne pas se servir des pulpes, elles sont devenues trop pauvres en matières nutritives. Les pulpes de raffinerie et de distillerie peuvent cependant rendre service quand on les traite de la manière suivante : les mettre dans des silos à l'état frais en les arrosant de jus de betteraves additionné d'un ferment lactique ; elles conservent ainsi l'odeur de la betterave fraîche pendant 7 ou 8 mois et sont fort recherchées par les bestiaux.

BIÈRES. — Deux grandes cultures alimentent cette industrie : l'*orge* et le *houblon*. Pour l'*orge* qu'on emploie en brasserie, semer de préférence la variété appelée *escourgeon d'hiver* qui est recherchée pour le *maltage*. Le *houblon* est une plante vivace grimpante : le cultiver autour de perches de 5 à 6 m. de hauteur. Récolter à maturité les inflorescences femelles qui sont de petits cônes d'un jaune vert, longs de 2 ou 3 cm. formés de bractées membraneuses ayant à leur base de petits amas d'une poudre jaune aromatique, douée d'une saveur amère qui donne à la bière son goût particulier.

CHICORÉE. — La Belgique et le Nord de la France se livraient en grand à cette culture rémunératrice ; l'occupation de ces régions pendant la grande guerre nous ayant privés des produits qu'elles nous fournissaient, la culture de la chicorée s'est répandue dans les régions avoisinantes non occupées. || Pour la culture industrielle, utiliser seulement la variété dite *chicorée à café* ou *chicorée à grosse racine*. Cette racine est torréfiée et livrée en petits grains à la consommation.

TABACS. — Culture soumise au contrôle de l'Administration et concentrée dans certains départements. Le tabac s'acclimate à toutes les régions tempérées, d'autant plus qu'on ne cherche en lui que la récolte des feuilles. Faire des semis en excellente terre sur une petite largeur pour donner facilement les soins d'arrosage, de sarclage, de détassage et de protection contre le froid que les semis réclament. Dans les climats à printemps froids, semer sur couche. Quand les petites plantes ont leurs grandes feuilles longues de 10 cm. (fin mai ou commencement juin), les repiquer en lignes parallèles en les espaçant suivant les variétés et leur destination. 3 mois suffisent presque touj. à la végétation de la plante, mais cette pousse rapide nécessite des soins multiples : arrosage en plantant, puis sarclage, buttage, écimage, ébourgeonnage. Récolter les feuilles quand elles commencent à boursoufler et à dessécher au bout. Faire dessécher pendant 6 semaines en surveillant l'opération dans des locaux spéciaux. Terminer la dessiccation en liant les feuilles, après les avoir triées par qualités, en paquets qu'on suspend sous des hangars. Pour avoir des *tabacs légers* en nicotine, planter un grand nombre de pieds (40 000 ou 50 000 à l'hectare), et leur laisser beaucoup de feuilles (Nord, Pas-de-Calais). Pour avoir des *tabacs forts*, planter 10 000 ou 15 000 pieds à l'hectare et ne leur laisser que 8 ou 10 feuilles (Lot, Lot-et-Garonne). Dans tous les cas, forcer les engrais en sels de potasse.

RÉSINES. — Dans les immenses forêts des Landes, c'est la variété dite *pin maritime* qu'on cultive pour en recueillir la *résine* ou *térébenthine*, mais toutes les espèces de pins peuvent en donner et cet emploi industriel d'un produit forestier peut intéresser toutes les régions. La récolte est facile et c'est un tort de négliger un produit très demandé et dont l'industrie tire : l'*essence de térébenthine*, le *brai gras*, le *brai sec*, la *résine purifiée*, le *copal*, les *diverses poix*, un *mastic*, la *colophane*, le *sang-dragon*, etc. Pratiquer des incisions dans les troncs et recueillir la résine dans de petits pots attachés à l'arbre. A l'air, la résine se solidifie et l'industrie l'achète sous le nom de *résine brute*. De la combustion lente des rameaux on peut tirer le *goudron* dont on extrait une variété de *créosote* et une variété de *paraffine*.

PAPIERS. SPARTERIE. — En France, aucune culture n'est faite spécialement en vue de la fabrication du papier qui, cependant, emploie exclusivement des produits végétaux. Mais la *paille* des céréales trouve un débouché assez considérable dans la production du *papier paille* et du *carton paille*. En Algérie, d'immenses prairies d'*alfa*, longtemps regardées comme inutiles, sont maintenant exploitées régulièrement pour la *sparterie* et le papier.

CUMULUS. — *V.* NUAGES.

CURATELLE. — *V.* ÉMANCIPATION, SUCCESSION, TUTELLE.

CURATEUR AU VENTRE. — *V.* MINORITÉ.

CURIE ROMAINE (*RELIGION*). — Ensemble des congrégations, tribunaux et bureaux siégeant à Rome et s'occupant des affaires ecclésiastiques.

Les fidèles peuvent être appelés à avoir affaire aux tribunaux ecclésiastiques : pénitencerie, pour les affaires de conscience ; rote ou tribunal d'appel ; signature apostolique ou Cour de cassation. Le recours en cour de Rome peut être fait directement ; il est plus régulier, plus simple et moins coûteux d'agir par l'intermédiaire de l'évêché. Se méfier des intermédiaires sans mandat.

CYCLES (*ENSEIG.*). — Le décret du 31 mai 1902 réformant tous les programmes d'enseignement a créé des *cycles d'études*.

Ces *cycles d'études* ont permis des groupements divers des matières, des sectionnements et des options. Les dénominations « classique » et « moderne » sont supprimées. Les cours d'études ont une durée égale et aboutissent tous au baccalauréat. On a voulu « donner à l'élève l'instruction la plus solide en vue de sa carrière future et en même temps faire l'éducation de son esprit par l'action des disciplines les plus fortes et des exercices les plus féconds ». Et pour cela l'esprit général de la réforme a été « d'adapter les programmes rendus souples à la variété croissante des besoins, tout en maintenant l'unité essentielle des études et du grade qui en est la sanction ».

Les études de l'enseignement secondaire durent 7 années et comprennent 2 cycles successifs : 1[er] cycle qui dure 4 ans, 2[e] cycle qui dure 3 ans.

PREMIER CYCLE. — S'ouvre à ceux qui ont reçu, soit dans une école primaire, soit dans les classes élémentaires d'un lycée (*V.* LYCÉES), une bonne instruction primaire. Deux sections au choix : 1[re] section, outre les matières communes (*V.* plus bas, c.-à-d. langues vivantes, histoire et géogr.), le latin de la 1[re] année, classe de 6[e] — et facultativement à partir de la 3[e] année, classe de 4[e], le grec. — 2[e] *section*, ni latin ni grec, mais davantage de français, de sciences, de dessin.

Après les 4 années de ce 1er cycle peut être délivré d'après les notes de classe un *certificat d'études secondaires du premier degré*. L'élève, après ce 1er cycle, peut quitter le lycée, si les nécessités de la vie l'exigent ; il a alors 15 ans et l'ensemble de ces diverses connaissances peut déjà lui suffire.

SECOND CYCLE. — Présente 4 groupes d'études ; il est nécessaire qu'à la fin de la 3e l'élève sache exactement, avant d'entrer en 2e, à quelle carrière il se destine, ou tout au moins quelles études il veut poursuivre. 4 groupes de cours qui correspondent aux 4 formes de BACCALAURÉAT (*V.* ce mot) : 1° latin-grec ; 2° latin-langues vivantes ; 3° latin-sciences ; 4° langues vivantes-sciences, sans latin. Cette section 4 reçoit les élèves du 1er cycle qui n'ont jamais fait de latin et aussi ceux qui, ayant fait du latin jusqu'à la 3e, l'abandonnent à partir de la 2e. Il va de soi que ces 4 groupes comprennent en outre les matières communes, hist. et géogr., math., français, etc. Ce second cycle dure 3 ans et s'étend sur les classes de seconde, première (le mot rhétorique est supprimé) et philosophie ou mathématiques.

CLASSES PRÉPARATOIRES ET ÉLÉMENTAIRES (4 ANS) OU ENSEIGNEMENT PRIMAIRE. — 1er *cycle* (4 ans). Classes de 6e, 5e, 4e, 3e. *Division A* : latin, 6e, 5e, 4e, 3e ; grec facultatif, 4e, 3e. ‖ *Division B* : français, sciences, dessin, en outre des matières communes, lang. vivantes, hist. et géogr.

Sanction : Certificat d'études secondaires du premier degré.

2e *cycle* (3 ans), classes de 2e, 1re. Philosophie : *Division A* : latin, grec. *Division B* : latin, lang. vivantes. *Division C*: latin, sciences. *Division D* : langues vivantes, sciences en plus des matières communes.

Sanction : Baccalauréat.

CONSEILS PRATIQUES SUR LES CYCLES A SUIVRE. — Le *grec-latin* (section A, division A) s'adresse à ceux qui désirent une culture intellectuelle très raffinée et qui aiment l'étude pour elle-même. Il est utile à ceux qui se destinent à l'enseignement (l'Ecole normale sup. ne l'exige pas à l'entrée et on peut au besoin faire du grec à l'Ecole normale même), aux Bibliothèques et Archives (Ecole des Chartes, etc.), à la magistrature, au barreau et, en général, à toutes les hautes situations des diverses grandes administrations.

Le *latin-langues* (section B, division A) en apparence la section qui ouvre le plus de débouchés et trouve le plus de faveur auprès des familles. A côté du latin, ornement de l'esprit et aide sérieuse pour la compréhension du français, ce sont les deux langues vivantes qui donnent l'accès à toutes les professions du commerce et de l'industrie et permettent à ceux qui voyagent, marins, diplomates, ou même professeurs, de trouver plus facilement l'emploi de leurs qualités. Ceux qui se destinent aux divers postes des affaires étrangères soit à Paris et dans les départements, soit au dehors, trouvent là un enseignement qui leur convient.

Le *latin-sciences* (section C, division A) s'adresse aux candidats des grandes écoles militaires (ceux-ci pourraient de B bifurquer par la section D), de l'Ecole centrale, à ceux qui s'occuperont au barreau des affaires industrielles et enfin à ceux qui se destinent aux professions de médecin, pharmacien, chimiste, etc.

Le *sciences-langues* (section D, division B), la section jugée la plus « pratique » par les familles parce qu'elle offre les avantages des sections B et C réunies, moins le latin. Tous ceux qui ambitionnent moins une culture générale soignée que des connaissances immédiatement pratiques choisissent cette section D. Médecins et avoués, avocats ont souvent préféré cette section qui les préparait, en partie du moins, à leurs examens futurs, tout en leur donnant, par les langues vivantes, la facilité de chercher au dehors un emploi que leur pays ne leur offrait pas touj. aussi rapidement.

Choix des langues. — C'est surtout entre l'anglais et l'allemand qu'il faut choisir ; l'italien et l'espagnol sont enseignés dans un moins grand nombre d'établissements ; l'anglais est indispensable pour le commerce et l'industrie, il est exigé à l'Ecole navale, tandis qu'à Saint-Cyr, à Polytechnique et à l'Ecole de santé militaire on exige l'allemand. Ceux qui font des travaux d'érudition, latine et grecque (notamment archéologie, philologie, etc.) doivent apprendre l'allemand, à cause du grand nombre de livres savants et revues qui paraissent dans cette langue. L'italien est d'un précieux secours pour quiconque fait de l'histoire de l'art. Enfin l'espagnol — trop négligé — est indispensable à ceux qui aspirent à des situations hors de France. Dans l'Amérique du Sud, c'est la seule langue courante (sauf au Brésil où domine le portugais), de même que dans les Antilles. Enfin, pour toutes les situations du commerce et postes à l'étranger, l'usage de deux langues (anglais et espagnol) est préférable. Étant donné le nombre croissant de candidats, cela donne un avantage marqué.

BIFURCATIONS. — En 6e, il faut opter pour le latin et le grec ou les langues ; en 5e, nouveau choix pour ceux qui ont fait du latin, feront-ils du grec? En 3e, enfin on peut ou continuer le grec et faire poursuivre les humanités ou, si l'on a voulu seulement avoir qq. notions du grec pour les étymologies et la culture générale, passer alors en B ou C et si l'on est pressé par le temps et que l'on renonce au latin, se décider enfin pour D. Ainsi, au cours même des études, on peut en toute connaissance de cause et selon les aptitudes de l'élève choisir encore, éviter des pertes de temps et de travail et le diriger plus directement vers l'enseignement qui lui sera le plus approprié.

CYCLONE. — *V.* VENT.

CYGNE (*AVICULT.*). — Le cygne, le plus beau des palmipèdes, n'est intéressant que par la beauté de son plumage et de ses formes ; il vit, quand il est adulte, presque constamment sur l'eau ; il se nourrit d'herbes aquatiques, de vers, d'insectes, de sangsues, de grenouilles ; il prend également le grain — blé, sarrazin — même le pain qu'on lui donne, mais ne touche jamais au poisson. Extrêmement robuste, il ne craint ni le froid ni la chaleur et ne demande aucune habitation particulière, aucuns soins spéciaux.

ÉLEVAGE. — Le cygne est monogame, en placer un couple par pièce d'eau ; au milieu de l'étang, si possible, ou à défaut sur les bords installer une maisonnette en bois ressemblant un peu à une niche à chien, mais carrée (1 m. 20 × 1 m. 20 pour 1 m. 90 de hauteur). Pour plus d'élégance, disposer le toit avec 4 pans inclinés. Laisser en outre une large ouverture de 0 m. 80 de large sur 0 m. 90 de haut. La maisonnette établie, ne plus s'occuper des oiseaux.

La femelle pond 5 à 8 gros œufs vert clair chez le cygne domestique. L'incubation dure 6 semaines. Pendant ce temps, le mâle garde sa femelle ; ne pas s'en approcher et surtout en écarter les enfants ; certains mâles sont alors méchants et peuvent blesser.

Les petits éclos, le couple s'occupe de leur éducation avec la plus grande sollicitude. Mettre simplement à la disposition des petits une pâtée faite d'œufs durs broyés, de mie de pain et de salade. Ils aiment aussi un mélange de viande cuite hachée, de pain, de salade et de riz cuit. Leur développement est complet à 3 mois, âge auquel les femelles commencent à reproduire.

ESPÈCES. — Variétés nombreuses, 3 seulement à retenir : le cygne blanc ordinaire, le cygne col noir et le cygne noir.

CYNORRHODON (*CUIS.*). — Lorsque la gelée a passé sur les églantiers, en cueillir les fruits, couper les deux bouts, les fendre, les bien vider. Les mettre dans une grande terrine à confiture, y verser de l'eau bouillante en quantité suffisante pour les y bien baigner, laisser la terrine au chaud, remuer assez souvent avec une cuiller en bois. Passer les fruits blets au tamis. Prendre un poids de sucre égal à celui de la purée ; faire dans une bassine en cuivre un sirop épais, mélanger alors la purée en tournant constamment ; celle-ci cuite, la verser dans la terrine où elle refroidira jusqu'au lendemain. Seulement alors en remplir les pots à confiture.

On fait avec des fruits confits dans l'eau-de-vie une liqueur agréable et une conserve que l'on emploie comme tonique et astringent.



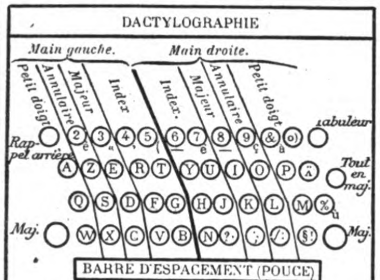
DACTYLOGRAPHIE. — L'écriture à la machine est d'un apprentissage facile, mais une grande dextérité ne peut s'acquérir que par la pratique.

L'écriture dactylographique est : *nette, régulière, rapide*; un dactylographe habile arrive à produire de 60 à 75 mots par minute, alors qu'à la main on ne peut arriver qu'à une production de 30 à 35 mots.

Les machines à écrire sont à peu près toutes construites d'après le même principe. Elles comportent :

1° Un *chariot* mobile, placé à l'arrière ; ce chariot à mouvement automatique, avançant d'un pas toujours égal chaque-fois qu'une touche à écriture ou la barre d'espacement sont frappées par la main, présente successivement aux différents caractères d'impression qui frappent à tour de rôle exactement à la même place les parties du papier destinées à recevoir l'écriture.

2° Un *clavier*, placé à l'avant et composé en général : *a*) de 42 touches d'écriture à 2 usages chacune ; minuscule et majuscule, chiffre ou signe de ponctuation ; *b*) de 2 touches de manœuvre servant à hausser ou à baisser le chariot de façon à présenter la surface à imprimer à l'un des 2 caractères d'impression correspondant à chaque touche du clavier. En principe, en appuyant sur les touches à l'état ordinaire, vous obtiendrez les minuscules ; pour obtenir une majuscule, appuyez simultanément sur la touche de manœuvre portant l'abréviation Maj. et sur la touche portant la lettre à imprimer ; pour obtenir un chiffre ou un signe de ponctuation, agissez



Champ d'action de chacun des doigts des deux mains sur le clavier dit « Universel ».

de même . Exemple : si, sans toucher aux touches de manœuvre, vous appuyez sur la touche K (fig. 1) vous obtiendrez un *k* minuscule ; si vous touchez simultanément la touche Maj. et K, vous obtenez K majuscule ; si vous touchez simultanément la touche 6 et Maj . vous aurez chiffre 6 ;' en ne touchant que la touche 6, vous aurez le *trait d'union* ; *c*), d'une touche de *rappel en arrière* du chariot ; *d*), parfois d'une touche *ajuste-tabulateur* ; *e*), d'une barre d'espacement, qui sert à marquer les intervalles entre les mots ;

3° Des *tiges métalliques* adaptées aux touches, convergeant au même point et terminées à l'extrémité opposée à la touche, par des plaques en métal reproduisant en relief et superposés les uns aux autres les 2 caractères d'impression indiqués sur la touche correspondante ;

4° Un *ruban* ou un *rouleau* encreur, placé sur le trajet qui sépare les caractères d'imprimerie du rouleau porte-papier.

5° Un certain nombre d'organes secondaires, destinés les uns à fixer le papier (guide-papier), les autres à ramener en cas d'erreur le chariot à une position antérieure (rappel de chariot), d'autres enfin à créer des interlignes variant suivant les nécessités de l'écriture, etc.

ACHAT DE LA MACHINE. — Si vous le pouvez, achetez sans hésitation une bonne machine ; ce sera la plus économique, car elle durera plus longtemps et ne demandera pas de constantes réparations. N'achetez qu'une machine *d écriture visible*, à ruban bicolore, ayant au minimum 85 caractères, au moins 3 largeurs d'interlignes, des marges réglables à droite et à gauche ; une échelle graduée à l'avant et à l'arrière ; deux guide-papier, un rappel de chariot, une timbre avertisseur de fin de ligne, etc. Autant que possible, faites votre apprentissage sur une machine en location, n'achetez que lorsque vous connaissez parfaitement tous les organes de la machine à é rire ; sinon, faites-vous guider dans votre choix par une personne expérimentée et n'ayant aucun intérêt à vous faire adopter une marque plutôt qu'une autre.

ETUDE MÉCANIQUE DE LA MACHINE. — Quand vous avez acheté une machine, connaissez-en le mécanisme, car il faut que vous puissiez procéder vous-même aux petites réparations ; pour cela, étudiez d'abord la notice explicative qui accompagne chaque machine ; examinez ensuite et faites fonctionner doucement les divers organes, en observant leur marche, leur action, etc. Si un accident se produit auquel il vous soit impossible de remédier, n'employez jamais la force ; appelez un mécanicien de la maison qui vous a fourni votre machine ou bien, après avoir emballé celle-ci avec le plus grand soin, envoyez-la à votre vendeur pour qu'il la répare.

ETUDE TECHNIQUE. — Avant d'opérer sur une véritable machine à écrire, dessinez un clavier, grandeur naturelle, sur une feuille de carton. Placez sur chaque touche la lettre qui lui correspond d'après le clavier avec lequel vous voulez apprendre : clavi r *français* ou *universel*. Ce dernier, appliqué à toutes les machines d'origine américaine, convenait plus particulièrement aux langues anglo-saxonnes et germaniques ; il a été modi ié pour le français, par l'adjonction de 2 ou 3 caractères indispensables à notre langue. Apprenez votre clavier par cœur, puis exercez chaque doigt de la main gauche d'abord, de la main droite ensuite, à dominer un certain nombre de touches, de façon à pouvoir utiliser les 5 doigts de chaque main, le champ d'action de chacun d'eux étant indiqué dans la figure ci-dessus, les 2 pouces étant réservés au maniement de la barre d'espacement.

Pour dactylographier, prenez dès le début une position correcte ; le corps près de la machine, la dominant, les avant-bras à peu près horizontaux, légèrement inclinés de haut en bas sur le clavier. Appuyez sur les touches légèrement mais vivement ; le coup ne doit être ni trop fort (vous perforeriez le papier, useriez le ruban encreur, les caractères d'impression et le rouleau) ni trop doux (l'impression serait pâle) ; quant aux signes de ponctuation, autant que possible faites-les avec le petit doigt et l'annulaire. Vous devez avoir le clavier dans les doigts et réserver vos yeux pour le manuscrit à transcrire et pour la copie.

Pour écrire, vous placerez votre papier, en l'introduisant soit entre les deux rouleaux, soit entre le rouleau et la réglette qui peuvent, au moyen d'un petit levier placé sur le côté du chariot, subir un léger écart ; appliquez le ou les guide-papier, rabattez le levier d'écartement, puis au moyen de la roue dentée, faites descendre le papier jusqu'à l'endroit où vous jugerez pouvoir commencer à écrire.

Au moyen des curseurs placés l'un à gauche, l'autre à droite de l'échelle graduée qui, aujourd'hui, existe sur la plupart des machines, réglez vos marges, puis donnez sa course au ruban encreur qui devra se dérouler d'un côté et s'enrouler de l'autre, alternativement. Après chaque mot, n'oubliez pas d'appuyer sur la barre d'espacement ; en touchant celle-ci une fois, l'écart entre deux mots sera d'une lettre, en la touchant deux fois suivies, il sera de 2 lettres, etc. Quand le timbre avertisseur sonnera, n'appuyez plus que sur 2 ou 3 touches, de façon à n'imprimer que 2 ou 3 lettres, car vous êtes à la fin de la ligne. Ramenez le chariot en arrière, il s'arrêtera de lui-même à la distance que vous aurez fixée au moyen du curseur gauche de marge, puis appuyez sur le levier d'interligne. Les interlignes sont au nombre de 3 : rapproché, moyen, écarté ; en mettant le cran du levier en face du n° 1, 2 ou 3, vous obtiendrez toujours un même interligne correspondant au numéro que vous avez adopté. Un dactylographe ayant un peu de pratique opère simultanément les deux mouvements de rappel du chariot et de changement de ligne.

Dans les machines à ruban bicolore — violet et rouge en général — un mouvement spécial permet de hausser et de baisser le ruban encreur qui est mi-parti des deux couleurs d'encre ; il suffit d'appuyer sur un bouton à cet usage qui change la position du ruban ; un autre bouton à mouvement contraire sur lequel on appuie ramène le ruban à sa position première.

SOINS A DONNER A LA MACHINE. — Les organes de la machine à écrire sont délicats. Gardez toujours, lorsque vous ne vous en servez pas, votre machine couverte. Quand vous êtes sur le point de vous en servir, après avoir enlevé l'étui métallique en évitant les heurts, nettoyez d'abord les caractères, cela au moyen d'une brosse à poils un peu durs ; ne vous servez jamais pour cette opération de pointe d'aiguille, d'épingle ou de n'importe quel autre objet en métal ; enlevez ensuite la poussière de la machine, d'abord avec une brosse sèche, puis avec une autre brosse légèrement imbibée d'essence ou de benzine.

Veillez à la conservation du ruban encreur qui doit se dérouler complètement d'un côté de la machine, puis s'enrouler de l'autre, et alternativement. Quand l'écriture pâlit, devient indistincte, changez le ruban. Pour conserver les rubans encrés le plus longtemps possible, gardez votre machine dans un endroit qui ne soit ni surchauffé, ni trop sec ; un peu d'humidité prolonge la durée du ruban.

Après usage, ayez soin d'enlever toutes les poussières au moyen de la brosse à soies longues, huilez (mais sans encrasser la machine par un excès d'huile) tous les organes avec de l'huile de tête de marsouin de la meilleure qualité possible.

Ayez un soin rigoureux de vos mains ; l'encre des rubans contient des produits dangereux et vous ne devez jamais mettre vos doigts en contact avec le ruban, si vous avez quelque écorchure par exemple. Dans ce cas, revêtez le doigt malade soit d'un linge, soit d'un doigt de gant de peau.

La plupart des machines commerciales actuelles permettent d'écrire sur des papiers de tout format jusques et y compris le papier ministre. Certaines même possèdent des rouleaux permettant d'écrire sur des feuilles de papier de format exceptionnel, jusqu'à 75 cm.

Un certain nombre de machines à écrire, au lieu d'avoir un clavier à touches de 2 caractères, ont un double clavier, c'est-à-dire que les majuscules ont des touches indépendantes des minuscules ; cela n'a d'utilité pratique que dans certaines industries ; en général, c'est plutôt un inconvénient, les doigts ayant à commander chacun un trop grand nombre de touches.

Copies. — L'écriture à la machine se fait généralement à l'aide d'encres à copier ; par conséquent toute lettre dactylographiée est susceptible d'être enregistrée par le copie de lettres ; même procédé que pour copier les lettres ordinaires.

Vous pouvez encore, si vous n'usez pas du copie de lettres, n'étant pas commerçant, écrire à la machine deux exemplaires à la fois ; pour cela, placez sous la feuille de papier qui recevra directement l'écriture, une feuille de papier carbone, dont la face brillante sera accolée au papier à lettres, la face grasse restant libre ; sur cette face grasse placez un second feuillet de papier blanc ; introduisez le tout entre les deux rouleaux porte-papier de la machine à écrire ; opérez ensuite comme de coutume.

Vous pouvez obtenir par le même procédé 4 et même 5 copies d'une même lettre ; vous devrez attaquer les touches avec d'autant plus de vigueur que vous voudrez avoir plus d'exemplaires et vous aurez soin de toujours mettre une feuille de papier carbone reproducteur au-dessous de chaque feuille de papier blanc et la face grasse en bas. Mettez un papier carbone d'autant moins usé qu'il couvrira une copie, placée plus loin de la lettre matrice.

Enfin, la machine à écrire permet d'établir des matrices pouvant servir à reproduire, au moyen d'une machine spéciale appelée duplicateur, un nombre considérable d'exemplaires d'une circulaire quelconque. Pour cela, détachez le ruban encreur du guide qui le maintient en face du rouleau porte-papier ; à la place du papier ordinaire, placez une feuille de papier dit *stencil*; ce papier a une face paraffinée sur laquelle les caractères d'impression actionnés par les touches viendront s'inscrire en creux. Vous procédez d'ailleurs comme à l'ordinaire.

Le feuillet de papier stencil, une fois gravé, est retiré de la machine à écrire, placé bien tendu sur le châssis du duplicateur ; il est alors imbibé d'encre par un rouleau encreur ; l'encre se fixe dans les parties de papier qui ont été perforées ; il n'y a plus qu'à tirer à 1 000 et même 2 000 exemplaires ; il faudra avoir soin d'encrer après chaque copie.

DALLAGES. — *Dallages* en *asphalte* et *bitume* ; en *ciment*, en *pierres*.

Le BITUME est un carbure d'hydrogène qui se trouve dans la nature, soit libre, soit imprégnant certaines roches calcaires appelées ASPHALTES. Le mastic d'asphalte est un mélange artificiel de bitume et de pierres calcaires coulé en pains ronds ou hexagonaux de 25 kg. C'est lui que l'on emploie pour revêtir les trottoirs en le mélangeant de sable, le sol ayant été préalablement nivelé par une couche de gravier pilonnée. Dans les caves on peut employer le *bitume factice* composé de brai de gaz, de calcaire et de terre à four ; il est plus économique que l'asphalte.

L'ASPHALTE COMPRIMÉ employé dans les villes pour les voies publiques est de la poudre d'asphalte chauffée à 135°, comprimée au rouleau ou pilonnée. On pose ce dallage sur une forme de béton de chaux hydraulique. La couche de poudre posée à 0 m. 07 d'épaisseur doit être comprimée jusqu'à 0,05.

Le dallage en CIMENT se pose aussi sur béton hydraulique de 0 m. 10 à 0 m. 15 d'épaisseur, sur lequel on étend un béton de gravillon et ciment de 0 m. 05 d'épaisseur, bien dressé et pilonné et que l'on recouvre d'une *chape* de mortier de ciment. Sur la surface obtenue est promené un rouleau qui imprime soit de petits trous très rapprochés (bouchardé) soit des stries et des losanges.

Dallage en PIERRE OU EN MARBRE. Les dallages extérieurs, cours, trottoirs, se font avec des dalles de 0 m. 06 à 0 m. 10 d'épaisseur, posées à bain de mortier et sur couche de sable. Pour les intérieurs, ces dallages ou carrelages se font avec les mêmes matériaux, mais de 0 m. 025 à 0 m. 03 d'épaisseur seulement.

On peut figurer avec des marbres, des pierres calcaires (Tonnerre, Echaillon, Grimault), les dispositions de dessin les plus variées.

DALTONISME (*MÉD.*). — Troubles de la perception colorée, soit que le sujet ne voie pas les couleurs, soit qu'il ne puisse en voir que quelques-unes. Le daltonisme interdit l'exercice de certaines professions : armée, marine, chemins de fer, peinture, etc.

On le découvre par l'épreuve des laines colorées, en invitant le malade à réunir des écheveaux de couleurs analogues aux couleurs d'un écheveau type.

DAMES (*JEUX DE SALON*). — LE JEU. — Jeu de combinaison, d'origine très ancienne. Il se joue entre 2 personnes sur un damier, c.-à-d. un carré divisé en un certain nombre de petites cases égales alternativement noires et blanches. Toutes les pièces du jeu ont la même forme et la même valeur, ce sont de petits disques de bois ou d'ivoire appelés pions, les uns blancs, les autres noirs, en nombre égal.

Deux sortes de jeu : 1° à la française ; 2° à la polonaise.

1° DAMES A LA FRANÇAISE. — Assez délaissées aujourd'hui on les joue sur un damier à 64 cases semblable à l'échiquier et avec 24 pions (12 blancs, 12 noirs). Les règles sont, à quelques exceptions près, identiques à celles du jeu à la polonaise (*V.* plus loin) ; les dimensions du damier, le nombre des cases et des points constituent la plus grande différence.

2° DAMES A LA POLONAISE. — C'est le jeu le plus usité. Le damier comprend 100 cases, 50 noires et 50 blanches. Chaque joueur a 20 pions, de couleur blanche pour l'un, et de couleur noire pour l'autre. Ces pions se placent d'ordinaire sur les cases noires ; c'est là l'usage général, mais rien ne l'impose et l'on peut aussi bien jouer sur les blanches.

Le gagnant d'une partie est celui qui reste maître du damier, soit après s'être emparé de tous les pions de son adversaire, soit en ayant réduit celui-ci à l'impuissance.

Les joueurs sont assis en face l'un de l'autre, le damier placé entre eux deux de manière que chacun ait à sa g. le commencement de la grande ligne diagonale des cases noires (puisque nous admettons qu'ils jouent sur les noires). Chacun place ses pions sur les cases noires (4 rangées de 5 cases pour chaque joueur), il reste entre les 2 armées de pions, blancs et noirs, 2 lignes horizontales entièrement libres, comprenant 10 cases noires vides sur lesquelles vont se jouer les premiers coups.

On convient de celui qui jouera le premier, l'adversaire commencera alors la partie suivante, car c'est un désavantage (une partie comprend souvent 2 manches).

LA PARTIE. — Chacun joue à tour de rôle, c.-à-d. qu'il fait avancer tel ou tel de ses pions sur le damier, *de case noire en case noire* et *pas à pas*.

Le 1er à jouer pousse un des pions de sa ligne de front dans l'intervalle qui sépare les 2 camps. L'adversaire en pousse 1 à son tour et ainsi de suite, alternativement de carré noir en carré noir jusqu'à ce qu'un pion soit en prise (*V.* plus loin). La marche du pion tant qu'il n'a rien à prendre doit toujours se *faire en avant, pas à pas, en diagonale* soit à dr. soit à g., mais quand 1 pion prend il peut faire à la fois 2, 3, 4... pas ou même revenir en arrière.

LA PRISE. LA LUNETTE. — Un pion est *en prise* lorsqu'il se trouve placé entre une case noire vide et un pion ennemi : par ex. lorsqu'un pion noir et un blanc sont diagonalement en contact, si derrière ce dernier se trouve une case noire vide, il est *en prise*, le noir passera par-dessus lui et viendra

se placer sur la case libre ; le joueur (noir) ramasse alors le pion blanc et l'enlève du jeu. Mais si derrière cette case il se trouve encore un autre pion blanc dans la même situation que celui qui vient d'être enlevé (on appelle cela la lunette), à dr. ou à g., en avant ou en arrière, le noir continue de passer par-dessus et de prendre ; et cela aussi longtemps qu'il se trouvera en contact immédiat avec un pion blanc dont l'arrière est dégarni, pour se placer finalement sur la dernière case vide, et le joueur enlève seulement alors tous les pions par-dessus lesquels il a passé.

Les dames. — Chaque fois qu'un pion est parvenu à traverser le damier, pas à pas ou de prise en prise, pour venir se fixer sur une case noire de la 1re *ligne horizontale* du camp ennemi, il devient *pion damé* ou *dame* et, pour le distinguer des simples pions on lui en superpose 1 de sa couleur. Il ne suffit pas pour être damé qu'il passe sur cette ligne extrême, il faut qu'il y reste placé par un coup qui s'y termine, car, si, ayant atteint cette ligne, il avait encore des pions à prendre, il serait obligé de continuer son chemin en restant pion, jusqu'à nouvel ordre (fig. 4).

Les prérogatives des dames sont très grandes, elles contribuent pour beaucoup au succès. Les dames diffèrent des pions par leur marche et par leur manière de prendre : Tandis que le pion ne peut faire qu'un pas à la fois, la dame, au contraire, peut d'un coup se déplacer d'un bout du damier à l'autre sur ses 2 diagonales, à condition que le passage soit libre c.-à-d. s'il ne se trouve sur ces lignes ni dame ou pion de sa couleur, ni dame ou pion de la couleur opposée qui ne soit en prise.

Tandis que le pion ne prend que s'il se trouve contigu à une pièce en prise, la dame, elle, n'a pas besoin d'être immédiatement en contact avec cette pièce, il suffit que celle-ci se trouve sur la diagonale qu'elle commande ; de sorte que dans la liberté de ses mouvements la dame marche en avant, en arrière, à dr., à g., faisant ainsi parfois tout le tour du damier. Mais elle peut être prise elle-même par une autre dame ou simplement par un pion, dès qu'elle se trouve dans les conditions ordinaires d'une pièce en prise, c.-à-d. si elle n'est pas appuyée par derrière d'une autre dame ou d'un pion de sa couleur.

Le gagnant. — La partie de la manche est gagnée par celui des 2 joueurs qui reste maître du champ de bataille, soit qu'il ait réussi à s'emparer de tous les pions ou dames de son adversaire alors qu'il lui en reste 1 ou plusieurs, soit qu'il ait mis celui-ci dans une telle position qu'il ne puisse faire usage de ses dernières pièces.

Lorsqu'à la fin d'une partie chacun des joueurs se trouve avoir 1 pion contre 1 pion ou 1 dame contre 1 dame, la partie est déclarée nulle. Il en est de même si, sans être à égalité de pièces, la situation respective des adversaires est telle que ni l'un ni l'autre ne peut gagner (par ex. si l'un reste avec 1 dame et 2 pions, 2 dames et 1 pion ou même 3 dames et l'autre avec 1 seule dame, mais placée sur la grande diagonale du milieu). Quand c'est le joueur aux dames qui tient cette ligne, on a coutume de jouer encore 15 coups au bout desquels la partie est déclarée nulle si la dame qui est seule n'a pas pu être prise.

Tels sont les rudiments du jeu de dames ; ils ne sauraient suffire à faire un bon joueur, car, malgré l'extrême simplicité de ses données, ce jeu est plein de finesses et la pratique comme l'aptitude personnelle sont de première importance.

Voici cependant quelques conseils généraux, quelques règles ou principes essentiels avec la définition des termes techniques les plus employés.

RÈGLES ET PRINCIPES ESSENTIELS. — Un pion doit toujours se mouvoir en avant, diagonalement d'une case (noire ou blanche selon les conventions) sur une case, sauf le cas où il prend : il traverse alors plusieurs cases à la fois et peut revenir en arrière si la prise le nécessite.

Chaque joueur joue à tour de rôle. Celui qui a commencé (ce qui est un désavantage) dans la 1re manche jouera le 2e dans la manche suivante.

Toute pièce touchée (dame ou pion) doit être jouée en vertu de la maxime : « Dame touchée dame jouée », à moins que le joueur ne déclare qu' « il adoube » (*V.* ce mot plus loin). Cependant, tant que l'on tient le pion ou la dame, les eût-on posés sur une case vide, si on ne les a pas lâchés on a le droit de les poser ailleurs ; mais dès qu'on les a lâchés, ils sont joués irrévocablement.

Quand un joueur fait une fausse marche, c.-à-d. lorsqu'il place 1 pion sur une autre case que celle où il devait être régulièrement placé, l'adversaire peut à son gré ou maintenir l'erreur ou la faire redresser, selon l'intérêt qu'il croit y trouver.

Quand un joueur néglige de prendre, il voit son pion *soufflé* (*V.* ce mot plus loin) par l'autre qui s'en est aperçu ; de même s'il n'a pas pris tout ce qui devait l'être ou si, ayant à prendre de plusieurs côtés, il ne l'a pas fait là où il y avait le plus de prises, on le souffle, à moins que l'adversaire ne trouve avantage à se faire prendre et ne le force alors simplement à rectifier son jeu.

Le preneur n'enlève ses différentes prises qu'après que son pion est arrivé sur la case où il doit s'arrêter définitivement.

Celui qui refuse de prendre lorsqu'on l'y oblige ou ne poursuit pas le jeu jusqu'au bout perdra, en vertu de cet axiome : « qui quitte la partie la perd ».

Dames à la française. — Dans les dames à la française où le damier n'a que 64 cases (32 blanches, 32 noires) et les joueurs 12 pions (blancs ou noirs) chacun, la disposition des pièces est la même sur une couleur, avec 2 rangs libres entre les 2 camps, mais ici les pions peuvent se mouvoir en avant et en arrière et sauter plusieurs cases en marchant (le jeu a moins de variété).

TERMES TECHNIQUES. — *Adouber.* — Toute pièce touchée étant considérée comme jouée, lorsqu'on porte la main sur 1 ou plusieurs pions dans le seul but de les mettre bien en place, on doit dire : « *j'adoube* ».

Coup. — *Avoir le coup*, c'est pouvoir jouer sans aucun risque tandis que l'adversaire ne peut bouger sans risquer de perdre 1 ou plusieurs pions.

Dame. — C'est le pion qui est parvenu à traverser le damier et à se fixer sur la 1re ligne horizontale du jeu de l'adversaire. Le nombre des pions que l'on peut « mener à dame » n'est pas limité et l'on a vu plus haut quelles sont leurs prérogatives dans le jeu.

Lunette. — Ce sont deux pièces de même couleur isolées et séparées chacune par 1 seule case vide permettant leur prise.

Pionner. — Donner 1 pion à prendre pour en prendre 1 autre soi-même.

Les lunettes sont quelquefois dangereuses pour celui qui s'y engage et peuvent recéler quelque piège tendu par un joueur plus habile.

Prise. — Un pion est *en prise* lorsqu'il est placé entre un pion de l'adversaire et une case vide noire, ou blanche, selon celles sur lesquelles on joue.

Rendre des points. — Lorsque 2 joueurs qui ont l'habitude de jouer ensemble se savent de force inégale, le plus fort peut rendre des points à son adversaire plus faible : avant de commencer la partie il retire de son jeu 2, 3, 4, 5 pions à son choix et les lui remet ; celui-ci joue alors le 1er.

Souffler. — Lorsque l'adversaire a un pion avec lequel il doit prendre et qu'il n'effectue pas cette prise, on lui enlève ce pion en disant « soufflé » et l'on joue, car l'action de « souffler » ne compte pas pour un tour de jeu, de là l'expression « souffler n'est pas jouer ». Néanmoins, on peut forcer l'adversaire à prendre si l'on y a avantage ; par exemple, dans le cas où on lui aurait tendu un piège qui ne pourrait réussir que par cette prise.

Tant pour tant. — Jouer le tant pour tant, c'est donner des pions à prendre à l'adversaire pour se placer de manière à lui en prendre ensuite autant qu'on lui en a donné.

CONSEILS GÉNÉRAUX. — Le jeu de dames exige, outre du tact et de la patience, beaucoup d'attention et d'habileté.

Il faut tout d'abord étudier son adversaire, sa force et sa tactique, de façon à régler son jeu là-dessus. L'attention doit ensuite être constamment en éveil pour commettre le moins de fautes possible et ne laisser échapper aucune occasion de profiter de celles de l'adversaire. L'habileté consiste surtout à diriger prudemment la marche de ses pions de manière à tenir leurs rangs serrés, puisque toute pièce qui n'est pas soutenue par derrière se trouve exposée à être prise. On évitera donc de trop éparpiller son jeu tout en cherchant cependant à parvenir à dame et en se gardant aussi contre les incursions de l'adversaire. Il faut savoir quelquefois faire les sacrifices nécessaires, mais, en principe, pionner le moins possible, sauf dans un but déterminé. Il y a d'ailleurs mille petites ruses, mille petits pièges que sait tendre un joueur habile et que seule une longue pratique apprendra. On peut avoir recours aux nombreux traités théoriques où les règles particulières et les principaux coups de jeu sont expliqués et tout au long étudiés.

PRINCIPAUX COUPS DU JEU. — Voici quelques amusantes variétés du jeu de dames et les coups les plus classiques qu'un joueur, même un débutant, doit connaître. Il est, en tout cas, indispensable de les étudier avec soin sur un damier numéroté (fig. 1). Si l'on joue sur les cases blanches, on les numérotera au crayon noir ; si on joue sur les noires, on les marquera à la craie ou au crayon de couleur.

N. B. — Nous jouons, dans ces exemples, comme cela est le plus habituel, sur les cases noires.

DIVERS JEUX. — I. **Les chiens et le loup.** — C'est une des parties les plus amusantes et les plus connues ; elle se joue à 5 contre 1 et les pions ne peuvent pas prendre.

Le 1er joueur place ses 5 pions blancs sur la 1re ligne, dans les cases 46, 47, 48, 49, 50 ; ils figurent les chiens. L'autre place son unique pion noir sur une case noire quelconque. Etant donné que le noir a seul le privilège d'avancer ou de reculer à son gré (pourvu qu'il suive toujours une diagonale), tandis que les blancs ne peuvent que marcher en avant, selon la règle commune du jeu, le but de ces derniers (les chiens) est de faire reculer le noir (le loup), de l'enserrer afin de le bloquer sans qu'il ne puisse plus bouger ; le but du loup, au contraire, est de manœuvrer assez habilement pour traverser la ligne des blancs après quoi il lui est aisé d'arriver à dame, puisque ceux-ci ne peuvent plus reculer pour lui barrer la route. En règle générale, les blancs doivent gagner s'ils savent conserver leur ligne, le noir tâche de la briser en revenant souvent à la charge sur les mêmes cases. Voici 2 exemples où le noir (le loup) gagne et 1 exemple plus connu où ce sont les blancs (les chiens).

A. Le noir est en 10, joue le 1er.

Le noir joue de 10 à 15 ; *les blancs* jouent de 46 à 41. ‖ Le n. joue 15 à 20 ; les bl. 47 à 42. ‖ Le n. joue 20 à 25 ; les bl. 50 à 45. ‖ Le n. joue 25 à 30 ; les bl. 49 à 44. ‖ Le n. joue 30 à 34 ; les bl. 48 à 43. ‖ Le n. joue 34 à 39 ; les bl. 41 à 36. ‖ Le n. joue 39 à 33 ; les bl. 45 à 40. ‖ Le n. joue 33 à 39 ; les bl. 42 à 37. ‖ Le n. joue 39 à 34 ; les bl. 44 à 39. ‖ Le n. joue 34 à 29 ; les bl. 43 à 38. ‖ Le n. joue 29 à 34 ; les bl. 36 à 31. ‖ Le n. joue 34 à 29 ; les bl. 37 à 32. ‖ Le n. joue 29 à 33 ; les bl. 40 à 34. ‖ Le n. joue 33 à 29 ; les bl. 34 à 30. ‖ Le n. joue 29 à 34.

Le noir passe la ligne et va à dame.

B. Le noir est en 6 ; les blancs en 46, 47, 48, 49, 50. Le noir joue le 1er.

Le noir joue de 6 à 11 ; *les blancs* jouent de 46 à 41. ‖ le n. joue de 11 à 17 ; les bl. 47 à 42. ‖ Le n. joue 17 à 22 ; les bl. 48 à 43. ‖ Le n. joue 22 à 28 ; les bl. 49 à 44. ‖ Le n. joue 28 à 33 ; les bl. 50 à 45. ‖ Le n. joue 33 à 38 ; les bl. 45 à 40. ‖ Le n. joue 38 à 33 ; les bl. 44 à 39. ‖ Le n. jou 33 à 38.

Le loup est sur la ligne et il est trop tard pour que les blancs l'empêchent de passer, en effet ceux-ci jouant : 41 à 36, 42 à 37, le noir joue 38 à 32, 32 à 38, il passe et par 42, va à dame en 47.

C. Les blancs gagnent. Le noir est en 3 ; il joue de 3 à 9 ; B. de 50 à 45 ; N. de 9 à 13 ; B. de 49 à 44 ; N. de 13 à 19 ; B. de 48 à 43 ; N. de 19 à 24 ; B. de 47 à 42 ; N. de 24 à 29 ; B. de 46 à 41 ; N. de 29 à 34 ; B. de 45 à 40 ; N. de 34 à 39 ; B. de 41 à 37 ; N. de 39 à 33 ; B. de 44 à 39 ; N. de 33 à 38 ; B. de 40 à 34 ; N. de 38 à 32 ; B. de 43 à 38 ; N. de 32 à 27 ; B. de 37 à 31 ; N. de 27 à 32 ; B. de 42 à 37 ; N. de 32 à 28 ; B. de 37 à 32 ; N. de 28 à 33 ; B. de 31 à 27 ; N. de 33 à 29 ; B. de 38 à 33 ; N. de 29 à 24 ; B. de 34 à 30 ; N. de 24 à 29 ; B. de 39 à 34 ; N. de 29 à 23 ; B. de 34 à 29 ; N. de 23 à 18 ; B. de 33 à 28 ; N. de 18 à 22 ; B. de 30 à 24 ; N. de 22 à 18 ; B. de 27 à 21 ; N. de 18 à 13 ; B. de 32 à 27 ; N. de 13 à 9 ; B. de 28 à 23 ; N. de 9 à 14 ; B. de 24 à 20 ; N. de 14 à 19 ; B. de 29 à 24 ; N. de 19 à 13 ; B. de 27 à 22 ; N. de 13 à 19 ; B. de 21 à 17 ; N. de 19 à 13 ; B. de 24 à 19 ; N. de 13 à 18 ; B. de 20 à 14 ; N. de 18 à 12 ; B. de 23 à 18 ; N. de 12 à 7 ; B. de 17 à 11 ; N. de 7 à 12 ; B de 22 à 17 ; N. de 12 à 8 ; B. de 19 à 13 ; N. de 8 à 2 ; B. de 17 à 12 ; N. de 2 à 8 ; B. de 14 à 9 ; N. de 8 à 2 ; B. de 11 à 7 ; N. de 2 à 8 ; B. de 9 à 3 ; N. de 8 à 2 ; B. de 12 à 8. Le noir est bloqué.

II. **« Qui perd gagne ».** — C'est la partie de dames jouée selon les règles ordinaires du jeu, mais avec cette convention préalable que celui qui normalement gagnerait, sera le perdant. Le meilleur joueur jouera donc le plus mal, de façon à mettre tous ses pions en prise ou à les faire bloquer. Cette partie, très amusante, ne peut être bien menée qu'entre concurrents déjà assez habiles, car, si facile qu'elle paraisse, cela exige une assez grande pratique du jeu.

LES COUPS. — I. **Le massacre.** — Dans ce coup, 7 pions blancs sont en présence de 7 pions noirs plus 1 dame noire.

Position des blancs : 13, 21, 23, 26, 27, 28, 48.

Position des noirs : 2, 4, 9, 10, 12, 15, 17, plus une dame noire en 47.

Les blancs jouent et gagnent.

Les *blancs* jouent de 23 à 18 ; les *noirs* de 12 à 23 en prenant et à 32 en prenant encore. ‖ Les bl. jouent 27 à 18 en prenant ; les n. D. 47 va en 24 et de 24 en 8 (s. l'autre diagonale). ‖ Les bl. jouent 21 à 12 en prenant et de 12 à 3 en prenant et à 14 en prenant et à 5 en prenant encore ; les noirs ont perdu.

II. **Quatre contre cinq.** — *Les blancs jouent et gagnent.* Les 4 pions blancs sont placés en : 21, 25, 29, 39. Les 5 noirs sont en : 6, 11, 14, 19, 28.

Les blancs commencent :

Blancs de 39 à 33 ; *noirs* de 28 à 39 en prenant. ‖ *Bl.* de 29 à 24 ; *n.* de 19 à 30 en prenant. ‖ *Bl.* de 25 à 43 en prenant 2 fois le 30 et le 39 ; *n.* de 11 à 16. ‖ *Bl.* de 21 à 17 ; *n.* de 16 à 21. ‖ *Bl.* de 17 à 26 en prenant ; n. de 6 à 11. ‖ *Bl.* de 26 à 21 ; *n.* de 11 à 16. ‖ *Bl.* 21 à 17 ; *n.* de 14 à 19. ‖ *Bl.* de 43 à 39 ; *n.* 19 à 23. ‖ *Bl.* de 39 à 33. Il ne reste plus que 2 noirs qui ne peuvent jouer sans se mettre en prise, les blancs ont gagné.

III. **Trois contre un.** — Lorsque vers la fin d'une partie un pion reste seul contre 3, il cherche naturellement à arriver à dame pour empêcher l'adversaire de gagner. Celui-ci doit manœuvrer avec habileté pour le mettre dans l'impossibilité d'aller à dame, ou, s'il y parvient, pour le prendre bientôt. Voici 3 exemples différents de ce coup :

A. *L'unique pion noir est p. ex. placé en* 28. *Les* 3 *blancs sont disposés en* 14, 26, 35.

Les *blancs* jouent de 14 à 10 ; le *noir* joue de 28 à 32. ‖ Les bl. jouent de 10 à 4 (Dame) ; le n. joue de 32 à 37. ‖ les bl. jouent de D. 4 à 10 ; le n. de 37 à 42. ‖ Les bl. jouent de D. 10 à 37 ; le n. de 42 à 31 en prenant 37. ‖ Les bl. jouent 26 à 37 en prenant l'unique noir.

B. *Supposons toujours le noir en* 28 et les blancs en 14, 26, 35.

Les *blancs* jouent de 14 à 10 ; le *noir* joue de 28 à 32. ‖ Les bl. jouent de 10 à 4 (Dame) ; le n. de 32 à 38. ‖ Les bl. de D. 4 à 10 ; le n. de 38 à 43. ‖ Les bl. de D. 10 à 28 ; le n. de 43 à 48 (Dame). ‖ Les bl. D. 28 à 37 ; le n. D. 48 à 31 en prenant 37. ‖ Les bl. de 26 à 37 en prenant l'unique noir.

C. *Supposons maintenant p. ex. que* : *le noir en* 26, *les blancs en* 12, 13, 19.

Les *blancs* jouent de 13 à 8 ; le *noir* joue de 26 à 31. ‖ Les bl. jouent de 8 à 2 (Dame) ; le n. 31 à 37. ‖ Les bl. jouent de 12 à 7 ; le n. de 37 à 41. ‖ Les bl. jouent de 7 à 1 (Dame) ; le n. de 41 à 46 (Dame). ‖ Les bl. jouent de D. 1 à 23 et le noir D. 46 ne peut plus jouer sans être en prise.

IV. **Trois dames contre une.** — *Les blancs jouent et gagnent.*

Les dames blanches sont en 44, 16 et 14. La dame noire est en 8.

Les blancs commencent :

Les *blancs* jouent de 14 à 3 ; le *noir* joue de 8 à 19. ‖ Les bl. jouent de 3 à 8 ; le n. de 19 à 2. ‖ Les bl. jouent de 44 à 35 ; le n. 2 ne peut plus jouer.

Dames de charité. — Les bureaux de bienfaisance de Paris peuvent nommer des dames de charité et leur confier certaines fonctions auprès des indigents : visites à domicile, etc. En fait, leurs attributions ressemblent à celles des commissaires des bureaux de bienfaisance : *V.* **Bienfaisance (Bureaux de).** Fonctions gratuites.

DAMES (JEU DE)

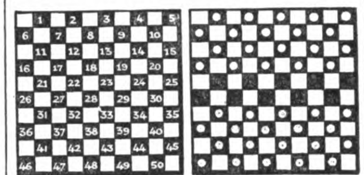


Fig. 1. — Le Damier. *Fig. 2. Disposition des pions*

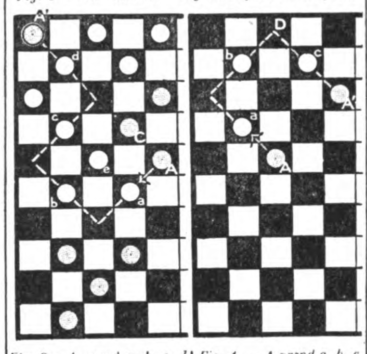


Fig. 3. — A prend a, b, c, d et devient dame en A'. C ne peut prendre e que quand b aura été enlevé.

Fig. 4. — A prend a, b, c, et s'arrête en A'. La règle du jeu ne permet pas de s'arrêter en D

DANSE. — Si, pour les enfants, la danse ne doit être autre chose qu'une gymnastique amusante, évitez qu'elle devienne plus tard un danger (frivolité dans les mœurs, afféterie pour l'esprit, accidents de santé quant au corps) pour les jeunes gens, qui ont souvent tendance à s'y livrer sans mesure et sans réflexion. Défendez à vos filles le port d'un corset trop étroit ou de vêtements trop serrés ; c'est disgracieux, mais en outre, durant la danse, tous les organes du corps, surtout le cœur et les poumons doivent jouer librement. Les danses, au cours de la soirée, seront coupées de longs repos, à couvert, loin des courants d'air ; pas de boissons glacées après la danse, elles peuvent produire une congestion immédiate ou déterminer des bronchites. Ne jamais sortir, même en été, de l'atmosphère surchauffée d'une salle de bal, sans se couvrir *immédiatement* et *chaudement*. Une soirée passée au bal doit être suivie d'un long sommeil réparateur.

DARTRES (*MÉD. PRAT.*). — *On constate* : taches arrondies au niveau desquelles la peau est farineuse, sèche et se détache en fines pellicules. Peuvent siéger en diverses parties du corps, mais surtout fréquentes au visage, autour de la bouche, sur le menton ou sur les joues, chez les enfants ou les personnes à peau fine. *Il faut* : applications de pommade au calomel au 1/15, pommade soufrée au 1/10.

Contagion : *Se transmettent avec la plus grande facilité* et sont quelquefois l'origine d'affections eczémateuses.

DATE. — La date est l'indication du jour, du mois, de l'année, et parfois de l'heure, auxquels un fait s'est accompli. Elle est d'une extrême importance dans les actes qui, d'une façon générale, doivent être *datés*.

Le défaut de date ou l'indication d'une fausse date est, d'ailleurs, une cause de *nullité* en ce qui touche certains actes : il en est ainsi, notamment, pour les testaments olographes.

Même dans les cas où la date n'est pas exigée à peine de nullité, il y a toujours avantage à la mentionner de façon exacte, précise et en toutes lettres.

— *V.* notamment : ACTE, ANTIDATE, ASSURANCES, CHARTE-PARTIE, CHÈQUE, ETAT CIVIL, LETTRE DE CHANGE, TESTAMENT.

DATE CERTAINE. — L'acte *authentique* fait foi par lui-même et à l'égard de tous, de la date qui lui est attribuée par l'officier public qui l'a reçu.

Pour les actes sous seings privés il en est autrement : ils font bien foi de leur date à l'égard des signataires et de leurs ayants cause, mais à *l'égard des tiers* l'indication de la date contenue à l'acte n'a aucune valeur probante.

Par suite, si la date d'un acte sous seings privés est contestée, la seule date qui puisse être opposée aux tiers et qui soit considérée comme *certaine* est celle à laquelle s'est accompli l'un des faits suivants : 1° l'*enregistrement* de l'acte ; 2° le décès d'un des signataires ; 3° la constatation de la substance de l'acte dans un autre acte dressé par officier public (tel que procès-verbal de scellés ou inventaire) (art. 1328, C. civil).

DATURA STRAMONIUM ou STRAMOINE (*HYG.*). — Plante voisine de la belladone, plus toxique, dont on utilise le principe actif (daturine) des feuilles, semences et racines pour ses propriétés narcotiques et calmantes utiles dans l'asthme, la coqueluche, les quintes de toux.

Usage interne : *Poudre* : 0 gr. 05 à 1 gr. (enfants, 0 gr. 01 par an d'âge).

Extrait de feuilles fraiches : 0 gr. 02 à 0 gr. 20 en pilules, potion, sirop.

Extrait alcoolique de semences : 0 gr. 01 à 0 gr. 10.

Teinture de feuilles : V à XXX gouttes (enfants, II gouttes par an d'âge).

Alcoolature de feuilles : X à XL gouttes (enfants, II par an d'âge). Sirop : 10 à 30 gr.

Usage externe : *Cigarettes* (1 gr. de feuilles par cigarette)

Poudre à brûler pour inhalations : Poudre de feuilles de datura, de belladone, de jusquiame, 5 gr. chacun ; nitrate de potasse, 3 gr.

Brûler sur une assiette une cuillerée à café de cette poudre.

DAURADE (*CUIS.*). — C'est un des meilleurs poissons de la Méditerranée ; il ne faut pas le confondre avec la *dorade*, poisson fort commun dans l'Océan et peu estimé. La meilleure manière de l'apprêter est de le faire cuire sur le gril et de le servir avec une sauce tomate, ou toute autre sauce un peu relevée. La daurade a de belles écailles dorées.

DÉBILITÉ (*MÉD.*). — 1° DÉBILITÉ DE NAISSANCE. — Enfants nés avant terme (6 à 8 mois) et pesant entre 2 300 gr. et 1 000 gr. *On constate* alors une peau terne et molle, ridée, une apparence grêle et chétive, des mouvements lents, une température au-dessous de la normale (33° à 36°).

Il faut : les mettre en couveuse, les masser 2 ou 3 fois par jour (membres, poitrine) avec de l'huile chaude, puis de l'eau de Cologne, leur donner un bain quotidien de 20 min. dont la température, primitivement de 1° au-dessus de la leur, sera amenée progressivement à 38° ; les faire allaiter par une nourrice qui a un autre nourrisson car la succion insuffisante du débile risque de lui faire passer son lait ; si la mère veut nourrir, elle emploiera une téterelle aspiratrice. La quantité prise sera par jour de 1/5 du poids jusqu'à ce qu'on ait atteint le poids normal de la naissance, soit 3 kg.

Complications : Syncope bleue. *Il faut* alors déshabiller l'enfant à la chaleur vive, le frictionner légèrement, faire des tractions rythmées de la langue et la respiration artificielle, au besoin l'insufflation.

2° DÉBILITÉ PHYSIQUE. — Due à une mauvaise alimentation ou à une maladie digestive ou à une hérédité malsaine (alcoolisme, tuberculose, etc.).

Frappe surtout les nourrissons et les enfants à l'âge de la croissance (10 à 16 ans). *Il faut* soigner la cause et suivre une hygiène sévère : exercices rationnels modernes, grand air, lumière, soleil, régime, bains, massages, électricité.

3° DÉBILITÉ MENTALE. — *V.* ARRIÉRÉS.

DÉBIT DE TABAC. — Ils sont donnés de préférence à d'anciens militaires ayant peu de ressources ou à leurs veuves et à leurs enfants. Ces débits sont souvent affermés par leurs titulaires moyennant une redevance annuelle de la part du fermier. C'est le Ministre des Finances qui examine les demandes des candidats aux débits de tabac ; il nomme à cet effet une commission dont il prend avis.

Les débitants de tabac s'approvisionnent chez les *entreposeurs* de la régie qui leur livrent au comptant les tabacs dont ils ont besoin. Les débitants peuvent vendre également des tabacs étrangers qui leur sont fournis par les entrepôts de l'Administration. Dans les régions avoisinant les frontières, les débitants sont autorisés à vendre les tabacs dits tabacs de zones dont le prix est fixé de façon à empêcher les contrebandiers de tirer un trop gros bénéfice de la vente des tabacs qu'ils importent en fraude.

Dans chaque débit doit être affiché un tableau du prix des différents tabacs ; tout débitant qui vendrait au-dessus de ce prix pourrait être poursuivi comme concussionnaire.

DÉBITEUR. — *V.* CONTRAT, CONVENTIONS, CONTRAINTE PAR CORPS, CRÉANCE, OBLIGATION, etc.

DÉBITS DE BOISSONS (*LÉGISL.*). — OUVERTURE ET FERMETURE. — Toute personne qui veut ouvrir un débit de boissons, café, cabaret, etc., doit remettre à la mairie (à Paris, à la Préfecture de police), contre récépissé, une déclaration sur papier libre indiquant : ses noms, domicile, profession, lieu de naissance, la situation du débit, le titre auquel il doit être géré et son propriétaire s'il y a lieu. Toute mutation dans la personne du propriétaire ou du gérant doit être déclarée dans les 15 j. qui suivent, et la translation du débit dans un autre lieu, notifiée 8 j. au moins à l'avance. L'infraction à ces prescriptions est punie d'une amende de 16 à 100 fr. de base (*V.* MAJORATIONS). En outre, une *licence* doit être prise au bureau de la régie du lieu. Sont privés du droit d'ouvrir des débits de boissons les mineurs et interdits, les individus condamnés à l'emprisonnement d'un mois et au-dessus pour vol, vente de marchandises falsifiées, etc.. . Cette incapacité est perpétuelle en cas de crime, et dure 5 ans en cas de délit. Si le débit est déjà ouvert, ces mêmes condamnations, celle également à un mois au moins d'emprisonnement prononcée en vertu de la loi sur l'ivresse, entrainent pour le débitant, durant le même délai, l'interdiction d'exploiter.

MAINTIEN DE L'ORDRE. — La loi du 23 janvier 1873 édicte des peines sévères contre les débitants qui donnent à boire à des gens ivres ou servent des boissons alcooliques à des mineurs de moins de 16 ans. L'affichage de la loi sur l'ivresse est exigé dans les établissements où se débitent les boissons alcooliques. Pour le surplus, la réglementation des débits de boissons rentre dans les pouvoirs de police des maires, qui peuvent interdire aux débitants d'y employer des femmes, etc. Les officiers de police ont le droit de pénétrer dans les débits pour constater, le cas échéant, les contraventions.

HEURES D'OUVERTURE ET DE FERMETURE. — Les maires doivent, par arrêté, fixer les heures d'ouverture et de fermeure des débits de boissons. A Paris, les débits sont ouverts à 4 h. du matin en été, 5 h. en hiver. L'heure de fermeture est soumise, depuis un certain nombre d'années et en raison des circonstances, à des variations fréquentes. L'obligation de fermer aux heures réglementaires, sous peine de contravention, est applicable à tous les débits mais ni aux buffets des gares ni aux auberges.

CAFÉS-CONCERTS. — On appelle *cafés-concerts* les débits où des morceaux de chants, de musique, etc., sont exécutés devant les consommateurs. Les personnes voulant tenir ces établissements doivent remplir les formalités indiquées plus haut, mais se munir en outre de l'autorisation à laquelle sont assujettis les concerts et théâtres (*V.* THÉATRE). L'autorisation n'est donnée qu'après inspection de l'établissement, enquête sur sa bonne tenue, etc. Elle émane du maire et à Paris du préfet de police. Tout contact entre les artistes des cafés-concerts et le public est sévèrement prohibé.

DÉCALCOMANIE. — Ce travail récréatif consiste à humecter, du côté non préparé, des feuilles dessinées ou coloriées pour cet usage (en vente chez les papetiers et marchands de jouets) et à les appliquer du côté travaillé sur du bois, du papier, du verre, de la porcelaine. On retire doucement ensuite le papier encore humide en le faisant glisser sur la pièce qu'on décore, ensuite on peint ou on imprime les images qu'on désire.

DÉCÈS. — Lorsqu'un décès se produit dans une famille, aller immédiatement à la mairie de l'arrondissement pour en faire d'abord la déclaration au *bureau des décès* ; se rendre ensuite au *bureau du préposé des pompes funèbres* pour se renseigner sur le prix des funérailles.

Le médecin de l'état civil est envoyé à domicile, pour constater le décès ; il remet à la famille une lettre contenant les renseignements nécessaires pour la mairie. Faire porter aussitôt cette lettre à la mairie, *bureau des décès*, avec les pièces d'état civil du décédé, par deux parents ou amis, qui serviront de témoins, et signeront l'acte de décès. (Ce bureau est ouvert de 9 h. à 16 h.) L'heure du convoi est alors fixée définitivement. Passer ensuite au bureau du préposé des pompes funèbres pour payer la taxe municipale. Aller enfin à l'église pour s'entendre avec le clergé au sujet du service religieux, s'il y a lieu.

Dans le cas où l'inhumation devrait être faite dans une concession perpétuelle, se rendre au cimetière qui aura été choisi pour acquérir une concession, ou, si la famille a déjà une sépulture, faire préparer l'ouverture du caveau par le marbrier.

La ville de Paris assure elle-même le service complet des pompes funèbres et toutes les fournitures nécessaires. Le préposé, qui a son bureau dans chaque mairie, donne gratuitement tous les renseignements et peut, sur demande, procurer aux familles un employé spécial qui se chargera *de toutes les démarches*.

Décès (*SAV.-VIV.*). — Une fois fixées la date et l'heure des obsèques, envoyer les *billets d'invitation* à la cérémonie (sauf désir contraire exprimé par le défunt) aux personnes que vous pensez pouvoir y assister. Ces billets portent indication du lieu de réunion, du service et de l'inhumation. Quand la réunion a lieu à la maison mortuaire, les hommes de la famille reçoivent debout dans le salon tendu de noir ; ils sont en habit, cravate blanche, gants noirs. Les invités, en tenue sombre, gants noirs, chapeau de soie, défilent et serrent la main de ceux qu'ils connaissent particulièrement. A l'heure dite le convoi se met en marche, les hommes de la famille tête nue derrière le corbillard jusqu'à l'église. Les femmes de la famille se font en général conduire à l'église en voiture et y arrivent avant le service. Après la messe et l'absoute la famille, hommes et femmes, se place au bas de l'église où a lieu un second défilé des invités. Puis le cortège se rend au cimetière où, après les dernières prières et avant l'inhumation, a lieu un troisième défilé. — On peut éviter à ses invités un au moins de ces défilés en mettant le point de réunion à l'église même. Les invités doivent, en principe, assister à la cérémonie ; ils marquent leur présence en inscrivant leur nom sur des feuilles disposées à la porte du domicile du défunt et à la porte de l'église. La famille du défunt envoie aux personnes qui se sont ainsi inscrites des cartes dites de remerciement. Quelques jours après la cérémonie, on envoie à toutes les relations du défunt et de sa famille des *billets de faire-part* du décès. Ces billets sont les seuls envoyés si le défunt a interdit toute invitation. Chez les protestants et chez les israélites, le service religieux (prières) a en général lieu au domicile du défunt d'où l'on se rend directement au lieu d'inhumation. — *V.* CORRESPONDANCE, DEUIL, VISITES.

Décès. — *V.* ETAT CIVIL, SUCCESSION, TESTAMENT.

DÉCHARGE. — On donne le nom de décharge à un acte qui constate qu'une personne a remis les sommes ou objets qu'elle détenait pour le compte d'une autre personne, ou qu'elle a rempli les obligations qu'elle avait contractées.

Quand la décharge constate le paiement d'une somme d'argent, elle s'appelle aussi *quittance*.

DÉCHÉANCE. — Le mot déchéance s'applique, dans le langage du droit, à la *perte d'un droit* résultant, soit de ce que ce droit n'a pas été exercé dans le délai où il aurait dû l'être, soit de ce que les formalités ou les conditions auxquelles était subordonné son exercice n'ont pas été remplies, par ex., appel demandé après expiration des délais ou fait hors des formes voulues. — *V.* notamment : APPEL, ASSURANCES, FAILLITE, OPPOSITION, ORDRE, PRESCRIPTION, etc.

En ce qui concerne la déchéance du terme, *V.* OBLIGATION et TERME.

DÉCIME. — Impôt de 1/10 par franc qui est dû, en plus du droit principal, pour tout acte enregistré et pour toute mutation. Les nécessités fiscales font souvent ajouter à ce premier décime un ou plusieurs décimes additionnels.

DÉCLARATION (*DROIT*). — **Déclaration d'absence.** — *V.* ABSENCE.

Déclaration affirmative. — *V.* SAISIES : SAISIE-ARRÊT.

Déclaration de cessation de fonctions. — Les fonctionnaires et les officiers ministériels qui veulent obtenir le remboursement de leur cautionnement doivent déclarer au greffe du Tribunal civil dans le ressort duquel ils exerçaient leurs fonctions, qu'ils ont cessé lesdites fonctions. Cette déclaration est publiée, et ce n'est qu'après les délais de publication et après mainlevée des oppositions (s'il y en a) que le cautionnement peut être remboursé.

Déclaration de décès. — *V.* ETAT CIVIL.

Déclaration de faillite. — *V.* FAILLITE.

Déclaration de naissance. — *V.* ETAT CIVIL.

Déclaration de succession. — *V.* SUCCESSION.

Déclaration d'utilité publique. — *V.* EXPROPRIATION.

Déclaration des maladies contagieuses. — I. MALADIES A DÉCLARATION ET A DÉSINFECTION OBLIGATOIRES. — Fièvre typhoïde, typhus, variole et varioloïde, scarlatine, rougeole, diphtérie, suette miliaire, choléra et maladies cholériformes, peste, fièvre jaune, dysenterie, infections puerpérales, ophtalmie des nouveau-nés (lorsque le secret de l'accouchement n'a pas été réclamé), méningite cérébro-spinale épidémique.

II. MALADIES A DÉCLARATION FACULTATIVE. — Tuberculose pulmonaire, coqueluche, grippe, pneumonie et broncho-pneumonie, érysipèle, oreillons, lèpre, teigne, conjonctivite purulente et ophtalmie granuleuse.

Le secret professionnel médical cesse d'obliger pour les cas sus-mentionnés ; le médecin qui l'invoquerait pour se soustraire aux exigences de la déclaration s'exposerait à une amende de 50 à 100 fr. — *V.* MAJORATION.

DÉCOCTION (*MÉD. PRAT.*). — Préparation consistant à faire bouillir dans de l'eau certaines substances, pour obtenir une solution des principes actifs qu'elles contiennent. En général, plus actives que les infusions et que les macérations. On laisse bouillir 5 à 10 min. env., puis on passe. Si l'on doit ajouter un sirop, il ne faut le verser qu'après avoir passé la décoction.

La décoction blanche de Sydenham est composée de corne de cerf, 8 gr., calcinée et pulvérisée, de mie de pain, 24 gr., et de sucre 32 gr., dans 1 litre d'eau avec 16 gr. d'eau de fleurs d'oranger ; employée contre les diarrhées, surtout chez les enfants.

DÉCONFITURE. — La déconfiture est la situation d'une personne *non commerçante* qui se trouve dans l'impossibilité de payer ses créanciers.

Il est généralement admis que la déconfiture d'un débiteur entraîne (comme la faillite) la *déchéance du terme*, c.-à-d. qu'elle rend immédiatement exigibles ses dettes non encore échues (art. 1188, C. civ.).

La déchéance de l'acheteur qui avait un délai pour le paiement du prix dispense le vendeur de livrer l'objet vendu, à moins que l'acheteur ne donne caution de payer au terme convenu (art. 1613. C. civ.).

La déchéance d'un des associés met fin à la société (art. 1865, C. civ.).

La déchéance du débiteur d'une rente constituée en perpétuel rend exigible le capital de cette rente (art. 1913, C. civ.).

Le mandat prend fin par la déchéance soit du mandataire, soit du mandant (art. 2003, C. civ.).

V. CESSION DE BIENS.

DÉCORATIONS (*LÉGISL.*). — DÉCORATIONS FRANÇAISES. — Les décorations françaises comprennent l'ordre national de la LÉGION D'HONNEUR, le MÉRITE AGRICOLE, les PALMES ACADÉMIQUES, et un assez grand nombre de distinctions honorifiques énumérées au mot MÉDAILLES.

LÉGION D'HONNEUR. — Le Légion d'honneur est une décoration nationale qui récompense les services militaires et civils. Elle consiste dans une étoile à 5 branches, entourée de chêne et de laurier ; au centre, l'effigie de la République, avec cet exergue : « République Française (1870) » ; de l'autre côté, deux drapeaux tricolores et la devise « Honneur et Patrie ». ‖ Les chevaliers de la Légion d'honneur portent sur le côté gauche de la poitrine, cette décoration suspendue à un ruban moiré rouge ; ils peuvent, en tenue de ville, n'avoir qu'un ruban rouge à la boutonnière. Les officiers de la Légion d'honneur ont en outre une rosette sur le ruban (à la boutonnière en tenue de ville). Les commandeurs portent la croix en sautoir, attachée à un large ruban. Les grands-officiers ont la croix d'officier, et en outre, sur le côté droit de la poitrine, une plaque diamantée de 90 mm. de diamètre. Les grand-croix enfin portent en écharpe un large ruban passant sur l'épaule droite, auquel la croix est attachée ; ils ont de plus la plaque des grands-officiers.

Conditions exigées. — Pour être nommé chevalier de la Légion d'honneur, il faut avoir 20 ans de services civils ou militaires, sauf, en temps de guerre, en cas de blessures graves ou d'actions d'éclat, et, en temps de paix, de services exceptionnels rendus à l'État dans les fonctions civiles ou militaires, dans les sciences et les arts. ‖ Pour être promu officier, il faut avoir été au moins 4 ans chevalier ; pour être commandeur, 2 ans officier ; pour être grand-officier, 3 ans commandeur ; pour être grand-croix, au moins 5 ans grand-officier. ‖ Chaque campagne est

comptée double aux militaires, mais, sauf exception déterminée par un décret, on ne peut en compter qu'une par année. ‖ Le nombre des croix disponibles par suite du décès de titulaires est réparti tous les 6 mois par le Président de la République entre les différents départements ministériels et la Grande Chancellerie (celle-ci, pour les anciens militaires et anciens fonctionnaires). ‖ Pour être nommés ou promus dans l'ordre de la Légion d'honneur, les fonctionnaires se feront présenter par leurs chefs hiérarchiques. Les autres candidats devront faire connaitre au ministre dont ils sollicitent la proposition ou au Grand Chancelier, suivant le cas, leurs titres et leurs références. ‖ Les droits de chancellerie (frais de brevets) et le prix des insignes sont fixés comme suit :

Grades.	Droits de chancellerie.	Prix des insignes. (26 oct. 1921).	
	francs.	francs.	
Chevalier	25	28 15	
Officier	50	137 90	
Commandeur	80	312 45	
Grand-officier......	120	142 85	Plaque seule.
		280 75	Plaque et croix.
Grand-croix		571 20	Décoration seule.
		714 05	Décoration.

Nul ne peut porter les insignes du grade auquel il a été nommé avant d'avoir été *reçu* par un membre de l'Ordre d'un rang au moins égal. ‖ Les étrangers sont *admis* et non reçus dans l'ordre.

Pensions et prérogatives. — Seuls les militaires et marins membres de l'Ordre de la Légion d'honneur reçoivent une pension annuelle fixée à 250 fr. pour les chevaliers, 500 fr. pour les officiers, 1 000 fr. pour les commandeurs, 2000 fr. pour les grands-officiers, 3000 fr. pour les grand-croix. ‖ Dans les cérémonies publiques, les membres de l'Ordre ont des places particulières, conformément au règlement sur les préséances. A leurs obsèques, ils ont droit aux honneurs funèbres militaires.

Discipline. — La qualité de membre de la Légion d'honneur se perd par les mêmes causes que celles qui font perdre la qualité de citoyen français. Le Président de la République peut aussi suspendre ou retirer l'exercice des droits attachés à cette qualité, après une condamnation prononcée par les tribunaux, et après toute faute contraire à l'honneur qui ne tomberait pas sous le coup des lois pénales.

PALMES ACADÉMIQUES. — Cette décoration a été créée pour récompenser les services rendus dans les différentes branches du savoir. Les nominations ont lieu deux fois par an : à l'occasion du 1er janvier et du 14 juillet. — *V.* au surplus PALMES ACADÉMIQUES.

MÉRITE AGRICOLE. — Cette décoration récompense les services rendus dans les différentes branches de l'agriculture. Il y a deux mouvements par an : les 1er janvier et 14 juillet. — *V.* pour plus de détails, MÉRITE AGRICOLE.

DÉCORATIONS COLONIALES. — Il existe d'autre part 5 ordres coloniaux : 1° l'*Etoile d'Anjouan* (ruban fond bleu pâle bordé de chaque côté de deux liserés orange); 2° le *Dragon d'Annam* (ruban vert avec de chaque côté un liséré orange) ; 3° l'*Etoile noire du Bénin* (ruban bleu pâle) ; 4° l'*Ordre du Cambodge* (ruban blanc avec de chaque côté un liséré orange) ; 5° l'*Ordre du Nicham-el-Anouar* (Tadjourah), dont le ruban est bleu foncé, avec une bande verticale blanche au centre. Nul n'est décoré d'un ordre colonial, s'il n'a 10 ans de services civils ou militaires ou s'il n'a fait campagne dans la colonie ; le temps passé dans les colonies ou en Algérie compte 3 fois sa durée, celui passé au ministère des Colonies la compte 1 fois et demie. Ces distinctions ont plusieurs grades. Un minimum de 2 années, réduit à une en cas de campagne ou d'exploration, est exigé pour passer à un grade supérieur.

DÉCORATIONS ÉTRANGÈRES. — Tout Français ayant reçu un ordre étranger doit demander au grand chancelier de la Légion d'honneur l'autorisation de l'accepter et d'en porter les insignes. Adresser à la Grande Chancellerie, par l'intermédiaire du préfet du département, et pour les fonctionnaires ou militaires par l'intermédiaire de leurs ministres : 1° une demande en autorisation sur papier timbré à 2 fr. avec indication des motifs ayant valu la décoration ; 2° le brevet original et sa traduction officielle ; 3° un extrait d'acte de naissance sur papier timbré ; 4° le casier judiciaire (pas exigé des fonctionnaires ou des militaires) ; 5° un récépissé constatant le versement, à la recette centrale de la Seine, Paris, 16, place Vendôme, ou dans les départements à la caisse du receveur des finances de l'arrondissement, des droits de chancellerie dont sont dispensés les militaires jusques et y compris le grade de capitaine, les marins jusqu'au grade de lieutenant de vaisseau.

Les titulaires d'ordres étrangers dont le ruban contient du rouge doivent porter une croix suspendue à leur ruban (Ordres de Léopold d'Autriche, de Ste-Anne de Russie, etc.).

PORT DES DÉCORATIONS. — Les décorations se portent sur le côté gauche de la poitrine, dans l'ordre suivant et de droite à gauche : Légion d'honneur, Médaille militaire, médailles commémoratives, Palmes académiques, Mérite agricole, médailles d'honneur, décorations coloniales, étrangères. En costume officiel, les décorations doivent être portées avec leurs insignes. En tenue de ville, on peut n'avoir à la première boutonnière que le ruban ou la rosette (grade d'officier ou grades supérieurs) sans insigne. Toute personne portant illégalement une décoration est passible d'un emprisonnement de 6 mois à 2 ans.

DÉCOUPAGE DES VIANDES. — VIANDES DE BOUCHERIE. — Se servir d'un couteau à découper pointu et pas trop long ; l'aiguiser sur une pierre ou sur un *fusil*, afin que les tranches soient découpées bien nettement.

Découper les *viandes bouillies* ou *rôties* en tranches perpendiculaires au fil de la viande ; les tranches doivent être minces et, autant que possible, avoir un peu de gras ; dans un rôti, chaque tranche doit avoir un peu de la peau du dessus qui est le mieux grillée. Découper le *gigot en travers de l'os*, du côté le plus charnu ; faire des tranches successives, minces et égales et les détacher en faisant glisser le couteau au long de l'os. Retourner le gigot et découper le petit côté *dans le sens de l'os*, en tranches très minces. Le reste du gigot n'est plus bon qu'en ragoût. C'est pour le *jambon* de porc que le couteau doit être le mieux affilé, car les tranches doivent être très minces ; le découper dans le sens qui sera le plus commode, mais plutôt en suivant l'os. La *tête de veau* en peau se sert en fendant la peau avec la pointe du couteau.

VOLAILLES ET GIBIERS. — Pour découper un poulet rôti, détacher la tête, puis le cou. Prendre une cuisse avec la fourchette, la couper autour, la renverser et achever de la séparer en introduisant le couteau dans le joint. Détacher l'aile du même côté en la soutenant avec la fourchette tandis que le couteau fend l'épaule ; quand le joint est séparé, tirer la fourchette qui amène l'aile avec son blanc ; pour éviter de casser l'aile au ras de l'épaule, soulever un peu le blanc avec le couteau ; retourner le poulet et agir de même pour le second côté ; détacher les blancs, désarticuler ensuite chaque épaule à la base du cou, séparer le bréchet ou bateau ;

DÉCOUPAGE DES VIANDES

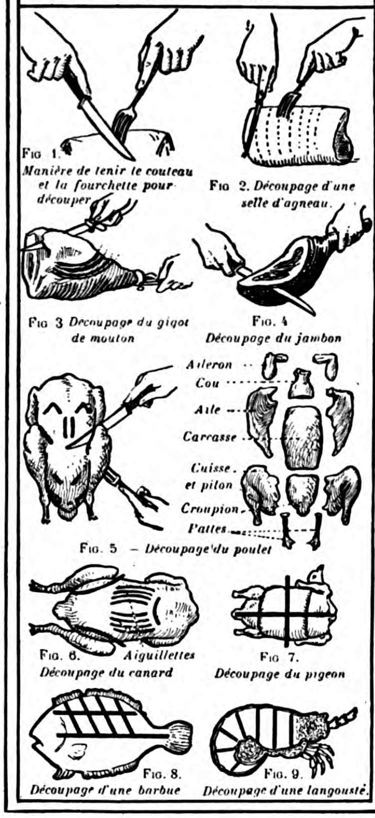


Fig. 1. *Manière de tenir le couteau et la fourchette pour découper.* — Fig. 2. *Découpage d'une selle d'agneau.* — Fig. 3. *Découpage du gigot de mouton.* — Fig. 4. *Découpage du jambon.* — Fig. 5. — *Découpage du poulet.* — Fig. 6. *Découpage du canard.* — Fig. 7. *Découpage du pigeon.* — Fig. 8. *Découpage d'une barbue.* — Fig. 9. *Découpage d'une langouste.*

casser la colonne vertébrale au milieu de la longueur en y appuyant le couteau et en relevant la partie inférieure de la carcasse jusqu'à ce qu'elle cède. Fendre enfin ces deux morceaux en long, si la volaille n'est pas trop petite. Séparer les cuisses en deux à l'articulation quand elles sont trop grosses pour une seule part. La *dinde* se découpe de la même façon, s'il est nécessaire de la débiter tout entière ; sinon, détacher l'arrière-train en désarticulant la colonne vertébrale au-dessus du croupion et le laisser avec les deux cuisses y attenant. Pour les *oies* et les *canards* dont la carcasse est dure et plus osseuse que celle du poulet, détacher les cuisses et, avec le couteau bien affilé, débiter le blanc de la poitrine et des ailes en *aiguillettes* longues et minces. Découper le *faisan* et la *perdrix* comme le poulet en tenant compte, s'ils sont faisandés, que la chair est très fragile et qu'il faut beaucoup de précautions pour ne pas la mettre en trop petits morceaux. De même pour la *bécasse*, les *halbrans*, la *canepetière*. Le *pigeon* se coupe en quatre et les oiseaux plus petits (cailles, grives, etc.) se coupent en deux. Les ortolans, alouettes et autres se servent en entier.

POISSONS. — Sauf pour l'*anguille* et la *lamproie* que l'on coupe en tronçons, tous les poissons de quelque importance se découpent de la même façon : fendre le poisson dans toute sa longueur, de la tête à la queue, de manière à séparer les morceaux du dos et les morceaux du ventre. Enlever les uns et les autres avec la *truelle à poisson* ; retirer l'arête du milieu et procéder de même pour la partie du dessous ; quand le poisson est relativement petit, ne faire qu'un seul *filet* dans toute la longueur ; s'il est gros, diviser le filet en plusieurs morceaux. Les soles, carrelets et autres poissons plats qui se servent frits, ne se découpent généralement pas, à cause de leur petite taille ; mais si on doit partager la sole en deux, la couper au milieu en travers ; si on doit la partager en trois ou quatre parts, la fendre en long, retirer l'arête avec précaution et diviser la chair selon le nombre des convives.

DE CUJUS. — Terme employé en matière de succession, pour désigner la personne décédée ; abréviation de « *de cujus successione agitur* ».

DÉDICACE (*SAV.-VIV.*). — Ce mot exprime deux choses différentes : 1° le fait de dédier une œuvre à quelqu'un et la formule de cette dédicace (ne pas dédier une œuvre à une personne sans lui demander auparavant si elle accepte cette dédicace) ; 2° la formule d'envoi d'un exemplaire d'une œuvre. La formule la plus simple est : *A M... Hommage de l'auteur* avec la date et la signature, selon les cas on ajoute au mot *hommage* l'un des mots *respectueux*, *cordial* ; on peut mettre encore : *A M... En témoignage de son admiration* ou... *de son attachement.*

DÉDIT. — On appelle dédit, ou clause de dédit, la faculté qu'une partie contractante s'est *expressément* réservée de se *dédire*, c.-à-d. de se dégager de son obligation en payant à l'autre partie une *somme déterminée à l'avance.*

Le dédit ne doit pas être confondu avec la *clause pénale*, qui ne prive pas celui au profit de qui elle a été insérée du droit d'exiger l'exécution du contrat, mais lui permet, au contraire de poursuivre, *à son choix*, ou cette exécution ou le paiement de la *peine* (art. 1228, C. civ.).

La clause de dédit doit donc être conçue dans des termes formels et précis, pour produire son effet libératoire.

D'après l'opinion généralement admise, le dédit stipulé comme sanction d'une promesse de mariage est nul, comme la promesse de mariage elle-même.

V. ARRHES, OBLIGATIONS, PROMESSE DE MARIAGE.

DÉFAUT. — *V.* JUGEMENT.

DÉFENDEUR. — *V.* ACTION, CONSTITUTION D'AVOUÉ.

DÉFENSABILITÉ (*LÉGISL. FOREST.*). — Quels que soient l'âge ou l'essence des bois, les *usagers* ne peuvent exercer leurs droits de pâturage et de panage que dans les cantons qui auront été déclarés *défensables* par l'Administration forestière, sauf le recours au Conseil de préfecture, et ce nonobstant toutes possessions contraires (art. 67, C. forestier.).

Chaque année, avant le 1er mars pour le pâturage, et 1 mois avant l'époque fixée par l'Administration forestière pour l'ouverture de la glandée et du panage, les agents forestiers font connaître aux communes et aux particuliers jouissant des droits d'usage les cantons déclarés *défensables* et le nombre des bestiaux qui seront admis au pâturage et au panage. Les maires sont tenus d'en faire la publication dans les communes usagères et de dresser, s'il y a lieu, dans un délai de 15 j. un état de répartition, entre les usagers, du nombre des animaux admis (art. 69).

DÉFENSE. — La partie qui est appelée devant un tribunal, en matière civile comme en matière pénale, a le droit absolu de se défendre ; elle doit donc avoir eu régulièrement connaissance du fait qui lui est imputé ou de la demande formée contre elle, et avoir été mise à même de présenter ou faire présenter les moyens qu'elle croit utiles à sa défense.

Quand les parties se défendent en personne, elles doivent s'expliquer avec modération et avec le respect dû à la justice. — *V.* AVOCAT, COMPARUTION, COUR D'ASSISES, PROCÉDURE, TRIBUNAUX, etc....

Défense (légitime). — Il n'y a ni crime ni délit, lorsque l'homicide, les blessures et les coups étaient commandés par la *nécessité actuelle de la légitime défense de soi-même ou d'autrui* (art. 238, C. pén.).

Pour que la légitime défense puisse être invoquée, 3 conditions sont donc nécessaires : 1° une attaque *contre la personne* (soi-même ou autrui) ; 2° que cette attaque soit *injuste* ; 3° qu'elle expose celui qui en est l'objet à un danger *actuel et imminent*, qui ne pouvait être écarté que par les moyens employés.

La défense, pour être légitime, doit être proportionnée à l'attaque ; elle ne doit pas excéder ce qui était *nécessaire* pour éloigner le danger.

Non seulement l'exercice de la légitime défense ne donne lieu à l'application d'aucune peine, mais encore il est considéré comme exclusif de toute faute (à la condition de s'être renfermé dans les limites indiquées plus haut), et ne peut, par suite, engager *même civilement* la responsabilité de celui qui a été obligé d'y recourir.

La loi cite deux cas particuliers compris dans la légitime défense : 1° si l'homicide a été commis, si les blessures ont été faites ou si les coups ont été portés en repoussant *pendant la nuit* l'escalade ou l'effraction des clôtures, murs ou entrée d'une maison ou d'un appartement *habité* ou de leurs dépendances ; 2° si le fait a eu lieu en se défendant contre les auteurs de vols ou de pillage *exécutés avec violence* (art. 329, C. pén.).

Les principes ci-dessus ne s'appliquent qu'à la légitime défense contre l'*homme*. En ce qui concerne les *animaux domestiques*, il appartient aux tribunaux d'apprécier, d'après les circonstances, s'ils ont été tués ou blessés *sans nécessité* (art. 453 et 454, C. pén.). — *V.* ANIMAUX.

Défenses. — *V.* EXÉCUTION PROVISOIRE.

DÉFRICHEMENT. — *V.* SYLVICULTURE.

DÉGAGEMENTS. — Pour dégager un nantissement, il suffit d'être porteur de la reconnaissance délivrée par le Mont-de-Piété lors de l'engagement. Si celui qui dégage est autre que celui qui a engagé, ce dernier devra signer au dos de la reconnaissance, comme s'il passait un effet à l'ordre d'un tiers. Au moment du dégagement, le Mont-de-Piété calcule et réclame l'intérêt dû par le porteur de la reconnaissance suivant le nombre de quinzaines écoulées depuis l'engagement et le chiffre du prêt. Le porteur rend l'engagement contre délivrance du nantissement. Constater en recevant les objets s'ils sont bien dans l'état signalé sur la reconnaissance et les compter pour voir si rien n'a été soustrait ni cassé. Dans le cas où on constaterait quelque chose de ce genre, ne pas accepter les objets en cet état et adresser une réclamation motivée. Quand le dommage aura été admis en principe, accepter le nantissement sous réserve de l'indemnité qui devra être payée par le Mont-de-Piété.

DÉGATS. — *V.* DOMMAGE.

DÉGRADATION. — *V.* DOMMAGE.

Dégradation civique. — *V.* CORRUPTION, COUR D'ASSISES, PEINES.

DEGRÉS DE JURIDICTION. — Les affaires soumises aux tribunaux sont, *en principe*, susceptibles de *deux degrés de juridiction*, c.-à-d. qu'elles peuvent être jugées successivement par une juridiction *inférieure* et par une juridiction *supérieure* ou *juridiction d'appel*. Certaines affaires, cependant, ne sont susceptibles que d'un seul degré de juridiction : elles sont alors jugées en *premier et dernier ressort* ; ce sont généralement des affaires qui ont trait à des matières spéciales (certains procès relatifs à l'enregistrement par exemple) ou qui n'engagent que des intérêts peu importants. — *V.* APPEL.

Aucun procès ne peut comporter plus de deux degrés de juridiction ; le recours en cassation n'est pas considéré comme un 3e degré de juridiction, la Cour de cassation ne pouvant, en principe, entrer dans l'examen *des faits* qui sont souverainement appréciés par la juridiction de 1re instance et d'appel. — *V.* CASSATION.

DÉJEUNER. — Le déjeuner proprement dit a lieu entre 10 h. et midi, mais il est, pour beaucoup de personnes, le second repas de la journée. Le premier déjeuner ou *petit déjeuner* se prend peu après le lever et se compose quelquefois d'œufs, mais le plus souvent d'une boisson chaude, thé, café au lait, chocolat. Le *grand déjeuner* demande des aliments plus substantiels, œufs, poissons et viandes, légumes frais et purées; si le service du dîner est très abondant, comme cela a lieu dans certaines maisons, la desserte de la veille peut suffire pour fournir la viande du déjeuner : bœuf bouilli en salade ou au miroton ou en matelote, émincé de gigot, poulet ou rosbif froids, etc. Il faut y ajouter un poisson venant après un hors-d'œuvre confortable si le plat de viande est moins abondant ou moins réconfortant. Ajouter un légume de la saison ou adjoindre une purée de légumes secs, ou une sauce comme la tomate, et un entremets sucré avant le fromage et le dessert. Les œufs compléteront toujours bien un repas un peu court comme viandes. Ne pas oublier que, contrairement à ce qu'on croit couramment, les gens sédentaires, appliqués à un travail de tête, ont besoin de plus de viande et de poisson que les autres. Leur nourriture devra être très substantielle sous un petit volume et les desserts sucrés abondants. Les personnes qui travaillent manuellement ou qui marchent beaucoup ont plutôt besoin de quantité; leur digestion s'opérant mieux, ils sont moins difficiles et la vie au grand air, à part les premiers jours, réclame une nourriture carnée moins abondante. Si la desserte du dîner ne fournit pas le déjeuner du lendemain, la viande de bœuf ou de mouton grillée, le gigot ou le ragoût de mouton, le rôti d'aloyau fourniront le principal plat (*V.* MENUS). Une tasse de café termine le déjeuner. Le déjeuner s'accompagne très bien de vin blanc ou de vin gris, mais le vin rouge doit toujours être considéré comme plus réconfortant.

DÉLAI. — Par délai il faut entendre le temps qui est acordé ou imparti à quelqu'un pour accomplir un acte ou exécuter une obligation.

La loi fixe, dans de nombreuses matières, des délais, qui doivent être observés *à peine de déchéance* pour l'accomplissement de certains actes ou l'exercice de certains droits; il importe donc de se renseigner sûrement et exactement, dans chaque cas particulier, sur la durée et le mode de calcul de ces délais.

C'est surtout dans la procédure que les délais abondent et que leur inobservation peut avoir les plus graves conséquences; consulter, à l'occasion de chaque affaire, un avoué ou un avocat.

RÈGLES APPLICABLES A CERTAINS DÉLAIS DE PROCÉDURE EN MATIÈRE CIVILE. — Aux termes de l'art. 1033 du *Code de procédure civile*, le jour de la signification et celui de l'échéance ne sont point comptés dans le délai général fixé pour les *ajournements*, les *citations*, les *sommations* et autres actes faits à personne ou à domicile; ce qu'on exprime en disant que ce délai est *franc*. *Exemple* : Le délai d'ajournement étant de *huitaine franche*, si une assignation a été délivrée le 1er mars, la huitaine pour comparaître expirera le 10 mars.

Ce délai est augmenté d'un jour à raison de 50 kilom. de distance; les fractions de moins de 40 kilom. ne sont pas comptées; les fractions de 40 kilom. et au-dessus augmentent le délai d'un jour entier (art. 1033, § 2 et 4, C. de proc. civ.). Toutes les fois que le dernier jour d'un délai quelconque de procédure, franc ou non, est un jour férié, ce délai sera prorogé jusqu'au lendemain (art. 1033, § 5).

Les délais d'assignation ou de citation peuvent, dans certains cas, être abrégés par une ordonnance du magistrat compétent (président du Tribunal civil ou juge de paix), qui en fixe, alors, la durée.

En ce qui concerne les délais d'exécution des obligations et le *délai de grâce*, *V*. OBLIGATIONS et TERME.

DÉLÉGATION. — Il y a délégation quand un débiteur, pour s'acquitter en totalité ou en partie envers son créancier, lui donne comme débiteur une autre personne qui s'engage à sa place. L'ancien débiteur prend le nom de *déléguant*; le nouveau débiteur est le *délégué*; le *délégataire*, c'est le créancier qui change de débiteur. Le délégué est, le plus souvent, un débiteur du déléguant. *Exemple* : Pierre doit 2000 fr. à Paul; mais Louis doit à Pierre pareille somme de 2000 fr.; Pierre délègue Louis comme débiteur à Paul. Le paiement fait par Louis aux mains de Paul éteindra, à la fois, la dette de Pierre envers Paul et celle de Louis envers Pierre.

Le débiteur qui fait une délégation n'est pas, *par cela même*, libéré : le créancier est présumé n'avoir accepté le délégué que comme une garantie de plus; pour que le débiteur primitif ne puisse plus être poursuivi, il faut que le créancier *délégataire* ait déclaré *expressément* qu'il entendait décharger celui-ci (art. 1275, C. civ.). Toutefois, cette déclaration n'a pas besoin d'être faite en termes sacramentels. La délégation qui libère le débiteur primitif s'appelle délégation *parfaite*; celle qui ne le décharge pas, délégation *imparfaite*.

En cas de délégation parfaite, le créancier n'a point de recours contre le débiteur primitif si le délégué devient insolvable, à moins que l'acte n'en contienne une réserve *expresse*, ou que le délégué ne fût déjà en faillite ouverte ou tombé en déconfiture *au moment* de la délégation (art. 1276, C. civ.).

La délégation ne doit pas être confondue avec la *simple indication*, faite par le débiteur, d'une personne qui doit payer à sa place : cette simple indication n'opère point *novation* ou, en d'autres termes, ne libère jamais le débiteur (art. 1277, C. civ.). — *V*. NOVATION.

DÉLÉGUÉS MINEURS. — Des délégués mineurs ont été institués par la loi du 8 juillet 1890 (modifiée par celles du 9 mai 1905, du 23 juillet 1907 et du 12 mars 1910) pour examiner les conditions de sécurité et d'hygiène dans lesquelles travaille le personnel de la mine, et, en cas d'accident, les conditions dans lesquelles celui-ci s'est produit; ils ont en outre pour mission de signaler les infractions qu'ils auraient constatées à l'application des diverses lois concernant la durée du travail dans les mines et spécialement le travail des enfants. — *V*. TRAVAIL.

DÉLIRE (*MÉD.*). — DÉLIRE FÉBRILE. — Dû aux maladies infectieuses : typhoïde, variole, érysipèle, fièvres éruptives, pneumonie, angines, rhumatismes, tuberculose, etc.

On constate : un bavardage incompréhensible, des illusions de la vue et de l'audition (ainsi le malade voit les dessins de sa tapisserie s'animer monstrueusement), puis de l'agitation, des terreurs, des hallucinations de la vue et de l'audition pouvant aller jusqu'au crime et au suicide, c'est l'état dit « frénésie ».

Il faut : soigner la cause, appeler un médecin qui donnera des bains, des bromures, de la valériane.

DÉLIRE AIGU. — *On constate* : l'apparition subite, en coup de foudre, d'idées et d'images délirantes. Sans que rien ne puisse annoncer l'imminence du danger, l'individu atteint se montre subitement troublé, agité; rapidement il perd toute notion de ce qui l'entoure et tombe dans un état de confusion hallucinatoire aiguë, avec soit une dépression mélancolique, soit une agitation maniaque. Au début, le malade est hagard, il va et vient, parle et crie, d'une façon incohérente. Il a des hallucinations terrifiantes : ennemis, flammes, Satan; il déchire et mord tout et refuse toute nourriture, ce qui le fait prendre souvent pour atteint de la rage. La mort survient vers le 9e j. — *Forme mélancolique* : le malade est muet, anxieux, solitaire et inerte. — Dans les deux formes il y a de la fièvre (38° à 40°).

Il faut : envoyer le malade dans un asile, et le soigner à l'aide de bains comme dans la fièvre typhoïde. Pas de médicaments. Des injections de sérum salé normal.

DÉLIRES CIRCONSCRITS. — 1° *De persécution*. Type des délires circonscrits.

On constate : une prédisposition de caractère à la méfiance, la rancune, l'orgueil. A l'occasion d'une émotion ou d'un chagrin, parfois sans cause apparente, le sujet devient inquiet, ombrageux, il se figure qu'on parle de lui partout, qu'on le regarde drôlement, que des voisins ou des groupes (jésuites, francs-maçons...) lui en veulent et lui nuisent. Il fuit, voyage, déménage pour éviter ses ennemis (phase d'inquiétude). Il a des hallucinations de la vue, de l'ouïe, du goût. Il harcèle les autorités civiles de plaintes et si on l'éconduit, il se venge (phase hallucinatoire). Le persécuté devient persécuteur.

2° *Des grandeurs, de négation, d'indignité, mystique*, etc. *Il faut* confier ces malades à des asiles.

DÉLIRIUM TREMENS (*MÉD.*). — Délire aigu au cours de l'alcoolisme chronique.

On constate : lors d'une abstinence d'alcool ou encore au cours d'un excès de boisson, lors d'une émotion ou d'un coup, d'une maladie (érysipèle, pneumonie) : du mal de tête, de l'irritabilité, des cauchemars la nuit; puis des hallucinations visuelles terrifiantes souvent professionnelles. Durée 1 à 10 j. avec fièvre de 40° à 43°.

Il faut : appeler un médecin qui donnera de l'opium, de la morphine, du chloral, de l'ammoniaque, de l'acétate de zinc, 4 gr. par j. dans de l'eau. Régime lacté. Bains tièdes prolongés. Lumière dans l'appartement. Pas de suppression trop brusque de l'alcool.

DÉLIT. — C'est l'infraction pénale que la loi punit de peines *correctionnelles*. — *V*. PEINE, TRIBUNAUX.

Le mot délit sert parfois aussi à désigner toute infraction pénale (crime, délit proprement dit ou contravention).

Délit civil et quasi-délit. — En droit civil, on entend par *délit civil*, tout acte illicite, *commis avec intention de nuire* qui cause à autrui un dommage; il diffère du *quasi-délit* en ce que ce dernier fait ne suppose pas, lui, l'intention de nuire. Le délit civil, comme le quasi-délit, engage *civilement*, en principe, la responsabilité de son auteur. — *V*. RESPONSABILITÉ.

Délit d'audience. — *V*. AUDIENCE.

Délit de chasse. — *V*. CHASSE.

Délit de pêche. — *V*. PÊCHE.

Délit de presse. — *V*. PRESSE PÉRIODIQUE.

Délits ruraux. — Les délits *ruraux* sont des infractions punies, les unes par le Code pénal, les autres par certaines lois spéciales (notamment la loi des 28 septembre-6 octobre 1791), et qui, pour la plupart, consistent dans un dommage porté à la propriété *rurale* ou à ses accessoires.

Parmi ces infractions, certaines sont punies de peines *correctionnelles* (*délits* proprement dits), d'autres sont seulement passibles des peines de *simple police*, ce sont les *contraventions* rurales.

Comme exemples de délits ruraux, on peut citer : la destruction, mutilation ou coupe d'arbres; l'empoisonnement des chevaux, bestiaux, poissons d'étang, etc.; les vols de ruches d'abeilles; certains vols de récoltes, etc.

Comme exemples de *contraventions* rurales : le glanage et le grappillage non autorisés, le passage sur le terrain d'autrui ensemencé ou chargé de grains, les contraventions relatives au parcours et à la vaine pâture.

Les infractions *prévues et punies par la loi des* 28 *septembre-6 octobre* 1791 sont prescrites au bout d'*un mois*; mais cette prescription peut être interrompue.

En ce qui concerne les infractions prévues et punies par le Code pénal, *V*. PRESCRIPTION.

Délit de fuite. — *V*. FUITE.

DÉLUSTRAGE DES VÊTEMENTS. — Il y a différents procédés pour délustrer les vêtements : 1° On peut, pour nettoyer les cols et les manches, étendre sur la partie à nettoyer un mélange d'eau et d'ammoniaque par moitié, laisser bien imbiber, puis, à l'aide d'une lame quelconque (couteau à papier), racler à plusieurs reprises en essuyant la lame à chaque fois. Rincer, essuyer, sécher. 2° Pour délustrer les étoffes épaisses, on peut aussi frotter *très légèrement* à l'aide de papier de verre 00. 3° Un dernier procédé consiste à placer le tissu à délustrer au-dessus de vapeurs d'eau bouillante.

DEMANDE. — I. *V*. ACTION.

II. DEMANDE NOUVELLE. — On ne peut, *en principe*, former devant la juridiction d'appel aucune demande nouvelle, c.-à-d. aucune demande qui n'aurait pas déjà été formulée devant les premiers juges. Il faut donc avoir soin, dans un procès, de demander à la juridiction du 1er degré tout ce qu'on veut obtenir.

On peut, toutefois, former pour la 1re fois en appel une demande, qui ne constitue qu'une défense à l'action principale (art. 464, C. de proc. civ.), ou qui n'est que la conséquence ou le développement de la demande primitive, ou encore qui se trouvait *virtuellement* comprise dans la demande soumise aux premiers juges qu'elle ne fait que *préciser*. Mais la distinction entre ces diverses demandes et la demande nouvelle non recevable en appel est, le plus souvent, extrêmement délicate; aussi, doit-on, en pareil cas, s'en remettre aux lumières d'un conseil compétent.

III. DEMANDE RECONVENTIONNELLE. — On appelle ainsi une demande incidente qui, au cours d'un procès, est formée par le *défendeur* contre le demandeur originaire, *en réponse à la demande de ce dernier*. *Exemple* : Un entrepreneur réclame judiciairement à un propriétaire le prix de travaux exécutés pour son compte; si le propriétaire prétend que les travaux ont été mal exécutés, il peut demander *reconventionnellement* leur réfection ou la réparation des vices de construction et malfaçons qu'ils renferment ou encore, s'il ne doit plus rien à l'entrepreneur, il peut former contre lui une demande reconventionnelle en dommages-intérêts, pour procès téméraire ou vexatoire.

La juridiction saisie de la demande principale ne peut pas statuer sur une demande reconventionnelle pour laquelle son incompétence est *absolue*; ainsi, un juge de paix ou un Tribunal de commerce ne peut pas connaître d'une demande reconventionnelle qui, par sa nature ou par son chiffre, est de la compétence du *Tribunal civil d'arrondissement*. — *V*. COMPÉTENCE.

Toutefois, les juges de paix connaissent de toute demande reconventionnelle en dommages-intérêts (quel qu'en soit le chiffre), *qui est fondée exclusivement sur la demande principale* (art. 10, loi du 12 juillet 1905).

Si une demande reconventionnelle ou en compensation excède sa compétence, le juge de paix peut, soit retenir le jugement de la demande principale et se déclarer incompétent sur la demande reconventionnelle, soit renvoyer, sur le tout, les parties à se pourvoir devant le Tribunal de 1re instance, sans préliminaire de conciliation (art. 11, loi de 1905). — *V*. APPEL.

Demandes (Formules de). — *V*. FORMULAIRE.

DEMANDEUR. — *V*. ACTION.

DÉMANGEAISONS (*HYG.*). — Les démangeaisons qui se manifestent sur la peau ou les muqueuses en contact avec l'air, en provoquant le besoin de se gratter, sont localisées ou généralisées. Elles ont pour cause, soit un état anormal de la peau : cicatrisation d'une plaie, eczéma, piqûre, urticaire, etc., soit une cause plus profonde, état du sang par exemple : diabète, dyspepsie, goutte, rhumatisme, etc. Les vieillards sont souvent atteints d'un prurigo pénible et difficile, sinon à soulager, du moins à guérir.

Les personnes sujettes aux démangeaisons feront prudemment, pour éviter les accès, de suivre un régime alimentaire préventif qui consistera surtout à éliminer tous mets et boissons irritants : choux, conserves, crustacés, fraises, fromages fermentés, gibier, poissons de mer (surtout maquereau, hareng), sauces épicées, tomates, café, liqueurs; s'abstenir de fumer. En outre, on évitera de porter directement sur la peau de la flanelle, de la laine, l'épiderme ne devant être en contact immédiat, autant que possible, qu'avec de la toile fine et ayant déjà servi longtemps. Se méfier de l'emploi du savon usuel qui dessèche et irrite la peau; préférer les savons à base de glycérine ou ceux dits surgras. Prendre des bains additionnés de 250 à 300 gr. de gélatine dissoute au préalable dans de l'eau chaude.

En cas d'accès : 1° lotionner avec une décoction très chaude de camomille additionnée de vinaigre : par litre d'eau, 10 à 12 têtes de camomille + une petite cuillerée à soupe de vinaigre; 2° ou envelopper la partie atteinte d'un pansement ouaté la comprimant légèrement; 3° ou saupoudrer avec de la fécule de pomme de terre, de la poudre de riz, d'amidon, de talc, etc.; 4° ou badigeonner, soit avec une eau gélatineuse (eczéma, urticaire), soit avec du collodion (s'il n'y a pas plaie), soit avec du blanc d'œuf auquel on donne au préalable une consistance homogène en l'agitant avec une spatule ou le doigt stérilisé, soit enfin avec de la vaseline boriquée (érysipèle).

Contre le prurit des vieillards : purgation, régime lacté et 2 gr. par jour de benzonaphtol. Il est de prudence élémentaire de demander, dans ce cas, l'avis du médecin.

DÉMÉNAGEMENT (*ÉCON. DOM.*). — I. *Questions à régler au préalable* (*époque du déménagement, etc.*; *moyens de transport*). — II. *Précautions à prendre* (*paiement du terme en cours, des contributions. Assurance. Gaz. Désinfection*). — III. *Réparations locatives*. — IV. *Rangements et emballages*. — V. *Emménagement*. — VI. *Déménagement par un tapissier*. — VII. *Transport de vins et d'alcool*.

I. QUESTIONS A RÉGLER AU PRÉALABLE. — ÉPOQUE DU DÉMÉNAGEMENT. — Quand on est libre de la fixer soi-même, choisir de préférence avril ou juillet, à la rigueur octobre.

Juillet est la meilleure époque de l'année parce que les journées sont longues et qu'on n'a besoin ni de lumière, ni de chauffage.

DÉMÉNAGEMENT A FORFAIT. — Traiter toujours à forfait pour les déménagements, les conditions (nombre et prix des voitures, nombre d'hommes, prix de la journée de chacun) étant faites et écrites à l'avance. Lorsque l'entrepreneur de déménagement ou son contremaître a évalué le travail à faire, le nombre de voitures et d'hommes nécessaires, avoir soin de lui montrer toute la maison ou tout l'appartement, cabinet de débarras, grenier, chambres du 6e, caves, buanderie, remise, écurie, tonneaux, bouteilles, etc.; convenir aussi à l'avance du montant des pourboires; certaines maisons de déménagement ont supprimé les pourboires, ce qui supprime toute discussion.

DÉMÉNAGEMENT AVANT OU APRÈS LE TERME. — On peut avoir, à ce moment, des déménageurs plus habiles et plus consciencieux parce que ce sont les employés habituels de la maison; on obtient sans peine un plus grand nombre de paniers.

DÉMÉNAGEMENT LE JOUR DU TERME. INCONVÉNIENTS. — Il faut avoir quitté à midi l'ancien appartement. Si le nouvel appartement n'est pas réparé, on est obligé d'aller coucher à l'hôtel et d'entasser tous les meubles dans la même pièce, pendant qu'on repeint les autres. Impossible d'habiter l'appartement la nuit à cause de l'odeur malsaine de la peinture.

MOYENS DE TRANSPORT. — Généralement de grandes voitures (ou, pour les meubles fragiles, des wagons capitonnés) à un ou plusieurs chevaux. Quand il faut changer de ville et employer le chemin de fer, on a souvent recours aux cadres.

Les *cadres* sont de grandes voitures, composées d'une charpente mobile et de matelas intérieurs; on les démonte complètement pour les expédier à destination; les déménageurs les remontent, placent les matelas spéciaux qui capitonnent les parois, entassent les meubles; les cadres sont chargés sur des wagons de chemins de fer.

Pour les meubles qui n'ont rien de précieux ou de fragile, on se contente de les emballer dans un wagon de marchandises des Compagnies de chemin de fer.

WAGONS DE CHEMIN DE FER. — En ce cas, s'adresser à une entreprise de déménagement qui fait prendre à domicile les meubles, caisses ou paniers remplis de vaisselle, de livres, de linge qu'elle place dans ses voitures et camionne jusqu'à la gare. Les déménageurs les transportent de la voiture dans le wagon. Il est rare que l'entreprise de déménagements prête des paniers pour les transports à distance, quand elle n'envoie pas en même temps un de ses employés pour les

déballer et les ramener ; elle procure plutôt des caisses solides.

Pour les objets moins fragiles, batterie de cuisine, brocs, seaux, chenets, pelles et pincettes, acheter dans une épicerie importante de vieilles « caisses à oranges ». Joindre aux meubles, dans le wagon, les malles de petite vitesse qu'on serait tenté d'envoyer à part.

Le wagon est fermé par deux cadenas ; le contremaître en remet les clés au propriétaire des meubles, à moins qu'un des deux employés du déménageur n'accompagne le chargement jusqu'à destination pour le déballer à l'arrivée, et ne conserve les clés. Ces wagons sont le plus économique des moyens de transport.

Une fois le wagon expédié, prévenir le chef de la gare où il doit arriver, et lui faire connaître l'adresse où il pourra envoyer la lettre d'avis. Quand on ne fait pas décharger les meubles aussitôt après avoir reçu la lettre d'avis, on est obligé de payer des droits de stationnement.

Contracter une assurance pour le transport des meubles si le chargement en vaut la peine.

II. PRÉCAUTIONS A PRENDRE. — PAIEMENT DU TERME EN COURS. — Si le déménagement a lieu le jour même du terme, le concierge présente la quittance le matin ; lorsqu'on déménage avant le terme, il faut prévenir le propriétaire par *lettre recommandée* pour qu'il envoie la quittance à temps. Les meubles sont la garantie du propriétaire ; si la quittance n'est pas payée, le propriétaire peut refuser de laisser déménager le locataire.

Lorsqu'on déménage avant la fin d'un bail, le propriétaire exige souvent des garanties pour le paiement des termes non encore échus ; dans ce cas, on dépose chez un notaire des titres ou une somme d'argent, mais il faut avertir le propriétaire de ce dépôt en temps utile pour qu'il accorde l'autorisation de déménager.

PAIEMENT DES CONTRIBUTIONS. — En province et dans les petites villes où tout le monde est connu, les propriétaires laissent parfois déménager les locataires sans qu'ils aient à justifier du paiement complet des contributions de l'année. Mais à Paris, où l'on reste rarement dans le ressort de la même perception quand on déménage, il faut, avant le déménagement, payer complètement ses impôts, et *garder le reçu* pour prouver ce paiement.

Toutefois il arrive, si l'on déménage en mars, qu'on ne puisse payer à ce moment ses impôts parce que les rôles ne sont guère établis qu'au commencement d'avril ; la feuille qui concerne le locataire sera donc remise comme à l'ordinaire chez le concierge de l'ancien appartement, et le concierge la fera parvenir à destination, mais le locataire ne pourra pas effectuer de paiements partiels ; il devra payer le total en une fois.

On ne fait aucune déclaration à la perception dont on dépend désormais, l'inscription est faite sans le concours du locataire. Par contre, avoir toujours soin d'avertir la perception que l'on quitte, pour éviter le risque d'être inscrit à la fois dans deux perceptions : en ce cas il faudrait payer à chacune, puis adresser au préfet, sur papier timbré, une demande de remboursement.

TRANSFERT DE L'ASSURANCE D'UN APPARTEMENT A L'AUTRE. — Prévenir la compagnie de la date du déménagement et lui donner la nouvelle adresse 3 ou 4 semaines à l'avance pour que les écritures soient prêtes en temps utile. La valeur différente des 2 loyers, la situation de l'immeuble, la responsabilité vis-à-vis des autres locataires (risques locatifs), les magasins qui occupent le rez-de-chaussée ou le sous-sol, teinturiers, marchands de couleurs, dépôts d'essence et d'huiles inflammables, peuvent faire varier le tarif de l'assurance.

AVIS DE CHANGEMENT DE DOMICILE DONNÉ A LA Cie DU GAZ. — Prévenir de la date du déménagement l'agence de la Cie du gaz du quartier qu'on habite. Si le compteur est en location et qu'on en fasse installer un autre dans le nouvel appartement, la Cie peut fermer dans l'après-midi du déménagement le branchement de l'appartement qu'on quitte. Mais si le compteur appartient au locataire qui veut le déménager en même temps que ses autres meubles, il est essentiel que le branchement soit fermé au plus tard le *matin même du déménagement*. Si le nouveau locataire conservait le compteur en location, la Cie pourrait, étant prévenue, ne pas fermer le branchement. Dans le nouvel appartement, la Cie ouvre le branchement, à condition que le compteur soit mis en place par le plombier ; prévenir le plombier plusieurs jours à l'avance et fixer une heure exacte pour la pose du compteur.

Faire placer le compteur *près du sol*, on a moins d'eau dans les canalisations et moins d'arrêts dans la marche des becs de gaz et des réchauds.

Cautionnement déposé à la Cie pour les becs en service. — En général on le paye en entrant dans le nouvel appartement (les réchauds et le chauffe-bains comptent chacun pour un bec). La Cie rend l'ancien cautionnement au bout de quelques semaines sans qu'on ait de démarches à faire, mais elle ne fait pas de « balance » entre l'ancien cautionnement et le nouveau, celui-ci doit être intégralement payé en entrant dans l'appartement. La force des compteurs dépend du nombre de becs et du débit de gaz qu'ils exigent ; les compteurs à 5 becs ne conviennent qu'aux petits appartements ; dès qu'il y a une salle de bains, la plupart des Cies exigent un compteur de 20 becs.

DÉSINFECTION DU NOUVEL APPARTEMENT. — Toujours utile, même si les parquets ont été grattés, les peintures refaites, les papiers changés. Tantôt on désinfecte avant d'emménager, tantôt après l'emménagement lorsqu'on craint que les meubles n'aient été contaminés dans les voitures ou les wagons. Le meilleur procédé semble être la désinfection *au formol* (seul inconvénient : odeur persistante ; on l'atténue par les vapeurs ammoniacales).

III. RÉPARATIONS LOCATIVES DE L'ANCIEN APPARTEMENT. — Quand on a un état de lieux, il est simple d'en faire la vérification et de se rendre compte des réparations indispensables.

En principe, après un bail de 3 ans, le propriétaire n'a droit à aucune compensation relative à l'état des papiers ; après un séjour de 6 ans, il ne doit rien réclamer pour les peintures. Après 12, 15, 20 ans, il semblerait que les propriétaires ne dussent rien réclamer, mais tous ne voient pas ainsi. Certaines réparations incombent certainement au locataire : *remplacement des vitres cassées*, sauf le cas de force majeure lorsque le verre s'est brisé par suite du mauvais état des châssis ; *taches sur le parquet* qui doivent être enlevées par ses soins ou à ses frais ; quant aux *trous de clous* qui font souvent l'objet de contestations, les juges de paix estiment qu'il n'y a pas lieu d'accorder une indemnité au propriétaire parce que « l'on ne peut habiter une maison sans y mettre des rideaux, et que, pour poser ces rideaux, il faut des pattes et des clous ».

Pour prévenir les contestations à ce sujet, laisser en place les pattes et les gros clous des supports, ou bien les enlever et faire boucher les trous par un peintre à la journée.

Pour les dégâts causés par le feu, planches de cuisine brûlées par les lampes, lames de parquet détériorées par des boulets ou des charbons enflammés, cadres de cheminées endommagés par les poêles ou cheminées mobiles posées à une petite distance, il n'est plus possible de recourir aux Cies d'assurances qui déclinent toute responsabilité pour ces menus accidents et il est à peu près certain que le propriétaire réclamera une réparation ou une indemnité.

Les parquets doivent être cirés et les marbres des cheminées nettoyés lorsqu'on quitte l'appartement, les cheminées doivent être ramonées.

DÉMÉNAGEMENT ARRÊTÉ SUR REFUS DE PAYER IMMÉDIATEMENT LES RÉPARATIONS LOCATIVES. — Il peut arriver que le propriétaire ou le gérant veuille faire arrêter le déménagement du locataire qui refuse de payer *tout de suite* les réparations locatives ; dans ce cas, le locataire doit immédiatement envoyer chercher un huissier qui constate le fait et arrange les choses pour que le déménagement continue. Le locataire a le droit de demander des dommages-intérêts pour cette interruption inopportune.

On a toujours intérêt à faire soi-même la plupart des réparations locatives quand on est certain que le propriétaire et le gérant sont de bonne foi et disposés à les accepter. Dans le cas contraire, mieux vaut transiger et payer une certaine somme que de s'exposer à d'interminables réclamations.

IV. RANGEMENTS ET EMBALLAGES. — LIVRES. — Faire apporter plusieurs jours avant le déménagement (6 ou 8 j. lorsque ce n'est pas l'époque du terme) les paniers destinés aux livres.

Ne pas enlever les livres des bibliothèques pêle-mêle ; en faire une liste précise. Numéroter chaque rayon de la bibliothèque, et sur la feuille d'un carnet spécial (feuille qui portera ce n^o^) écrire le nom des ouvrages rangés sur ce rayon dans l'ordre qu'ils occupent.

Dans chaque panier, placer quelques feuilles d'épais papier pour protéger les reliures et les préserver du contact des trottoirs humides. Ne jamais remplir complètement les paniers de livres ; laisser un vide de 15 à 20 cm. dans le haut, juste assez pour loger un rideau replié, des coussins, un tapis de table, des étoffes molles qui calent les livres et n'ajoutent pas de poids ; ne pas oublier les n^os^ d'ordre fixés très ostensiblement à la poignée du panier. Essuyer les livres avant de les emballer. Marquer ensuite les rayons, tasseaux et leurs emplacements pour remonter la bibliothèque sans hésitation.

ARMOIRES. — Les déménageurs se chargent de démonter les armoires *à vis* ; mais non les armoires anciennes, à chevilles qui doivent être démontées par un menuisier ; avoir soin que ce menuisier numérote les rayons, les tasseaux, les planches du fond, quand celles-ci se séparent les unes des autres. Ficeler les tasseaux en un paquet. Réunir les ferrures, les chevilles, les vis, les clés de l'armoire et les enfermer soit dans un tiroir de l'armoire, soit dans un sac après les avoir étiquetés.

OBJETS DE LITERIE. — Quelques jours avant le déménagement, envelopper les matelas dans de vieux draps propres et coudre à grands points ces enveloppes pour qu'elles ne se défassent pas pendant le transport. Même chose pour les traversins. Pour les oreillers, employer une taie hors d'usage, ou une housse. Avant le déménagement on peut se servir pendant quelques jours des matelas, traversins, oreillers, ainsi enveloppés. Le matin du déménagement, envelopper de vieux draps les sommiers lorsqu'ils sont retirés de leur cadre.

VAISSELLE ET CRISTAUX. — Quand on a peu de vaisselle, de cristaux, de bibelots fragiles, le contremaître ou le plus adroit des déménageurs les emballe dans la matinée du déménagement. S'il s'agit d'un déménagement important, il vaut mieux demander la veille à l'entreprise de déménagement un employé qui vienne, avec les papiers et la paille nécessaires, emballer les objets fragiles, laissant de côté ce qui est strictement indispensable pour les repas qui restent à prendre. Le même employé se charge de déballer les objets fragiles dans le nouvel appartement.

L'entreprise de déménagement est responsable des objets cassés, mais il faut le constater tout de suite ; lorsque les objets détériorés ont peu de valeur et sont peu nombreux, le locataire ne les fait habituellement pas payer aux employés.

ARGENTERIE ET BIJOUX. — Au lieu de les transporter dans un sac ou une valise où ils tiennent à grand'peine, et qu'on n'ose quitter, mieux vaut s'en débarrasser quelques jours à l'avance soit en les déposant dans un coffre-fort loué à une société de crédit, soit en les confiant à des parents ou à des amis sûrs.

ARGENT. — Avoir sur soi, *en monnaie*, la somme nécessaire au paiement des hommes, des voitures et aux pourboires indispensables.

V. EMMÉNAGEMENT. — Indiquer aux déménageurs la place de chaque meuble et en vérifier le bon état. Désigner ceux des colis qui doivent être laissés à l'étage, descendus à la cave, montés au sixième.

RAFRAICHISSEMENTS POUR LES DÉMÉNAGEURS. — On compte, au minimum, un litre de vin par jour et par homme ; ne pas le leur donner en une fois, mais en deux, par demi-litre.

PAIEMENT DES DÉMÉNAGEURS. — Avant de payer, examiner s'il y a des objets cassés ou perdus dont les déménageurs soient responsables, mais ne pas être trop exigeant pour les petites choses. Vérifier si tous les meubles ont leurs clés ; les déménageurs les gardent parfois dans leurs poches par inadvertance. Donner le prix convenu, et ajouter le pourboire qu'on évalue d'après les renseignements pris auprès de l'entrepreneur de déménagement, et d'après les usages du pays.

VI. DÉMÉNAGEMENT PAR UN TAPISSIER. — Certains tapissiers se chargent complètement du déménagement et de l'emménagement ; c'est plus cher qu'une autre combinaison, mais plus commode puisqu'on ne s'inquiète de rien et qu'on entre le soir dans un appartement relativement en ordre. Sans prendre cette organisation coûteuse, on peut faire déménager par un tapissier les meubles fragiles ou précieux, les conditions de ces déménagements sont débattues de gré à gré.

VII. TRANSPORTS DE VINS ET D'ALCOOL. — 1° DANS UNE VILLE A OCTROI. — Demander au bureau de régie un *acquit* indiquant le jour, l'heure du départ, la destination, le détail des bouteilles ou fûts à transporter, leur nombre. Il faut un acquit différent : 1° pour les vins ; 2° pour les vins de liqueur (vermouth, quina) ; 3° pour les liqueurs ; 4° pour les alcools de ménage.

2° A LA CAMPAGNE OU DANS UNE VILLE SANS OCTROI. — Adresser au directeur de la Régie une demande pour être autorisé à faire le transport dont on lui donne le détail, parcours, destination, nombre des fûts et des bouteilles.

DÉMENCE (*MÉD.*). — Etat mental caractérisé par l'affaiblissement permanent et définitif des facultés intellectuelles, morales, affectives, et par de la déchéance physique, avec lésions du cerveau.

DÉMENCE ORGANIQUE. — *On constate* : dans la période de début, des éclipses de mémoire, erreurs, oublis, diminution de l'attention, fugitifs et conscients ; le caractère est triste et sombre, puis bientôt, le ramolli devient sensible et coléreux, turbulent et partiellement inconscient ; la mémoire est infidèle aux dates, noms, faits, par tranches, non pas totalement ; l'élaboration du langage est viciée (aphasie) ; du délire s'ajoute (délire circonscrit de grandeur, de persécution) ; souvent la lésion cérébrale occasionne paralysie et anesthésies.

DÉMENCE ORGANIQUE PARALYTIQUE. — *V.* PARALYSIE.

DÉMENCE ORGANIQUE SÉNILE. — *Due* : à l'artériosclérose de la vieillesse occasionnant du ramollissement lent du cerveau.

On constate : un affaiblissement notable de la mémoire des faits récents avec souvenir des choses anciennes ; une diminution de l'attention occasionnant des illusions des sens ; de la perte du jugement souvent avec conservation de l'automatisme habituel (tenue, démarche, jeux, promenades coutumiers) qui trompe l'entourage sur la déchéance profonde du vieillard. Tout cela évolue selon deux types : type agité (où le vieillard se lève la nuit, erre, dérange tout, commet des actes délictueux tels que vol, incendie, attentats à la pudeur, etc.) et type apathique où le vieillard somnolent reste assis à la même place, l'air hébété et indifférent à tout. Ces deux états peuvent d'ailleurs alterner (démence à type alterne). Enfin survient le délire de persécution, de négation, de grandeur, mystique, etc.

Durée : 6 mois à 5 ans.

Il faut une surveillance et une hygiène sévères.

DÉMENCE VÉSANIQUE. — Les déments simples vont et viennent, soignent leur toilette, mangent, dorment, jouent, mais manquent de mémoire, de jugement, d'attention, de réflexion, de volonté, d'affection vraie, ils sont des « automates ».

Les déments agités sont toujours en mouvement, violents, vociférants, impulsifs, délirants, maniaques.

Les déments apathiques sont immobiles, muets, indifférents, délirants, mélancoliques.

Les déments incohérents sont caractérisés par un désordre complet au point de vue perceptif et logique.

Durée : des années, avec tendance progressive à l'abolition totale des facultés réduisant la vie aux fonctions purement végétatives ; le retour de la lucidité s'observe à l'agonie. La maladie est incurable.

A ces malades *il faut* : l'asile, ou une garde individuelle constante et le médecin.

DÉMENCE PRÉCOCE. — C'est une folie rapide, une idiotie acquise, fréquente entre 15 et 30 ans (60 p.100 des cas avant 25 ans ; le 1/4 de la population des asiles est fait de déments précoces). *Il faut* : l'asile.

Démence. — *V.* CONVENTION, INTERDICTION, TESTAMENT.

DÉMISSION. — *V.* FONCTIONNAIRES.

DENGUE (*MED.*). — Maladie infectieuse, contagieuse, épidémique des pays chauds (*Amérique* : Etats-Unis, Mexique, Brésil, Pérou. *Asie* : Hindoustan, Indes, Egypte, Arabie, Asie Mineure. *Europe* : Turquie, Grèce, Espagne, Malte).

On constate : 4 périodes : 1° incubation, 3 à 4 j. ; 2° invasion ; douleurs rhumatismales brusques aux jointures et aux muscles anéantissant littéralement l'individu (dos, lombes, nuque, membres), fièvre, embarras gastrique. Durée : 3 à 5 jours ; 3° éruptions (2-3 j.), vraie rougeole avec gonflement et parfois vésicules et bulles ; 4° desquamation (15 j.) par lambeaux avec démangeaisons vives.

Les *complications* sont rares : congestion du foie, maladies d'estomac, adénites et engorgements ganglionnaires (aines, aisselles).

La dengue *peut être confondue* avec la grippe, mais dans celle-ci le malade tousse, ce qui n'a jamais lieu dans la dengue.

Il faut : calmer les douleurs (antipyrine, pyramidon, chloral, morphine), la fièvre (quinine), remonter le convalescent (amers, fer, arsenic, quinquina), savonner le corps pendant la desquamation, isoler les malades et convalescents.

DÉNI DE JUSTICE. — Le déni de justice consiste dans le fait de refuser ou de négliger de prononcer sur une affaire ou sur une demande quelconque en état d'être jugée ou solutionnée.

Le déni de justice est un délit puni d'une amende de 200 à 500 francs et de l'interdiction de l'exercice des fonctions publiques pendant 5 ans au moins et 20 ans au plus (art. 185, C. pén.). Ces pénalités sont encourues par tout juge ou tribunal, tout administrateur ou autorité administrative, qui, sous quelque prétexte que ce soit, *même du silence ou de l'obscurité de la loi*, aura dénié de rendre la justice qu'il doit aux parties, après en avoir été requis, et qui aura persévéré dans son déni après avertissement ou injonction de ses supérieurs.

DENIER A DIEU. — *V.* ARRHES.

DÉNONCIATION. — La dénonciation consiste dans le fait de porter à la connaissance de la justice, ou des autorités compétentes, l'existence d'une infraction punissable.

Elle peut émaner, soit d'un fonctionnaire ou officier public, à qui l'infraction a été révélée dans ses fonctions ; soit d'un simple particulier (art. 29 et 30, C. instr. crim.).

Quand la dénonciation est faite par la partie qui a eu à souffrir de l'infraction, elle prend le nom de *plainte*.

Les dénonciations doivent être, *en principe*, adressées au procureur de la République, soit du lieu où a été commis le crime ou le délit, soit de celui où le prévenu pourrait être trouvé — ou aux auxiliaires de ce magistrat : juges de paix, officiers de gendarmerie, commissaires de police, maires ou adjoints (art. 30, 48 et suivants, C. instr. crim.).

I. DÉNONCIATION CALOMNIEUSE. — La dénonciation calomnieuse est un *délit*, puni d'un emprisonnement de 1 mois à 1 an et d'une amende de 100 à 3 000 fr. (art. 373, C. pén.).

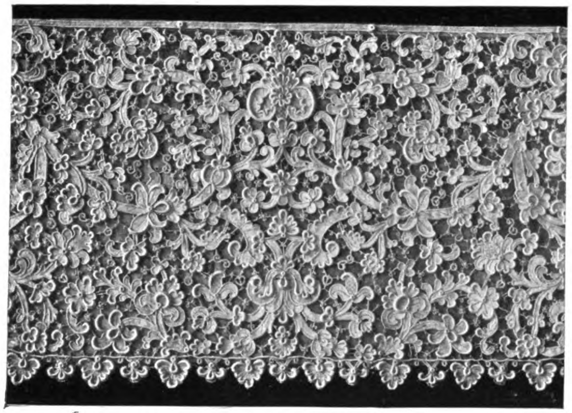
DÉCORATIONS

RUBANS DES DÉCORATIONS FRANÇAISES

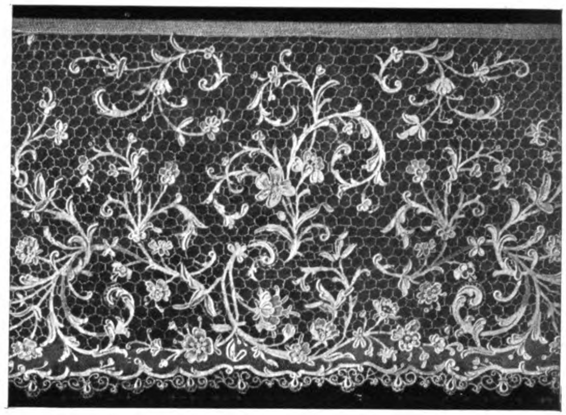


Modèles communiqués par la Maison Arthus, Bertrand et Cie

DENTELLES A L'AIGUILLE



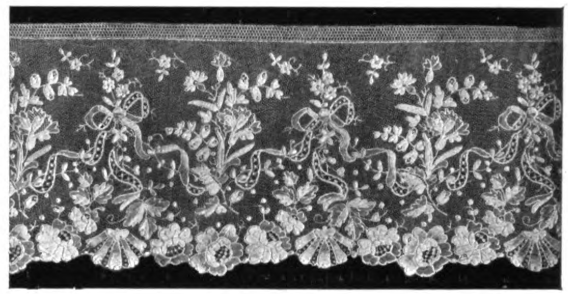
1. Point Colbert exécuté en France.



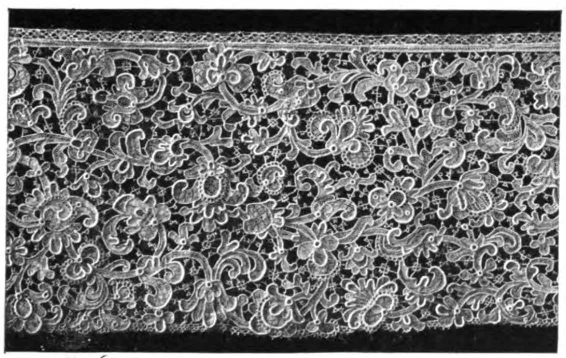
2. Point de France.



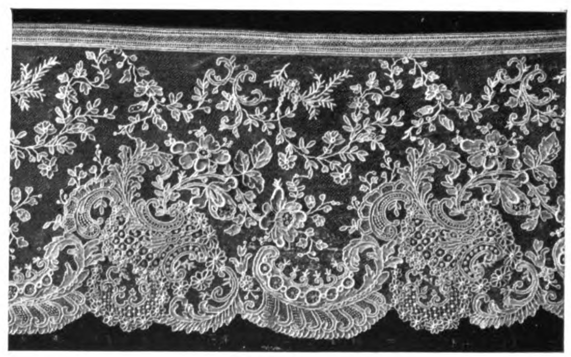
3. Point d'Argentan.



4. Point d'Alençon.



5. Point de Venise.



6. Point a l'aiguille.



7. Point d'Angleterre.



8. Point de Burano

Modèles communiqués par la maison Lefébure.

Plusieurs conditions sont nécessaires pour que la dénonciation soit punissable. Il faut : 1° qu'elle soit *spontanée* (il n'y aurait pas dénonciation calomnieuse si l'on se bornait à donner des renseignements qu'on est requis de fournir) ; 2° que les faits dénoncés soient *calomnieux*, c.-à-d. qu'ils aient été jugés ou reconnus *faux* et que le dénonciateur ait agi *méchamment* ; 3° que ces faits soient assez *graves* pour porter atteinte à l'honneur ou à la considération de la personne visée ; 4° que la dénonciation ait été faite *par écrit* ; 5° qu'elle ait été adressée ou remise à des *officiers de justice* ou *de police administrative ou judiciaire*.

Si le fait dénoncé constituait (en le supposant vrai) un crime, un délit ou une contravention, c'est de la juridiction compétente pour connaître de cette infraction supposée (Juge d'instruction, Tribunal correctionnel, etc.) que devra émaner la décision en établissant la *fausseté*. Si la dénonciation visait un fait ayant le caractère *administratif* ou constituant un manquement aux devoirs de certaines professions (magistrat, officier ministériel, avocat), ce serait à l'autorité administrative ou à la juridiction disciplinaire qu'il appartiendrait de se prononcer sur la *fausseté* du fait dénoncé.

Celui qui a souffert d'une dénonciation calomnieuse peut réclamer des dommages-intérêts à l'auteur de cette dénonciation. — *V.* ACTIONS et PARTIE CIVILE.

Certaines dénonciations, bien que ne réunissant pas tous les caractères du *délit* de dénonciation calomnieuse, peuvent néanmoins constituer un délit civil ou un *quasi-délit*, donnant ouverture à une action en *dommages-intérêts*. — *V.* RESPONSABILITÉ.

Si la personne dénoncée a été renvoyée devant la Cour d'assises, le Tribunal correctionnel ou le Tribunal de simple police, et a été acquittée, elle pourra obtenir de ces juridictions des dommages-intérêts contre son dénonciateur, alors même que la dénonciation serait seulement *téméraire* ou *imprudente* (art. 159, 191, 212, 358, C. instr. crim.).

Quand l'acquittement est prononcé par la Cour d'Assises, la demande de dommages-intérêts doit être *nécessairement* portée devant cette Cour qui a seule compétence pour en connaître, même si le dénonciateur ne s'est pas constitué partie civile, à moins cependant que l'acquitté n'ait connu son dénonciateur *qu'après la clôture de la session*, auquel cas seulement les dommages-intérêts sont demandés au Tribunal civil (art. 359, Code instr. crim.). Quand c'est le Tribunal correctionnel ou le Tribunal de simple police qui a prononcé l'acquittement, la question paraît douteuse : il existe une certaine controverse sur le point de savoir si les dommages-intérêts peuvent être réclamés à une autre juridiction que celle qui a prononcé l'acquittement, quand surtout le dénonciateur s'était constitué partie civile devant cette juridiction. En pareil cas, il convient donc de s'en remettre à l'avis d'un conseil éclairé.

II. DÉNONCIATION DE NOUVEL ŒUVRE. — *V.* ACTION POSSESSOIRE.

DENTELLES A L'AIGUILLE. — I. *Généralités.* || II. *Classement des dentelles à l'aiguille.*

I. GÉNÉRALITÉS. — Certaines dentelles à l'aiguille : points d'Alençon, de Bruxelles, etc., ne peuvent être exécutées qu'après un apprentissage long et difficile ; d'autres sont au contraire d'un travail des plus simples et sont à la portée même des débutantes.

II. CLASSEMENT DES DENTELLES A L'AIGUILLE. — Nous ne donnons que les types principaux des dentelles, celles-ci étant en trop grand nombre et changeant de nom le plus souvent en passant les frontières des États sans changer de mode d'exécution. || On peut classer les dentelles à l'aiguille en 3 groupes distincts : 1° points à l'aiguille proprement dits ; || 2° dentelles faites de motifs ou d'entre-deux appelés *lacets* ou *galons* aux fuseaux, avec ajourages et fonds à l'aig. ; || 3° dentelles n'ayant aucune ressemblance avec les 2 classes précédentes et ne possédant pas d'autre titre à l'appellation de dentelles à l'aiguille que l'aig. même, servant à leur exécution.

1° POINTS A L'AIGUILLE PROPREMENT DITS : Points de France : d'Alençon et d'Argentan. || Point de Bruxelles ou point gaze. || Point de Burano. || Dentelle Rezzonico. || Point de Venise. || Venise à la rose ou Rosaline. || Venise Reticella. || Dentelles de style moderne.

L'exécution de ces dentelles à l'aiguille comprend 4 opérations : *a*) Dessin et préparation du montage. || *b*) Armature ou entoilage. || *c*) Choix des points pour les fonds et les motifs. || *d*) Achèvement du travail.

Pour toutes ces dentelles à l'aiguille, la première opération est la même, les trois autres diffèrent plus ou moins suivant leur origine et ce sont ordinairement de très petits détails de fabrication qui permettent de deviner la provenance de chacune.

a) *Dessin et préparation du montage du premier groupe de dentelle. — Dessin* : Pour un col, un encadrement de mouchoir, une dentelle ou un volant, préparer l'ensemble entier, soit en le calquant au travers d'une toile d'architecte (ou d'ingénieur), soit en le reportant sur moleskine. — *V.* CALQUE ET REPORT DES DESSINS.

MONTAGE : doubler la 1re d'un papier résistant de couleur verte ou bleue, en faufilant les 2 l'une sur l'autre. Doubler la 2e d'un papier quelconque si elle ne semble pas suffisamment solide et ferme. La 1re qui ne s'écaille pas est préférable pour les débutantes.

b) *Armature ou entoilage.* — Prendre une très longue aiguillée de fil d'un n° plus gros que celui destiné au remplissage, la plier double et enfiler les 2 bouts dans le châs d'une aig. à l'Y ; avec une 2e aig. enfilée de fil d'Alsace assez fin, coudre les 2 brins sur le montage au *point de Boulogne* (BRODERIE DE COULEUR), en commençant dans l'extrémité pliée (fig. 1, A), et suivant tous les contours du tracé et rapprochant beaucoup les points transversaux surtout dans les courbes. Chaque fois qu'une ligne en rencontre une autre, piquer l'aig. à l'Y dans l'épaisseur de la 1re ligne (B et C, fig. 1), afin qu'après démontage les différentes parties restent unies entre elles par ces rattachages primitifs.

c) *Choix des points pour les fonds et les motifs.* — Les grands fonds sont de plusieurs sortes : fonds *à barrettes festonnées* droites, avec *brides*, avec *œillets* ou en *écailles*, des *picots* de différents genres suivant le style de la dentelle ; fonds de *tulle à mailles carrées* et de *tulle à mailles hexagonales* (*jours*). Les petits fonds servant à remplir certains intervalles des dessins sont des enchevêtrements réguliers de *barrettes tournées* ou *festonnées* avec *pois ou œillets* (*V.* BRODERIE BLANCHE) ; de gros tulle rebrodé, etc. Les motifs, remplis presque toujours de *mat* ou de *points*, sont unis, agrémentés parfois de *jours réservés* figurant de petits trous, placés en escalier, en losange, en semis, en dessinant des nervures en échelles. Ces *mats* plus ou moins opaques, selon que les points qui le forment sont plus ou moins rapprochés, donnent les valeurs nécessaires aux bouquets de fleurs imités de la nature et détachent l'ensemble des dessins sur la légèreté des fonds.

d) *Achèvement du travail.* — Il consiste à démonter les dentelles achevées, du montage sur lequel elles sont appliquées, en coupant chaque point de faufilure à l'envers des papiers et retirant avec soin les brins de fil d'Alsace.

DENTELLES À L'AIGUILLE

Point à l'aiguille : Entoilage.

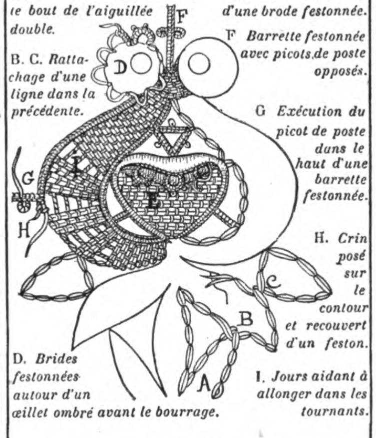


FIG. 1. A. *Point d'arrêt dans le bout de l'aiguillée double.*
B. C. *Rattachage d'une ligne dans la précédente.*
D. *Brides festonnées autour d'un œillet ombré avant le bourrage.*
E. *Brides au bord d'une brode festonnée.*
F *Barrette festonnée avec picots de poste opposés.*
G *Exécution du picot de poste dans le haut d'une barrette festonnée.*
H. *Crin posé sur le contour et recouvert d'un feston.*
I. *Jours aidant à allonger dans les tournants.*

Dentelle « Reticella » faite sur métier cadre.

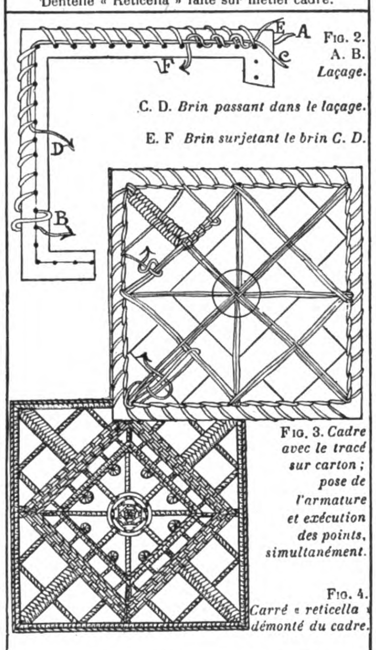


FIG. 2. A. B. *Laçage.*
C. D. *Brin passant dans le laçage.*
E. F *Brin surjetant le brin C. D.*
FIG. 3. *Cadre avec le tracé sur carton ; pose de l'armature et exécution des points, simultanément.*
FIG. 4. *Carré « reticella » démonté du cadre.*

Dentelle Renaissance.

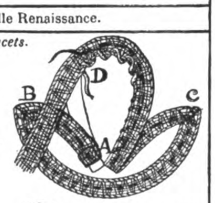


FIG. 5. *Faufilage des lacets.*
A. *Pli du début*
B. C. *Plis de l'angle*
D. *Fronçage de la lisière dans l'intérieur d'une courbe.*



FIG. 6. *Lacet amande ou médaillon*

A POINTS DE FRANCE. — *a*) POINT D'ALENÇON. — Se fait en fil de lin très blanc et très fin, d'après un dessin léger à bouquet et à fleurettes, guirlandes et rinceaux en *mat* sur fond de tulle à mailles rondes ; on ajoute dans quelques parties des fonds de fantaisie et dans les cœurs des plus grandes fleurs, des jours en fil beaucoup plus fin encore que celui employé pour les mats, et les fonds (*V.* JOURS). Le tulle s'exécute le plus souvent, le 1er, par lignes transversales de la lisière au bord extérieur, ensuite les fonds de fantaisie, puis les mats opaques ou transparents, et enfin les ajourages. Des points de *cordonnet* (BRODERIE BLANCHE) fins et réguliers recouvrent, en dernier lieu, les contours des pétales de fleurs, les feuilles, les tiges, les nervures les menus rameaux et les minuscules œillets semés parfois sur les tulles. Pour donner du soutien aux bords extérieurs et aux entourages des principaux motifs, il est d'usage de poser un long crin de cheval blanc sur le tracé et de le recouvrir en même temps que celui-ci.

b) POINT D'ARGENTAN. — Variété du précédent, en diffère par le réseau de taille plus grande, le choix de fonds plus variés : tulles de différentes dimensions et ajourages plus compliqués ; dessins copiant souvent les images naïves des vieux missels, avec personnages à visages ajourés, moutons couverts d'écailles mates et claires alternées imitant de très loin les frisures de la laine, oiseaux merveilleux dont chaque plume est commencée par l'arête ou nervure avec rangées mates allant et revenant de la base à la base et s'arrondissant à l'extrémité ; terrains faits par tranches horizontales, eaux avec arrière-plans ajourés et raies de lumière en échelle, etc.

B. *a*) POINT DE BRUXELLES. — Mêmes genres de dessins que l'Alençon, mais en substituant au fil de lin le fil de coton. La fabrication de ce point est compliquée et exige le concours de 3 ouvrières ou davantage : 1° pointeuses ; 2° foneuses ; 3° monteuse. 1° La ou les pointeuses confectionnent les fleurs et motifs en « point ». 2° La ou les foneuses font les jours dans les ornements en mat, travail appelé *fonage*. 3° La monteuse, ou *raccrocheuse*, coud les différentes pièces de la dentelle les unes aux autres. Il faut donc, pour cet ouvrage, préparer un calque distinct pour chaque bouquet ou motif et un montage portant simplement le dessin des contours des mats ; ce dernier, destiné à la monteuse, la guide pour raccrocher les fragments entre eux.

b) POINT GAZE. — Nom moderne du point de Bruxelles à fond de tulle très fin avec mailles rondes. Dans le point gaze, l'ouvrière exécute le réseau du fond en même temps que les fleurs mates, comme dans les vieilles dentelles de Belgique.

C. POINT DE BURANO. — D'origine italienne, il se fait dans l'île de Burano, (près de Venise), ses bouquets de fleurettes légères copient plus ou moins exactement la nature ; le bord ordinairement composé d'œillets (*V.* BRODERIE BLANCHE) est exécuté en même temps que le fond de tulle et les bouquets préparés à part comme dans le point de Bruxelles, sont montés sur lui. En Belgique, le point de Burano est considéré comme une variété du Venise dont il imite un peu les dessins (sans les brodes) et les sertissages au cordonnet, en substituant au fond de barrettes, un fond de *tulle à mailles carrées* très fines.

D. DENTELLE REZZONICO. — Même genre que le précédent, mais en remplaçant le sertissage au cordonnet par un point de Boulogne exécuté en fil de lin un peu plus gros que celui ayant servi pour les mats et le tulle, pris double et cousu à points très rapprochés avec un brin de lin plus fin.

E. POINT DE VENISE. — Préparer le tracé au point de Boulogne d'après un dessin Renaissance (*les broderies Richelieu et Colbert* étant des imitations de point de Venise, tous les modèles de ces broderies peuvent être interprétés à l'aig. particulièrement celles dont le style est antérieur au XIIe s.). Remplir rinceaux et fleurs, feuilles, palmes, etc., de mats exécutés en travers, en suivant les courbes toutes les fois que cela est possible, et en commençant par les parties du dessin qui sont dessous, remplir ainsi successivement tout l'intérieur du tracé, agrémenter les mats de *jours réservés*, et de place en place de plusieurs rangs de *tulle carré* ou *tordu* à mailles plus ou moins hautes et plus ou moins espacées. Poser un brin de fil plat sur les contours et *festonner au point de languette* avec *picots simples*, *picots de poste* ou *picots de languette* (*broderie blanche*). *Bourrer* fortement à *haut relief* les *œillets* et les *brodes* avec du fil plat, les recouvrir au *plumetis* ou au *feston* avec picots. Si le dessin comporte des *brides à picots* entourant certains œillets ou ornant les brides festonnées, les exécuter soit avant le bourrage des brodes (quand elles sont à la base de celles-ci), soit après achèvement des brodes (quand elles sont placées immédiatement sous le bord du feston qui est au sommet du haut relief) ; dans ce dernier cas, piquer l'aig. dans l'épaisseur des points du feston pour poser les fils d'armature de la bride. Ces brides se font toujours en fil à dentelle (fig. 1 : D. E.) Le plus souvent, le point de Venise, au lieu de ressembler à la *broderie Colbert* (qui n'a pas de fond), est du même genre que la *broderie Richelieu*, c'est-à-dire avec fond à *barrettes festonnées au point de languette* et ornées de *picots de poste* ou de *picots de languette*, d'autant plus nombreux que le modèle est plus riche. Ces barrettes s'exécutent toujours en même temps que les mats avec le fil de lin employé pour eux sur 2 ou 3 brins tendus d'un contour à l'autre en allant et revenant et en recouvrant suivant le cas, soit de droite à gauche, soit de gauche à droite (pour tous ces détails, *V.* BRODERIE BLANCHE). Parfois les barrettes sont ornées à leur rencontre de *roues festonnées à picots*. Le point de Venise peut être fait en fil à dentelle relativement assez gros comme en fil très fin.

F. VENISE A LA ROSE OU ROSALINE. — Même genre de travail que le précédent, dessin très léger de rinceaux serpentants et enchevêtrés, ornés d'une profusion de picots, sur un fond de barrettes à picots dont toutes les jonctions s'agrémentent de brides aussi à picots rattachées dans le creux des angles et qui, au milieu de leur longueur, portent le plus souvent des brides accolées dos à dos, l'une piquée au bord inférieur du feston, l'autre dans le bord supérieur (fig. 1 : F. G.). Le *point de Venise à la rose* est toujours fait en lin fin blanc ou écru, avec brodes et brides nombreuses sur les mats.

On donne encore le nom de *Venise* à des médaillons carrés ou rectangles à incruster, avec sujets à personnages et animaux, têtes de chevaliers et de dames, etc., en *point mats* dans les ombres, ajourés pour les lumières, exécutés dans le sens du *modèle*, par ex. en courbes pour les bras et les jambes, en spirales pour les joues, et se détachant sur un fond quelconque, barrettes, écailles, tulle, etc.

G. VENISE RETICELLA. — Dessin exclusivement composé de motifs géométriques : lignes droites, cercles, demi-cercles et quarts de cercles, reproduisant l'aspect des *points coupés* (*jours sur toile*) avec adjonction de carrés, triangles, losanges, etc., remplis de *points mats* ou de *points de festons espacés* en allant et revenant, avec *picots de languette ou de poste* sur les bords, et agrémentés de *pétales à 3 fils au point de guipure* (*jours à l'aiguille* : *fonages*). Les lignes droites ou *baguettes* étroites, les cercles, etc., sont recouverts au *cordonnet* ou au *feston de languette* avec *picots*. Les baguettes larges, au *point de guipure à 2 fils*, ou au *double feston* (*jours sur toile*). La den-

DENTELLES A L'AIGUILLE

telle réticella s'exécute sur le même montage que les autres dentelles ou sur un petit cadre spécial en métal (fig. 2 et 3), muni au bord intérieur d'une rainure destinée à supporter le dessin reproduit à la règle et au compas sur un carré de bristol de couleur. Une rangée de trous est percée au milieu de la largeur du cadre. Pour se servir de ce petit métier, lacer le bord extérieur en piquant l'aig. (enfilée de gros fil) de l'envers à l'endroit dans chaque trou, de manière à entourer tout le cadre d'une série de points de *surjet* (*couture*) : le tour achevé, nouer et couper le fil. Prendre une aiguille du fil choisi pour la dentelle, glisser l'aig. entre le cadre et les points, sur l'endroit de celui-là pour le 2e tour, piquer de haut en bas entre les points sous le brin de l'entourage, de manière à former une torsade ; poser l'armature des baguettes en tendant le fil d'un côté à l'autre du cadre d'une torsade à la torsade qui lui fait face, en coupant le carré de lignes perpendiculaires, horizontales et en diagonale et rattachant ensuite sur les baguettes (recouvertes jusqu'à la hauteur des motifs) les fils destinés aux mats, achever comme le *point coupé* (*jours sur toile*), fig. 4.

H. DENTELLE DE STYLE MODERNE. — On peut ajouter à ces genres les dentelles qui, étant inspirées par la nature, copient en les stylisant avec tant de grâce, les fleurs, les papillons et autres insectes, et se détachent sans autre règle que le caprice artistique du dessinateur, sur des *fonds de tulle*, de toutes dimensions et formes et de *barrettes droites* et en *écailles*, de *barrettes en fond de rose*, etc. Dans ces compositions, les *mats* s'éclairent d'ajourages nombreux et s'épaississent de *brodes*, parfois, des ailes de papillon, des pétales de fleurs préparés à part, s'appliquent et sont maintenus par un angle sous un corps ou un cœur brodé à *haut relief*, le reste de l'aile ou du pétale se soulevant à volonté. Ces dentelles, de quelque contrée qu'elles proviennent, portent simplement le titre de *point à l'aiguille*.

2° DENTELLES FAITES DE MOTIFS OU DE LACETS AVEC AJOURAGES ET FONDS A L'AIGUILLE. — A. Point d'Angleterre ; — B. applications de Bruxelles ; — C. dentelle de Luxeuil ou Renaissance ; — D. dentelle dite *de Milan*.

A. *Point d'Angleterre*. (Voir dentelle aux fuseaux) — Les motifs et rinceaux du point d'Angleterre se font séparément aux fuseaux avec des fils très fins et une bordure en fil plus gros ; on les faufile avec un calque pour exécuter les fonds de *tulle*, de *barrettes* et les *fonages* ; les tiges, vrilles et œillets tracés au *point de Boulogne* et brodés sur le tulle. La perfection de tous ces détails donne une grande valeur au point d'Angleterre.

B. *Application de Bruxelles à l'aiguille*. — Pour celle-ci, les motifs sont faits à l'aig. par la *pointeuse* et cousus par la *striqueuse* sur un réseau de tulle (exécuté autrefois aux fuseaux et présentement à la mécanique), opération qui se nomme *stricage*. On donne aussi le nom d'application de Bruxelles à une dentelle dont les motifs aux fuseaux, plus grands et souvent plus artistiques que ceux du point d'Angleterre, sont cousus à la main sur du tulle mécanique.

C. *Dentelle de Luxeuil ou Renaissance dite aussi dentelle de lacet*. — Ouvrage très facile, aspect décoratif, s'exécute en toutes grosseurs de fil de lin, toutes largeurs et épaisseurs de lacets

Ces lacets sont des entre-deux *aux fuseaux* ou à la machine, faits *en passées de toile* avec ajourage de chaque côté et lisières tordues ; quelques-uns sont munis sur les bords d'un fil spécial qu'on tire pour froncer le lacet. Certains sont avec ajourages, *passées de filet* et autres fantaisies ; le plus souvent, les dentelles Renaissance n'emploient qu'une sorte de ces lacets, dont les plus simples font les plus jolies dentelles ; on adjoint quelquefois aux entredeux unis, des lacets ou galons, dits amandes ou médaillons, composés de pastilles allongées séparées les unes des autres par une sorte de bourdon ou cordon de quelques millimètres de longueur (fig. 6). Les dessins les mieux composés font serpenter le lacet, le replier et le boucler sans le couper d'un bout à l'autre de la dentelle, les ajoutures sont un écueil pour les débutantes ; on doit les cacher dans le pli d'un angle, ou sous une croisure en rentrant les effilures entre deux épaisseurs, et *rabattant* (*couture*) au *point de côté* les deux galons l'un sur l'autre. *Préparation et exécution de la dentelle Renaissance*. — Le montage étant fait comme pour les précédentes dentelles, faufiler le lacet à points rapprochés en tirant le fil de celui-ci pour former le creux des courbes, ou (si ce fil manque), laisser le lacet se tuyauter dans ces creux, puis, la faufilure achevée, prendre une aig. à dentelle et du fil fin, pour entourer les lisières d'une rangée de points de surjet espacés, qui, serrés à mesure de l'exécution, fronceront le lacet aux endroits voulus, glisser l'aig. à l'envers du lacet, d'une courbe à la suivante fig. 5., ou bien à un angle dont on arrête le rempli par quelques points ; ceci achevé, commencer les *jours à l'aig.* remplissant l'intérieur des pétales, feuilles et autres motifs, en les variant selon son goût ; en dernier lieu, faire le fond en *barrettes tournées* ou *barrettes festonnées* avec *picots* (*broderie blanche*). Au bord inférieur surjeter (*couture*) un picot à la machine, ou en exécuter à l'aig. (*picots simples*) en les séparant par des *nœuds de feston* piqués dans la lisière du lacet inférieur. Une petite *dentelle Géma* remplace le picot avec avantage.

D. *Dentelle dite renaissance Milan*. — Variété de la précédente, se fait au moyen d'un lacet, serpentant, au sens propre du mot (c'est-à-dire sans former de dessin) sur un fond de *barrettes festonnées* ou *tordues*.

3° DENTELLES A L'AIGUILLE N'AYANT AUCUN POINT DE RESSEMBLANCE AVEC LES 2 CLASSES PRÉCÉDENTES. — A. Dentelle arabe dite « dentelle Gema ». || B. Dentelle du Brésil ou filet à l'aig. || C. Dentelle de Smyrne. || D. Dentelle de Ténériffe.

A. *Dentelle arabe dite « Géma »*. — S'exécute en toutes grosseurs de fil à dentelle, de cordonnet à crochet, de cordonnet de soie ou de coton tordu pour lingerie, vêtements, ameublement. Piquer le 1er rang dans la lisière d'un lacet ou bien dans le bord même de l'objet à garnir : de gauche à dr. * un point de *feston* allongé (*broderie blanche*), dans le tissu ; faire descendre l'aig. et maintenir le brin montant et le brin descendant l'un contre l'autre, un point de feston en remontant sur les 2 brins * (serrer le point pour obtenir *un nœud de feston*) (fig. 7) ; répéter de * à * en espaçant les points de feston piqués dans l'étoffe : à 2 mm. environ l'un de l'autre, pour le fil fin, davantage pour le cordonnet. 2e rang, de dr. à g. (un point à cheval sur le brin qui réunit 2 points) ou bien en coupant le fil à la fin du 1er pour reprendre le 2e de gauche à dr. Tous les rangs du fond sont semblables. Rang de bordure : 1er point comme ci-dessus ; 2e point : faire *le nœud de feston* sans le serrer (de manière qu'il soit un véritable *point de feston*), aussi près que possible du nœud du feston qui précède, 3 ou 4 points de feston, non serrés à la suite, pour obtenir une petite dent, etc. (fig. 8). Ce rang de bordure s'utilise souvent seul. *Entredeux* : faufiler 2 lacets sur une bande de papier, en laissant de l'un à l'autre l'intervalle nécessaire pour la largeur de l'entredeux ; de droite à gauche tendre un fil entre les lacets : un nœud de feston sur le lacet de gauche, descendre de 2 mm. environ le long de la lisière, 2e nœud de feston ; ensuite : 1er rang du fond de gauche à dr., en piquant à cheval sur le brin tendu à la fin du rang : nœud de feston sur le lacet de dr. ; descendre ; 2e nœud de feston, revenir vers la gauche en piquant un point dans chaque. Pour obtenir des dessins, de place en place sauter un ou plusieurs points dans un rang ; au suivant, dans le brin allongé qui sépare 2 points sous le point ou la série de points sautés, refaire le nombre de points qui manque (fig. 9 : G. H. I. J.). On peut composer des entredeux et fonds avec le rang de bordure répété de place en place (fig. 11, et 12) ou employé à l'exclusion des autres (fig. 10,) en piquant la 2e rangée et les suivantes dans la pointe des petites dents.

B. *Dentelle du Brésil ou filet à l'aig.* — Permet d'obtenir des bandes, des carrés et des roues, comme ceux du *filet*, en augmentant et diminuant de la même façon et aussi des entredeux à mailles mises en biais (ou en losanges) ; les uns et les autres peuvent être brodés ou ornés de *mailles bouclées* (*filet nu et filet brodé*). Pour la 1re maille de la base d'un carré ou d'une bande, commencer par nouer le fil dans une boucle. Pour un entredeux à mailles mises en biais, piquer l'aig. (aig. sans pointe enfilée d'une très longue aiguillée avec nœud à l'extrémité) dans le bord d'une bande d'étoffe, attacher la boucle ou la bande sur *un plomb*. Tenir le moule horizontalement de la main gauche contre le bord de la boucle ou de l'étoffe, *sur* le fil, piquer l'aig. plus à droite à la distance voulue du 1er nœud et *sur* le moule ; ne pas la tirer, tendre le brin *sur* l'aig. de g. à dr. et le ramener de dr. à g. *sous* l'aig., pincer le nœud entre le pouce gauche et le moule contre le tissu (ou la boucle), tirer l'aig. vers soi en remontant et serrer le nœud (fig. 13 et 14). A la fin du rang, retourner, etc.

C. *Dentelle de Smyrne* ou point noué de Smyrne. — Aspect un peu lourd, s'utilise en Orient pour l'ameublement, bordures de tapis de table, etc. Est généralement fait en biais et dessine des carrés fixés par la pointe au bord de l'étoffe, des ovales, etc. Epingler l'ourlet à garnir sur un plomb. Avec un brin de cordonnet de coton ou autre bien tordu, piqué dans l'épaisseur de l'*ourlet*, commencer un carré : tendre le brin en biais vers la gauche, piquer une épingle jusqu'à la tête dans le plomb à la hauteur de l'angle du carré (A), passer le brin au-dessus de l'épingle, le ramener au-dessous et faire un point de feston pour empêcher le fil de glisser ; 1er nœud : ramener le brin vers la dr. contre le fil tendu et former une boucle en descendant, puis en remontant et croisant de g. à dr., piquer l'aig. de haut en bas derrière le brin tendu, puis alternativement sous, sur, et sous les zig-zags du fil de la boucle (fig. 15), tirer l'aig. et serrer le nœud. Laisser un petit intervalle entre les points noués (tous semblables) ; à la fin du rang revenir vers la gauche en tendant le brin, piquer de l'endroit à l'envers dans le point (fig. 16 et 17) de l'angle : un point noué à cheval sur le brin qui sépare un point de l'autre et en même temps sur le fil tendu de dr. à g. A la fin du dernier rang, tendre le brin depuis le dernier point jusqu'à l'ourlet, nouer en *nœud de feston* (*dentelle Géma*) et descendre pour recommencer (cette fois sur 2 brins tendus) le 2e carré, dont on pique le 1er nœud dans le dernier nœud du 1er carré. Les ovales ou losanges allongés se font en débutant par 2 nœuds se touchant dans l'ourlet et en augmentant aux 2 extrémités des rangs puis en diminuant ensuite dans la même proportion.

D. *Dentelle de Ténériffe*. — La véritable dentelle de Ténériffe, provenant du pays même qui lui a donné son nom, de l'Amérique espagnole ou de l'Inde, est faite de roues ressemblant aux toiles d'araignées, exécutées au moyen d'une navette très fine sur un montage de moleskine ou autre piqueté comme un carton de dentelle aux fuseaux en posant des fils en rayon et glissant la navette en allant et revenant sous un cercle de *points devant* (couture) piqués dans les trous du montage (ceci pour la 1re roue) ; pour la 2e roue et les suivantes, la navette passe dans les extrémités des rayons des roues les plus proches. (fig. 19). Car il est rare que les roues soient exécutées isolément dans ces pays, où elles composent ordinairement des cols, tours de mouchoirs, etc., où plusieurs dimensions de roues plus ou moins rondes se trouvent intercalées les unes dans les intervalles des autres. En Europe, on exécute la dentelle de Ténériffe de 3 manières : 1° soit en enfonçant des épingles à tête de verre sur un tracé en toile d'architecte, épinglé lui-même sur un *carreau* ; 2° soit en employant pour chaque dimension de roue un petit métier en métal rond, carré (ou spécial aux entredeux) muni de dentelures au bord extérieur (fig. 20 et 21) ; 3° soit enfin en préparant soi-même des métiers en forme de pelote de poche, d'après un patron. || La 1re manière est seule usitée pour les roues en fil excessivement fin ou même en cheveux (celles-ci s'enferment entre les 2 verres des médaillons cerclés en métal). Les métiers spéciaux ne permettent pas de faire de jolis modèles et obligent à employer des fils très gros ou des cordonnets à crochet indignes de cet ouvrage, les dentelles montées sur eux doivent être faites rapidement et démontées avec soin, car les crans de métal coupent les fils. La 3e manière est la seule vraiment pratique : les patrons des pelotes peuvent être préparés à la règle ou au compas en toutes formes et dimensions : carrés, croix, étoiles, éventails (demi-rond et quart de rond), fleurs à pétales arrondis, losanges, ovales, ronds et trèfles... et aussi entredeux de différents genres. Tous ces modèles très distincts, s'emploient en incrustations comme les carrés et autres motifs de filet, de Venise, etc., et souvent avec eux pour l'ameublement et le costume.

Confection des pelotes ou métiers de Ténériffe. — Tailler 2 morceaux de carton (d'environ 2 mm. d'épaisseur) de la forme et de la dimension voulues ; poser le bord sur le sommet d'une bobine ou autre objet du même genre et avec le côté d'une paire de ciseaux fermés, appuyer en faisant tourner le carton pour écraser ce bord ; sur la face du carton ainsi aplatie, placer un fragment de faille, de moire ou autre soie unie, lisse et un peu épaisse, avec une aig. enfilée d'une longue aiguillée de fil solide, fixer le tissu sur le carton, en tendant des brins sur l'envers, en rayons d'un rempli de l'étoffe au rempli qui est en face (fig. 22) ; les 2 cartons étant ainsi tendus à plat, les poser l'un sur l'autre, envers contre envers et surjeter (*couture*) de droite à gauche à points rapprochés en piquant l'aig. sur le *champ* ou *coupant* des *cartons* : sur ce 1er surjet en croiser un 2e fait de gauche à droite pour consolider. Toutes les formes de pelotes s'exécutent ainsi, mais il est nécessaire de hocher (*couture*) le rempli de l'étoffe pour les creux des pétales de trèfles, fleurs, croix, etc. (fig. 22 et 23).

DENTELLES A L'AIGUILLE

Dentelle arabe dite « Géma ».

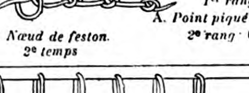


FIG. 7. *De gauche à droite. 1er rang. 1er temps : A. Point piqué dans le tissu. B. Nœud de feston. 2e temps. 2e rang : C. de droite à gauche.*

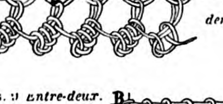


FIG. 8. *Rang à petites dents pour bordure ou fond.*

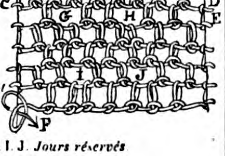


FIG. 9. *Entre-deux.* A. B. *Brin tendu de droite à gauche.* C. D. *1er rang de gauche à droite.* E. *Nœud commençant le 3e rang.* F. *Nœud de feston sur la lisière.* G. H. I. J. *Jours réservés.*

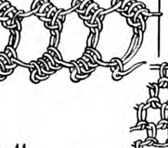


FIG. 10. *Fond à petites dents en allant et revenant.*

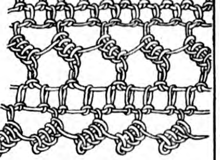


FIG. 11. *Fond ou dentelle avec rayures et petites dents.*

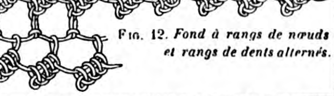


FIG. 12. *Fond à rangs de nœuds et rangs de dents alternés.*

Dentelle du Brésil ou filet à l'aiguille.

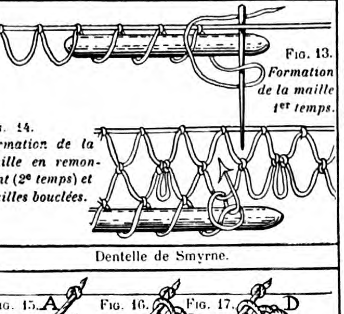


FIG. 13. *Formation de la maille 1er temps.*

FIG. 14. *Formation de la maille en remontant (2e temps) et mailles bouclées.*

Dentelle de Smyrne.



FIG. 15. A. *Nœud du fil au bord du tissu.* B. *1er nœud.*
FIG. 16. C. *Comment piquer le brin dans le 1er point.*
FIG. 17. D. *Dernier point dans le dernier point du 3e rang.*



FIG. 18. *Bordure au point noué de Smyrne.*

DENTELLE AUX FUSEAUX

DENTELLES A L'AIGUILLE

Dentelle de Ténériffe.

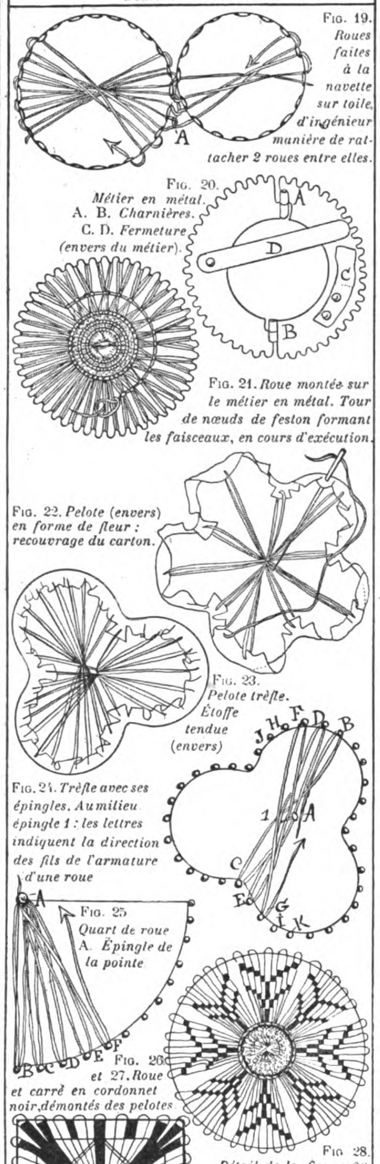


FIG. 19. *Roues faites à la navette sur toile, d'ingénieur manière de rattacher 2 roues entre elles.*

FIG. 20. *Métier en métal.* A. B. *Charnières.* C. D. *Fermeture (envers du métier).*

FIG. 21. *Roue montée sur le métier en métal. Tour de nœuds de feston formant les faisceaux, en cours d'exécution.*

FIG. 22. *Pelote (envers) en forme de fleur : recouvrage du carton.*

FIG. 23. *Pelote trèfle. Étoffe tendue (envers)*

FIG. 24. *Trèfle avec ses épingles. Au milieu épingle 1 : les lettres indiquent la direction des fils de l'armature d'une roue*

FIG. 25 *Quart de roue A. Épingle de la pointe*

FIG. 26 *et 27. Roue et carré en cordonnet noir, démontés des pelotes*

FIG. 28. *Détail de la figure 26. Laçage des carrés de guipure en escalier pour descendre à la base du motif.*

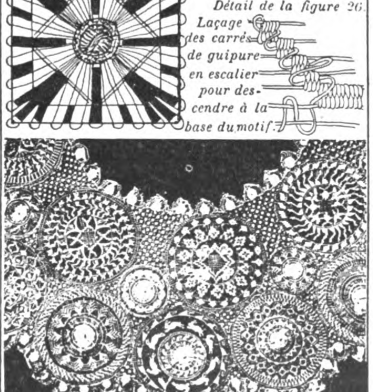


FIG. 29. *Dentelle de Ténériffe.*

Montage. — Piquer des épingles de cuivre à tête de verre ou de simples épingles de laiton (les épingles d'acier sont sujettes à se rouiller) dans le champ des pelotes entre les 2 cartons, d'abord en croix (en haut, en bas, à droite et à gauche), puis ensuite entre les bras de cette croix (ceci pour les ronds et les ovales) à intervalles réguliers et en nombre divisible par 4. Pour les carrés, piquer une épingle dans les angles et une à égale distance de ceux-ci, etc., pour les trèfles, croix et fleurs, une dans les creux, une au sommet de chaque dent, etc (fig. 24). Pour les éventails : une à la pointe, une au milieu de la partie arrondie, qu'on garnit seule d'épingles plus ou moins espacées (fig. 25). Quelle que soit la forme de la pelote piquer une épingle courte au centre, mais sans l'enfoncer, c'est-à-dire sans traverser les cartons, et poser l'armature du motif de la manière suivante : prendre l'extrémité d'une pelote de fil à dentelle de la main gauche, la tenir appuyée contre l'épingle centrale (1, fig. 24), en lui laissant une longueur de quelques cm., remonter à gauche de l'épingle, entourer de g à dr. l'épingle du haut (B), descendre à dr. de l'épingle 1 jusqu'à l'épingle du bas (C), l'entourer de dr. à g. et remonter à g. de l'épingle 1 vers l'épingle D, l'entourer de g. à dr. et descendre à dr. de l'épingle 1 vers E, etc. Parvenue à moitié de l'armature, nouer l'extrémité du fil avec le brin de la pelote contre 1 de manière que le nœud soit caché dans l'épaisseur des fils qui forment saillie au centre du motif. Achever l'armature, ramener le brin au centre, le couper à la longueur d'une aiguillée de 50 à 75 cm. environ.

Remplissage. — Enfiler le brin dans le chas d'une aig. spéciale, repriser (raccommodage) en tournant et prenant 1 ou 2 fils sur l'aig. et 1 ou 2 fils sous l'aig. ; faire ainsi plusieurs tours : à la fin de chaque, prendre une fois 1 fil seul aux tours à 2 fils et 2 fils aux tours à 1 fil, afin de contrarier. Retirer l'épingle 1, après avoir terminé le 2e tour, le centre n'étant plus alors exposé à se déplacer. Au-dessous de ces tours dits *de toile*, exécuter le dessin qui se compose de *points de toile* ou *reprise* sur les rayons comptés toujours par 4 ou 6 ou 8, en prenant les fils 1 à 1 ou 2 à 2 pour former des pétales (figs. 26 et 27) ; de *points de guipure* (Voir fig. 28.) en prenant les fils 1 à 1 ou 2 à 2 (revoir la fig. 27), et de tours de nœuds de feston réunissant les rayons par groupes ou *faisceaux*. Souvent des petits points de guipure faits en quelques rangs s'étagent en escalier ou autres dessins, pour descendre du faîte de ces motifs, lacer les rayons entre les points de guipure (fig. 28), jusqu'au centre de toile et recommencer le motif suivant en montant. Finir toujours par un tour de nœuds de feston, soit : en nouant sur chaque fil aussi près du bord extérieur que possible ; soit en nouant sur 2 fils pris ensemble, mais en ayant soin de prendre le 2e fil d'une épingle avec le 1er de l'épingle suivante || Pour démonter les motifs terminés, retirer les épingles des picots formés par les tournants des rayons de l'armature et les replanter aussitôt à leur place dans la pelote.

DENTELLE AUX FUSEAUX

I. *Généralités.* — II. *Accessoires.* — III. *Abréviations.* — IV. *Explication du travail* : 1° *Montage du piqué sur le métier* ; 2° *Recouvrage des fuseaux* ; 3° *Chargement du fuseau creux* ; 4° *Renouvellement du fil* ; 5° *Montage de la dentelle* ; 6° *Principaux points et fonds* ; 7° *Description des principaux types de dentelles.*

I. GÉNÉRALITÉS. — Sous le nom de dentelle aux fuseaux on désigne les réseaux de toutes formes obtenus par l'entrecroisement de fils de lin, de cordonnet de coton ou de soie, pelotés sur des bobines appelées « fuseaux ». Les différentes parties du travail sont : 1° La préparation du dessin ou « piqué » (feuille de carton percée de trous). || 2° La tension du piqué sur le métier (carreau ou manchon). On fixe le piqué sur le rouleau du métier, et on pique une rangée d'épingles dans les trous de la première rangée (horizontale ou oblique). || 3° Le recouvrage des fuseaux. || 4° Le montage des fuseaux sur le métier On accouple les fuseaux, et on les suspend aux épingles. || 5° L'exécution de la dentelle. En entrecroisant les fils et en déplaçant les épingles à mesure que le travail avance, la partie faite descend derrière le rouleau.

UTILITÉ. — La dentelle ne s'emploie qu'en garniture, en menus objets de toilette ou d'ameublement ; peut être recommandée au même titre que la *frivolité* et autres arts d'agrément féminins ; dégourdit les doigts et leur fait acquérir une grâce naturelle par la vivacité, la souplesse et la diversité des mouvements qu'elle exige.

DIFFICULTÉ. — Il est aisé d'apprendre l'exécution des réseaux pris séparément et de mener à bien les dentelles torchon ou du Puy ; point de Dieppe ; dentelle russe ; dentelle du Brésil et Valenciennes simplifiée. || La guipure Cluny, le point de Paris, la Valenciennes ancien modèle sont plus compliqués. || Enfin les dentelles de Bruges, Duchesse Chantilly, Malines, motifs d'application de Bruxelles et point d'Angleterre présentent de grandes difficultés et demandent un long apprentissage et des dispositions naturelles qu'on doit commencer à cultiver de bonne heure, c'est-à-dire vers l'âge de huit à dix ans.

APPRENTISSAGE. — Avant tout il est indispensable de connaître les « fonds » ou réseaux entrant dans la composition des principaux genres de dentelles ; ils ne s'emploient pas tous simultanément, ni indifféremment pour chaque modèle, mais servent à distinguer les provenances des dentelles. Seules les passées de toile se retrouvent à peu près partout, les passées de filet ou grillées, les nattes de Valenciennes ou tressés à deux sont aussi très usitées.

COMMENT DISTINGUER UNE DENTELLE D'UNE IMITATION FAITE A LA MACHINE. — Les dentelles véritables conservent jusqu'au premier lavage et même souvent au delà : la marque que les épingles laissent, sous forme de trous ronds, dans les réseaux où elles ont été piquées ; c'est parfois à cette seule marque qu'on distingue une dentelle Cluny ou Torchon exécutée à la main, d'un même modèle imité par la machine. En conséquence choisir des épingles assez grosses par rapport au fil, pour que le trou reste très visible et fournisse ainsi une preuve indiscutable d'authenticité. Avec les belles dentelles il n'y a pas de confusion possible entre l'original à la main et la copie à la machine, le moindre examen permet de découvrir la fraude : choix des fils, régularité trop absolue du dessin de l'imitation, etc.

II. ACCESSOIRES. = Les outils indispensables sont : le métier || Les fuseaux. = Le fil. = Les épingles. = Le piqué. = On y ajoute à volonté : un dévidoir pour les écheveaux et un bobinoir pour recouvrir les fuseaux ; ces deux objets sont commodes, mais beaucoup d'amateurs ne les possèdent pas.

MÉTIER DU VELAY (fig. 1), ou métier d'Auvergne : le plus connu en France, est en forme de pupitre recouvert de toile cirée ; dans une ouverture ménagée au milieu, se trouve un cylindre tournant et rembourré garni de flanelle blanche sur lequel on tend le « carton », « piqué » ou « modèle », ce cylindre occupe la partie la plus élevée du pupitre sur lequel les fuseaux retombent quand la dentelle est montée ; à mesure que le travail s'exécute, le cylindre tourne d'avant en arrière et la dentelle dont on retire peu à peu les épingles, descend dans l'intérieur du métier sous le cylindre.

LE MÉTIER SAXON (fig. 2) ou manchon qui, étant cylindrique, doit être posé dans une corbeille plate, ou calé sur une table entre 2 objets qui l'empêchent de rouler. Ce métier (le plus économique) se fait à la maison de la manière suivante : tailler un rectangle de toile de coton écru de 38 cm. sur 32 cm. ; assembler les 2 côtés de 32 cm. par une *couture à points arrière* retourner le fourreau ainsi obtenu de manière que la couture soit à l'intérieur ; replier l'étoffe des extrémités de 1 cm. sur l'envers, froncer l'un des bouts et arrêter solidement la coulisse. Dans le fourreau introduire un disque de carton épais de 12 cm. de diamètre, remplir le fourreau de sciure de bois très sèche, bien tassée, poser un second disque de carton sur la sciure, froncer et arrêter l'ouverture restante. Le manchon achevé doit être très dur et résonner dans la main qui le frappe. Recouvrir le manchon d'une housse de satin de coton (les tissus de laine sont désagréables au toucher et les soieries s'éraillent) de teinte pâle : bleu clair, vert, vieux rose, vieil or, confectionné comme le fourreau, mais avec une tête froncée à chaque bout ou des choux de ruban dissimulant les coulisses.

LE MÉTIER PLAT (fig. 3), pour l'exécution des tours de mouchoirs et motifs en tous genres, se compose d'une sorte de fond de boîte en carton épais ou bois léger, de 45 à 50 cm. carré et 5 à 6 cm ; de profondeur, emplie de sciure tassée, tendue et couverte en coton écru, puis en satin de coton.

LE CARREAU (fig. 4), ou grosse pelote de reps de laine dont se servent les dentellières qui travaillent en plein air sur certains trottoirs de Paris : n'est à recommander ni pour les motifs détachés (il est trop bombé) ni pour les dentelles : car le piqué ne peut en faire le tour, et l'on est obligé de transporter, non sans risques, la dernière dent d'une longueur de dessin achevée sur la 1re du piqué.

FUSEAUX (fig. 5). — Il en existe de plusieurs espèces : 1° en bois léger ; 2° en buis et 3° en os, à recouvrage ordinaire ; c'est-à-dire sur lesquels on bobine le fil. Les premiers n'ont pas assez de poids, ils ne tendent pas suffisamment les fils et les emmêlent ; les mains inexpérimentées ne peuvent s'en servir. Les deuxièmes, lourds et glissants, sont commodes et bien en main ; les troisièmes, plus coûteux, un peu plus légers, sont aussi plus fragiles. Ces trois modèles ont un inconvénient : ils exigent l'*amarrage* du fil (nœud tournant destiné à faciliter l'allongement du brin en l'empêchant de se dérouler complètement), cet amarrage plus ou moins mal exécuté par les commençantes se desserre et se dénoue parfois brusquement et le fuseau tombe, obligeant à repeloter

DENTELLE AUX FUSEAUX

Accessoires.

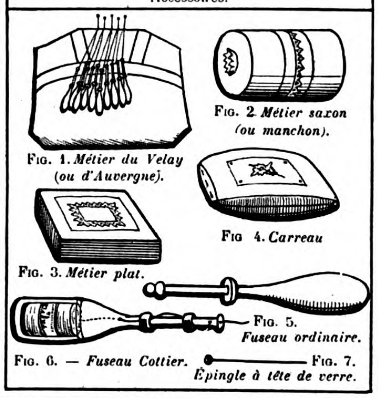


FIG. 1. *Métier du Velay (ou d'Auvergne).* — FIG. 2. *Métier saxon (ou manchon).* — FIG. 3. *Métier plat.* — FIG. 4. *Carreau* — FIG. 5. *Fuseau ordinaire.* — FIG. 6. — *Fuseau Cottier.* — FIG. 7. *Épingle à tête de verre.*

le fil et à l'amarrer de nouveau. Cet accident répété a souvent lassé la patience des novices au point de leur faire abandonner l'étude de la dentelle. Le fuseau creux, dit Cottier, (fig. 6) contenant à l'intérieur de petites pelotes de fil appelées « cops », dont l'extrémité sort par un petit trou percé dans le manche et est maintenu par deux petits bracelets de caoutchouc, évite le recouvrage et l'amarrage du fil qu'il protège en même temps du contact des mains ; il est plus coûteux que le fuseau de buis, mais avec lui on travaille plus rapidement et l'on est assurée de persévérer dans une étude devenue facile.

FILS ET CORDONNETS. — Le fil spécial à dentelle en écheveaux n'est pas de très belle qualité, il vaut mieux choisir pour ce travail le fil de lin vendu pour les dentelles à l'aiguille : Venise, etc. Pour les fuseaux creux le fil spécial qui se vend par boîtes de 48 pelotes. On ajoute parfois à ces fils : pour les *dentelles russes* : du coton russe de couleur, en grosses pelotes, ou du cordonnet perlé similisé n° 3, 5 ou 8 ; ou bien pour les *dentelles du Brésil* : du fil à fond de tapisserie ou du fil plat à broder en écheveaux ; les cordonnets de soie blancs ou noirs, spéciaux pour les mailles de *filet* ; les cordonnets à crochets ou à *dentelle de Ténériffe*

LES ÉPINGLES. — Éviter les épingles d'acier qui se rouillent ; choisir des épingles spéciales en cuivre à petites têtes, ou à têtes de verre de couleur (fig 7) ; les deuxièmes sont plus coûteuses, mais plus agréables, elles ne meurtrissent pas le doigt qui les enfonce ; il est bon d'en posséder au moins quelques-unes pour marquer les points les plus difficiles et servir de repères.

LE PIQUÉ. — S'exécute sur des bandes de bristol de couleur : jaune ou vert pâle. On en trouve dans le commerce des modèles variés avec l'échantillon de la dentelle. Il est facile de les préparer soi-même d'après le dessin donné par un journal de modes ou d'après une dentelle. = Dans le 1er cas : choisir une bande de carton de telle longueur qu'elle fasse (en croisant suffisamment) le tour du cylindre, calquer le dessin et épingler le calque sur la bande de carton posée sur un métier plat à dentelle ou sur plusieurs doubles de molleton ; on a tracé sur le carton au crayon une ligne qui indique la place du pied de la dentelle ou des deux côtés de l'entre-deux ; avec une grosse épingle à tête ou une aiguille à piqueter, faire un trou à chaque point noir du dessin, avancer le calque à mesure le long de la ligne tracée sur le carton, en plaçant la 1re dent sur celle qu'on vient d'achever et suivant toujours là ou les lignes au crayon. Les points étant tous piqués sur la longueur de carton qui correspond à la circonférence du cylindre du métier (sans omettre ceux qui raccorderont le dessin) : placer la bande de carton à plat sur une table et tracer à l'encre de Chine (ou toute autre encre ne tachant pas), les traits destinés à guider dans l'exécution des différents détails.

Pour agrandir ou diminuer un piqué de dentelle qu'on désire utiliser avec du fil plus gros ou plus fin que celui indiqué par le modèle : préparer le piqué sur du papier quadrillé, à grands ou petits carreaux en se guidant sur « la marche des fuseaux » qui est toujours dessinée sur un grand quadrillage, ou sur le modèle lui-même quand celui-ci est quadrillé.

PIQUÉ ÉTABLI D'APRÈS UN ÉCHANTILLON DE DENTELLE. — Épingler l'échantillon sur un papier quadrillé, poser sur un métier plat ou plusieurs doubles de molleton, enfoncer une épingle dans chaque point où se voit encore la marque de l'épinglage primitif, en commençant par le pied de la dentelle et le bord extérieur ; après avoir épinglé 2 dents retirer les épingles, et calquer les 2 dents en comparant les marques d'épingles entre elles et rectifiant ainsi les imperfections du dessin, faciles à constater avec les repères des carreaux, etc.

III. ABRÉVIATIONS. — Bord extérieur : bord extér. || Bord intérieur : bord intér. || Demi-passée : demi-pas. || Double

passée : double pas. || Droite : dr. || Fuseau : fus. || Gauche : gau. || Natte de Valenciennes : natte, ou natte de Val. || Œil de chat : œil de c. || Paire : p. || Passée de filet ou grillée : pas. de fil. ou gril. || Passée de toile : pas. de toile. || Picot : pic. || Point de guipure : point de gulp. || Pois de Dieppe ou araignée : pois de D. ou araig. || Remplissage : rempl. || Rattacher : ratt. || Reprendre : rep. || Réseau de Bruxelles : rés. de Brux. || Réseau de Dieppe : rés. de D. || Réseau de mariage : rés. de mar. || Réseau torchon : rés. tor. || Réseau de tulle : rés. de tullle. || Réseau de Valenciennes : rés. de Val. || Réseau de la Vierge : rés. de la V. || Ruban de toile ou de lisière : rub. de toile ou de lis. || Tordre : tor.

II. EXPLICATION DU TRAVAIL. — 1° MONTAGE DU PIQUÉ SUR LE MÉTIER. Poser le piqué sur le cylindre au milieu de sa largeur, le « pied » ou lisière droite de la dentelle à gauche, le bord dentelé à droite. Piquer une épingle à chaque angle supérieur de carton et l'enfoncer jusqu'à la tête ; faire tourner le cylindre d'avant en arrière en tendant le carton et fixer les 2 angles inférieurs comme les premiers : les points du piquetage doivent se raccorder exactement, de manière que la première dent succède à la dernière, sans que le creux qui les sépare soit plus large ou plus étroit qu'entre la 1re et la 2e dent. Si les 2 dents extrêmes ne se raccordaient pas, il faudrait ôter le piqué et entourer le cylindre d'une bande de flanelle ou de molleton de coton plus ou moins longue épinglée comme le piqué et très serrée, qui augmenterait sa circonférence et sur laquelle le piqué serait épinglé à nouveau.

2° RECOUVRAGE DES FUSEAUX ORDINAIRES. — Mettre un écheveau de fil sur le dévidoir, ou le faire tenir par une personne de bonne volonté, et recouvrir les fus. régulièrement en montant et descendant le long de la tige destinée à porter le fil, sans former d'aspérités, mais en garnissant le bas un peu plus que le haut de manière que le bobinage ressemble à un cône dont le petit plateau qui surmonte le manche du fus. soit la base. Le fus. étant « rempli » ou « couvert », exécuter l'amarrage comme le montre la figure 8 en plaçant la boucle de fil entre les 2 boules du haut du fus., et laissant dépasser un bout de fil de 25 à 30 centimètres de longueur.

3° CHARGEMENT DU FUSEAU CREUX — Dévisser le fus., introduire la pelote ou cop à l'intérieur, prendre le bout du fil au milieu de la pelote, l'enfiler de l'intér. à l'extér. au travers du trou du manche; tendre le brin, revisser le fus., faire descendre les 2 bracelets de caoutchouc sur le fil appliqué contre le manche, de manière que celui du bas ne couvre le fil que sur un tiers de sa propre hauteur ; celui du haut plus ou moins remonté règle la tension du fil qui est ainsi plus ou moins serré, plus ou moins facile à s'allonger, faire sortir le fil de bas en haut, au travers du trou percé dans la tête du fus. Pour les gros fils prendre des bracelets de caoutchouc (spéciaux) larges ; pour les fils fins des bracelets étroits.

4° RENOUVELLEMENT DU FIL. — Quel que soit le fus. choisi, le renouvellement du fil s'opère de même : prendre 1 fus plein pour remplacer le fus. vide : réunir le bout restant du fil avec celui du nouveau fus. par un *nœud de tisserand* (voir NŒUD).

5° MONTAGE DE LA DENTELLE. — Consiste à enfoncer une rangée d'épingles (sur un tiers de leur longueur environ dans les trous du haut du piqué (trous marqués d'une lettre sur la « marche » des fus.) et à « suspendre » ou accrocher à chacune, le nombre de p. indiqué par l'explication, chaque p. étant formée de 2 fus. dont les fils sont réunis par un *nœud en tête d'alouette* (voir *macramé*). Parmi les points marqués d'une lettre il en est presque toujours de supplémentaires destinés uniquement au montage et qu'on doit sauter ensuite dans le cours du travail chaque fois qu'on achève le tour du cylindre.

6° PRINCIPAUX POINTS ET FONDS DE DENTELLE. — 1° Demi-passée. || 2° Double passée. || 3° Natte de Valenciennes ou dresse à 2. || 4° Passée de toile. || 5° Passée de filet ou grillée. || 6° Réseau torchon. || 7° Réseau de Dieppe. || 8° Réseau de la Vierge. || 9° Réseau de tulle. || 10° Réseau de mariage ou point de rose. || 11° Réseau de Valenciennes. || 12° Réseau de Bruxelles. || 13° Œil de chat. || 14° Pois de Dieppe ou araignée. || 15° Points de guipure ou points d'esprit. || 16° Picot de Valenciennes ou pointon.

a) *Demi-passée ou demi-réseau.* — Tous les rés. de la dentelle se composent de demi-passées, groupées de différentes façons, ou séparées par la torsion des fus. (fig. 9.) Ceux-ci travaillent toujours 2 à 2, sauf pour les pas. de fil. ou gril. || Pour exécuter une demi-pas. suspendre 2 p. de fus. l'une à côté de l'autre ||. Prendre les 2 fus. de la 1re p. de la main gau. et les 2 fus. de la 2e p. de la main dr. || Croiser les 4 fils l'un sur l'autre, en faisant passer le 2e fus. de la main gau. sur le 1er de la main dr. en les changeant de main ; puis du même mouvement des doigts de chaque main ; croiser chaque 2e fus. sur le 1er.

2° *Double passée ou double réseau.* — 2 demi-pas. forment une double pas (fig. 10). || Dans les fonds torchons ou autres, on pique ordinairement une épingle au milieu de chaque double pas., c'est-à-dire qu'après avoir exécuté un demi-pas. au-dessus du point on pique une épingle en ce point et on fait une 2e demi pas., ensuite, contre l'épingle, qui se trouve serrée entre les 2.

c) *Natte de Valenciennes ou tresse à deux* (fig. 11 et 12). — Appelée aussi : corde à 4. || Sert à faire passer les fils d'un motif à l'autre en formant barrette et s'emploie pour les fonds de la Val. comme pour le bord des dentelles Cluny, etc. || s'obtient par la répétition des doubles pas. || Parfois on l'orne de place en place d'un jour obtenu en tordant les fus. 2 à 2 de dr. à gau. par le mouvement des poignets et le jeu des doigts de chaque main, qui rejette le 2e fus. par-dessus le 1er, 2 fois de suite (ceci s'appelle : tordre une fois) ||. Parfois aussi on exécute à dr. et à gau. tantôt en face l'un de l'autre tantôt à distance l'un de l'autre des *picots de Val. ou pointon* (voir plus loin).

d) *Passée de toile* (fig. 13). — Planter une rangée d'épingles dans les trous du haut du piqué. || Suspendre 2 p. à l'épingle de gau. et une p. aux autres épingles. || La 1re p. de gau. prend le nom de p. de trame, ou p. de remplissage, car c'est elle qui remplace ici la navette du tisserand en traversant de gau. à dr. et de dr. à gau. dans un va-et-vient continuel les autres p. ; celles-ci restant droites ou verticales, s'appellent : p. de chaine. || On dit alors : avec la 1re p. de gau. prise pour le rempl. de la toile, traverser toutes les p. de chaine de gau. à dr., c'est-à-dire : prendre cette p. de rempl. de la main dr. et lui faire traverser les autres p. une à une en exécutant toujours avec elle, et la plus proche p. de chaine, une double pa., sans jamais croiser ou tordre les fus. || Parvenue en dehors de la dernière p. de dr. tordre une fois la p. de rempl., (fig. 14.) piquer une épingle

DENTELLE AUX FUSEAUX

Détails d'exécution du travail. Principaux réseaux.

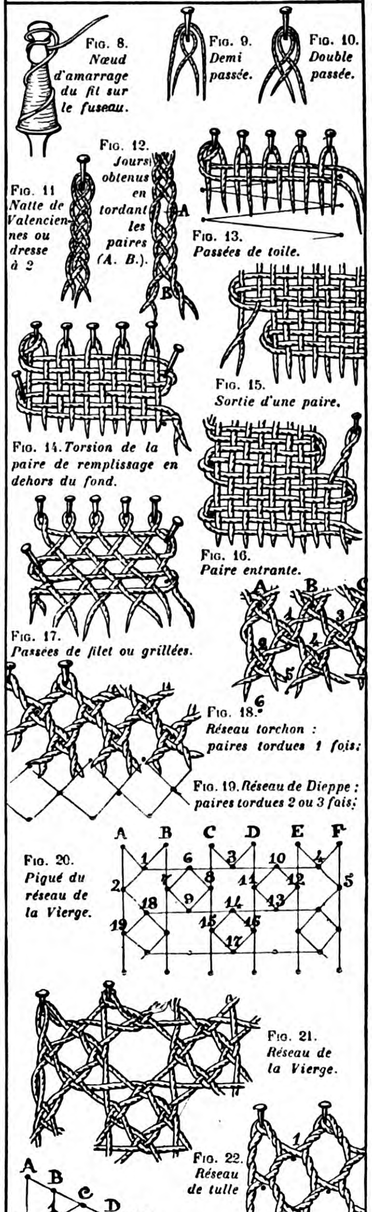


FIG. 8. Nœud d'amarrage du fil sur le fuseau. — FIG. 9. Demi passée. — FIG. 10. Double passée. — FIG. 11 Natte de Valenciennes ou dresse à 2 — FIG. 12. Jours obtenus en tordant les paires (A. B.). — FIG. 13. Passées de toile. — FIG. 14. Torsion de la paire de remplissage en dehors du fond. — FIG. 15. Sortie d'une paire. — FIG. 16. Paire entrante. — FIG. 17. Passées de filet ou grillées. — FIG. 18. Réseau torchon : paires tordues 1 fois; — FIG. 19. Réseau de Dieppe : paires tordues 2 ou 3 fois; — FIG. 20. Piqué du réseau de la Vierge. — FIG. 21. Réseau de la Vierge. — FIG. 22. Réseau de tulle — FIG. 23. Piqué pour le réseau de mariage. — FIG. 24. Réseau de mariage, ou point de rose.

entre la dernière p. de chaine et la p. de rempl. || Revenir de dr. à gau. au-dessous de l'épingle puis au travers des p. de chaine. || Après avoir traversé la 1re p. de gau., tordre une fois la p. de rempl., piquer une épingle et revenir vers la dr. || On appelle « sortir une p. » l'action de laisser pendre une p. sous un point ; c'est-à-dire : après avoir piqué l'épingle en dehors des p. de chaine et traversé la 1re ou la dernière p. en revenant sous cette épingle, tordre cette 1re ou dernière p. ou l'abandonner sans la tordre ; mais ne plus la traverser aux rangs suivants (fig. 15). || On appelle « entrer une p. » l'action d'attirer les 2 fils ou fus. d'une p. étrangère tordue ou non venant d'un motif où elle a été abandonnée et de les placer à dr. ou à gau. des fus. de chaine afin de les traverser à leur rencontre avec la p. de rempl. (fig. 16).

e) *Passée de filet ou grillée* (fig. 17). — Pour le rempl. de ce réseau prendre 1 seul fus., le 1er de gau., traverser avec lui de gau. à dr. tous les fus. de chaine croisés l'un sur l'autre : 3e sur 2e ; 5e sur 4e, etc., en passant alternativement : sur le 1er et sous le 2e qu'on rencontre. || Après avoir traversé le dernier fus. de chaîne, piquer l'épingle à gau. de ce fus. de manière qu'il forme une p. avec le fus. de rempl. || Ramener le fus. de rempl. de dr. à gau. en abandonnant l'autre. || Croiser tous les fus. de ch. l'un sur l'autre de dr. à gau. et les traverser. || Ce 2e rang doit contrarier le 1er. || Planter l'épingle de gau. comme à dr. || Pour sortir une p. ou en entrer une, procéder comme dans le rés. de toile : c'est-à-dire; après avoir piqué l'épingle et ramené le fus. de rempl. « sortir » les 2 plus proches fus. croisés ou tordus, suivant l'indication du modèle. || Ou bien : après avoir traversé toutes les p. de chaine traverser les 2 fus. de la p. qu'on veut « entrer » et piquer l'épingle à dr. ou à gau. du 1er ou du dernier fus. de cette p. et du fus. de rempl.

f) *Réseau torchon* (fig. 18). — Piqué à losanges. Suspendre 2 p. à chaque épingle du haut. || Tordre 1 fois chaque p. ||. Une double pas. avec la 3e et la 2e p., une épingle au milieu : (point 1) || Tordre une fois chaque p. || Abandonner la p. de dr. sous le point. || Avec la p. de gau. et la 1re p. de l'épingle A, une double pas. une épingle à 2×. Laisser les 2 p. tordues chacune une fois. || Rep. en haut : avec la 2e p. de B et la 1re de C : une double pas. à 3. || Laisser la p. de dr. || avec celle de gau. et la p. de dr. pendante sous 1 : le point 4. || La double pas. 5 : avec la p. de gau. de 4 et la p. de dr. de 2. || 6 avec la p. de gau. de 5 et la p. de gau. de 2. || Remarquer que, en général, les rés. ou fonds, sont exécutés en lignes biaisées de dr. à gau. ou de gau. à dr. || Le point extrême de gau. se nomme « point de lisière ».

g) *Réseau de Dieppe* (fig. 19.) — Ne diffère du précédent que par la torsion des fus. || Entre les doubles p. chaque p. est toujours tordue 2 ou 3 fois, au lieu d'une fois.

h) *Réseau de la Vierge* (fig. 21). — Les gentils motifs de ce fond sont souvent employés séparément (4 en losanges ou 1 seul au milieu d'un encadrement de toile ou de gril. Piqué spécial (fig. 20). Suspendre 2 p. à chaque épingle du haut. || Une double pas. avec la 3e et la 2e p. (point 1). une avec la 7e et la 6e (3). || une avec la 11e et la 10e (4). || Tordre chaque p. après la double pas. || Le point de lis. : 2 comme : 2 du rés. torchon. || Avec la p. de dr. de 1 et la 4e p. : une demi pas. || Une 2e demi pa. : avec la p. de gau. de 3 et la 5e p. || Avec les 2 fus. de dr. de la 1re demi-pas. et les 2 fus. de gau. de la 2e demi-pas. : une double pas. à 6. || Tordre une fois chaque p. || Avec la p. de gau. et la p. pendante de la 1re demi-pas. : une double pas. à 7. || Tordre les 2 p., les laisser. || A dr. à 8 : comme à 7. || La double pas. 9 avec la p. de dr. ; de 7 et la p. de gau. de 8. || A dr. et à gau. : une demi-pas, sous 9. || Les rés. de la V. 10, 11, 12, 13 comme 6, 7, 8, 9. Et 14, 15, 16, 17 de même. || Pour le rés. de la V. commençant au point 18 et touchant à la lis. remarquer que la double pas. 18 se fait avec la p. de dr. du point de lis. et la p. de gau. de la demi-pas. de gau. de 9. || Et la double pas. 19 : avec la p. de gau. du point de lis. 2 et la p. de gau. de 18. || etc.

i) *Réseau de tulle* (fig 22.) — 2 p. à chaque épingle du haut. || Tordre chaque p. 2 ou 3 fois. || Avec la 3e et la 2e une demi-pas., piquer une épingle au point 1. || sous la demi pas. tordre chaque p. 2 ou 3 fois. || Tous les points (points de lis compris) se font de même.

j) *Réseau de mariage ou point de rose* (fig. 24). — S'emploie souvent dans le milieu des motifs des belles dentelles (exemple : dans les rinceaux et fleurs de certaines Malines, etc.). || Piqué spécial (fig. 23). Suspendre 2 p. à l'épingle A. Les tordre 2 fois et traverser en double pas. chacune des autres p. ajoutées une à une aux lettres suivantes. || Tordre 2 fois la 2e p. de A après avoir traversé la dernière p. de dr. et une fois chacune des autres p. sous la double pas. || Avec les p. de B et C une demi-pas., une épingle à 1, tordre une fois les 2 fus. de gau. et une fois les 2 de dr. ; une 2e demi pas., tordre une fois chaque p. || La même chose à 2 avec la p. de D et E. || Puis 3 et 4 de même. || Le point de lis. 5 avec la p. pendante de A et la p. de gau. de 1 : comme les autres points || 6 : de même avec la p. de gau. de 1 et la p. de dr. de 5. || Puis 7 : avec la p. de gau. de 2 et la p. de dr. de 6 || etc. Continuer en suivant l'ordre des nos.

k) *Réseau de Valenciennes* (fig. 25.) — Suspendre 2 p. à la 1re et à la dernière épingle du haut du piqué, 4 p. aux points du milieu. || Natter les deux p. de A et les deux p. de gau. de B (comme nous l'avons expliqué plus haut) au moyen de doubles pas. répétées, sans réserver de jours. || Les 2 nattes étant de même longueur : tordre la p. de gau. de la natte de A et la p. de dr. de la natte de B. || Une double pas. avec les 2 autres p. une épingle à 1. || Avec la p. de gau. de la double pas. et la paire tordue la plus proche : une natte vers la gau. : à 2 une épingle au milieu d'une double pas. et natter vers la dr. || Avec la p. de droite de la double pas. 1 et la p. tordue : une natte vers la dr. || etc... Souvent quand 2 nattes se rencontrent dans le fond d'une dentelle qui n'est pas une Val., ces 2 nattes se croisent dans une double pas., pour laquelle on prend chaque p., comme 1 fus., c'est-à-dire : 2 fus. ensemble de chaque main pour chaque demi-pas (fig. 26).

l) *Réseau de Bruxelles* (fig. 27). — Même piqué que le rés. de Val. 2 p. seulement à chaque épingle. || Tordre 2 fois la 2e et la 3e p. : une double pas., une épingle à 1. || Au-dessous de la double pas., une 2e double pas. || Tordre 2 fois chaque pa., laisser la p. de dr. || Avec la p. de gau. traverser la 1re p. de A en pas. de toile. || Tordre une fois chaque p., une épingle entre elles à 2. || Ramener la p. de gau. en pas. de toile vers la dr. au travers de la p. de lis. de A. || 3, 4, 5 : comme 1. || 6 comme 2 || etc... à dr. même lis. qu'à gau. || .

m) *Œil de chat* (fig. 28). — Grain rond très usité dans les dentelles de fantaisie. || S'obtient ainsi : une double pas., ne pas croiser les fus. sous la 2e demi-pas., une épingle entre les p. ; une 2e double pas. ||

n) *Pois de Dieppe ou araignée* (fig. 29). — Se fait avec 6 p.

DENTELLE AUX FUSEAUX

Détails d'exécution du travail. Principaux réseaux.

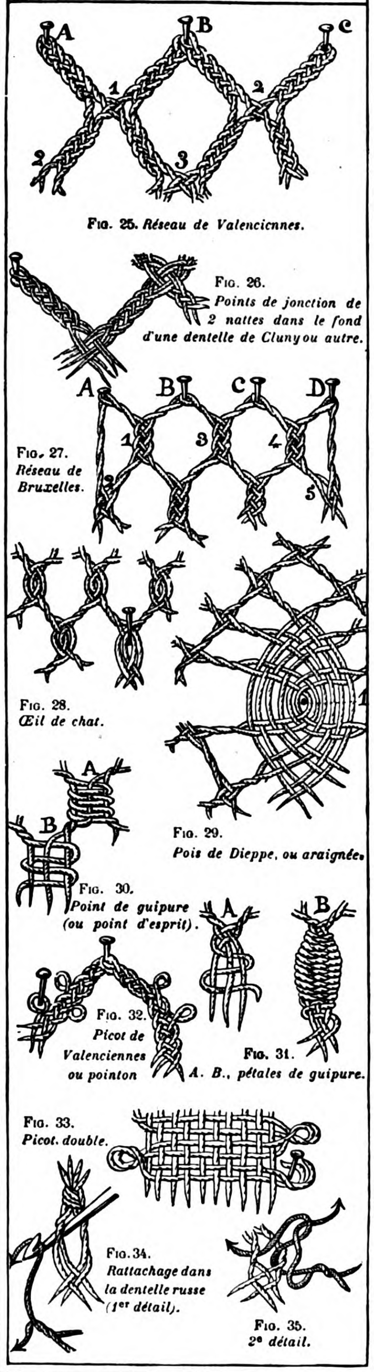


Fig. 25. *Réseau de Valenciennes.*

Fig. 26. *Points de jonction de 2 nattes dans le fond d'une dentelle de Cluny ou autre.*

Fig. 27. *Réseau de Bruxelles.*

Fig. 28. *Œil de chat.*

Fig. 29. *Pois de Dieppe, ou araignée.*

Fig. 30. *Point de guipure (ou point d'esprit).*

Fig. 31. *A. B., pétales de guipure.*

Fig. 32. *Picot de Valenciennes ou pointon*

Fig. 33. *Picot. double.*

Fig. 34. *Rattachage dans la dentelle russe (1er détail).*

Fig. 35. *2e détail.*

ou davantage. || Tordre 3 fois la 4e et la 3e p. : une double pas. laisser la p. de dr. || avec la p. de gau. traverser en descendant la 2e et la 1re p. en pas. de toile. || La même chose à dr. avec la p. de dr. de la 1re double pas. et les 5e et 6e p. || Prendre la 2e et la 5e p. au milieu : une double pas. || Descendre à gau. au travers de la 1re p. et à dr. au travers de la 6. || Au milieu : une double pas. avec la 1re et la 6e : une épingle entre elles (1) || 2e double pas. sous l'épingle sans tordre comme pour l'œil de c. || Reprendre les pas. de toile : avec la p. de gau. au travers des 2 autres p. du même côté et à dr. de même. || Finir le pois comme on l'a commencé, mais en sens inverse, tordre 3 fois chaque p.

o) *Points de guipure ou points d'esprit.* (fig. 30.) — On en fait de petits carrés et des pétales en forme d'amande. || Carré. 2 p. de fus. un peu écartées l'une de l'autre, avec la main dr., prendre le 1er de gau. pour le rempl. : de gau. à dr. traverser les 3 autres (tenus de la main gau.) en passant alternativement sur l'un et sous l'autre. || Les 3 étant traversés revenir de dr. à gau. sans rien tordre, en laissant les fus. de chaîne assez écartés et rapprochant les rangs faits en travers avec le fus. de rempl., de manière que les fils se touchent régulièrement.

A et B (fig. 31). Pétales, 2 p., commencer par une double pas. || Garder le fus. de gau. de la p. de gau. pour le remplis., serrer d'abord les fils de chaîne l'un près de l'autre, puis les écarter peu à peu pour élargir le milieu du pétale et les rapprocher ensuite. || Finir par une double pas.

p) *Picots de Valenciennes ou pointons* (fig. 32). — S'utilisent en ornement pour les nattes de Val. droites et surtout dans les nattes arrondies, cerclées ou cintrées des imitations de *point coupé* dits : « dentelles de Cluny » dont ils servent à maintenir la forme. || S'emploient aussi parfois au bord des dents de toile qu'ils allègent. || Pour les nattes ils se font simples (avec 1 seul fuseau. || Pour le bord des dents de toile, doubles (fig. 33.), avec une paire de fus. || Piquer une épingle contre la natte ou la dent ; à dr. ou à gau. || Amener le ou les fus. au-dessous de l'épingle. || Remonter autour d'elle de dr. à gau. ou de gau. à dr. || Continuer le travail. || Le pic. ou pointon forme ainsi une boucle plus ou moins longue suivant la grosseur de l'épingle.

VI. DIFFÉRENTS GENRES DE DENTELLES (par ordre de difficulté et de valeur). — 1° *Eternelle* ; 2° *Torchon ou du Puy* ; 3° *Point de Dieppe* ; 4° *Russe* ; 5° *du Brésil* ; 6° *Guipure et dentelle de Cluny* ; 7° *Point de Paris* ; 8° *Valenciennes* ; 9° *Bruges* ; 10° *Malines* ; 11° *Blonde ou dentelle espagnole* ; 12° *Chantilly* ; 13° *Bruges et Bruxelles* ; 14° *Application de Bruxelles* ; 15° *Point d'Angleterre* ; 16° *Point de Milan* ; 17° *Point de Gênes.*

1° ÉTERNELLE (fig. 36 et 37). — 7 p. de fus. || Piquer une épingle à chaque point marqué d'une lettre. || Suspendre 3 p. à A et B., une p. à C. || Avec la p. de dr. de B., traverser de dr. à gau. les 2 autres p. de la même lettre, en pas. de t., les tordre 1 fois chacune, abandonner les 2 p. de ch. || Avec la. p. de remp. traverser les 3 p. de A en pas. de t., tordre la de remp. 1 épingle entre elle et les 3 p. de A à 1. || Revenir de gau. à dr. sous l'épingle et au travers des 3 p. de ch. du ruban de A. || Tordre la p. de remp. 1 fois. || Prendre la p. de dr. de B, traverser la p. de C tordue 1 fois, 1 épingle entre les 2 à : 2. || Tordre 1 fois chaque p. || Revenir de dr. à gau. au travers de la p. de C, tordre 1 fois chaque p., abandonner la p. de C. || Avec la p. de remp. venant de 1, traverser la p. pendant de B tordue 1 fois. || Avec les p. de remp. de 1 et 2 1 double pas. à 3. || De 3 à 4 : tordre la p. de gau. de 3, traverser la p. de B tordue 1 fois, tordre chaque p. Continuer : 4 comme 1. || De 3 à 5 comme de B à 1. || Pour égayer la dentelle on peut recouvrir d'un brin de coton ou de soie de couleur le fus. de dr. de C et 1 fus. à dr. et à gau. de A : (1er de la 1re p., et 2e de la 3e p.).

2° DENTELLE DU PUY (dite aussi dentelle d'Auvergne ou dentelle Torchon). — Commune, facile à faire et très solide. || Se compose d'un fond torchon et de dents en pas. de t. avec ou sans ajourages ou de pas. de fil. ||. Le modèle (fig. 38) est avec dents de t. ajourées et brin de cordonnet similisé rouge. || Le même piqué sert pour les pas. de fil. mais les brins de couleur doivent alors être supprimés (fig. 39). || 8 p. de fus. : 5 blanches, 1 rouge, 2 de : 1 fus. blanc, 1 rouge. || Suspendre 2 p. à A et B ; 1 p. rouge et 1 blanche à C ; les 2 autres à D. || Tordre les p. du fond 1 fois entre les doubles pas. du fond et la p. de lis. de même. || Commencer la dent sous C avec la p. blanche prise pour le remp. || De dr. à gau. traverser : la p. rouge de C et les 2 pas. de D, en plaçant les fus. rouges à dr. et à gau. des 2 blancs : 3 comme 2 de l'Éternelle. || De 3 à 4, après avoir traversé de gau. à dr. les 2 p. de D, tordre 1 fois la p. de remp. pour ajourer la dent. || Ensuite, tordre toujours la même p. 2 fois en cet endroit. De 10 à 11 ne tordre qu'une fois et ne plus tordre dans le creux de la dent : 11, 12, 13, 14 et de 14 à 3. || A gauche à 4 et 6 : entrer 1 p. tordue du fond. || A 8 entrer 1 p. et la sortir de suite. || A 10 et 12 sortir 1 p. et la tordre. || 14 comme les points de dr. || Suivre l'ordre des nos pour exécuter le fond et la dent simultanément.

Entre-deux assorti (fig. 40 et 41) 11 p. : 9 blanches et 2 rouges.

DENTELLE AUX FUSEAUX

Marche des fuseaux de quelques dentelles.

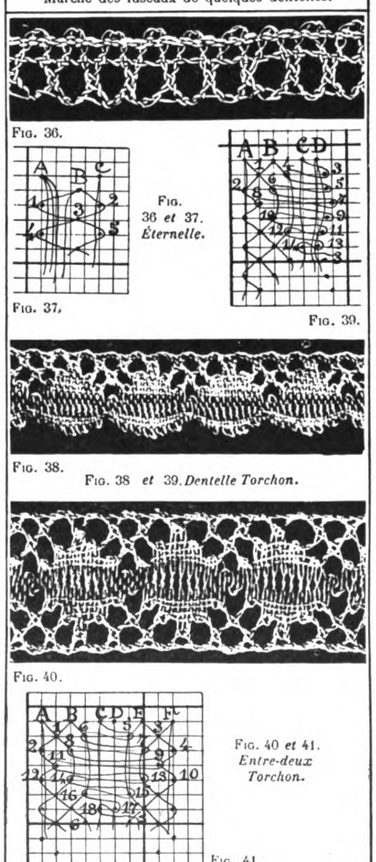


Fig. 36. Fig. 37. Fig. 39.

Fig. 36 *et* 37. *Éternelle.*

Fig. 38.

Fig. 38 *et* 39. *Dentelle Torchon.*

Fig. 40. Fig. 41.

Fig. 40 *et* 41. *Entre-deux Torchon.*

DENTELLE AUX FUSEAUX

Marche des fuseaux de quelques dentelles.

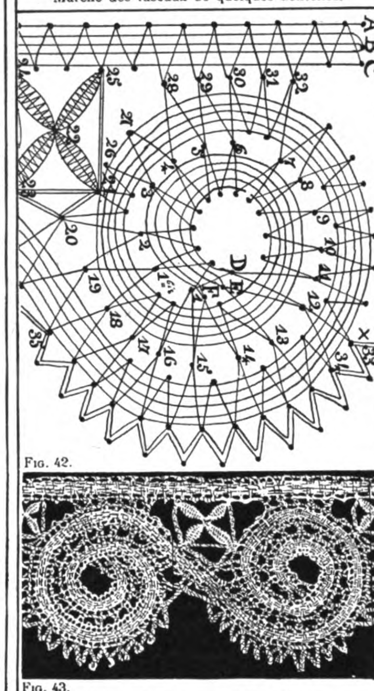


Fig. 42.

Fig. 43.

Fig. 42 et 43. *Fragment de dentelle russe.*

Mêmes rés. que la dentelle ci-dessus. || Répéter à dr. la lis. de gau.

3° POINT DE DIEPPE. — Même genre que la dentelle torchon, mais avec rés. du fond plus tordu et souvent dans ce fond des *pois de Dieppe.*

4° DENTELLE RUSSE. — Exige un petit nombre de fus. || Se compose d'un ou de plusieurs entre-deux genre de lacets toile de dentelle Renaissance, serpentant pour former le dessin, et rattachés entre eux au moyen d'un crochet d'acier ordinaire. || Modèle (fig. 42 et 43) : 14 p. : 6 pour chaque lacet, 2 pour la natte du bord extér. || 1 p. à A, 3 à B, 2 à C. La p. de dr. de C sert pour le rempl., la 2e p. de C et la p. de A sont tordues entre les pas., la p. de rempl. est tordue aussi entre elles et les 3 p. de chaîne. || Suivre l'ordre des nos et tourner le coussin toujours dans le sens de ceux-ci. || Commencer par le centre du colimaçon que dessine le 2e galon : Suspendre 2 p. à chacune des 3 lettres D, E, F, faire ce lacet comme ci-dessus; à la suite du point 11, retirer l'épingle de la lettre D et ratt. avec le crochet de la manière suivante : piquer le crochet entre les 2 p. nouées ensemble, accrocher l'un des fils des fus. venant de 11, l'attirer en boucle en dehors des 2 p. (fig. 34) faire passer le 2e fus. au travers de la boucle (fig. 35), tirer les 2 fus. et remettre l'épingle. || Ratt. de même à E, puis à F ; ensuite à 1, 3, 5, etc. || Continuer le lacet en spirale ; à 21 : avec la p. de rempl. et la plus proche p., un pétale de guip. jusqu'à 22, piquer une épingle dans la double pas. qui le termine et faire un 2e pétale jusqu'à 23 ; de 23 à 24 natter les 2 p. ; un pétale, ratt. au crochet dans la double p. 22, ou à cheval sur elle, entre les 2 pétales ; un 4e pétale jusqu'à 25 ; une natte ratt. à 21 ; puis une autre ratt. à 23 : depuis 23 : une natte ratt. à 20 ; une autre jusqu'à 21, où les 2 p. reprennent leur place, pour continuer le lacet de 26 à 32. || A la croix de 33 suspendre 2 p., les natter ; à 34 échanger la p. de gau. de la natte avec la p. de rempl. du lacet, dans une double pas. || Continuer la natte et le lacet ; à 35 piquer une épingle dans une double pas. de la natte, et natter vers la gau. ; 36 comme 34 ; 37 comme 35, etc. || A gau. ratt. le lacet aux points : 11, 12, 13 et suivants ; ne pas ratt. la natte à 40 et 42, à la suite de ce point ratt. à gau. du lacet, au point 20. || 43 comme 34. || Continuer le lacet seul; à la suite de 45 ratt.

DENTELLE AUX FUSEAUX

Types divers.

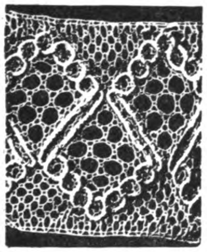


FIG. 44. *Dentelle du Brésil.*

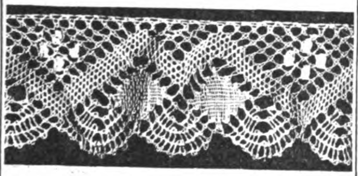


FIG. 45. *Dentelle du Puy.*

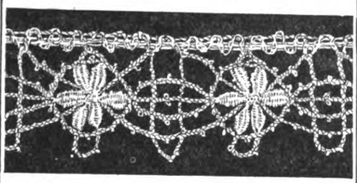


FIG. 46. *Dentelle de Cluny.*

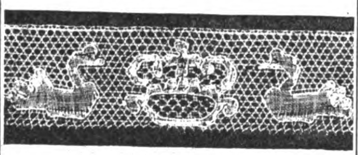


FIG. 47. *Point de Paris.*

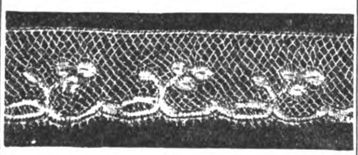


FIG. 48. *Valenciennes.*

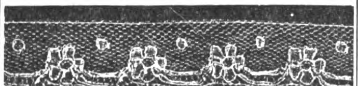


FIG. 49. *Malines.*

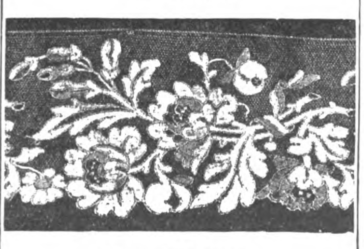


FIG. 50. *Blonde blanche.*

à 23. || Rep. sous A, B, C, pour le lacet du pied : ratt. à 31 et aux autres épingles de la spirale qu s'en approchent, puis à 25 et 24. || A 50 faire à la fois le lacet du pied et celui de la 2e spirale jusqu'à 53. || Les 4 pétales de guip. : 56, 57, 58, 59, 60. || Se guider sur l'ordre des nos et les explications précédentes pour achever le motif en ratt. l'extrémité du lacet en spirale, aux points 73, 74 et 75 ; nouer et couper les 6 fils. || 63 correspond à 33 : ratt. la natte du zigzag dans le point 70 à la suite de 34, etc.

5° DENTELLE DU BRÉSIL (fig. 44). — Se distingue par des fonds à œil-de-chat ou pas. rondes, des motifs remplis de rés. de mar. sertis de gros brins de fil de lin plat ou mieux de fil à fond de tapisserie, dessinant le plus souvent des boucles et des œillets.

6° GUIPURE ET DENTELLE CLUNY (fig. 45 et 46). || Le nom de Cluny est donné aux dentelles fines du Puy. La guipure Cluny se compose de pas. de toile et de filet, avec croix, étoiles, et autres motifs en pétales et carrés de guip. || Quand à la dentelle, elle ne comporte ni pas. de toile, ni pas. de filet ; on y voit *quelquefois* des pétales et carrés de guip. mais surtout des nattes de Val. seules, dessinant des lignes droites, des cercles, des dentelures à pic. et imitant le *point coupé*.

7° POINT DE PARIS (fig. 47). — Rés. spécial à mailles octogonales ressemblant au rés. de mar., en remplaçant chaque petit trou rond de ce fond par une double pas. || Dessin imité de la Val., sans autant de matité, les p. du rés. servant seules, sans p. auxiliaires pour ce dessin, qui s'entoure d'un gros cordonnet.

8° VALENCIENNES (fig. 48). — Rés. spécial dit : de « Val. », dessin tout en pas. de toile, très mat ; pour obtenir cette opacité : piquer une épingle un peu en arrière du motif de toile, sur les pas. déjà exécutées, au-dessus de l'endroit où il s'élargit et s'épaissit, suspendre plusieurs p. (dites p. auxiliaires) à cette épingle, les prendre dans la chaîne des pas. ; le motif achevé, couper tous les fils ajoutés à leur sortie et à leur entrée dans la toile, contre celle-ci. || La *Val. simplifiée* ; solide, presque aussi jolie et beaucoup plus vite faite que la Val. vieux style, se compose d'un rés. de Dieppe très tordu et d'un dessin en pas. de toile, sans p. auxiliaires.

9° BRUGES. — Dessins appelés « plats » en forme de fleurs, feuilles, tiges, rinceaux en pas. de toile et pas. de filet avec gros brin en sertissage et parfois en nervure ||. Pas de rés. c'est-à-dire pas de fond ; motif ratt. entre eux au crochet comme la dentelle russe et par des barrettes nattées.

10° MALINES. — Rés. à mailles hexagonales exécuté sans épingles, dit « fond de glace, » exige beaucoup d'habileté et d'attention. Dessin en losanges, petits carrés mats en léger relief, etc. || Les Malines anciennes se composaient de rocailles Louis XV en pas. de toile et de sertissage en cordonnet ou fil plat avec ajourages aux fuseaux à plus grandes ou plus petites mailles que le fond (fig. 49).

11° BLONDE OU DENTELLE ESPAGNOLE. (fig. 50) — Se nommait ainsi à l'origine à cause de la teinte de soie employée à sa confection ; ne se fait plus qu'en noir et en blanc avec 2 soies différentes : une fine pour le fond, une plus grosse peu tordue pour les fleurs ; le fond et les réseaux sont ceux du Chantilly.

12° CHANTILLY (fig. 51). — Fond de tulle, dessins en pas. de toile, ajourages en différents rés. dans les motifs, le tout en fine soie noire ou blanche ; sertissages en gros cordonnet de soie.

13° BRUGES (dite aussi dentelle Duchesse). — Elles sont exécutées par les ouvrières faisant aussi le point d'Angleterre et l'application de Bruxelles. Le travail se fait en fil très fin, avec un fond de nattes plus léger ; dans les motifs : des jours à l'aiguille et parfois une adjonction de motifs entièrement à l'aiguille.

14° APPLICATION DE BRUXELLES. — Préparer tous les bouquets et rinceaux un à un en pas. de toile avec du fil très fin, un sertissage et des nervures accentuées, en ajoutant et retranchant des p. à chaque détail si cela est nécessaire. || Poser les bouquets sur une toile d'ingénieur, l'endroit de la dentelle touchant la toile. || Appliquer sur les bouquets une band de tulle Bruxelles (fait à la machine), la faufiler et coudre tous les détails au point de côté comme nous l'avons expliqué au sujet du *réapplicage* (broderie blanche. || Découper le tulle sous les ajourages des motifs et en dehors des dents. || Coudre un petit lacet aux fus. sur le bord supérieur.

15° POINT D'ANGLETERRE (fig. 52 et 53.) — Mêmes dessins que l'application de Bruxelles, mais plus délicats avec ajourages aux fus. ou bien à l'aiguille. Fond de tulle fait entièrement à la main et à l'aiguille en fil très fin (Voir *fond de tulle* au dentelles à l'aiguille).

16° *Point de Milan.* — Larges rinceaux de style ancien, faits à part aux fuseaux et appliqués à l'aig. sur tulle ou autre tissu mécanique ajouré, avec parfois quelque bout de réseau à l'aig. Pour la *dentelle de Milan*, voir plus loin.

17°. *Point de Gênes.* — Motifs aux fuseaux sans grande finesse, ressemblant à des galons en lacets toile, dessinant des fleurs et arabesques. Dans l'intérieur des fleurs, jours variés de *dentelle Renaissance* (*jours à l'aig.*). Fond de *tulle à mailles carrées* et *tordues* à l'aig. Le point de Gênes s'imite avec des lacets de dentelle Renaissance.

NOTA. — *La plupart des modèles reproduits proviennent de la maison Lefébure.*

DENTIERS. — Appareils servant à supporter des dents artificielles.

DENTS A PIVOTS. — En porcelaine, soudées à l'aide de crampons de platine sur une tablette d'or à sceller dans une racine de dent naturelle, utile surtout en cas de cassures des dents.

COURONNES D'OR. — Coiffes d'or en forme de dent pour recouvrir les restes d'une couronne de dent détruite.

BRIDGE-WORK. — Appareil fixe fait d'une bande d'or ou de platine, rigide, garni de dents en porcelaine ; se fixe à l'aide de couronnes d'or, de tiges d'or, scellées avec du ciment, aux deux dents qui limitent un espace dénué de dents.

DENTIERS MOBILES PROPREMENT DITS. — Dents en ivoire d'hippopotame ou de rhinocéros, fixées sur or, platine, alliage, aluminium, ou sur caoutchouc ou celluloïd durcis à hautes pressions et températures. On fabrique des dents artificielles en porcelaine (l'ivoire naturel se décompose. Les dentiers à une ou quelques dents sont fixés dans la bouche à l'aide de crochets d'or agrippés sur les dents voisines, ou à l'aide de plaques d'or. Les dentiers complets se fixent au palais par pression atmosphérique ou ressorts en or.

Ces appareils ont besoin de soins de propreté (lavage, brossage) matin et soir. Eviter de s'endormir avant d'avoir enlevé l'appareil de crainte de l'avaler la nuit.

DENTIFRICES ET ODONTALGIQUES (*HYG.*). — Le dentifrice est une préparation destinée à l'hygiène antiseptique de la bouche et des dents ; l'odontalgique est une préparation calmante contre le mal de dents.

DENTELLE AUX FUSEAUX

Types divers.

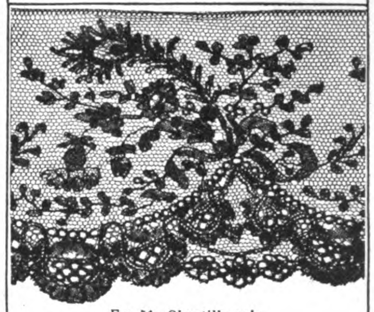


FIG. 51. *Chantilly noir.*

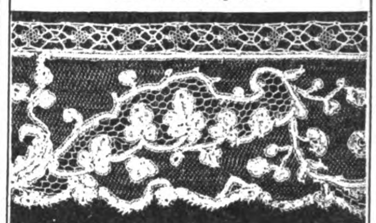


FIG. 52. *Point d'Angleterre.*



FIG. 53. *Application d'Angleterre.*

DENTIFRICES. — 1° SOLIDES. — Les poudres dentifrices. Seules elles assurent mécaniquement l'enlèvement du tartre dentaire d'où leur grande utilité. Exemples : Salol 4 gr. + poudre de charbon végétal 20 gr. + poudre de quinquina 20 gr. + essence de menthe X gouttes. || Carbonate de strontiane précipité 20 gr. + craie préparée 20 gr. + savon magnésien 5 gr. + tanin 2 gr. 50 + essences de badiane et de menthe VI gouttes de chaque + laque carminée 0 gr. 10. || Carbonate de chaux 10 gr. + carbonate de magnésie 10 gr. + borate de soude 3 gr. + tanin 1 gr. + saccharine 0 gr. 50 + carmin 0 gr. 50 + essence de menthe XII gouttes.

2° LIQUIDES (élixirs, etc.). — Toujours tièdes. 5 parties d'eau bouillie + 1 partie d'eau oxygénée, avec quelques gouttes d'elixir dentifrice aromatique. || Solution d'acide phénique à 1 p. 100 ou d'acide borique à 4 p. 100 ou de formol à 1/2 ou 1 p. 1 000. || Quelques gouttes dans 1 verre d'eau tiède soit de salol 1 gr. + alcool à 90° 100 gr. + essence de rose I goutte + essence de menthe II gouttes + teinture de cochenille 5 gr. || Soit d'acide phénique neigeux 5 gr. + salol 5 gr. + essence de menthe 10 gr. + essence de badiane 10 gr. + alcool à 90° 120 gr.

3° MOUS OU GRAS. — Il faut un savon neutre ou alcalin. Le savon de Marseille est bien. Les dentifrices gras sont bons en l'absence de tartre soit qu'on l'ait déjà enlevé à la poudre soit qu'on n'en ait pas.

ODONTALGIQUES. — Bains de bouche à la décoction tiède de têtes de pavot (2 têtes par litre).

Acide phénique cristallisé dissous en quelques gouttes d'alcool dont on imbibe un petit tampon de coton hydrophile que l'on pose dans le trou de la dent sans le presser trop. Il faut éviter de toucher la gencive avec le tampon de crainte de gangrène locale. || Solutions de cocaïne, morphine, au 1/5, au 1/10 à utiliser comme l'acide phénique et même avec lui. || Laudanum de Sydenham employé de même : il faut éviter d'avaler la salive. || La créosote de houille utilisée comme l'acide phénique. || Teinture de benjoin 4 gr. + teinture d'extrait d'opium 2 gr. + chloroforme 2 gr. + créosote 2 gr.

DENTISTE (EXERCICE DE LA PROFESSION DE) (*LÉGISL.*). — Nul ne peut exercer la profession de dentiste sans être muni d'un diplôme de docteur en médecine ou de chirurgien-dentiste, celui-ci obtenu après 3 ans d'études et un certain nombre d'examens passés dans les écoles de médecine où est organisé l'enseignement dentaire. Les règles pour l'exercice de la profession de dentiste sont les mêmes que pour l'exercice de la MÉDECINE (*V.* ce mot), en ce qui concerne la déclaration à la sous-préfecture et au greffe du Tribunal civil, la prescription de l'action en paiement d'honoraires par 2 ans, l'obligation du secret professionnel, la suppression ou l'incapacité de l'exercice de la

profession, etc. Tout dentiste inscrit au rôle des patentes le 1er janvier 1892 peut continuer à exercer sa profession même en n'étant pas muni du diplôme actuellement exigé ; mais il ne peut anesthésier ses clients sans l'assistance d'un médecin. L'exercice illégal de cette profession est puni d'une amende de 50 à 100 fr., en cas de récidive de 100 à 500 fr. ; s'il y a usurpation du titre de dentiste, la peine est de 100 à 500 fr. d'amende et en cas de récidive, d'une amende de 500 à 1 000 fr. et d'un emprisonnement de 6 j. à 1 mois.

DENTS. — ACCIDENTS DE LA 1re DENTITION. — ACCIDENTS LOCAUX. — *On constate* : une légère irritation des gencives avec tendance du nourrisson à mâchonner et sucer tout ce qu'il trouve. Caractère pleureur, nuits mauvaises, mauvaise humeur, cris, pleurs annoncent que la dent va percer. Si l'enfant est sain, bien nourri, propre de la bouche, nulle infection ne se déclarera ; dans le cas contraire il aura des abcès et des aphtes mais c'est rare.

ACCIDENTS GÉNÉRAUX. — *On constate* : de la perte de l'appétit, des vomissements, de la diarrhée, de la gastro-entérite, de la toux, du rhume, parfois de la broncho-pneumonie, *du faux-croup souvent*, de la fièvre, des convulsions. Ces accidents sont dus non à la dent mais à l'hérédité, au mauvais état général, qui, sous l'influence du travail de dentition, deviennent occasion prochaine de maladie en amoindrissant les résistances de l'organisme aux infections. *Il faut* : nettoyer et stériliser tétines et biberons, nettoyer le mamelon de la nourrice, passer après chaque tétée dans la bouche au niveau des gencives un tampon de coton hydrophile imbibé d'une solution de bicarbonate de soude à 1/100. Ne pas laisser l'enfant mâchonner des bâtons de guimauve ou des jouets non bouillis. En cas d'accidents passer très légèrement les gencives à la teinture d'iode ou mieux à la glycérine iodée. Ne jamais ouvrir ou laisser ouvrir la gencive au bistouri sous prétexte de faciliter la sortie de la dent : c'est ouvrir la porte à l'infection qui guette la moindre érosion et risquer la mort.

Badigeonner les gencives avec du sirop Delabarre : Infusion de safran, eau de tamarin, 2 gr. de chaque produit ; miel fin épuré, 10 gr. ; teinture de vanille 0 gr. 25, et badigeonner toujours au pinceau, jamais au doigt à moins de s'être désinfecté le doigt à la teinture d'iode.

En cas de convulsions, de gastro-entérite, *V.* ces mots.

ACCIDENTS DE LA DEUXIÈME DENTITION. — Accidents mécaniques dus à la nécessité pour les 20 dents permanentes antérieures de se placer sur des arcades préalablement occupées par les 20 dents temporaires correspondantes d'où anomalies de siège, de direction.

ACCIDENTS DE LA DENT DE SAGESSE. — Gonflement de la gencive, abcès, constriction des mâchoires. douleurs d'yeux et d'oreilles, oreillons.

Il faut : badigeonner le fond de la gencive à la teintur d'iode, inciser au thermocautère le bourgeon ou capuchon qui recouvre la dent, laver la bouche avec des antiseptiques (eau oxygénée, néol), parfois enlever la 2e grosse molaire pour faire de la place à la dent de sagesse.

FRACTURES DES DENTS. — Si l'émail seul est intéressé, l'accident ne compte pas. Si l'ivoire est intéressé la cavité de la pulpe est ouverte, le dentiste devra l'obturer au moyen d'une dent à pivot d'or.

CARIE DENTAIRE. — Affection infectieuse des tissus de la dent, de la surface d'émail au centre pulpaire. *Due* : à la pauvreté minérale calcaire de la dent chez les arthritiques, les convalescents, les malades, les anémiques, les adolescents, les femmes enceintes et les nourrices. Au 1er degré *on constate* : l'érosion de l'émail. Au 2e degré l'érosion de l'ivoire. Au 3e degré l'infection de la chambre pulpaire. Au 4e degré la mort et la destruction de la pulpe et l'attaque des racines. Les douleurs spontanées (rages de dents) sont l'apanage du 3e degré, toute dent qui souffre est encore douée de parties vitales, toute dent complètement cariée est indolore. Le 2e degré ne comporte que des douleurs provoquées.

La carie *peut être confondue* avec l'arthrite de l'alvéole dentaire (alvéolo-dentaire) mais ici la douleur spontanée n'existe pas, il n'y a de douleur qu'à la pression, et souvent du suintement de pus.

La *complication habituelle* est la fluxion et l'abcès dentaire avec et sans fistule, on constate souvent aussi des dyspepsies.

Il faut : désinfecter la bouche et les dents à l'aide de dentifrices (lavages et brossage (*V.* BOUCHE, DENTIFRICES). En outre : si la carie n'est que du 1er et 2e degrés (pulpe intacte) il faut voir un dentiste qui lavera et nettoiera le trou de la lésion et le bouchera après désinfection (or, amalgame, ciment). Si la carie est du 3e degré il faut, avant de voir un dentiste, se laver à tiède la bouche et la dent avec un antiseptique (néol, eau oxygénée), faire saigner légèrement la pulpe avec un cure-dent en bois, faire dissoudre quelques cristaux de morphine dans une goutte d'acide phénique et en imbiber un petit tampon de coton hydrophile qu'on introduit dans la cavité de la dent sans le serrer trop ; puis aller voir un dentiste qui détruira la pulpe, désinfectera, et obturera la dent. Si la carie est du 4e degré il faut extraire la dent.

FLUXION DENTAIRE. — *Il faut* : toujours éviter les cataplasmes, faire arracher la dent gâtée (3e et 4e degré de cari), si la dent est à conserver (1er et 2e degré de carie) faire saigner la gencive par une bonne incision en pleine tumeur et faire suivre de lavages antiseptiques. Faire des bains de bouche toutes les 2 heures avec : soit formol 1 gr., eau distillée 1 litre. || soit : hydrate de chloral 5 gr., eau de menthe 100 gr., eau distillée 400 gr.

D'une façon générale : *jamais de cataplasmes.*

DÉPARTEMENTS. — AIN : *Bourg*, Belley, Gex, Nantua, Trévoux. AISNE : *Laon*, Château-Thierry, St-Quentin, Soissons, Vervins. ALLIER : *Moulins*, Gannat, la Palisse, Montluçon. ALPES (BASSES) : *Digne*, Barcelonnette, Castellane, Forcalquier, Sisteron. ALPES (Htes) : *Gap*, Briançon, Embrun. ALPES-MARITIMES : *Nice*, Grasse, Puget-Théniers. ARDÈCHE : *Privas*, Largentière, Tournon. ARDENNES : *Mézières*, Rethel, Rocroi, Sedan, Vouziers. ARIÈGE : *Foix*, Pamiers, St-Girons. AUBE : *Troyes*, Arcis-sur-Aube, Bar-sur-Aube, Bar-sur-Seine, Nogent-sur-Seine. AUDE : *Carcassonne*, Castelnaudary, Limoux, Narbonne. AVEYRON : *Rodez*, Espalion, Millau, St-Affrique, Villefranche. BELFORT (Territoire de) : *Belfort*. BOUCHES-DU-RHÔNE : *Marseille*, Aix, Arles. CALVADOS : *Caen*, Bayeux, Falaise, Lisieux, Pont-l'Evêque, Vire. CANTAL : *Aurillac*, Mauriac, Murat, St-Flour. CHARENTE : *Angoulême*, Barbézieux, Cognac, Confolens, Ruffec. CHARENTE-INFÉRIEURE : *La Rochelle*, Jonzac, Marennes, Rochefort, Saintes, St-Jean-d'Angély. CHER : *Bourges*, St-Amand, Sancerre. CORRÈZE : *Tulle*, Brive, Ussel. CORSE : *Ajaccio*, Bastia, Calvi, Corte, Sartène. CÔTE-D'OR : *Dijon*, Beaune, Châtillon-sur-Seine. Semur. CÔTES-DU-NORD : *St-Brieuc*, Dinan, Guingamp, Lannion, Loudéac. CREUSE : *Guéret*, Aubusson, Bourganeuf, Boussac. DORDOGNE : *Périgueux*, Bergerac, Nontron, Ribérac, Sarlat. DOUBS : *Besançon*, Baume-les-Dames, Montbéliard, Pontarlier. DRÔME : *Valence*, Die, Montélimar, Nyons. EURE : *Evreux*, les Andelys, Bernay, Louviers, Pont-Audemer. EURE-ET-LOIR : *Chartres*, Châteaudun, Dreux, Nogent-le-Rotrou. FINISTÈRE : *Quimper*, Brest, Châteaulin, Morlaix, Quimperlé. GARD : *Nîmes*, Alais, Uzès, Le Vigan. GARONNE (Hte) : *Toulouse*, Muret, St-Gaudens, Villefranche. GERS : *Auch*, Condom, Lectoure, Lombez, Mirande. GIRONDE : *Bordeaux*, Bazas, Blaye, Lesparre, Libourne, la Réole. HÉRAULT : *Montpellier*, Béziers, Lodève, St-Pons. ILLE-ET-VILAINE : *Rennes*, Fougères, Montfort, Redon, Saint-Malo, Vitré. INDRE : *Châteauroux*, le Blanc, la Châtre, Issoudun. INDRE-ET-LOIRE : *Tours*, Chinon, Loches. ISÈRE : *Grenoble*, St-Marcellin, la Tour-du-Pin, Vienne. JURA : *Lons-le-Saulnier*, Dôle, Poligny, St-Claude. LANDES : *Mont-de-Marsan*, Dax, St-Sever. LOIR-ET-CHER : *Blois*, Romorantin, Vendôme. LOIRE : *St-Etienne*, Montbrison, Roanne. LOIRE (Hte-) : *Le Puy*, Brioude, Yssingeaux. LOIRE-INFÉRIEURE : *Nantes*, Ancenis, Châteaubriant, Paimbœuf, St-Nazaire. LOIRET : *Orléans*, Gien, Montargis, Pithiviers. LOT : *Cahors*, Figeac, Gourdon. LOT-ET-GARONNE : *Agen*, Marmande, Nérac, Villeneuve-sur-Lot. LOZÈRE : *Mende*, Florac, Marvejols. MAINE-ET-LOIRE : *Angers*, Baugé : Cholet, Saumur, Segré. MANCHE : *St-Lô*, Avranches, Cherbourg, Coutances, Mortain, Valognes. MARNE : *Châlons-sur-Marne*, Epernay, Reims, Ste-Menehould, Vitry-le-François. MARNE (Hte-) : *Chaumont*, Langres, Vassy. MAYENNE : *Laval*, Château-Gontier, Mayenne. MEURTHE-ET-MOSELLE : *Nancy*, Briey, Lunéville, Toul. MEUSE : *Bar-le-Duc*, Commercy, Montmédy, Verdun. MORBIHAN : *Vannes*, Lorient, Ploërmel, Pontivy. MOSELLE : *Metz*, Boulay, Château-Salins, Forbach, Sarrebourg, Sarreguemines, Thionville. NIÈVRE : *Nevers*, Château-Chinon, Clamecy, Cosne. NORD : *Lille*, Avesnes, Cambrai, Douai, Dunkerque, Hazebrouck, Valenciennes. OISE : *Beauvais*, Clermont, Compiègne, Senlis. ORNE : *Alençon*, Argentan, Domfront, Mortagne. PAS-DE-CALAIS : *Arras*, Béthune, Boulogne-sur-Mer, Montreuil-sur-Mer, St-Omer, St-Pol. PUY-DE-DÔME : *Clermont-Ferrand*, Ambert, Issoire, Riom, Thiers. PYRÉNÉES (BASSES-) : *Pau*, Bayonne, Mauléon, Oloron, Ste-Marie, Orthez. PYRÉNÉES (Htes-) : *Tarbes*, Argelès, Bagnères-de-Bigorre. PYRÉNÉES-ORIENTALES : *Perpignan*, Céret, Prades. RHIN (BAS) : *Strasbourg*, Erstein, Haguenau, Molsheim, Saverne, Sélestat, Wissembourg. RHIN (HAUT) : *Colmar*, Altkirch, Guebwiller, Mulhouse, Ribeauvillé, Thann. RHÔNE : *Lyon*, Villefranche. SAÔNE (Hte-) : *Vesoul*, Gray, Lure. SAÔNE-ET-LOIRE : *Mâcon*, Autun, Chalon-sur-Saône, Charolles, Louhans. SARTHE : *Le Mans*, la Flèche, Mamers, St-Calais. SAVOIE : *Chambéry*, Albertville, Moutiers, St-Jean-de-Maurienne. SAVOIE (Hte-) : *Annecy*, Bonneville, St-Julien, Thonon-les-Bains. SEINE : *Paris*. SEINE-INFÉRIEURE : *Rouen*, Dieppe, le Havre, Neufchâtel, Yvetot. SEINE-ET-MARNE : *Melun* : Coulommiers, Fontainebleau, Meaux, Provins. SEINE-ET-OISE : *Versailles*, Corbeil, Etampes, Mantes, Pontoise, Rambouillet. SÈVRES (DEUX-) : *Niort*, Bressuire, Melle, Parthenay. SOMME : *Amiens*, Abbeville, Doullens, Montdidier, Péronne. TARN : *Albi*, Castres, Gaillac, Lavaur. TARN-ET-GARONNE : *Montauban*, Castelsarrazin, Moissac. VAR : *Draguignan*, Brignoles, Toulon. VAUCLUSE : *Avignon*, Apt, Carpentras, Orange. VENDÉE : *La Roche-sur-Yon*, Fontenay-le-Comte, les Sables-d'Olonne. VIENNE : *Poitiers*, Châtellerault, Civray. Loudun, Montmorillon. VIENNE (Hte-), *Limoges*, Bellac, Rochechouart, St-Yrieix. VOSGES : *Epinal*, Mirecourt, Neufchâteau, Remiremont, St-Dié. YONNE : *Auxerre*, Avallon, Joigny, Sens, Tonnerre.

ALGÉRIE. — ALGER : *Alger*, Médéa, Miliana, Orléansville, Tizi-Ouzou. CONSTANTINE : *Constantine*, Batna, Bône-Bougie, Guelma, Philippeville, Sétif. ORAN : *Oran*, Mascara, Mostaganem, Sidi-bel-Abbès, Tlemcen.

V. FRANCE RELIGIEUSE, JUSTICE (ORGANISATION DE LA), MILITAIRE (LOI).

DÉPENS — *V.* FRAIS ET DÉPENS.

DÉPORTATION — *V.* PEINES.

DÉPOSITION - *V.* ENQUÊTE et TÉMOIN.

DÉPOT. — I. DÉFINITION ET CARACTÈRES. — Le dépôt est un acte par lequel on reçoit la chose d'autrui, à la charge de la *garder* et de la *restituer* en nature. Celui qui fait le dépôt est le *déposant* ; celui qui le reçoit le *dépositaire*.

Le dépôt, proprement dit, est un contrat essentiellement *gratuit* ; il ne peut avoir pour objet que des *choses mobilières*. Il n'est parfait que par la *tradition réelle* c.-à-d. la remise effective de la chose au *dépositaire* ; cependant, si le dépositaire se trouve déjà en possession de la chose à un autre titre (à titre de locataire par exemple) la tradition *feinte* suffit (Code civ., art. 1919).

On distingue 2 sortes de dépôts : le dépôt *volontaire* et le dépôt *nécessaire*.

II. DU DÉPOT VOLONTAIRE. — Le dépôt *volontaire* se forme par le consentement réciproque de la personne qui fait le dépôt et de celle qui le reçoit (Code civ., art. 1921).

Il ne peut avoir lieu qu'entre personnes capables de contracter ; néanmoins si c'est le *déposant* seul qui est incapable, celui qui a accepté le dépôt est tenu de toutes les obligations du véritable dépositaire. Si, au contraire, le dépôt a été fait par une personne capable à un *dépositaire* incapable, le déposant n'a, dans ce cas, qu'une action en *revendication* de la chose déposée, *tant qu'elle existe aux mains du dépositaire*, ou une action en restitution du profit que ce dernier a pu en tirer si, par exemple, il l'a vendue (Code civ., art. 1925 et 1926).

Le dépôt volontaire doit être prouvé *par écrit*, quand sa valeur excède 150 fr., à moins qu'il ne s'agisse d'un dépôt commercial, ou que l'on se trouve dans des cas où la preuve testimoniale peut être admise. — *V.* ACTE et PREUVE.

a. DES OBLIGATIONS DU DÉPOSITAIRE. — Le dépositaire doit apporter, dans la garde de la chose déposée, les mêmes soins qu'il apporte dans la garde des choses qui lui appartiennent. Sa responsabilité doit, toutefois, être appréciée avec plus de rigueur : 1° s'il s'est offert pour recevoir le dépôt ; 2° s'il a stipulé un salaire ; 3° si le dépôt a été fait uniquement dans son intérêt ; 4° s'il a été convenu qu'il répondrait de toute espèce de faute.

Mais, dans aucun cas, il n'est tenu des accidents de *force majeure*, à moins qu'il n'ait été mis en demeure de restituer la chose déposée.

Le dépositaire ne peut pas se servir de la chose déposée, sans la permission expresse ou présumée du déposant ; il ne doit pas chercher à connaître quelles sont les choses qui lui ont été déposées, si elles lui ont été confiées dans un coffret fermé ou sous une enveloppe cachetée.

Il doit rendre *identiquement la chose même qu'il a reçue*, même s'il s'agit de sommes monnayées. Mais il n'est tenu de la rendre que dans l'état où elle se trouve au *moment de la restitution* ; les détériorations, qui ne sont pas survenues par le fait du dépositaire, sont à la charge du déposant. Si la chose a été enlevée au dépositaire par une FORCE MAJEURE (*V.* ce mot) et qu'il ait reçu un prix ou quelque chose à la place, il doit restituer au déposant ce qu'il a reçu en échange. Le dépositaire doit restituer les fruits, produits par la chose et qu'il a pu percevoir ; si c'est une somme d'argent qui a été déposée, il ne doit d'intérêts que du jour où il a été mis en demeure de restituer.

Le dépositaire ne doit restituer la chose déposée qu'à celui qui la lui a confiée, ou à celui au nom duquel le dépôt a été fait, ou encore à celui qui a été indiqué pour le recevoir. En cas de décès du déposant, la restitution est faite à ses héritiers ; si la chose est *indivisible*, les héritiers doivent s'accorder entre eux pour la recevoir.

Le dépositaire ne peut pas exiger du déposant la preuve qu'il était propriétaire de la chose déposée. Néanmoins, s'il découvre que la chose a été volée et quel en est le véritable propriétaire, il doit dénoncer le dépôt à celui-ci, avec sommation de le réclamer dans un délai déterminé et suffisant. Si celui auquel la dénonciation est faite néglige de réclamer le dépôt, le dépositaire est valablement déchargé par la tradition qu'il en fait à celui duquel il l'a reçu (Code civ., art. 1938).

La restitution doit être faite par le dépositaire, au lieu désigné dans le contrat ; mais s'il y a des frais de transport, ils sont à la charge du déposant. A défaut d'indication contenue au contrat, la restitution s'opère au lieu même du dépôt.

Le dépôt doit être remis au déposant aussitôt qu'il le réclame, alors même que le contrat aurait fixé un délai déterminé pour la restitution ; à moins, bien entendu, qu'il n'existe entre les mains du dépositaire, une saisie-arrêt ou une opposition à la restitution et au déplacement de la chose déposée (Code civ., art. 1944).

b. LES OBLIGATIONS DU DÉPOSANT. — Le déposant est tenu de rembourser au dépositaire les dépenses qu'il a faites pour la conservation de la chose déposée, et de l'indemniser de toutes les pertes que le dépôt peut lui avoir occasionnées.

Le dépositaire peut retenir la chose déposée jusqu'à l'entier paiement de ce qui lui est dû à raison du dépôt (*droit de rétention*).

III. DÉPOT NÉCESSAIRE. — Le dépôt nécessaire est celui qu'on a été *forcé* de faire par quelque accident : tel qu'un incendie, une ruine, un pillage, un naufrage ou autre événement imprévu.

La preuve par témoins *peut* être reçue par le juge, pour le dépôt *nécessaire*, même quand il s'agit d'une valeur supér. à 150 fr. (Code civ., art. 1950). C'est surtout ce qui le différencie du dépôt volontaire.

IV. DÉPOT ASSIMILÉ AU DÉPOT NÉCESSAIRE. — Les *aubergistes* ou *hôteliers* sont responsables, comme dépositaires, des effets apportés par le voyageur qui loge chez eux ; le dépôt de ces sortes d'effets doit être regardé comme un dépôt *nécessaire* (Code civ., art. 1952). Ils sont responsables du vol ou du dommage des effets du voyageur, que le vol ait été commis ou le dommage causé, soit par le personnel de l'hôtellerie, soit par des étrangers allant et venant dans l'hôtellerie. Cette responsabilité est, toutefois, limitée à 1 000 fr. pour les espèces monnayées, les valeurs, les titres, les bijoux et les objets précieux de toute nature *non déposés réellement entre les mains des aubergistes ou hôteliers* (Code civ. modifié par la loi du 8 avril 1911, art. 1953).

Les aubergistes et hôteliers ne sont pas responsable des vols faits avec force armée ou autre force majeure (Code civ., art . 1954).

V. DU SÉQUESTRE. — Le *séquestre* est ou conventionnel ou judiciaire.

a. SÉQUESTRE CONVENTIONNEL. — Le séquestre *conventionnel* est le dépôt fait par une ou plusieurs personnes, d'une chose contentieuse ou litigieuse entre les mains d'un tiers, qui doit la remettre, quand la contestation sera terminée, à la personne qui sera *jugée* devoir l'obtenir (Code civ., art. 1956).

Le séquestre peut être rétribué ou salarié ; il peut avoir pour objet, non seulement des effets mobiliers, mais même des immeubles.

Le dépositaire chargé du séquestre ne peut être déchargé avant la contestation terminée, que du consentement de toutes les parties, ou pour une cause *jugée* légitime.

b. DU SÉQUESTRE JUDICIAIRE. — Le séquestre *judiciaire* est celui qui est ordonné par le juge. Il peut avoir pour objet : 1° les meubles saisis sur un débiteur ; 2° un immeuble ou une chose mobilière dont la propriété ou la possession est *litigieuse* entre 2 ou plusieurs personnes ; 3° des choses qu'un débiteur offre pour sa libération.

Le séquestre judiciaire est donné, soit à une personne dont les parties sont convenues, soit à une personne nommée d'office par le juge. Dans les deux cas, les obligations qui en découlent sont les mêmes que celles résultant du séquestre conventionnel.

Dépôt de matériaux, de fumiers, etc. — Le dépôt fait, *sans nécessité*, sur la voie publique de matériaux ou choses quelconques qui empêchent ou diminuent la sûreté du passage est une CONTRAVENTION (*V.* ce mot).

Dépôts de mendicité. - *V.* MENDICITÉ.

Dépôts et consignation (Caisse des) — *V.* CAISSE DES DÉPOTS ET CONSIGNATIONS, OFFRES RÉELLES, OBLIGATION, PAIEMENT.

DÉS. — GÉNÉRALITÉS. — Un dé est un petit cube, en os ou en ivoire ; chacune de ses 6 faces est marquée d'un point de 1 à 6. La matière dont un dé est fabriqué doit être parfaitement homogène, sinon une face pourrait être plus lourde que les autres. Tels étaient les dés *pipés*. Les points sont marqués de telle façon que le total de ceux de deux faces contraires soit toujours 7. Ainsi, de l'autre côté du 6 est 1, de l'autre côté du 4 est 3, etc.

Les jeux auxquels servent les dés sont nombreux ; certains, sont très anciens ; on joue, le plus ordinairement, avec deux ou trois dés ; on trouvera, cependant, en fin d'article, un jeu qui se joue avec 7 dés.

La face marquée d'un seul point vaut 1 ou quelquefois 100 ; dans ce cas, la face opposée, marquée 6, vaut 60. Le 1 s'appelle l'*as*. Si 2 dés présentent chacun le même nombre de points, c'est un *doublet* ; enfin, on appelle *le point*, le nombre total obtenu en additionnant tous les points qu'aura amenés d'un coup de dés.

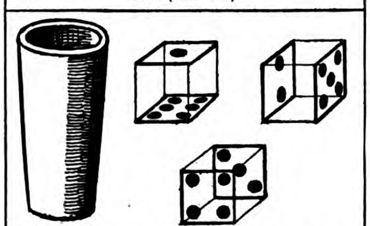
PARTIE SIMPLE. — Trois façons différentes : 1° Chaque joueur prend le cornet, y place les dés, l'agite et le renverse sur la table ; il compte le nombre de points obtenus, *le point*, et passe le cornet à son voisin qui joue de même : celui des joueurs qui a obtenu le point le plus élevé est le gagnant.

2° On fixe un chiffre à atteindre : 200 par exemple, chaque joueur marque le point qu'il obtient à chaque coup, et l'ajoute aux points des coups précédents ; celui qui arrive le premier au total de 200, est le gagnant.

3° Se joue avec 2 dés : avant de lancer ses dés, le joueur annonce un point (10, par exemple), il renverse le cornet et doit amener le point annoncé. S'il réussit, il gagne l'enjeu qu'il prend en totalité ou en partie suivant les conventions faites au début du jeu ; s'il n'obtient pas le nombre qu'il a annoncé, il perd et paie à la masse une amende fixée à l'avance et qui va grossir l'enjeu. Le joueur suivant agit de même et la partie se continue ainsi jusqu'à ce que plus rien ne reste de l'enjeu primitif, ni des amendes qui s'y seront ajoutées.

PARTIE DU PAIR ET DE L'IMPAIR. — Se joue avec 3 dés. On sépare en deux la table du jeu, par un trait à la craie, on inscrit, dans une moitié le mot *pair*, et dans l'autre, le mot *impair*. Les joueurs se partagent en deux camps ; dans l'un, un joueur reste seul, c'est le *banquier*, dans l'autre sont les *pontes*. Chaque joueur place une mise de l'importance qui lui plaît (dans les limites acceptées par tous) sur le tableau pair ou sur le tableau impair. Le banquier lance les dés : le

DÉS (JEU DE)



Le cornet à jouer. *Les faces opposées du dé à jouer.*

total obtenu est-il pair ? le banquier paie tous les joueurs qui ont mis sur le pair et ramasse tous les enjeux placés sur l'impair. Si le point obtenu est impair, il paie les impairs et prend les pairs. Le banquier a, de plus, une double chance à son avantage, qui lui permet de réparer les pertes trop fortes qu'il aurait pu subir : c'est lorsque sont amenés les chiffres 4 ou 17.

S'il sort 4, le banquier prend bien les enjeux placés sur le tableau impair, mais il ne paie pas les mises dues au tableau pair. Si c'est 17 qui est amené, c'est le contraire : le banquier ramasse les mises paires et ne paie pas les mises impaires.

Lorsque le banquier juge avoir suffisamment gagné ou perdu, il peut passer le cornet au joueur suivant qui devient banquier, son prédécesseur se joignant alors aux pontes.

LA PARTIE DE RAFLE. — On la joue avec 2 dés ; chaque joueur joue à son tour, il n'y a pas de banquier. Dans le jeu, le mot rafle est synonyme de doublet (coup par lequel les 2 dés présentent la même figure). On fait l'enjeu, qui doit être constitué d'un apport égal pour chaque joueur, puis on convient de la part qui reviendra à celui qui amènera la rafle d'as ou double as, la rafle de 2, la rafle de 3, etc. ; on convient aussi de l'amende à payer après chaque coup qui ne donnera pas de rafle.

Le premier joueur prend le cornet et lance les dés : s'il fait deux 6, il prend la somme convenue pour ce coup (et ainsi pour chaque doublet) ; s'il ne fait pas une rafle, il paie à la masse la somme convenue ; le voisin prend les dés et ainsi de suite.

LA PARTIE D'ESPÉRANCE. — Se joue à plusieurs personnes, et sans banquier, avec 2 dés. Chaque joueur prend un certain nombre de jetons, le même pour tous (5 par exemple) ; il en met 1 ou 2 à l'enjeu, qui forme une poule. Celui que le sort a désigné pour être le premier jette les dés : s'il amène tout autre point qu'un as ou qu'un 6, il n'a rien à payer, et passe le cornet au joueur suivant, mais, s'il amène un as, il donne un jeton au joueur précédent (celui de gauche, ordinairement) ; et s'il amène un 6, il verse un jeton à la masse ; dans le cas où il amènerait à la fois un as et un 6, il donnerait un jeton à son voisin précédent et un jeton à la poule. S'il obtient un doublet, même d'as ou de 6, il a le droit de rejouer un second coup, et s'il amène encore une fois un doublet, quel qu'il soit, il gagne toute la poule.

Quand la provision de jetons d'un joueur est épuisée, on passe son tour sans qu'il jette les dés, mais il peut se faire que le joueur suivant amène un as, donne 1 jeton à son voisin précédent démuni ; ce dernier pourra alors reprendre le cornet lorsque ce sera son tour de jouer ; il sera *ressuscité* : le joueur sans jeton (ou *mort*) tant que la partie dure a toujours l'*espérance* de ressusciter, d'où le nom de la partie.

Si un joueur n'arrive pas à amener deux doublets de suite, la partie continue toujours, jusqu'à ce que tous les joueurs, sauf un, aient versé tous leurs jetons à la poule. Celui qui reste le dernier à avoir un ou plusieurs jetons est le gagnant et la poule lui appartient.

LE KRABS (prononcez Creps). — Se joue avec 2 dés. On fait désigner, par le sort, celui des joueurs qui le premier tiendra les dés. Celui qui est désigné annonce aux autres le point de chance qu'il choisit, et qui doit être pris dans les chiffres 5, 6, 7, 8 ou 9. Puis il jette les dés, et si, du premier coup, il amène le point de chance choisi, il a gagné ; s'il amène un krabs, il perd la partie. Les krabs sont des points inférieurs et supérieurs à ceux que le joueur peut choisir comme points de chance. Ces krabs varient suivant le point de chance choisi. Si la chance est 5 ou 9, les krabs sont 2-3, 11-12 ; si la chance est 6 ou 8 , ils sont 2-3 et 11.

Si le joueur n'amène ni le point de chance, ni un krabs, il passe le cornet au joueur suivant, qui pourra, à son tour, amener le point de chance (et gagner), un krabs (et perdre) ou tout autre point (et passer alors les dés au suivant). Ainsi de suite, jusqu'à ce qu'un joueur amène le point de chance et gagne les enjeux.

Certains joueurs conviennent aussi de ceci : dans le cas où il ne sort ni le point de chance ni un krabs, mais un nombre qui aurait pu être pris comme point de chance (soit 5, 6, 7, 8 ou 9), ce nombre devient alors point de chance et, par conséquent, les krabs changent. En effet, si le point de chance primitif était 9, les krabs étaient 2, 3, 11 et 12, si le nouveau point de chance est 6, les krabs sont seulement 2, 3 et 11. Dans ce cas, c'est celui qui amène le nouveau point de chance qui gagne.

LE QUINQUENOVE. — Se joue avec 2 dés. Celui que le sort a désigné pour jouer le premier est le banquier, les autres joueurs étant les pontes. Ces derniers placent sur la table les enjeux qu'ils veulent hasarder, le banquier doit placer en banque une somme égale au total des mises des pontes. Le banquier prend alors les dés et les jette. S'il amène 5 ou 9 (d'où le nom de la partie *quinque* (5), *novem* (9) il perd ; s'il amène un doublet (2 as, deux 2, etc.) ou l s nombres 3 ou 11, il gagne.

Les nombres qui font gagner le banquier sont les *hasards*, ceux qui le font perdre sont les *contraires*.

Si les points 4, 6, 7, 8 ou 10 sortent, personne ne gagne, ni ne perd, mais celui de ces points qui est sorti est désormais acquis au banquier, et s'ajoute aux hasards, c.-à-d. aux nombres qui le font gagner ; aussi, s'il amène encore ce nombre, il gagne, comme s'il avait obtenu 3, 11, ou un doublet. Le banquier tient le cornet jusqu'à ce qu'il amène 5 ou 9, il a perdu alors, et passe le cornet à son voisin, qui devient à son tour banquier. Chaque joueur, de gauche à droite, doit donc prendre la banque quand son prédécesseur saute.

LA PARTIE DE COCHON. — Se joue à 2 ou plusieurs personnes, avec 3 dés. Le gagnant est celui qui reconstituera le premier la figure d'un cochon dont les diverses parties équivalent à certains points. Chaque fois qu'un joueur obtient une portion du corps du cochon, on marque celle-ci d'une façon toute rudimentaire sur une ardoise ou une feuille de papier en regard du nom ou de l'initiale du joueur.

Chaque joueur joue à son tour et jette les dés :

Le 4 vaut la tête ; les 2 as valent les 2 oreilles (mais il faut obtenir le doublet d'as d'un seul coup) ; le 6 vaut le corps ; le 5 vaut la queue, et chaque as une patte.

On n'a le droit de marquer aucune partie du corps avant d'avoir obtenu la tête, c.-à-d. le 4. Si l'on ne l'a pas du premier coup, on passe le cornet au voisin suivant, qui fait de même, s'il n'obtient pas le 4. Si le 4 sort, on rejoue, et on a le droit de marquer les 2 oreilles ou le corps (mais pas les pattes ni la queue, tant qu'on n'aura pas amené le corps). Donc, après la tête, il faut obtenir un doublet d'as ou le 6. Ces points acquis, on cherche à avoir le 5 (la queue) et le plus d'as possibles (pour constituer les 4 pattes). Si après la tête on amène le corps (le 6) on a le droit de rejouer pour avoir soit les deux oreilles (doublet d'as) soit la queue (5) soit une patte (as). Si l'on a 3 as, cela donne soit 3 pattes, si l'on a déjà les deux oreilles, soit si on ne les a pas : 2 les oreilles et 1 patte. En résumé, on ne peut marquer une portion du corps du cochon (à partir de la tête une fois acquise), que lorsque l'on a précédemment obtenu la partie sur laquelle cette portion vient s'adapter. Mais, ayant obtenu la tête et le corps, on peut marquer indifféremment, sans observer d'ordre fixe, la queue ou les 2 oreilles, ou une patte. Celui qui le premier termine le dessin du cochon a gagné et les enjeux lui appartiennent.

LES IMPAIRS. — Cette partie se joue avec 7 dés. Chaque joueur prend le cornet à son tour et jette les dés. Il compte les dés qui ont amené un point impair et les garde ; il met de côté les dés qui ont amené un point pair et ne s'en sert plus. Il rejoue avec les dés qu'il avait gardés et ainsi de suite, rejetant les dés qui donnent un chiffre pair et additionnant le nombre (et non pas les points) de ceux qui donnent un chiffre impair, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de dés. Le joueur suivant fait de même, et lorsque le cornet a fait le tour des joueurs, celui de ces derniers qui a eu le plus grand nombre de dés donnant un nombre impair a gagné et prend l'enjeu. Ainsi : au premier tour sortent par exemple : as, 2, 2, 3, 5,5, 6. Le joueur reprend les dés : as, 3, 5, 5, et il compte 4. Les dés 2, 2 et 6 sont écartés. Il rejoue avec ces 4 dés et tire : 3, 3, 5, 6, il rejette le 6 et garde 3, 3, 5, il compte 3 et les ajoute aux 4 du coup précédent = 7. Il joue avec ces 3 dés soit : as, 4, 6. Il compte 1 + 7 = 8 et rejoue avec l'as, après avoir écarté 4 et 6. Il jette le dernier dé tant qu'il obtient un chiffre impair ; lorsqu'il amène un chiffre pair, c'est fini, il marque le total obtenu et passe le cornet au suivant.

Les dés servent encore dans différents jeux : OIE (JEU DE L'), JACQUET, etc. (*V.* ces mots).

DÉSAVEU. — Le désaveu est un démenti donné par une partie à un officier ministériel, qui a agi sans pouvoir, ou qui a dépassé les limites du mandat qu'il avait reçu.

La procédure de désaveu est la procédure spéciale, qui a pour objet de prouver que certains actes, passés par un officier ministériel, ont été faits sans mandat ou en dehors de son mandat et d'en faire, en conséquence, prononcer la nullité.

Un mandataire ordinaire doit fournir la preuve du pouvoir qu'il a reçu ; l'officier ministériel soumis au désaveu est, au contraire, *présumé* avoir reçu mandat de son client, sauf à celui-ci à faire tomber cette présomption.

Toutefois, il n'y a pas lieu de recourir au désaveu quand l'acte fait par l'officier ministériel est de ceux qui doivent être, *à peine de nullité signés* par la partie elle-même ou son fondé de pouvoir (désistement, acte de désaveu, inscription de faux, etc.).

Les officiers ministériels, à l'égard desquels on est tenu de recourir à la procédure de désaveu sont : les *avoués*, les *avocats à la Cour de Cassation*, les *huissiers* ; on admet aussi qu'elle peut s'appliquer, *dans certains cas*, aux *notaires*.

La remise des pièces à un avoué équivaut au mandat de se constituer pour la partie qui lui a fait cette remise. — *V.* AVOUÉ, CONSTITUTION.

Mais aucune *offre*, aucun *aveu* ou *consentement* ne peut être fait, donné ou accepté par l'officier ministériel sans un pouvoir *spécial* (Code proc. civ., art. 352).

I. FORMES ET DÉLAI DE L'ACTION EN DÉSAVEU. — Le désaveu doit être fait, au greffe du tribunal compétent pour en connaître, par un acte signé de la partie ou du porteur de sa procuration *spéciale et authentique* : cet acte doit contenir les moyens, conclusions et constitution d'un avoué. Il est signifié aux parties intéressées (*V.* Code proc. civ., art. 353 et suiv.).

Le désaveu est toujours porté au tribunal devant lequel la procédure désavouée aurait été instruite, même s'il est formé au cours d'une instance pendante devant un autre tribunal ; il est dénoncé aux parties de l'instance principale qui sont appelées dans celle de désaveu.

Il est sursis, à peine de nullité, à toute procédure et au jugement de l'instance principale, jusqu'à celui du désaveu, sauf à impartir un délai au désavouant pour faire juger son désaveu.

Lorsque le désaveu concerne un acte sur lequel il n'y a point instance (un acte extra-judiciaire, par exemple), la demande est portée devant le tribunal du défendeur.

Toute demande en désaveu doit être communiquée au Ministère public.

Quand le désaveu concerne un acte qui n'a pas donné lieu à une instance, la loi ne fixe pas de délai pour l'exercer ; on admet, en conséquence, qu'il peut l'être pendant 30 *ans*. Si l'acte désavoué est relatif à une instance et que le jugement ait acquis force de chose jugée, le désaveu ne pourra plus être reçu *après la huitaine* à dater du jour où le jugement devra être réputé *exécuté*, aux termes de l'art. 159 du Code de proc. civ. (vente des meubles saisis, notification de la saisie des immeubles, etc.). — *V.* JUGEMENTS et OPPOSITION.

II. EFFETS DE L'ACTION EN DÉSAVEU. — Si le désaveu est admis, le jugement ou les dépositions du jugement relatives aux chefs qui ont donné lieu au désaveu, sont annulés et considérés comme non avenus ; le désavoué est condamné à des dommages-intérêts envers le demandeur et les autres parties, sans préjudice d'autres sanctions s'il y a lieu. Si le désaveu est rejeté, il est fait mention du jugement de rejet en marge de l'acte de désaveu, et le demandeur peut être condamné à des dommages-intérêts envers le désavoué et les autres parties.

DÉSERTEUR (*ARMÉE*). — Est déserteur à l'intérieur : 1° 6 jours après celui de l'absence constatée, tout sous-officier, caporal ou soldat parti sans autorisation (s'il n'a pas plus de 3 mois de service, il n'est déserteur qu'après 1 mois d'absence) ; 2° tout militaire changeant de corps ou permissionnaire qui, dans les 15 jours qui suivent celui fixé pour son arrivée ou son retour, ne s'est pas présenté. Est déserteur à l'étranger, en temps de paix, 3 jours, et, en temps de guerre, 1 jour après celui de l'absence constatée, tout militaire qui franchit sans autorisation les limites du territoire français ou qui, hors de France, abandonne son corps. Tout officier qui abandonne son corps ou son poste sur un territoire en état de guerre ou de siège est déclaré déserteur après 6 jours d'absence. En temps de guerre, tous les délais fixés ci-dessus sont réduits des 2/3. La désertion à l'ennemi est punie de mort ; dans les autres cas elle entraîne 2 à 5 ans d'emprisonnement ou de travaux publics, selon le cas. En outre, l'officier est destitué.

DÉSHÉRENCE. — *V.* SUCCESSION.

DÉSINFECTION. — Moyen de se prémunir des maladies en détruisant leurs germes vivants.

Les selles, les vomissements, les urines des malades (surtout dans la fièvre typhoïde, la dysenterie, le choléra, la tuberculose) seront reçus dans des vases contenant, pour 1 litre de déjections, 2 ou 3 grands verres d'eau de Javel étendue de 50 fois son poids d'eau, ou de lait de chaux frais à 20 p. 100, ou de chlorure de chaux à 20 p. 1 000, ou de sulfate de cuivre (vitriol bleu) à 50 p. 1 000, ou de crésol savonneux à 500 gr. pour 10 litres d'eau. Il faut 2 ou 3 h. de contact pour la désinfection.

Les crachats et fausses membranes seront traités de la même façon, surtout dans la tuberculose, la pneumonie, la grippe, la diphtérie, la scarlatine, les oreillons, la méningite cérébro-spinale épidémique. Les pièces de pansement, les croûtes, sécrétions, le sang, les matières purulentes seront brûlés, soit qu'on les jette au feu, soit qu'on les imbibe au préalable de pétrole ou d'alcool et qu'on les fasse flamber ensuite ; au cas où un objet ou le plancher auraient été souillés on les désinfectera aux désinfectants sus-indiqués.

Pour tous ces cas ne jamais utiliser le sublimé, car il ne désinfecte pas les substances albuminoïdes.

Le *linge* sera bouilli 1 heure dans l'eau savonneuse, savon de Marseille ou savon noir indifféremment à 40 p. 1 000 d'eau, ou dans la lessive de sel de soude (cendre de bois ou carbonate de soude à 1 p. 50 d'eau). Les *vêtements de drap ou laine, chapeaux, soieries, velours, fourrures, peluches, plumes*, les livres seront exposés aux vapeurs de formol en un lieu clos (chauffer dans un récipient large et plat une solution commerciale de formol (aldéhyde formique ou formol) 40 pour eau 100 étendue de 3 fois son volume d'eau ; ce récipient est fermé par un couvercle muni d'une ouverture par où sortent les vapeurs désinfectantes.

Les ustensiles de table sont maintenus 3 h. dans une solution désinfectante puis bien rincés à l'eau pure, de même *les ustensiles de toilette*.

La chambre du malade pendant la maladie sera imbibée d'antiseptique à l'aide d'un linge, après la maladie, désinfectée aux vapeurs de formol (il faut pour 100 m³ vaporiser 3 l. 1/2 de solution.

Les *parasites* (rats et souris, puces, punaises, moustiques, poux) sont tués au gaz sulfureux en faisant brûler 25 gr. de soufre par m³ pendant plusieurs heures ou mieux au four Clayton.

Désinfection des convalescents (variole, diphtérie, rougeole, scarlatine). Prendre un grand bain savonneux et pratiquer des lavages fréquents de gorge et de bouche à l'acide salicylique à 1 p. 100.

Désinfection des matelas. — La laine, le crin ou la plume sont désinfectés au moyen d'un trempage et d'un lavage à froid dans la solution savonneuse de crésol 12 h. après quoi ils sont rincés 2 h. à l'eau pure.

Désinfection des fosses d'aisance et des fosses à fumier. — Verser 5 litres de lait de chaux par m³ de vidange. — *V.* HYGIÈNE PUBLIQUE.

DÉSISTEMENT. — I. DÉSISTEMENT EN MATIÈRE CIVILE. — Le désistement d'*instance* est l'abandon d'une procédure engagée, qui a pour effet de remettre les choses au même état qu'elles étaient avant la demande.

Le désistement *d'action* est la renonciation à *l'action elle-même* ; à la différence du désistement d'instance, le désistement d'action *éteint* le droit d'agir.

On peut aussi se désister d'un acte de procédure déterminé.

Les dispositions du Code de proc. civ., relatives au désistement, ne prévoient que le désistement d'instance.

Le désistement, pour produire effet, doit être, en principe, accepté par l'adversaire ; tant qu'il n'a pas été accepté, celui qui l'a fait peut donc le révoquer et reprendre la procédure. S'il s'élève des difficultés sur le refus du désistement, le tribunal statue et déclare, s'il y a lieu, le désistement valable et obligatoire.

Le désistement peut être fait et accepté par de simples actes signifiés d'avoué à avoué, mais qui doivent être *signés des parties ou de leurs mandataires* (art. 402, Code de proc. civ.). Il peut l'être aussi par acte extra-judiciaire; mais, dans tous les cas, il faut qu'il soit signé de la partie ou de son fondé de pouvoir *spécial*.

Le désistement emporte obligation de payer les frais de l'instance dont on se désiste; ces frais sont liquidés par simple ordonnance du président, mise au bas de la taxe, parties présentes ou appelées par acte d'avoué à avoué (art. 403, Code de proc. civ.,).

II. Désistement en matière pénale. — Le condamné qui a fait appel ou qui s'est pourvu en cassation peut se désister de son appel ou de son pourvoi.

Le ministère public, du jour où l'action publique est en mouvement, ne peut pas s'en désister.

Le désistement de l'action de la partie civile n'empêche pas, en principe, l'action *publique* de suivre son cours. En aucun cas il ne peut être valable *après le jugement* (art. 67, Code instr. crim.,).

N. B. — Le désistement pouvant avoir de graves conséquences, il importe de ne jamais se désister sans avoir pris conseil de quelqu'un de compétent.

DESSÈCHEMENT, — *V.* Marais.

DESSIN. — 1° *Procédés de dessin.* || 2° *Conseils généraux applicables à tous les procédés. Méthode élémentaire et intuitive; méthode rationnelle et artistique.* || 3° *Matériel général.*

1° PROCÉDÉS DE DESSIN. — Crayon (mine de plomb), sanguine, plume, fusain, conté, sauce.

2° CONSEILS GÉNÉRAUX APPLICABLES A TOUS LES PROCÉDÉS. — Méthode intuitive.

Le dessin est un excellent moyen d'instruire les enfants, de développer leur goût, leur esprit d'observation, leur imagination. || Interdire le fusain, le crayon mou, préférer mine de plomb, numéro moyen, plus propre, plus ferme. Dessiner les contours à la pointe, masser les ombres en frottant avec un chiffon, effacer avec la gomme pour les lumières (*V.* Crayon mine de plomb). || Ne pas exiger l'exactitude des formes, ni les qualités d'exécution; éveiller surtout l'observation, la réflexion, la mémoire. Parents, maîtres, chacun peut guider l'enfant qui débute. Inutile de savoir dessiner. Critiquer en encourageant, insister sur les qualités, sans railler. Laisser l'enfant libre de choisir ses sujets. || Bientôt, lui demander de petits arrangements décoratifs sur papier quadrillé qui le dressent à la régularité, et des dessins de mémoire, très simples, une maison avec un arbre, des animaux. Pas de dessins à copier, pas de formules. Guider par des indications sommaires tracées comme explications et point comme modèles. || Exiger peu à peu davantage, conduire vers la méthode rationnelle. Exercer à bien mettre le dessin en feuille, à bien établir la construction du modèle. Faire copier des objets usuels. Commencer par des corps ronds : oranges, pommes, verres, bouteilles.

Pour dessiner les objets faciles à assimiler à des figures géométriques, il faut avoir des notions de perspective (*V.* ce mot) et être familiarisé avec les principales figures géométrales (verticale, horizontale, oblique, cercle, ellipse, etc.).

Il n'en est pas de même pour le dessin de la figure humaine. Ici, qu'il s'agisse de la dessiner d'après un modèle ou d'après nature, l'essentiel consiste avant tout dans la *mise en place*, au moyen de lignes sommaires dont l'inclinaison, bien appréciée, par comparaison avec la verticale et l'horizontale, donne tout d'abord les directions principales.

Exercer l'œil à l'évaluation exacte des rapports des lignes et des surfaces entre elles, comme longueur et comme direction. Dessiner des vases, des livres, des chaises, des jouets. L'enfant devient capable d'aborder le dessin d'art.

Méthode rationnelle. — A. Mettre l'enfant au dessin d'après la bosse. On trouve des plâtres en location au mois chez les mouleurs. Ne pas choisir des antiques difficiles à comprendre, mais des sculptures modernes, même des moulages sur nature. Préférer des masques : *Géricault, Beethoven, Bonaparte*. Les placer de face.

Tracer sur le papier une verticale et une horizontale pour servir de guides. A l'aide de ces premières lignes une fois tracées, constater les principales divisions en longueur et en largeur et en profil, dans un éclairage franc (fig. 1 et 2). Le dessin à la lampe est excellent par sa simplicité d'effet || Se mettre à environ 1 m. 50 à 2 m. du modèle. Le copier dans sa grandeur naturelle. || Bien placer le dessin dans la feuille. Cligner de l'œil pour ne pas être gên par la vue des détails.

B. Établir ainsi, par lignes droites, un échafaudage préparatoire à la place du futur dessin et enfermant le modèle dans des lignes indiquant les dimensions et les places exactes. Mettre sa patience à cet établissement et ne pas poursuivre sans l'avoir scrupuleusement vérifié. Cette tâche ingrate assure l'avenir du dessin. || Cela fait, tracer légèrement, sans lourdeur, la direction des lignes principales, dans leurs rapports de longueurs entre elles. Se guider par le fil à plomb qui indique les verticales, c.-à-d. les points placés sur les mêmes lignes verticales et par une règle ou un crayon pour les horizontales, c.-à-d. les points placés sur les mêmes lignes horizontales. Pour cela, interposer le crayon ou la règle entre l'œil et le modèle. S'appliquer à allonger le bras et à tenir la règle ou le crayon en équerre avec le rayon visuel, sinon la mesure est inexacte et porte à l'erreur au lieu de guider (fig. 3 et 4). On use aussi d'un cadre découpé dans une feuille de carton que l'on traverse de 2 fils à angle droit. On interpose ce cadre entre l'œil et le modèle, et on s'en sert pour comparer les dimensions entre elles. Tous ces moyens égarent grossièrement s'ils ne sont très bien employés. || Bien déterminer l'ombre et la lumière et leur importance comme masses sombres et éclairées; pour cela, apprécier en clignant fortement des yeux, le volume des ombres, sans se préoccuper des demi-teintes. Indiquer les ombres par frottis léger, sans hachures, excepté dans les dessins au trait ou à la plume (*V.* Dessin a la plume). Ne pas exagérer les ombres. Marquer d'abord le point le plus noir et ne pas noircir plus fort, n'indiquer les demi-teintes qu'en dernier lieu, sans les exagérer comme étendue et comme intensité. || Après quelques dessins de profil, en exécuter de face, puis de trois-quarts. Dans le trois-quarts, s'appliquer à prendre exactement la largeur de la partie en perspective, à marquer le raccourci de la bouche, de l'œil (plus petit), de la narine qui se trouvent dans cette partie. Remarquer que le nez ne doit être ni de profil ni de face, bien marquer le degré de son trois-quarts et veiller à accorder toutes les parties du visage au même degré de trois-quarts. Pour le détail des proportions, *V.* Canon. *V.* aussi Expression.

Une fois rompu à une bonne mise en place des masques et à une exécution suffisante des modelés, prendre des têtes complètes. Ensuite des moulages de pieds et de mains. Puis des figures d'ensemble. Choisir d'abord figure debout, droite, calme. Tracer une verticale et, prenant ainsi la tête comme commune mesure, apprécier le nombre de fois qu'elle est contenue dans la hauteur totale. Le nombre de têtes contenu dans la hauteur totale est variable et dépend du plus ou moins d'élégance du modèle. Partager la feuille en deux parties égales. Sur cette ligne indiquer les deux extrémités, la tête et les pieds. Prendre, avec le crayon vertical au bout du bras tendu, la longueur de la tête sur ce crayon, depuis le sommet du crâne jusqu'au menton. L'arrêter de l'ongle sur le crayon (*V.* Canon). Bien indiquer le mouvement général du modèle et en rechercher scrupuleusement les aplombs par le fil à plomb. Voir si le modèle porte sur telle ou telle jambe, s'il *hanche* à droite ou à gauche (fig. 5 et 6). Dans une pose simple, droite, sur une jambe, le fil à plomb donne une verticale passant à la fois sur le sternum, à l'attache du cou, et sur la malléole interne de la jambe qui porte. Le modèle peut légèrement porter sur les deux jambes;

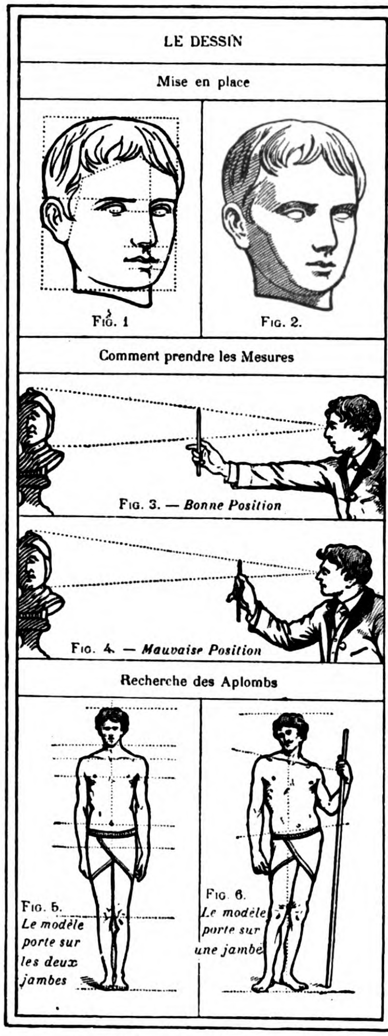


Fig. 1. Fig. 2.

Fig. 3. — *Bonne Position*

Fig. 4. — *Mauvaise Position*

Fig. 5. *Le modèle porte sur les deux jambes*

Fig. 6. *Le modèle porte sur une jambe*

en ce cas, la verticale passe sur le sternum et aboutit entre les deux pieds.

A ce point, l'élève peut dessiner d'après nature et aussi quelquefois d'après des dessins de maîtres — étude dont il peut profiter à ce moment. || Avec le modèle vivant, la première mise en place doit s'indiquer autant que possible, vivement et définitivement, de manière à pouvoir y ramener le modèle, s'il se déplace, sans se plier à ses déplacements — ce qui entraînerait à des changements continuels et des erreurs fatales de construction. En raison de ces difficultés le dessin d'après nature ne s'aborde qu'après une assurance acquise dans les principes. Néanmoins, le croquis est excellent comme exercice préparatoire au dessin étudié. Il habitue à voir vite, à tracer vite, à se souvenir. Un bon dessinateur, disait Ingres, devrait être capable de dessiner un homme tandis qu'il tombe du haut d'une maison.

3° MATÉRIEL GÉNÉRAL. — Un tableau ou une ardoise sont préférables pour l'enfant qui débute et pour le maître qui guide, plus économiques et plus propres que le papier. On use de craie. || Ensuite prendre du papier Ingres solide et bon marché. On y dessine d'abord à la mine de plomb, au fusain, au crayon Conté, à la sauce avec tortillon, à la sanguine. || L'album est utile pour les croquis. || Ajouter à cela chevalet, carton à dessin, fil à plomb, estompe et tortillons, de tailles diverses, canifs, gomme à effacer, mie de pain pour effacer le fusain, punaise, pinces à dessin, fiole de fixatif avec fixateur.

Dessin d'architecture. — *Plans.* || *Coupes* || *Élévations.* || *Echelles.* || *Cotes.* || *Axes.*

Le dessin d'architecture ou géométrique est basé sur la convention de la projection orthogonale, qui suppose le spectateur placé infiniment loin de l'objet observé, ses rayons visuels devenant alors parallèles et perpendiculaires au tableau; tandis que dans la vision ordinaire, en perspective, ils sont divergents. || *Plans.* Ce terme désigne spécialement le plan par terre. La maison étant supposée coupée horizontalement et exactement à un même niveau, souvent 1 mètre au-dessus du plancher de l'étage considéré, on imagine la regarder d'un point infiniment élevé au-dessus d'elle, d'un ballon par exemple. On voit alors le parquet des pièces et les parties des murs coupées, les baies, portes et fenêtres en interrompant la continuité. Quelquefois on indique les meubles qui doivent être placés dans les pièces, à moins que l'on ne projette le dessin des plafonds, si ceux-ci doivent être décorés. || *Coupes.* Ici la section est verticale et le spectateur est supposé placé à l'infini, mais de façon à se transporter, dans un plan parallèle à la section, au même niveau horizontalement que les objets qu'il considère. || *Élévations* ou *façades.* La même convention intervient pour le dessin des façades, si ce n'est que l'on ne suppose pas de sections, mais que l'on se place devant la construction supposée terminée. || *Échelle.* La projection orthogonale donnerait donc le *dessin des objets dans leur grandeur réelle* sans diminution de perspective

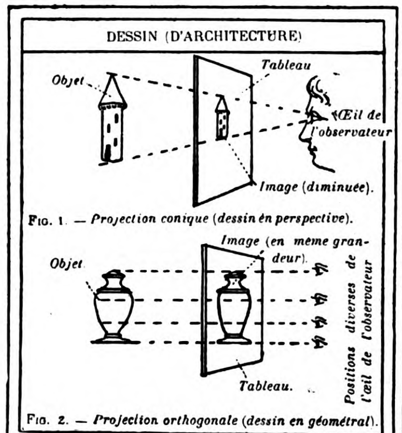


Fig. 1. — *Projection conique (dessin en perspective).*

Fig. 2. — *Projection orthogonale (dessin en géométral).*

pour les surfaces parallèles au plan du dessin et à quelque distance qu'ils puissent être d'ailleurs. C'est pourquoi on a adopté des échelles de réduction dans lesquelles une petite dimension en représente une plus grande. En architecture, on emploie surtout l'échelle au 1/100 où 1 centimètre représente 1 mètre, au 1/50 où 2 centimètres représentent 1 mètre, au 1/20 où 5 centimètres représentent 1 mètre. Certains détails, de décoration par exemple, sont dessinés à la *grandeur réelle.* || *Cotes.* On précise encore les dessins d'architecture en les cotant, c.-à-d. en reliant entre eux deux points d'un plan par un trait rouge ou en pointillé, au milieu duquel on inscrit la distance réelle qui les sépare. L'entrepreneur doit toujours lire les cotes et ne pas prendre les dimensions sur le dessin à l'échelle, le papier ayant pu se rétrécir ou s'allonger sous l'influence de la température ou de l'humidité. || *Axes.* Afin d'éviter toutes chances d'erreur dans la plantation d'un bâtiment, on s'attache à coter surtout les axes, lignes invariables et idéales, représentées par des traits à la craie ou au crayon ou des cordeaux tendus.

Dessin linéaire. — Dessin qui s'exécute à l'aide d'instruments tels que règles plates, équerres, compas, etc., et qui a pour objet de représenter surtout les grandeurs géométriques des corps ou des objets.

OUTILLAGE. — *Planches à dessin*, encadrées en bois dur, le milieu en bois tendre; les planches emboîtées aux deux extrémités ne sont pas assez précises et se déforment très vite. Éviter les nœuds. *Papier* pour les épures. *Bulle jaune*, éviter le papier *vergé*. Pour le lavis, le papier *Whatmann anglais*. Pour les croquis, du papier *Canson*. Comme papier *calque*, du *dioptique*.

Pour éviter les mauvaises habitudes, proportionner la hauteur de la table à sa taille et incliner légèrement la planche pour éviter les troubles gastriques que provoque l'habitude de se comprimer l'estomac. Les tréteaux mobiles sont excellents pour cet usage.

Collage du papier. — Pour coller le papier : 1° mouiller à l'envers plusieurs fois, bien laisser détremper, puis, quand la feuille s'étend bien à plat, éponger l'eau de manière qu'elle soit humide seulement; 2° enduire de colle les bouts (dextrine délayée avec un peu d'eau, mélange assez consistant, ou toute autre colle); 3° tourner la feuille et l'appliquer sur la planche; coller tout autour en appliquant d'abord les quatre milieux et en faisant des tractions partant du milieu de la feuille, ensuite coller les angles et finalement les parties intermédiaires. Laisser bien sécher avant de dessiner dessus.

Le *T* sert à tracer les horizontales, l'*équerre* les verticales en l'appuyant sur le T. Une équerre à 45° et une allongée sont suffisantes.

Les traits au crayon doivent être tracés très légèrement et, pour tracer des lignes tout à fait droites, il faut tenir le crayon perpendiculairement au papier. On pourra se servir d'une petite lime pour les appointer.

Compas. — Ne pas se servir de compas de qualité médiocre. Ils doivent être articulés de manière que la pointe pivot et le crayon soient toujours perpendiculaires au papier.

Tenir le tire-ligne comme le crayon, sans trop l'appuyer contre la règle. Le nettoyer soigneusement après usage et se servir d'encre bien fluide. Ne jamais se servir d'encre à écrire. Après avoir passé le dessin à l'encre, gommer le crayon à la gomme douce.

Encre de Chine. — Vendue délayée en flacon dans le

commerce, ne vaut pas celle qu'on prépare soi-même. Prendre un godet bien propre, ne jamais redélayer l'encre séchée.

LAVIS. — Aquarelle où l'on procède par teintes plates, destinées surtout à indiquer la nature des matériaux à employer (pierre, fer, etc.) dans les dessins d'architecture, etc. Demande une assez longue pratique ; prendre dès le début des habitudes d'absolue propreté. Employer des sous-mains et des vêtements propres. Laver avec une éponge très douce et de l'eau très propre le papier, sans frotter. Le papier encore légèrement humide, passer la première teinte. Préparer les teintes dans des godets en quantité suffisante. Les laisser décanter avant usage.

Employer des pinceaux doux et doubles, l'un légèrement humide pour enlever la couleur en excès. La teinte doit toujours rester mouillée dans la partie où il faut la continuer. Incliner la planche et descendre la teinte bien droite et lentement par bandes, 0,02 à 0,03. Mouiller abondamment et très également.

Pour les dégradés du sombre au clair, ou le contraire, additionner graduellement ou d'eau ou de couleur, au fur et à mesure de l'avancement du travail. Il est bon, pour faciliter le travail, de toujours passer une première teinte uniforme. Laisser la planche inclinée jusqu'à ce que la teinte soit sèche et ne pas passer de teinte nouvelle avant, sous peine de faire des taches.

On peut adoucir avec une éponge et à grande eau très propre les teintes trop sombres. Remède à éviter si possible.

Attendre 24 heures avant de décoller le papier, le lavis terminé.

TEINTES CONVENTIONNELLES. — Pour permettre au spectateur d'un dessin au lavis de se rendre compte au premier coup d'œil quels sont les matériaux que le dessinateur a eu l'intention de représenter, on a établi des teintes conventionnelles qui sont : pour le *fer*, la *tôle* et l'*acier*, le bleu de Prusse avec très légère addition d'encre de Chine. La *fonte*, bleu de Prusse, encre de Chine et un soupçon de carmin. Le *bronze*, le *laiton*, gomme-gutte, carmin, jaune indien. *Cuivre rouge*, terre de Sienne brûlée, carmin. *Bois*, ocre jaune, sépia, terre de Sienne brûlée, carmin. *Terrain*, sépia et Sienne brûlée. Les *coupes des maçonneries*, carmin très clair.

DESSIN GÉOMÉTRIQUE (fig. 7). — Les instruments nécessaires sont : 1° la planche à dessin sur laquelle on fixe le papier, soit par des punaises, soit en le collant par les bords après l'avoir mouillé ; 2° la règle plate en bois à bords parallèles ; 3° l'équerre en bois ; 4° le compas et ses accessoires. On peut y ajouter le T à tête fixe et le T à tête mobile. La règle et l'équerre servent à tracer des lignes parallèles entre elles ; soit à mener par un point quelconque une parallèle à une droite donnée ; appliquer un des côtés de l'équerre contre cette droite, placer la règle contre un autre côté de l'équerre, faire glisser l'équerre le long de la règle tenue immobile de façon à faire passer par le point voulu le côté qui était appliqué sur la droite, et tracer le long de l'équerre la parallèle cherchée. Le T à tête fixe sert à tracer des parallèles aux côtés de la planche à dessin ; le T à tête mobile peut servir à tracer des parallèles à une direction quelconque ; ces instruments sont peu précis si l'on n'a pas une planche à dessin très bien dressée ; il n'y a d'intérêt à s'en servir que quand on a à tracer de nombreuses parallèles à une même direction. Le compas sert à tracer des arcs de cercle (une de ses branches porte alors un crayon ou un tire-ligne), ou à reporter des longueurs (le compas alors a deux pointes métalliques ; il est dit *à pointes sèches*) ; on appelle *ouverture du compas* la distance entre ses deux pointes. Le dessin se fait en général au crayon d'abord ; il faut avoir un crayon dur finement taillé en biseau ; puis il est repassé au *tire-ligne*, les lignes *vues* en plein et, si l'on représente des corps, les lignes non vues, par un observateur qui regarderait ce corps par en dessus, en pointillé ; les lignes de construction se font généralement à l'encre rouge. Le *tire-ligne*, composé de deux lames aiguës en acier qui doivent être tenues bien propres, est rempli d'encre à l'aide d'un pinceau et serré à l'épaisseur voulue.

Dessin à la plume. — Employer l'encre de Chine, et non l'encre ordinaire, trop pâle. Éviter de tremper la plume dans de l'encre ordinaire ou d'user d'une plume ayant trempé dans l'encre ordinaire. Employer, si l'on veut, des plumes spéciales, très fines. Mais ne pas se servir exclusivement des fines ; en réserver d'épaisses pour les traits de force. Prendre un papier lisse, bristol ou Whatman. Le préférer épais. Il résiste mieux à l'encre épaisse et au grattoir si on veut effacer. Ne pas effacer à la gomme, qui salirait et étalerait sans effacer, mais au grattoir. On peut aussi recourir, dans certains cas, à la gouache qui recouvre de blanc, si l'endroit doit rester blanc. Mais si on veut retravailler à la plume sur l'endroit gratté, le polir avec un couteau à papier en ivoire ou en os. Un débutant peut tracer un dessin préalable, sur un autre papier, le calquer et le reporter sur son bristol en usant d'un papier bleu à décalquer, parce que le trait bleu, si on ne l'efface pas, ne paraîtrait pas à la reproduction en gravure. Mais il vaut mieux s'habituer à *tracer* directement sur le papier. Le dessin à la plume, quand il est tracé avec liberté et brio, devient charmant. Ne pas s'appliquer à des tailles régulières, comme de la gravure. Le dessin à la plume est un art et par conséquent admet tous les moyens d'expression dès qu'ils reproduisent le modèle. Néanmoins certains procédés sont préférables. Pour exprimer les modelés, le dessin à la plume ne possède que les hachures, c.-à-d. les traits placés côte à côte, plus ou moins serrés, plus ou moins légers, plus ou moins réguliers. Serrés, ils donnent des teintes foncées ; espacés, des teintes claires. Les dessinateurs ont employé toutes les hachures, mais nous condamnons les hachures croisées, sorte de treillage régulier, absolument inexpressif au point de vue de la forme. Les hachures doivent accompagner la forme, être tracées dans le sens de la forme, plus ou moins régulièrement, mais dans le sens du mouvement de la surface qu'elles représentent. Sur une forme courbe, il faut les courber ; sur une forme droite, les tenir droites. Si l'on veut colorer et forcer le ton noir, on peut accentuer les premières hachures par d'autres, mais non en les croisant à angles droits. Les tracer dans le sens de la forme, à angle aigu avec les premières hachures. Le résultat sera moins laid et plus conforme au modelé naturel. Ces hachures, quand elles approchent de la lumière, peuvent former des traits interrompus, de plus en plus courts, séparés d'espaces blancs et terminés par des points, comme des points de suspension. Ce procédé employé par les graveurs permet de modeler plus finement, d'obtenir des demi-teintes légères, variées.

Dessin (Écoles de). — *École Germain-Pilon*, dite École municipale préparatoire de dessin pratique, rue Ste Elisabeth, 12, forme des dessinateurs et modeleurs industriels. Enseignement théorique et pratique pour bijouterie, orfèvrerie, ameublement, papiers peints, céramique, broderie, ferronnerie, etc. Durée 3 ans. Gratuit. Des bourses d'entretien sont décernées en 2e année. Cours de 8 h. à 11 h. et de 1 h. à 5 h. Concours en juin. Inscription en mai, être Français, domicilié à Paris ou département de la Seine. Age 14 ans (ou 13 avec certif. d'études). Épreuves : Dessin d'un objet géométralement et perspectivement réduit.

DESSIN (LINÉAIRE, GÉOMÉTRIQUE, AU LAVIS ET A LA PLUME)

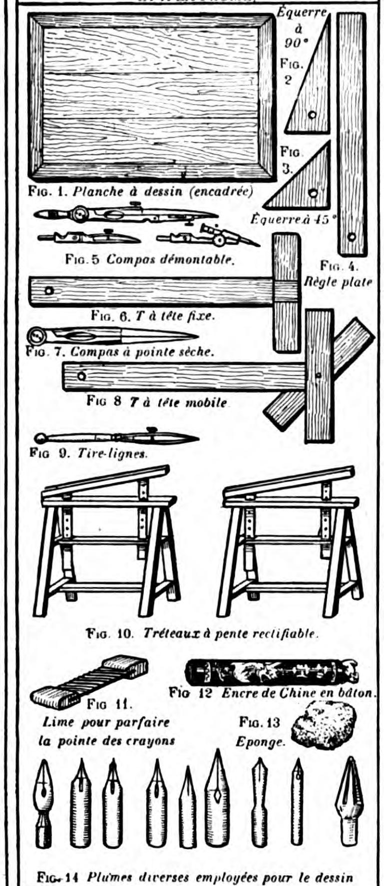


Fig. 1. *Planche à dessin (encadrée)*
Fig. 5 *Compas démontable.*
Fig. 6. *T à tête fixe.*
Fig. 7. *Compas à pointe sèche.*
Fig 8 *T à tête mobile*
Fig 9. *Tire-lignes.*
Fig. 10. *Tréteaux à pente rectifiable.*
Fig 11. *Lime pour parfaire la pointe des crayons*
Fig 12 *Encre de Chine en bâton.*
Fig. 13 *Éponge.*
Fig. 14 *Plumes diverses employées pour le dessin*

Tous les jours, sauf samedis et dimanches, il y a des cours gratuits du soir de 8 à 10 h. Age 15 ans. Inscription au secrétariat.

École Bernard-Palissy, dite spéciale d'application des Beaux-Arts à l'industrie, rue des Petits-Hôtels, 19 et *École Dorian*, avenue Philippe-Auguste, 72, forment le complément de l'École Germain-Pilon avec ateliers d'application ; préparent des artistes pour la céramique, la sculpture décorative, dessin des étoffes et la peinture décorative. Concours en juin et en février. Épreuves de dessin. Conditions : âge 13 ans au moins, être Français et avoir le certif. d'ét. Gratuit. Durée : 4 ans à Bernard-Palissy, 3 ans à Dorian.

V. aussi BEAUX-ARTS, et ARTS DÉCORATIFS.

Il y a des cours municipaux de dessin à Paris (dans les 1er, 2e, 6e, 7e, 10e, 16e, 17e, 18e et 19e arrondissements) et dans presque toutes les villes importantes. Citons : Niort, Epinal, Rambervillers, Saint-Dié, Privas, Moulins, Bar-sur-Seine, Nogent-sur-Marne, Troyes, La Rochelle, Bourges, Chaumont, Laval, Bar-le-Duc, etc.

Dessins de fabrique (*LÉGISL.*). — Pour s'assurer la propriété de ses dessins, le fabricant doit en déposer au conseil des prud'hommes, ou au Tribunal de commerce, ou au Tribunal civil, suivant la localité qu'il habite, un échantillon sous enveloppe revêtue de son cachet et de sa signature ; l'enveloppe portera également le cachet du tribunal qui l'aura reçue ; c'est ce que l'on appelle un *modèle déposé*. Ne pas confondre avec *marques de fabrique* et *brevets*. Les dépôts de dessins et modèles sont inscrits sur un registre spécial et des certificats numérotés et datés sont délivrés au fabricant. Le déposant doit faire connaître le temps pendant lequel il entend se réserver la propriété exclusive du dessin. ‖ En cas de contestation sur la propriété d'un dessin, on ouvre les paquets déposés par les parties en litige et c'est aux tribunaux de commerce de juger de la question.

DESSINATEUR (*PROF.*). — Suivant l'école où il a appris le dessin, le dessinateur peut s'orienter de diverses façons : l'École des Beaux-Arts forme des artistes ; dans cette voie, la réputation est souvent longue à acquérir et l'existence très difficile pour ceux qui ne veulent pas se tourner vers les industries qui ont besoin des professionnels du dessin. ‖ Celui qui sort de l'École nationale des arts décoratifs est mieux placé pour trouver l'emploi de son savoir. Beaucoup de fabricants ont besoin de dessinateurs : tapisseries, impressions sur tissus, tissages mécaniques, papiers peints, meubles, bijoux, porcelaines, etc. Les dessinateurs industriels sont bien rémunérés et peuvent devenir des collaborateurs très précieux dans l'industrie qui les emploie. — Nombre de jeunes gens qui ont suivi des cours de dessin dans des écoles de moindre importance trouvent à s'employer avantageusement chez les architectes, jardiniers, paysagistes, et surtout pour les retouches à la photographie. Cette branche d'industrie emploie fréquemment aussi des jeunes filles dessinatrices. ‖ L'illustration des livres demande souvent le talent des grands dessinateurs, mais les éditions à bon marché et surtout les petits journaux fournissent beaucoup de travail aux dessinateurs de moindre envergure. Pour les femmes, les journaux de modes, les publications enfantines, les catalogues sont une source toujours renouvelée de travaux intéressant l'art du dessin.

DESSOUS DE BRAS. — Mettre en réserve dans les provisions de mercerie, 3 ou 4 paires de dessous de bras. Les uns sont en caoutchouc recouvert de nansouk ou de mousseline, inodores ou parfumés ; les autres en ouate hydrophile doublée de nansouk, en peau blanche chamoisée. ‖ Les plus pratiques sont ceux qui se lavent, en caoutchouc recouvert de jersey dont les bords sont découpés en feston ‖. Coudre les dessous de bras avec soin, pour qu'ils entrent bien dans l'emmanchure et ne risquent pas de se déchirer ; on les arrête par des points solides faits à chaque extrémité du creux occupant le milieu du dessous de bras ; l'une des moitiés est fixée par deux points à la doublure de la manche, l'autre au corsage. ‖ On met aussi des dessous de bras aux jaquettes, mais ceux-ci sont généralement *mobiles*, retenus par agrafes n° 1. Les brides métalliques correspondantes sont cousues à la jaquette et souvent les dessous de bras sont recouverts de soie blanche pour empêcher la doublure de la jaquette de déteindre sur les corsages blancs. On fait aussi des dessous de bras *corselets* lavables, qu'il est inutile de coudre et qui existent en 4 tailles.

DESTITUTION. — La destitution est encourue par les *officiers ministériels* qui se sont rendus coupables d'infractions graves aux lois ou aux règlements et usages de leur profession. Elle est prononcée par l'autorité judiciaire.

L'officier ministériel *destitué* ne peut pas présenter un successeur ; et c'est, dans ce cas, au chef de l'État seul qu'appartient le droit de fixer l'indemnité que le nouveau titulaire de l'office devra verser à qui de droit. — *V.* CASIER JUDICIAIRE, DISCIPLINE, TUTELLE.

DESTRUCTION. — *V.* DOMMAGE.

DÉTOURNEMENT. — *V.* ABUS DE CONFIANCE.

DÉTREMPE (*B.-A.*). — Procédé de peinture qui consiste à délayer les couleurs dans une colle. Cette colle, généralement de la colle de peau, entretenue liquide au bain-marie, peut être remplacée par du jaune d'œuf additionné d'un peu de vinaigre. La détrempe ressemble à la FRESQUE, mais elle est plus facile et plus pratique. Comme dans la fresque, il faut tenir compte de l'éclaircissement des couleurs en séchant. Les décors de théâtre s'exécutent à la détrempe. On peint sur toile en général, mais on peut peindre aussi sur papier. ‖ Conseils généraux, *V.* PEINTURE.

DETTE. — *V.* CRÉANCIER, OBLIGATION.

DEUIL (*SAV.-VIVRE*). — On distingue le *grand deuil* et le *demi-deuil*. Chez les femmes, le grand deuil est marqué par le crêpe anglais en biais à la robe, en voile au chapeau (le châle noir ne se porte qu'à la cérémonie funèbre) ; le demi-deuil par le tissu noir mat de la robe rehaussé si on veut de transparents blancs. Chez les hommes, vêtements noirs, cravate noire ou blanche, crêpe au chapeau de soie ; demi-crêpe au chapeau pour le demi-deuil. *Durée des deuils* : *Deuil de mari ou de femme* : grand deuil un an, demi-deuil 6 mois ; *de père, mère, beau-père, belle-mère* : grand deuil un an, demi-deuil 3 mois ; *d'enfant, de grands-parents, de frère ou sœur* : grand deuil 6 mois, demi-deuil 3 mois ; *d'oncle, tante, neveu* : demi-deuil 3 mois ; *cousin* : demi-deuil 6 semaines. ‖ Les officiers portent le crêpe au bras, à l'épée pendant la cérémonie. La livrée des domestiques est noire pendant le grand deuil.

Pendant un deuil, ne pas aller aux soirées, réceptions, théâtre ; ne pas rompre cependant sa vie intime. Ne pas faire porter à d'autres le poids de sa peine ; ne pas exiger de tristesse autour de soi.

Pendant un deuil, toutes les cérémonies qui ont lieu dans la famille du défunt prennent un caractère intime. A un mariage n'assistent que la famille, les témoins, les amis intimes ; il n'est pas envoyé d'invitations, mais seulement des billets de faire part une fois le mariage célébré. Ce faire-part diffère d'une invitation en ce que au lieu de la formule : *La bénédiction nuptiale leur sera donnée le ... à ...* on met *...leur a été donnée...* et au-dessous on ajoute : *Par suite d'un deuil récent, la cérémonie a eu lieu dans la plus stricte intimité.* En général, on attend du reste d'être en demi-deuil. Une veuve ou un veuf ne se remarient pas pendant la première année de leur veuvage.

Deuil (Étoffes de) (*ÉC. DOM.*). — LAINAGES MATS : cachemire de l'Inde, vigogne, cachemire d'Écosse, drap noir mat, toile et voile de laine, étoffe imitant le crêpe. Les tissus les plus solides sont le cachemire de l'Inde, la vigogne et les étoffes meilleur marché qui les imitent ; ils n'ont pas d'envers et peuvent être retournés quand ils sont ternis à l'endroit. ‖ Le cachemire d'Écosse devient quelquefois luisant à l'usage, et les draps noirs, pour être solides, doivent être de très belle qualité.

CRÊPES *anglais chiffon et demi-chiffon en* 1 *m. de large et en* 0 *m.* 70. — Le crêpe demi-chiffon s'emploie plutôt pour les garnitures plates, bas de jupe, bas de manche, etc ; le crêpe chiffon pour les bouillonnés, les corsages. ‖ Ne pas acheter de crêpe brillant qui est démodé. ‖ Dans les magasins de nouveautés, au rayon des ruches, on trouve des biais de différentes largeurs, des garnitures de crêpe et des plissés prêts à être employés.

SOIERIES NOIRES : *peau de soie, peau de cygne, bengaline, faille mate.* — Toutes ces étoffes deviennent luisantes à l'usage, mais elles n'ont pas d'envers, de sorte qu'on peut les retourner.

ÉTOFFES LÉGÈRES : *batiste et organdi noirs, toile de soie, mousseline de soie noire.* — La batiste noire s'emploie pour les blouses chemisier. ‖ La toile de soie existe en différentes largeurs et à plusieurs prix.

GARNITURES. — Passementeries mates, dentelles, broderies légères.

DEMI-DEUIL. — Tous les tissus noir et blanc, gris, mauve et les garnitures de mêmes teintes.

ROBES DE DEUIL. — Les robes de deuil doivent être très simples ; pour un deuil de veuve, le crêpe garnit la jupe à mi-hauteur ; corsages de crêpe ou garnis de crêpe. ‖ Petit dépassant de crêpe anglais blanc au col et au bas des manches, ou col et manchettes retournés en batiste blanche avec ou sans ourlet à jour ; les dépassants de piqué blanc à côtes remplaçent le crêpe anglais et sont lavables.

VÊTEMENTS. — Châle seulement pour la cérémonie, en cachemire de l'Inde ou en cachemire d'Écosse assorti à la robe ; pèlerines en pointes, doubles ou triples, garnies de crêpe, et simulant le châle ; redingotes-sacs garnies d'une haute bande de crêpe.

COSTUMES TAILLEUR en cachemire double ou en drap mat ornés de crêpe anglais.

FOURRURES. — L'astrakan, le breitschwanz, le caracul, le poulain noir, la chèvre de Mongolie, le renard noir. ‖ On peut porter, à la rigueur, un vêtement de loutre par les grands froids. Pour le demi-deuil, le chinchilla, le renard argenté, le mouflon gris.

JUPONS de cachemire ou de lainage noirs, de moire de laine, de peau de soie, de taffetas mat ; jupons à rayures noires et blanches.

CHAPEAUX. — La capote est de rigueur pour un deuil de veuve. ‖ La forme des autres chapeaux varie suivant la mode. ‖ Les voiles sont en crêpe anglais, en grenadine, en tulle ourlé de crêpe.

CHAUSSURES en cuir mat au moins pendant les 3 premiers mois d'un grand deuil ; on peut ensuite porter des chaussures à bouts vernis.

GANTS de Suède noir pour les grands deuils, de chevreau noir. Les gants de Suède blanchissent à l'usage ; il est inutile de les acheter très cher. ‖ Les gants de chevreau noir, au contraire, durent très longtemps s'ils sont de belle qualité.

BIJOUX. — Pendant un an de deuil de veuve et 6 mois de grand deuil, on ne porte aucun bijou ; les broches, les épingles à chapeaux sont en bois noir ou en jais mat ; après cette période, on peut porter ses diamants. Pour les demi-deuils, bijoux de jais brillant.

MOUCHOIRS en batiste blanche, ourlés de bandes noires.

BLOUSES BLANCHES. — Les blouses blanches sont admises, sauf pour les 9 premiers mois d'un deuil de veuve ; mais ce sont des blouses chemisier en batiste ou en piqué fin, *sans autre garniture* que des plis.

PARAPLUIES ET OMBRELLES. — Manches de bois noir ou d'acier oxydé.

SACS ET PORTE-MONNAIE en cuir noir mat, en peau de chamois noir, pour les grands deuils, puis en maroquin écrasé avec chiffre en vieil argent.

DEUIL MASCULIN. — Costumes noirs mats en cheviotte, whipcord, drap melton. Le smoking à revers de soie ne se porte qu'après 6 mois de grand deuil.

CRÊPE DES CHAPEAUX. — Sur toute la hauteur pour un deuil de veuf ; aux 2/3 de la hauteur pour les deuils de parents et d'enfants ; au 1/3 pour les autres deuils. ‖ Les officiers, les collégiens ont *des brassards*, faits d'une bande de drap noir mat et fin, plissé à petits plis couchés dans la partie qui se trouve sur le dessus de la manche ; les plis sont arrêtés par des piqûres sur leurs 2 bords. ‖ Quelquefois, on met ces brassards à des pardessus ou à des vêtements de couleur, par exemple aux costumes bleu marin des garçons.

CHEMISES *blanches* à devant uni ou plissé.

BOUTONS *de chemise et de manchettes* en bois noir ou en émail noir pour les grands deuils ; en argent noirci, en acier oxydé pour les demi-deuils.

CORDON DE MONTRE en cordon ou en tresse de soie noire, la chaîne d'or seulement pour les demi-deuils.

CRAVATES piqué blanc, faille mate, crêpe de Chine, à nœud plat.

GANTS ET CHAUSSURES. — *V.* DEUIL FÉMININ.

CANNES ET PARAPLUIES ébène noir cerclé de vieil argent.

Les deuils militaires (deuils du ministre de la Guerre, d'un général, du colonel du régiment) se portent avec un nœud de crêpe à la garde du sabre ou de l'épée.

DEUIL DES DOMESTIQUES. — Dans les familles servies par un personnel nombreux, les domestiques portent le deuil aussi longtemps que leurs maîtres ; les dépenses des costumes de deuil sont à la charge de ces derniers.

DÉVASTATION. — Quiconque *a dévasté* des récoltes sur pied ou des plants venus naturellement ou faits de main d'homme est passible d'un emprisonnement de 2 ans au moins et de 5 ans au plus ; l'interdiction de séjour peut être, en outre, appliquée pendant 5 ans au moins et 10 ans au plus (art. 444, Code pénal).

V. DOMMAGE, PEINES.

DÉVERSOIR (*ARCHIT.*). — *Libre.* ‖ *A vanne.*

Tout déversoir doit être suivi d'un canal d'écoulement proportionné à son débit. ‖ Le *déversoir libre* se compose d'un mur de réservoir dont la partie supérieure est nommée

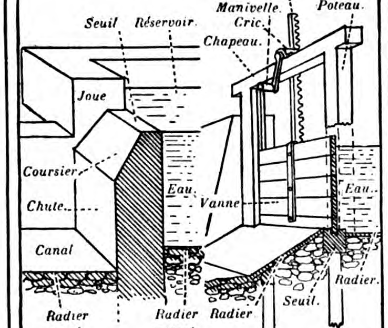


FIG. 1. — *Déversoir libre* FIG 2 — *Déversoir à vanne*

seuil et le glacis plus ou moins incliné qui y fait suite *coursier*. Le coursier modère le débit par le frottement qu'il produit sous la nappe liquide. ‖ Le *déversoir à vanne* est composé d'un cadre de charpente formé d'un *seuil*, de 2 poteaux et d'un *chapeau*, fixé par le bas et les côtés dans la maçonnerie du mur du réservoir et dans lequel coulisse une *vanne* en madriers boulonnés sur des traverses. Cette vanne est manœuvrée par un cric à engrenages et une manivelle. ‖ Le *radier* avant et arrière d'un réservoir doit être construit de façon à s'opposer aux affouillements par l'eau (maçonnerie, cailloux, madriers). Les efforts supportés par les murs des déversoirs, les vannes de décharge, comme aussi par les murs des réservoirs pouvant être considérables il faut s'adresser à l'ingénieur ou à l'architecte pour les calculs des résistances et des débits appropriés.

Déversoir (*DROIT*). — Les propriétaires ou fermiers, ainsi que toute personne jouissant de moulins, usines ou étangs qui, par l'élévation du déversoir de leurs eaux au-dessus de la hauteur déterminée par l'autorité compétente, inondent les chemins ou les propriétés d'autrui, sont passibles d'une amende qui ne peut excéder le quart des restitutions et des dommages-intérêts, ni être inférieure à 50 francs.

S'il est résulté de ce fait des dégradations, la peine sera, en outre, un emprisonnement de six jours à un mois (art. 457, Code pénal).

Ces pénalités peuvent être dépassées si le fait a été commis par des gardes champêtres ou forestiers ou par des officiers de police (art. 462, Code pénal).

DEVINS. — La loi punit d'une amende de 11 à 15 fr. (simple police) les gens qui font métier de *deviner* et pronostiquer, ou d'expliquer les songes (art. 479 et 480, Code pénal,). Les instruments, ustensiles et costumes servant ou destinés à l'exercice de ce métier sont, de plus, saisis et confisqués (art. 481).

DEVIS. ‖ *Devis descriptifs.* ‖ *Devis estimatifs.*

Le *devis descriptif* établi par l'architecte est la description et l'énumération de tous les travaux désirés par son client ; il indique la nature des matériaux, leur mode de mise en œuvre, leur qualité ; il servira à l'entrepreneur à établir son estimation forfaitaire ; il complète les plans et ne comprend aucunes indications de dimensions ni de prix.

Le *devis estimatif*, au contraire, comprend toutes les matières indiquées au devis descriptif, mais mesurées et évaluées d'après des prix convenus, soit sur simple bordereau, soit d'après une série de prix.

Le devis estimatif est ainsi appelé avant métré, et précède la construction. — *V.* ARCHITECTE, MÉMOIRES, SÉRIE DES PRIX.

DEXTRINE (*ÉC. DOM.*). — La dextrine peut remplacer la gomme arabique et l'amidon dans tous les usages qu'ils ont dans l'économie domestique. Elle sert à la confection de bandages destinés à immobiliser les membres fracturés ; on en imbibe les mousselines en la mélangeant avec de l'eau et de l'alcool camphré.

C'est l'action du malt (orge fermentée) sur l'amidon qui donne la dextrine : Faire chauffer à 25 degrés 40 litres d'eau ; y jeter 15 litres de malt et chauffer jusqu'à 60 degrés ; y verser peu à peu 10 kg. de fécule de pomme de terre en agitant constamment ; porter la température à 70 degrés et l'y maintenir 10 minutes en évitant l'ébullition. Le mélange devient alors clair et limpide ; le passer dans une chausse à sirops et le faire concentrer, sur un feu très doux, jusqu'à consistance de sirop épais. En refroidissant, la dextrine durcit en une masse qui se conserve comme l'amidon et sert aux mêmes usages. On l'emploie aussi dans l'industrie en place de colle de pâte faite avec la farine.

DIABÈTE (*MÉD. PRAT.*). — Maladie générale entraînant des troubles variés, mais dont le symptôme le plus saillant est la présence de sucre dans les urines. Surtout fréquent dans la seconde moitié de la vie, et plus souvent chez les hommes que chez les femmes.

ON CONSTATE : 1° Émission d'urines abondantes (2, 3, 4 litres au lieu de 1 l. 5) ; pâles, laissant parfois (cas avancés) comme une trace de sirop sur le linge. L'analyse décèle la présence de sucre.

2° Soif continuelle, non calmée par l'ingestion de grandes quantités de boissons.

3° Augmentation de l'appétit, et malgré cela, amaigrissement progressif.

Le malade qui présente ces symptômes est diabétique. Il peut rester toute sa vie dans cet état, sans grands inconvénients sérieux, mais aussi, il peut présenter des *accidents* : 1° *de la peau* : des démangeaisons tenaces et très pénibles ; des abcès sous-cutanés, des furoncles, des anthrax, des plaques de gangrène. Tous ces accidents, plus ou moins sérieux chez l'individu bien portant, peuvent être mortels en quelques semaines pour un diabétique ; 2° *de l'appareil respiratoire* : pneumonie, souvent foudroyante en trois jours ; tuberculose, la terminaison la plus habituelle du diabétique ; 3° *de l'appareil digestif* : inflammation de la bouche, chute des dents et secondairement, gastrites et gastro-entérites ; 4° *du système nerveux* : affaiblissement généralisé de la force musculaire ; engourdissements, fourmillements dans les membres ; névralgies diverses très douloureuses ; paralysies légères, limitées et passagères ; 5° *des organes des sens* : affaiblissement de la vue et de l'ouïe ; 6° *de l'intelligence* : apathie, perte de la mémoire, de la volonté, parfois démence complète.

COMPLICATION redoutable : le coma. A l'occasion d'une fatigue, d'un écart de régime, le malade perd brusquement l'appétit. C'est très particulier chez un diabétique. Sa respiration s'accélère ; son haleine exhale une odeur de « pomme de reinette ». Puis il tombe dans le coma et meurt en deux jours.

IL FAUT, quand on suppose un diabète :

1° Faire analyser l'urine par un spécialiste, qui dira si c'est bien du glucose qui est en cause, et non d'autres substances réductives (pentoses, lactose, etc.) et qui dosera ce glucose. On suit la marche de la maladie par la quantité de glucose éliminée en 24 h.

2° Faire rechercher par le médecin la cause du diabète, (il y a des diabètes nerveux, d'autres pancréatiques, etc.).

3° Instituer un régime. Supprimer les sucres et les féculents. Donc : pas de pain (ou pas plus de 50 gr. par jour) ; pas de riz, pas de pâtes alimentaires. Peu de pommes de terre. Autoriser les légumes frais : carottes, choux, artichauts, asperges ; permettre les oranges, les pêches, les abricots. Le poisson frais est permis ; user de la viande avec modération ; les œufs sont admissibles. Plutôt s'abstenir de fromage. User largement de graisses (tartines de beurre, viandes grasses, cacao). Supprimer bière, cidre, vin blanc ; autoriser le vin rouge coupé d'eau de Vichy.

N'employer les médicaments spéciaux que sur indication formelle du médecin.

En cas de menace de coma (*V.* plus haut), prévenir d'urgence le médecin. En attendant sa venue, mettre le malade au lit et lui faire boire de l'eau de Vichy.

DIAMANT. — La plus rare, la plus recherchée, partant la plus coûteuse des pierres précieuses. Le diamant est du carbone pur, son poids spécifique est de 3,5 à 3,6 ; c'est la plus dure des pierres (dureté = 10). On le trouve surtout dans des terrains d'alluvion, aux Indes (gisements à peu près épuisés), au Brésil, au Cap.

Il y a 3 variétés de diamants ; l'*incolore* ou diamant proprement dit, seul employé en joaillerie ; le *noir* qu'on emploie industriellement (perforations de roches, sondages, etc.) ; le *bort*, qui n'a de valeur que par sa dureté ; il sert au polissage du diamant proprement dit.

Le diamant à l'état naturel est enveloppé d'une croûte dont on le débarrasse par le *clivage* ; par la *taille*, il est transformé en *brillant*, en forme de clou, ou en *rose*, à face inférieure plane ; le brillant a une valeur très supérieure à celle de la rose ; le *polissage* complète l'œuvre de la taille, en rendant le diamant étincelant et limpide.

Les diamants se vendent à l'état brut ou taillés. Dans les deux cas on prend comme base d'évaluation le carat (0 gr. 205) ; pour chaque pierre on élève au carré le nombre de carats qu'elle pèse ; on multiplie alors le nombre ainsi obtenu par le prix au cours du jour de la matière première, brute ou taillée, suivant le cas. Soit un diamant brut de 4 carats, au cours de 70 francs. On aura comme résultat : $4 \times 4 = 16 \times 70 = 1\,120$ francs. Ces règles pour le calcul du prix ne s'appliquent plus aux pierres dont la grosseur est exceptionnelle ; la fantaisie seule détermine leur valeur. Pour acheter des diamants, rechercher les plus limpides ; éviter ceux à coloration jaunâtre, bleutée, rosée, etc. Veiller à ce qu'ils n'aient ni crapaud (tache) ni glace (gerçure). En cas de doute, le plonger dans l'eau claire ; la pierre sera fausse si sous le liquide elle perd son éclat ; elle sera vraie dans le cas contraire. Le diamant faux se raye avec une facilité relative ; il est par contre plus pesant que le vrai.

Moyen infaillible de vérifier un diamant : Faites radiographier la pierre en litige, montée ou non ; si le diamant est vrai, il n'apparaîtra dans l'épreuve radiographique qu'à l'état d'ombre excessivement diaphane, et s'il est monté, toutes les arêtes, les griffes de la monture se détacheront nettement ; au contraire, si la pierre est fausse, elle projettera sur l'épreuve une ombre opaque et, si elle est montée, elle fera corps avec la monture. Le phénomène s'explique facilement ; toutes les pierres fausses sont du strass plus ou moins habilement préparé ; or dans la composition du strass entrent un certain nombre de métaux lourds ; ces derniers, quelle que soit la diaphanéité de la pierre fausse, empêchent les rayons Rœntgen de passer, tandis que le carbone pur dont est composé le diamant ne les intercepte pas.

DIARRHÉE. — Évacuation fréquente de selles abondantes et liquides.

On constate : un nombre exagéré de selles, 3 à 20 par 24 h., une consistance boueuse ou séreuse ou glaireuse des matières. Couleur : jaune ou brune, ocreuse dans la fièvre typhoïde, verte chez certains nourrissons ou après absorption de calomel, blanc-gris (mastic) dans certains cas de jaunisse et d'affections du foie, rouillée dans la dysenterie, noire dans les hémorragies gastro-intestinales (marc de café du melæna) ou après absorption de bismuth, de charbon, de fer, de ratanhia. Odeur : nulle dans la diarrhée séreuse, aigre dans l'enfance, fétide en général. Il y a parfois des aliments non digérés (lientérie), de la graisse (stearrhée), du pus, des lambeaux (raclure de boyaux des entérites), des grains (selles riziformes du choléra).

La diarrhée est due à des causes physiques (froid), à des causes toxiques (purgatifs, poisons, aliments avariés), à des corps étrangers (débris végétaux, vers) ; à de la congestion de l'intestin (maladies du foie, du cœur et du poumon) ; à des microbes (fièvre typhoïde, dysenterie, choléra), aux nerfs (émotions, hystérie) ; à l'élimination de poisons organiques (crises terminales ou débâcles des maladies aiguës, urémie, goutte, rhumatisme, diabète).

Évolution : diffère selon les causes, en général bénigne sauf la dysenterie, le choléra et la fièvre typhoïde ainsi que les diarrhées graves des nourrissons.

Il faut parfois respecter la diarrhée, le plus souvent la traiter par la diète à l'eau 1 ou 2 jours (1/2 à 1 l. d'eau bouillie) avec un peu de thé au rhum, puis le régime lacté d'abord au lait coupé d'eau de chaux, puis pur, ensuite le régime végétarien. Applications chaudes sur le ventre et repos absolu. Ferments lactiques. Purgatifs salins, puis poudres inertes (craie, talc, sous-nitrate de bismuth), lavements d'amidon avec XXX gouttes de laudanum, parfois injections de sérum sous la peau. Appeler un médecin, car on peut être en danger si l'on a traité une diarrhée qu'il fallait respecter (crises d'appendicite par exemple).

DIATHÈSE (*MÉD.*). — Disposition générale de l'organisme, en vertu de laquelle un individu est atteint de plusieurs affections locales de même nature ; c'est en quelque sorte un tempérament morbide. On n'admet plus aujourd'hui que 2 diathèses : l'arthritisme et la scrofule (*V.* ces mots).

DIFFAMATION. — *V.* PRESSE.

DIGESTION (*MÉD.*). — Ensemble des modifications que subissent les aliments avant d'être assez transformés pour passer dans le sang. — Dans la bouche, les aliments sont broyés par les dents en même temps que la salive les mouille et transforme le pain et l'amidon en un type assimilable de sucre : les contractions de l'œsophage les font passer dans l'estomac, où ils sont brassés et mélangés au suc gastrique qui transforme viande et œufs en un type assimilable de peptone. Ils passent ensuite dans l'intestin, se mélangent avec le suc pancréatique qui renforce les 2 actions précédentes et prépare l'assimilation des graisses, avec la bile qui en facilite l'absorption. Ces transformations continuent dans l'intestin, pourvu lui aussi de glandes nombreuses. Ainsi transformés en un liquide assimilable, les aliments sont absorbés par le sang à travers les villosités qui tapissent l'intestin, un peu comme l'air est absorbé par le poumon, et passent dans le torrent circulatoire, ne laissant dans les dernières parties de l'intestin que les déchets inutilisables bientôt expulsés au dehors par les contractions de l'abdomen et grâce à l'ouverture du muscle sphincter qui entoure l'anus, et le ferme.

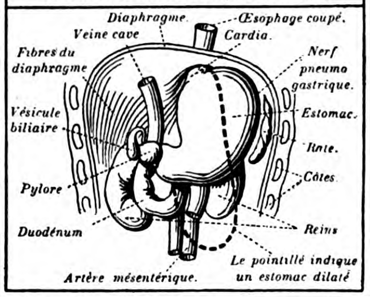
DIGUE. — Le propriétaire d'un fonds inférieur ne peut pas élever de digue, qui empêche l'écoulement *naturel* sur sa propriété des eaux provenant des fonds supérieurs (art. 640, Code civ.). — *V.* SERVITUDES).

DILATATION D'ESTOMAC. — Augmentation de la capacité de la poche stomacale, par suite de la distension de ses parois, particulièrement dans l'axe vertical.

Causes : trop grande ingestion d'aliments, habitude de boire par trop fortes quantités d'un seul coup, présence dans l'estomac d'aliments difficiles à digérer, dont le passage dans l'intestin est, par ce fait, retardé ; obstacle mécanique, cancer ou toute autre tumeur de l'estomac, ulcère, cicatrice du pylore ou du duodénum ; enfin affaiblissement de la contraction des fibres musculaires qui constituent la deuxième couche de l'estomac. ‖ La dilatation est permanente : l'estomac ne se rétracte plus sur lui-même. Elle peut atteindre des proportions énormes. Le malade ne se nourrit plus, il résorbe, dans la circulation générale, de grandes quantités de produits toxiques de fermentation ; il est exposé à contracter de nombreuses affections graves, retentissant sur toute sa vie (dyspepsie, anémie, neurasthénie).

On constate (outre un état général mauvais : anémie, perte d'appétit, mauvaise haleine, langue chargée) : *régurgitations* d'un goût amer, dû au séjour prolongé des aliments ; *constipation* opiniâtre, qui motive douleurs de tête, migraines. Parfois *vomissements*, d'une odeur repoussante, et composés

DILATATION D'ESTOMAC (FOIE ENLEVÉ)



d'aliments à peine modifiés ou même intacts. ‖ Le malade étant à jeun, on perçoit, en le secouant ou en frappant légèrement la région avec la main, un bruit de clapotement, le *clapotage*, dû à la présence de liquides accumulés. On constate la dilatation proprement dite, par la percussion, ou par d'autres procédés physiques, tels que la radiographie. ‖ Certaines régions de la peau (poitrine, dos, épaules) sont couvertes de rougeurs ou de boutons.

Il faut d'abord consulter le médecin, puis suivre le traitement avec une exactitude scrupuleuse : mâcher les aliments à fond et lentement. Si les dents sont cariées, se les faire soigner, au besoin s'en faire poser d'artificielles (mieux vaut avoir un râtelier qu'une maladie d'estomac) ; boire seulement par petites gorgées ; prendre des aliments d'une digestion facile : lait par petites quantités et œufs peu cuits, puis des mets qui ne soient pas trop riches en eau ; s'abstenir de graisses, de fritures. Les féculents seront en purée, les viandes grillées ou rôties. Pas de boissons excitantes ou alcooliques : lait ou vin léger, coupé d'eau de Vichy.

Traitement local : si l'estomac est rempli d'aliments fermentés, l'évacuer complètement, avec une sonde, et faire suivre cette évacuation d'un lavage à l'eau de Vichy tiède. Combattre les fermentations par l'administration d'antiseptiques tels que le benzo-naphtol, le sulfate de soude à doses laxatives (une à 2 cuillerées à café dans un 1/2 verre d'eau, le soir en se couchant), ce qui permettra, en outre, d'éviter les accidents de la constipation. On conseillera, également, dans ce but, l'aération, la marche, l'hydrothérapie. Enfin, on s'attaquera à la dilatation proprement dite en maintenant la paroi abdominale avec une ceinture spéciale (de Glénard) et en essayant de réveiller la contractilité des fibres musculaires de l'estomac, par l'électricité (courants continus et séances fréquentes) et par le massage qui doit être pratiqué à jeun : le malade étant couché sur le dos, on fera des frictions circulaires, en faisant tourner la main posée à plat sur la paroi abdominale, dans le sens des aiguilles d'une montre, de plus en plus profondément, puis plus légèrement pour finir par de légères frictions. Le massage ne devra pas durer plus de 10 à 15 minutes. Aussitôt après, on appliquera la ceinture, avant que le malade se remette dans la position verticale.

DILATOIRE (EXCEPTION). — *V.* Exceptions.

DINANDERIE (*COLLECT.*). — Collections d'ouvrages en cuivre, bronze ou laiton, fondus, tournés ou repoussés, les plus beaux datent du XIVe au XVIIe s. Ce sont surtout des chaudrons à potages, bassins à laver, bassinoires, marmites, bassins à barbe. En repoussé, on rencontre ce qui intéresse la décoration (ameublement, targettes, serrures, poignées, boutons). — En fondu, des pupitres, lutrins, chandeliers, mortiers et pilons, cloches.

Le grand centre était Dinant-sur-Meuse en Belgique, d'où le nom. Mais dès le XVIe s. on en fabrique à Lyon, en Auvergne, et principalement à Villedieu en Normandie ; les pièces sont encore belles, mais sont souvent des copies.

Les caractéristiques sont : au bord des méandres, entrelacs et au centre une armoirie, ou un St-Georges terrassant le dragon ou une grappe énorme de raisin, etc. ; parfois des inscriptions en bas allemand.

Les modèles contemporains sont des refontes et des démarquages : on a usé pour cela de l'estampage mécanique ; l'empreinte est raide, le dessin sans douceur. Ces pièces-là n'ont aucune valeur.

A consulter : J. Destrée, *La dinanderie sur les bords de la Meuse* (1904) et du même ses catalogues aux expositions. — H. Hachez, *La dinanderie et les dinandiers* (1903).

DINDE (*CUIS.*). — *Généralités.* ‖ *Dinde en daube* ; *truffée* ; *à la chipolata.* ‖ *Dindonneau rôti.*

Les choisir grasses, à peau blanche et à pattes noires. La dinde est préférée généralement au dindon parce qu'elle est plus grasse ; on peut employer l'un et l'autre également soit comme rôti, soit en entrée. Les dindonneaux sont toujours réservés pour la broche. On tire le même parti, on prépare les mêmes mets avec les restes de dinde qu'avec les restes de poulet (*V.* cet article). Pour la manière de reconnaître la fraîcheur, de saigner, vider et parer, *V.* Poulet.

Dinde en daube. — Excellente manière d'employer les dindes ou les dindons trop vieux pour être rôtis. Piquer la dinde de gros lardons assaisonnés, la mettre dans une daubière dont le fond aura été garni de tranches de lard et de quelques oignons avec 2 clous de girofle ; ajouter des carottes, 2 pieds de veau, un bouquet garni, du sel, du poivre et les abatis de la dinde. Mouiller avec 4 cuillerées de bouillon et 2 petits verres d'eau-de-vie. Couvrir et fermer hermétiquement la daubière, laisser cuire à petit feu pendant 5 à 6 heures, avoir soin de retourner la dinde à moitié cuisson. ‖ Lorsque la dinde est cuite à point, la retirer de la daubière, dégraisser la sauce, la passer au tamis de soie et la faire réduire en y ajoutant, si on le peut, une cuillerée d'espagnole (*V.* Sauces). ‖ Servir la dinde dans sa sauce seule, ou bien ajouter une garniture quelconque. On peut aussi la manger froide, alors la servir avec son jus en gelée qu'on aura fait refroidir dans un vase creux. Les pieds de veau cuits avec la dinde sont excellents mangés chauds.

Dinde truffée. — Pour truffer convenablement une dinde, prendre environ 2 kilos de truffes fraîches, les brosser, les laver rapidement à plusieurs eaux pour qu'elles ne perdent rien de leur parfum. ‖ Mettre dans une casserole avec les truffes 250 gr. de saindoux, une bouteille de vin blanc sec, une feuille de laurier, un peu de sel, cuire le tout pendant 20 minutes. ‖ Laisser refroidir les truffes dans leur cuisson, les peler : hacher ces pelures très finement, hacher aussi très finement du gras de lard assaisonné de sel et de poivre, piler les pelures et le gras de lard ensemble, ajouter le résidu de la cuisson des truffes, sans y mettre le fond qui peut être sablonneux. ‖ Mêler à cette farce les truffes entières et procéder au truffage. ‖ Bourrer d'abord le jabot, ensuite l'intérieur de la dinde. ‖ L'envelopper de grandes bardes de lard, les maintenir au moyen de ficelle ; recouvrir ensuite de feuilles de papier graissé ; ficeler soigneusement. ‖ Garder la dinde ainsi préparée 8 à 10 jours si le temps est sec et froid. ‖ Au moment de l'employer, la mettre à la broche devant un bon feu, la laisser devant la broche 2 heures environ. ‖ Avoir soin de l'arroser avec le jus et la graisse qui en découlent. ‖ Un peu avant de la retirer de la broche, enlever le papier qui la recouvre afin que les bardes de lard prennent un peu couleur. ‖ Ajouter du jus à celui donné par la dinde et le servir dans une saucière. ‖ La dinde truffée sert plus habituellement comme relevé que comme rôti ; les restes sont meilleurs froids que réchauffés.

Dinde a la chipolata (*vieille recette*). — Si la dinde est un peu vieille, la cuire au braisé ; si elle est jeune, la cuire au four, en la surveillant avec soin. ‖ Préparer d'autre part 250 gr. de carottes taillées en olives, autant de champignons et 15 ou 20 marrons. Blanchir le tout à l'eau salée et sucrée. Dès que la garniture est cuite, la jeter dans une poêle, où l'on aura fait fondre une poignée de petits carreaux de lard maigre. ‖ Faire sauter, ajouter à la fin une livre de *saucisses chipolata*, arroser avec un peu de sauce rousse légère, à laquelle on ajoute une partie de jus de viande. ‖ Faire revenir les saucisses, mélanger le tout et servir autour de la dinde.

Dindonneau roti. — Vider, flamber, brider un dindonneau, le piquer ou le couvrir de lames de citron et de bardes de lard. ‖ Le mettre à la broche devant un feu bien soutenu. Avoir soin de l'arroser souvent avec son jus, de sorte qu'il soit bien doré au moment de le dresser. Une heure de cuisson suffit. ‖ Comme mets de famille, farcir le dindonneau avec un mélange de chair à saucisse, de foie haché, de marrons cuits à la vapeur, le tout bien mêlé avec une légère purée d'oignons brune assaisonnée de sel et de poivre.

Dinde (*AVIC.*). — La dinde est très rustique une fois adulte et aussi douce de caractère que son mâle est querelleur.

Ponte. — Les dindes commencent à pondre vers l'âge d'un an et seulement au printemps. Pour assurer la fécondation des œufs, une cohabitation constante du dindon et des dindes n'est pas indispensable ; il suffit qu'elle soit temporaire, — une fois pendant quelques heures. C'est vers deux et trois ans que la ponte est la plus abondante. Elle peut atteindre jusqu'à trente œufs qu'on récoltera soigneusement chaque jour.

Incubation. — Quand vous avez une vingtaine d'œufs, donnez-les à couver à la dinde dès que celle-ci en manifestera le désir ; elle glousera et gardera le nid. La dinde, excellente couveuse, s'oublie elle-même ; la surveiller au cours des 30 jours d'incubation ; la lever une fois par jour, la faire boire et manger ; très docile, elle se laisse facilement toucher. On entraînera les dindes à couver en leur donnant une nourriture échauffante (sarrazin par exemple) ; en les enfermant ensuite sur des œufs de porcelaine dans une caisse, un panier après leur avoir fustigé le ventre avec des orties ou le leur avoir frotté de vinaigre. En outre, tenez toujours la couveuse dans l'ombre. La dinde couve non seulement ses œufs propres, mais encore des œufs de poules et de canes (30 environ à la fois).

DINDON (*AVIC.*). — Le dindon, le plus gros gallinacé de la basse-cour, peut atteindre jusqu'à 10 kg. Originaire de l'Amérique, il se rencontre à l'état sauvage dans certaines régions non défrichées, comme le Kentucky et l'Illinois. Il est actuellement bien acclimaté en Europe, et, adulte, sa rusticité est parfaite.

Le dindon est omnivore (grains, pâtées, viandes cuites, insectes, verdures) et nomade ; le laisser errer en liberté.

Le dindon ne s'élève que pour la table ; il constitue un mets fort délicat, à condition qu'il ait été nourri d'une façon spéciale pendant trois semaines avant la mise à mort et ensuite qu'il ne soit rôti que trois ou quatre jours après celle-ci. Pour l'engraissement, employer un des deux régimes suivants : A. Donner à satiété une pâtée composée de son 1/3, farine d'avoine 1/3, orties hachées 1/3, le tout délayé avec du gros lait. Ajouter à ce régime de copieuses distributions de blé, même de maïs.

B. Pratiquer le pâtonnage.

On délaye de la farine d'orge dans du lait jusqu'à consistance de pâte molle ; on roule en boulettes de 5 cm. de longueur et de la grosseur d'un doigt. Pour faire avaler de force par le dindon les pâtons ainsi préparés, procéder comme suit :

Placer les pâtons et un bol de lait à portée de la main ; puis étant assis, prendre et maintenir entre ses jambes un dindon qu'un aide aura passé ; ouvrir de la main gauche le bec de l'animal ; de la main droite, prendre un pâton, le tremper dans du lait et le glisser dans le bec du dindon ; l'opération se répétera 2 fois par jour ; au début, on fera avaler six pâtons chaque fois, puis dix, puis douze, cela en plus de la nourriture ordinaire. Quelques éleveurs mélangent de la farine de maïs à la farine d'orge, mais la chair est alors moins blanche. Les dindons, suivant les régions, sont vendus vivants ou morts. C'est vers Noël que la vente en est la plus active.

Espèces. — Les dindons se distinguent entre eux par de légères différences de taille, et surtout par la couleur du plumage.

En plus du dindon vulgaire à plumage noir, on reconnait : le dindon noir de Sologne, le dindon blanc (plumes estimées), le dindonneau de Norfolk et le dindon bronzé (atteint une très grosse taille).

DINDONNEAU (*AVIC.*). — Sort de l'œuf après trente jours d'incubation ; très délicat pendant le jeune âge, il ne supporte ni le froid ni l'humidité. Dès éclosion, laisser les poussins jeûner 24 heures ; placer ensuite la mère et les petits dans un logement sec et leur donner une pâtée ainsi faite : pain émietté 1/4, œufs durs broyés 1/4, oignons hachés 1/4, fenouil haché 1/4. Ajouter du millet, plus tard du blé, des œufs de fourmis et de la viande hachée.

Entre le 2e et le 3e mois, les dindonneaux subissent la crise du rouge ; c'est le moment où caroncules et pendeloques se développent et se colorent en rouge. L'animal s'affaiblit ; redoubler de soins et de vigilance ; mettre les dindonneaux à l'abri des intempéries (froid et humidité) ; leur éviter le contact des orties ; une piqûre de celles-ci pourrait être mortelle. Nourriture abondante : viande cuite, œufs durs, œufs de fourmis ; boisson : eau légèrement additionnée de vin ; exciter leur appétit en ajoutant à une pâtée à peine humide de riz cuit et de farine d'orge, une bonne pincée par tête et deux fois par jour de la poudre suivante :

Cannelle de Chine en poudre, 1 kg. ; gingembre, 4 kg. ; gentiane, 500 gr. ; anis, 500 gr. ; carbonate de fer, 2 kg.

Le traitement de la crise du rouge, pour être efficace, doit être préventif et commencé quand les dindonneaux ont six semaines environ. La crise passée, l'élevage est des plus faciles, l'animal, très glouton, mangeant de tout : grains, verdures, insectes, auxquels on ajoutera toujours une pâtée, faite de farine d'orge ou de maïs, de son et d'orties hachées, le tout délayé avec un gros lait ; quand les oiseaux sont forts, vers 2 mois 1/2 ou 3 mois, les laisser errer dans les champs en veillant toutefois à bien les nourrir. La place des dindonneaux est sur la prairie, dans les terrains vagues et surtout dans les champs, quand le sarrazin, le blé et l'orge sont enlevés. Le dindonneau doit, pour donner quelque profit, trouver une partie de sa vie, sinon sa gloutonnerie anéantirait tout le bénéfice de l'éleveur.

DINER — Lorsque le dîner est pris tard, vers 7 heures, il est d'une bonne hygiène de faire manger les enfants plus tôt. Les personnes qui se couchent de bonne heure, vers 9 ou 10 heures, feront bien aussi d'avancer l'heure de leur repas ou de le prendre très léger. Le dîner est, actuellement, le repas servi avec le plus de confortable. Outre le potage, il ne peut avoir moins de deux plats de viande dont le second sera toujours une volaille rôtie, à moins que l'entrée n'ait été une fricassée ou un salmis. Poisson après le potage, légume de saison après l'entrée, salade avec le rôti, entremets, fromages et desserts. Pour le dîner en famille, un plat de viande suffira toujours. Avec le dîner, du vin rouge. Après le dîner, le thé ou le café. C'est en général pour le dîner que se font les invitations ; elles s'adressent 8 jours à l'avance et, dans ce cas, le menu du dîner doit être plus particulièrement soigné (*V.* Menus). Ceux qu'on invite *sans cérémonie* ne peuvent être que des intimes qu'on retiendra aussi bien pour le déjeuner, suivant l'occasion.

Dîners. (*SAV.-VIVRE*). — Il y en a de plusieurs sortes : dîners de famille, intimes ou semi-intimes, de cérémonie, officiels, de société. — Le dîner tient une grande place dans la vie de famille : souvent parents et enfants ne se trouvent réunis qu'autour de la table ; c'est dans leurs manières à table que se marque le mieux la bonne éducation des enfants ; leur donner l'exemple de la bonne tenue, de la propreté, de la convenance dans le langage. — Le dîner intime ou de petite cérémonie est le plus agréable ; plus que toute autre forme de réunion, il développe la sociabilité.

Voici quelques règles à se rappeler : Ayez si possible autant d'hommes que de femmes, sinon tâchez d'avoir plus d'hommes ; s'il y a autant d'hommes que de femmes, afin qu'autour de la table les sexes puissent être alternés, il faut que le nombre total des convives (maîtres de maison compris) soit un multiple de quatre plus deux, soit 6, 10, 14, 18... ; que ce nombre ne soit pas trop élevé afin que puisse s'établir une conversation générale, 10 est bien, 14 paraît un maximum ; réunir si possible des personnes qui se connaissent déjà, ou, à tout le moins, des personnes susceptibles de s'entendre ; ne jamais réunir des personnes que vous savez ne pas sympathiser. L'invitation est faite en général pour 7 h. 1/2, 7 h. 3/4 ou 8 h. ; il est admis d'arriver quelques minutes en retard sur l'heure prescrite. Que le dîner soit simple.

Les maîtres de la maison étant placés face à face au milieu de la table, l'ordre d'honorabilité des places pour les invités est le suivant : Hommes : 1er à droite de la maîtresse de maison, 1er à gauche ; 2e à droite de la maîtresse de maison, 2e à gauche, etc.

Dames : 1re à droite du maître de maison, 1re à gauche ; 2e à droite du maître de maison, 2e à gauche, etc. Il n'est pas habituel de mettre au même rang d'honneur les deux membres d'un même ménage ; on fait en général les honneurs aux personnes qu'on reçoit pour la première fois, en les plaçant cette fois plus haut que leur rang naturel. Après le dîner, le maître de maison emmène les hommes au fumoir, à moins que les femmes n'acceptent l'odeur du tabac ; il arrive du reste que les femmes fument ; c'est la coutume en Autriche et en Italie. — Dans un dîner officiel ou de cérémonie on a peu le choix des invités ; leur nombre est fixé par les circonstances ; si ce nombre est très grand, on peut faire plusieurs tables ; le maître et la maîtresse de maison président alors des tables différentes. On a recours, le plus souvent, pour ce genre de repas, à un bon maître d'hôtel qui se charge de tout régler. — S'il y a une maîtresse de maison, on annonce « Madame est servie » ; exception est faite à cette règle, quand on reçoit un dignitaire ecclésiastique, on annonce alors « Monseigneur est servi » si c'est un évêque, ou « Son Éminence est servie » si c'est un cardinal, ou « le Révérendissime est servi » si c'est un abbé. Dans ce cas, le prince de l'Église passe le premier à la salle à manger, donnant le bras à la maîtresse de maison ; dans tous les autres cas le maître de maison passe le premier, conduisant la femme qui occupera sa droite ; la maîtresse de maison passe la

dernière. Pour le retour au salon, l'ordre est inverse. Quand on reçoit un roi ou un prince du sang, on met en réalité sa maison à sa disposition ; on annonce « Sa Majesté ou Son Altesse est servie ». La place du maître de maison lui appartient, il place celui-ci en face de lui, la maîtresse de maison à sa droite. Quand on reçoit un personnage considérable, on ne lui impose pas le voisinage de gens qu'il n'a point acceptés à l'avance, et l'on soumet à son agrément la liste des personnes qu'on désirerait inviter.

TENUE. — Elle diffère selon l'invitation : pour les dîners intimes, redingote ou jaquette ou mieux smoking, robe montante habillée ; pour les autres, habit et cravate blanche, robe décolletée. — Pour les déjeuners, il est admis que les hommes soient dans la tenue d'affaires, veston ou jaquette ; la redingote est mieux. — Pour les thés, goûters, redingote, tenue de visite.

MENU. — Il faut écrire ou faire imprimer un menu par tête ou au moins un pour deux personnes.

CARTE DE PLACE. — Elle sert à marquer la place de chaque personne ; elle porte le nom seul ; on la met sur un des verres.

CARTE DE BRAS. — Il est bon d'avoir ces sortes de cartes qui sont remises aux hommes quand ils passent au vestiaire ; ces cartes portent : « Vous voudrez bien offrir votre bras à Madame... ». L'invité, une fois au salon, prie le maître ou la maîtresse de maison de le présenter en particulier à la femme qu'il doit conduire dans la salle à manger. — En principe les bras devraient être donnés selon l'ordre des honneurs. En pratique, afin d'éviter des mouvements autour de la table, s'arranger pour qu'un homme conduise une femme placée non loin de lui.

SERVICE. — Le maître d'hôtel présente chaque plat à la maîtresse de maison, puis il sert les femmes selon l'ordre de préséance, la maîtresse de maison, puis les hommes, le maître de maison le dernier. — Goûter toujours les vins avant le repas. Autrement le maître d'hôtel devrait, chaque fois qu'il débouche une bouteille, en verser un fond de verre au maître de maison qui, après dégustation, lui fait signe de servir. Les maîtres de maison ne doivent ni louer ni déprécier ce qu'ils offrent ; les invités n'ont que le droit de louer ; les maîtres de maison ne doivent pas insister pour qu'un invité se serve de tel ou tel plat. *En même temps que le service d dessert* (et non à la fin du repas), on remet en général à chaque invité un *bol* d'eau tiède aromatisée ; s'y laver le bout des doigts à la fin du repas. Quand le dîner est terminé, la maîtresse de maison se lève : nul ne doit bouger avant elle. Personne ne plie sa serviette.

Chansons de table et toasts. — Les chansons sont absolument abandonnées ; en certaines occasions, il y a lieu à des toasts : un seul le plus souvent, porté par l'homme le plus âgé ; celui en l'honneur duquel ce toast est porté y répond.

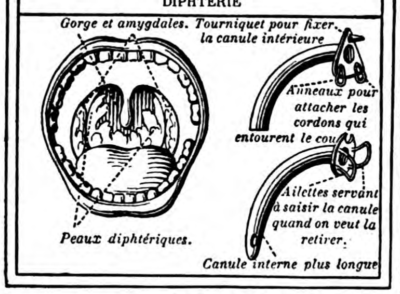
DIPHTÉRIE. CROUP (*MÉD. PRAT.*). — Maladie infectieuse, contagieuse, caractérisée par le développement de fausses membranes dans la gorge et par un empoisonnement général de l'organisme.

ON CONSTATE, après une incubation de 2 à 7 jours :

1° Des phénomènes généraux graves : frissons, fièvre (40°), vomissements, délire ou convulsions, — tous ces symptômes pouvant manquer.

2° Des symptômes locaux : la gorge, douloureuse, présente de petites plaques blanchâtres, légèrement adhérentes à la muqueuse, ce sont les fausses membranes. Enlevées, elles se reproduisent en une heure, et leur enlèvement détermine une

DIPHTÉRIE



petite érosion très superficielle. Parfois les fausses membranes sont noires, sales, l'haleine a une odeur infecte ; parfois enfin les fausses membranes peuvent faire défaut ; le fond de la gorge est simplement rouge, comme dans une angine ordinaire. Les ganglions de la mâchoire sont volumineux et sensibles.

PEUT ÊTRE CONFONDUE avec les différentes angines et amygdalites, les unes bénignes, d'autres, comme l'angine de Vincent, presque aussi graves que la diphtérie elle-même.

DURÉE : très variable, selon qu'il survient ou non des complications. Dans le 1er cas, 10 jours.

IL FAUT : prévenir immédiatement le médecin et isoler le malade. Seul le médecin peut intervenir utilement dans une maladie aussi grave.

COMPLICATIONS: *a.* Extension aux fosses nasales, d'où coryza diphtérique ; — au larynx : c'est *le croup*, ou diphtérie laryngée, qui peut entraîner l'asphyxie du sujet en quelques heures et nécessiter des opérations (tubage ou trachéotomie) ; — à la trompe d'Eustache et par là, à l'oreille moyenne, d'où perforation du tympan et ultérieurement, surdité possible.

b. Complications plus éloignées : hémoglobinurie et albuminurie, ce qui indique une néphrite aiguë ; arthrites, ou gonflements douloureux des diverses articulations ; troubles cardiaques pouvant aboutir à la syncope ; broncho-pneumonie, le plus souvent mortelle ; *paralysies* : du voile du palais (d'où gêne pour parler et pour avaler) ; de l'appareil d'accommodation, d'où troubles de la vue (la vue lointaine est conservée, la vue des objets voisins est troublée) ; des membres inférieurs, d'où paraplégie et impotence ; — *anémie* tenace, prolongeant la convalescence pendant des mois.

POUR ÉVITER LA DIPHTÉRIE. CONTAGION. — La diphtérie est très contagieuse et la dissémination est faite à la fois par les malades et par les objets qui ont été contaminés par ceux-ci. Donc, isoler le malade le plus tôt possible, et le plus possible, c'est-à-dire le tenir à la chambre et ne le laisser approcher que du personnel strictement indispensable. Toute personne qui pénétrera dans sa chambre revêtira une blouse qu'elle y laissera en sortant, se lavera les mains avec une solution antiseptique (eau phéniquée à 2 p. 100) et se rincera la bouche à l'eau bouillie après chaque contact avec le malade ou les objets infectés. Les fausses membranes seront recueillies soit dans des crachoirs et alors stérilisées (sublimé à 1/1000), soit sur de vieux linges et, dans ce cas, brûlées immédiatement.

Après la maladie, tout ce qui aura été en contact avec le malade (linge, vêtements, matériel) sera désinfecté. *Le malade guéri porte encore dans sa gorge des bacilles virulents* ; hâter la disparition de ceux-ci par des gargarismes antiseptiques (chlorate de potasse, eau oxygénée).

Pour les personnes exposées à la contagion, l'injection de sérum antidiphtérique est un moyen préventif excellent, mais transitoire, dont l'efficacité ne s'étend pas au delà de quelques semaines.

Ne renvoyer un enfant à l'école, après une diphtérie, que lorsque l'examen bactériologique des produits de sa gorge est négatif. En général, deux mois sont nécessaires.

Diphtérie (*AVIC*). — CAUSES. — Le froid, l'humidité et les courants d'air occasionnent la diphtérie.

SYMPTOMES. — La diphtérie commence toujours par le coryza. La sécrétion devient épaisse, jaunâtre et envahit le nez, la gorge et les yeux.

REMÈDES. — 1° Désinfecter le poulailler avec des lavages au sulfate de cuivre à 15 p. 100.

2° Laver les organes malades avec une dissolution de sulfate de cuivre à 5 p. 100 et badigeonner la gorge avec de la glycérine iodée. S'il se produit des abcès, les laver avec de l'eau crésylée à 5 p. 100 et les toucher avec de la teinture d'iode.

3° Comme boisson, de l'eau avec 10 gr. de sulfate de fer par litre.

Comme préventif de cette maladie, répandre du sulfate de fer en poudre sur le sol — 200 gr. environ par mètre carré. Cette maladie est très grave et peut décimer un élevage.

Ne pas consommer les oiseaux morts de diphtérie.

DIPLOMES. — Un diplôme, quel qu'il soit, n'est délivré (au secrétariat de la Faculté) qu'un certain temps après les examens, au minimum 3 mois. Il est remis à l'impétrant qui doit mettre sa signature sur son diplôme et sur un registre qui constate cette remise. S'il ne peut venir lui-même le retirer, le diplôme lui sera remis par la voie hiérarchique, contre un récépissé qui sera annexé audit registre.

En attendant le diplôme, on a un *duplicata* que l'on doit, dans certaines Facultés, restituer en échange du diplôme.

Pièces à fournir pour avoir un duplicata. — Le diplôme ou certificat perdu ne peut être remplacé qu'aux frais de l'étudiant. Il faut adresser une demande, sur papier timbré à 4 fr., au recteur de l'Académie dans le ressort de laquelle se trouve l'établissement qui a conféré le titre et joindre les pièces suivantes : 1° son *curriculum vitæ* ; 2° certificat de bonne vie et mœurs se rapportant aux cinq dernières années ; 3° extrait du casier judiciaire ; 4° attestation d'admission au grade ; 5° témoignages authentiques à l'appui des motifs invoqués.

Le ministre seul autorise la délivrance d'un duplicata, après que les droits réglementaires ont été acquittés.

DIRECTION D'ARTILLERIE. — Portion du territoire placée sous le commandement d'un colonel ou lieutenant-colonel d'artillerie, directeur, qui, au point de vue de l'artillerie, a la haute main sur toutes les places et établissements d'artillerie, de sa direction, à l'exception de certains établissements spéciaux relevant directement du ministre (fonderies, manufactures d'armes, commissions d'expériences). Il existe actuellement 29 directions d'artillerie. Chaque direction est partagée en *arrondissements* placés chacun sous les ordres d'un *commandant d'artillerie* (officier supérieur ou capitaine).

DIRECTION DES FORGES. — Il y a à Paris, place Saint-Thomas-d'Aquin, un directeur des forges (colonel ou lieutenant-colonel d'artillerie) chargé d'effectuer les achats, de surveiller les fabrications et de procéder à la réception des matières premières, ferrures, outils et autres objets de formes ou d'affectations diverses qui sont commandés à l'industrie privée ou au commerce afin de constituer les approvisionnements de l'artillerie. Ce directeur reçoit les ordres du ministre par l'intermédiaire du général chargé de l'*Inspection permanente des fabrications de l'artillerie.* Il a pour collaborateurs 2 *inspecteurs des forges*, l'un à Paris, l'autre à Lyon. Ces 3 officiers supérieurs ont sous leurs ordres des capitaines et des officiers d'administration de l'artillerie qui visitent tous les établissements et président aux épreuves de réception.

DIRECTION DU GÉNIE. — Portion du territoire divisée en *chefferies* et commandée par un colonel ou lieutenant-colonel, directeur du génie, jadis directeur des fortifications. Le nombre des directions varie par corps d'armée.

DIRECTION DU SERVICE D'INTENDANCE. — Le service de l'Intendance d'un corps d'armée ou gouvernement militaire est dirigé par un intendant militaire (ou intendant général) qui prend le titre de directeur du service de l'Intendance. Dans les 6e et 7e corps d'armée, il y a 2 directeurs, l'un du corps d'armée, l'autre de la région. A Paris, il existe en plus une *direction de l'Intendance des troupes coloniales*, chargée des services administratifs des troupes coloniales stationnées en France.

En temps de guerre, la direction du service de l'Intendance de l'armée est confiée, sous la haute direction du général de division, directeur des étapes et des services de l'armée, à un intendant (militaire ou général) appelé *chef supérieur du service de l'Intendance de l'armée.*

DIRECTION DU SERVICE DE SANTÉ. — Le service de santé d'un corps d'armée ou gouvernement militaire est confiée à un médecin (inspecteur général, inspecteur, ou principal de 1re classe), placé sous l'autorité du général commandant, qui prend le titre de directeur du Service de santé.

En temps de guerre, le service comprend : 1° 1 inspecteur général du Service de santé des armées ; 2° 1 directeur du Service de santé d'une armée ; 3° 1 directeur du Service de santé d'un corps d'armée ; 4° 1 médecin chef de division ; 5° 1 directeur de Service de santé des étapes.

DIRIGEABLE. — Le dirigeable est maintenu dans l'atmosphère par l'effet du gaz plus léger que l'air contenu dans son enveloppe (principe d'Archimède), mais il évolue avec une vitesse propre qui lui est fournie par sa force motrice.

En 1784 — l'année qui suivit l'expérience de Montgolfier — le lieutenant, devenu plus tard général, Meusnier établissait dans ses grandes lignes la théorie du dirigeable. Mais l'application ne devait être possible que beaucoup plus tard.

La *navigabilité*, le pouvoir de diriger dans l'air l'esquif aérien, dépend de la force motrice.

Moteur à vapeur. — Inventé au début du XIXe s., son poids fut d'abord considérable. En 1852, l'ingénieur Henry Giffard réussit à créer un moteur spécial de 3 chevaux du poids de 53 kg. par cheval, donnant à l'aéronat une vitesse propre de 3 m. à la seconde.

Moteur électrique. — Inventé 30 ans plus tard. Le colonel *Renard*, avec son ballon *la France*, utilisa un moteur électrique de 9 chevaux, du poids de 44 kg. par cheval, et lui donnant 6 m. 50 à la seconde. En septembre 1885, *la France*, partie de Chalais-Meudon, alla évoluer au-dessus de Paris et revint à son point de départ.

Enfin, vers 1890, se vulgarisa le *moteur à explosion.* Le poids du moteur à explosion utilisé actuellement en aviation est seulement de 2 kg. par cheval. Au poids du moteur il faut ajouter celui de la provision de combustible.

La lutte contre l'air. — La résistance que l'aéronat éprouve de la part du milieu est proportionnelle à sa surface et au carré de la vitesse du dirigeable. Donc, il faut une surface aussi limitée que possible, d'où la forme allongée donnée aux dirigeables (fuseau, poisson, ou cylindre terminé aux deux bouts par des troncs de cône).

La résistance de l'air étant proportionnelle à la surface, tandis que la force ascensionnelle est proportionnelle au volume, on a intérêt à utiliser un dirigeable de grandes dimensions. Un ballon qui est double de volume d'un autre éprouve une résistance 4 fois plus grande, et possède une force ascensionnelle 8 fois plus considérable, c'est-à-dire a le moyen d'avoir un moteur 8 fois plus puissant. Toutefois, la force nécessaire pour communiquer des vitesses croissantes à un même aéronat augmente *proportionnellement au cube* de la vitesse. En outre, le moteur marchant à pleine force consomme énormément et nécessite une provision de carburant très importante. De sorte que, dans la pratique, la dimension, la puissance du moteur et le rayon d'action du dirigeable sont forcément limités.

La manœuvre. — Comme le sphérique, le dirigeable doit, pour rester en équilibre, avoir son centre de gravité et son centre de poussée dans la même verticale, non seulement lorsqu'il est au repos, mais encore lorsqu'il est en mouvement et subit l'action combinée de son moteur, de son gouvernail et de la résistance de l'air. Si, pour monter, on jette du lest, l'équilibre ne s'en trouve pas rompu. Mais si, pour descendre, on manœuvre la soupape pour évacuer une partie du gaz contenu à l'intérieur du ballon (*V.* BALLON), en arrivant dans des couches inférieures plus denses où le gaz se contracte, l'enveloppe deviendra flasque, l'aéronat perdra sa forme primitive et par suite son équilibre. Le centre de poussée aura changé de même que le centre de gravité. D'où nécessité d'un dispositif spécial permettant à l'aéronat de conserver toujours sa forme. Pour cela, on ne peut songer à introduire de l'air directement dans l'enveloppe. Il en résulterait, avec l'hydrogène, un mélange explosif dangereux. Meusnier a imaginé le *ballonnet à air.* L'enveloppe de l'aéronat est divisée en 2 compartiments. La partie supérieure, gonflée d'hydrogène, est close et, au début de l'ascension, remplit complètement l'enveloppe. La poche inférieure, dite ballonnet à air, communique avec l'air ambiant ; quand la poche supérieure est gonflée, celle-ci est vide et collée contre les parois. Quand le gaz se contracte, le ballonnet à air se remplit : ainsi il assure à l'enveloppe la permanence de sa forme. Si le gaz se dilate alors que le dirigeable s'élève à nouveau, se trouvant dans une atmosphère moins dense, des soupapes automatiques en laissent échapper une partie.

Une autre solution est celle des Zeppelin : carcasse rigide à l'intérieur de laquelle sont rangés les ballons d'hydrogène. Cette solution a de nombreux inconvénients : difficulté de construction et de gonflement, danger des manœuvres à l'atterrissage dès le moment où le vent est vif. Ce système est d'ailleurs d'un prix de revient élevé.

Le rayon d'action du dirigeable dépend du poids que la force ascensionnelle permet d'emporter comme moteur et carburant, ainsi que de la vitesse de marche. Il importe que la force ascensionnelle dure au moins aussi longtemps que le moteur est susceptible de marcher et que, par suite, on ménage le lest et les déperditions de gaz. Pour cela, on utilise le *gouvernail de profondeur*, formé de plans mobiles autour d'un axe horizontal placé en travers de l'axe du ballon. Il est généralement fixé à la nacelle.

Pour obtenir la stabilité longitudinale, c'est-à-dire pour éviter les inclinaisons dangereuses pendant la marche, on attache la nacelle au ballon par une suspension indéformable. La plus pratique est la suspension à triangle. Les ballons rigides à suspension rigide ont tous, jusqu'ici, même les Zeppelin, été victimes d'accidents.

Nous ne parlerons pas ici de la question trop technique de l'empennage.

La vitesse et le vent. — Les aéronats les plus rapides à l'heure actuelle ont une vitesse maximum de 80 à 100 kilomètres à l'heure. Les observations faites depuis de longues années à l'observatoire de Chalais-Meudon montrent que la vitesse du vent dans la région de Paris est inférieure, pendant 117 jours par an, à 5 mètres à la seconde, soit 18 kilomètres à l'heure. Pendant 258 jours par an, à 10 mètres à la seconde, 36 kilomètres à l'heure. Pendant 323 jours par an, à 15 mètres à la seconde, soit 54 kilomètres à l'heure. Théoriquement, huit jours sur neuf, on pourrait donc utiliser nos dirigeables. Dans la pratique, par suite des manœuvres délicates du départ et surtout de l'atterrissage, un voyage en dirigeable est imprudent par un vent de plus de dix mètres. Le dirigeable est donc utilisable sept jours sur dix. (Il y a lieu de noter toutefois que les observations faites à Chalais-Meudon l'ont été au ras du sol et que généralement la vitesse du vent est beaucoup plus grande à une certaine hauteur.)

Le voyage en dirigeable. — La manœuvre du dirigeable est extrêmement délicate.

La sortie du hangar, pour le départ, demande de grandes précautions. Le ballon doit être maintenu au sol par une lourde charge de lest et par une équipe nombreuse de manœuvres. Sitôt le dirigeable sorti du hangar, l'équipage prend place à bord. Les manœuvres le conduisent sur un terrain plat où l'on procède à la vérification des agrès, du moteur, et des nombreux instruments indispensables au voyage. Puis on tourne le ballon pour le faire partir sous le vent, on embarque les passagers et on déleste de la charge supplémentaire. C'est seulement alors qu'on met le moteur en marche, mais sans embrayer l'hélice. Enfin, la marche étant

satisfaisante, on allège le ballon des derniers sacs de lest de surcharge et on donne l'ordre de lâcher aux hommes qui retenaient la nacelle. L'aéronat, que l'on maintient encore par deux cordes de manœuvre à l'avant et à l'arrière, s'élève. Le pilote commande le « lâchez tout » et donne l'ordre au mécanicien d'embrayer l'hélice. Le départ s'effectue.

En route, de jour, le pilote suit son voyage sur sa carte, de nuit ou en temps de brume à la boussole. L'aide-pilote a fonction de veiller au baromètre et de maintenir le ballon à l'altitude choisie par le pilote, sans jeter de lest, par la manœuvre du gouvernail de profondeur. Le stabilisateur (*V.* figure) suffit ainsi à faire monter ou descendre, d'une altitude d'environ 100 mètres. Notons à ce propos, que le dirigeable qui consomme avec son moteur une partie du poids transporté, la *provision de carburant*, augmente continuellement, bien qu'en de faibles proportions, sa force ascensionnelle.

L'atterrissage, plus encore que le départ, est la manœuvre délicate. Il doit s'effectuer, à moins de cas de force majeure,

QUELQUES TYPES DE DIRIGEABLES.

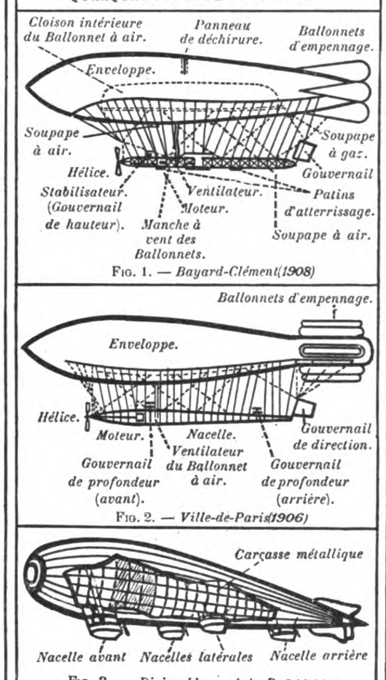


FIG. 1. — *Bayard-Clément(1908)*

FIG. 2. — *Ville-de-Paris(1906)*

FIG. 3. — *Dirigeable anglais R.-34(1921)*

à proximité d'un hangar de remisage. Or, ces hangars, fort coûteux, sont en nombre limité sur le territoire. Il existe bien des procédés de construction hâtive de hangars de campagne, en vue des opérations de guerre, mais leur établissement demande de longues heures, sinon plusieurs jours, et pendant ce temps le dirigeable est exposé aux coups de vent qui peuvent l'emporter. On fait saisir les deux guide-ropes d'avant et d'arrière pour amener doucement le ballon à terre, *toujours le nez au vent*. Les hommes de manœuvre saisissent alors la nacelle, la surchargent de nombreux sacs de lest et amènent lentement le ballon au hangar.

Coefficient d'utilisation. — M. Berget, membre de l'Institut, dans son volume : *la Route de l'air* (Librairie Hachette, édit.), à la suite d'une description schématique très claire des différents types de dirigeables, les a comparés entre eux au moyen de chiffres indiquant leur coefficient d'utilisation.

Il prend la force motrice du dirigeable, exprimée en chevaux-vapeur, divise le nombre qui la représente par le nombre de mètres carrés contenus dans la section maximum de l'enveloppe (résistance de l'air). Il obtient ainsi un quotient dont il extrait la racine cubique. Il reste à diviser la vitesse propre de l'appareil, exprimée en myriamètres à l'heure, par cette racine cubique. Le chiffre obtenu, toujours compris entre 3 et 5, est le coefficient d'utilisation. Il tient compte, on le voit, de la force motrice, de la vitesse de marche, de la forme du dirigeable.

Les chiffres de base pour divers aéronats connus sont les suivants :

NOM.	Section.	Rapport long. à larg.	Force.	Vitesse.
Lebaudy	84	5,60	40	3,25
Patrie	93	5,50	60	4,00
Bayard-Clément	90	5,00	100	4,50
République	93	5,50	60	4,00
Zeppelin	106	11,00	170	4,00
Parseval II	68	5,00	100	4,20
Militaire italien	90	5 00	70	4,50
Bodensee	59	6,90	90	14,00
Schütte-Lanz (1919)	72	8,60	110	10,20
R. 34 (anglais)	75	8,20	120	10,00
R. 36 (anglais)	74	8,60	157	10,50

Le dirigeable est nettement inférieur, à l'heure actuelle, à l'aéroplane pour les voyages rapides et pour les opérations de guerre. Il a, par contre, l'avantage de pouvoir séjourner en un point de l'espace pour s'y livrer à des observations. Son rôle semble tout indiqué dans l'avenir pour l'exploration des vastes régions encore inconnues de l'Afrique, de l'Asie, de l'Australie.

DISCERNEMENT — *V.* RESPONSABILITÉ PÉNALE.

DISCIPLINE (*DROIT*). — Les membres des Cours et des Tribunaux, les officiers ministériels et les avocats sont soumis à des peines disciplinaires, quand ils manquent aux devoirs ou à la dignité que leur imposent les fonctions dont ils sont investis.

Ces peines sont prononcées par des juridictions spéciales, dites juridictions disciplinaires.

Pour les magistrats, la juridiction disciplinaire est le *Conseil supérieur de la magistrature* qui se compose des 3 Chambres réunies de la Cour de cassation.

Pour les avocats, c'est le *Conseil de l'ordre* ; pour les officiers ministériels, ce sont la *Chambre de discipline* et le Tribunal de la Cour près desquels ils exercent leurs fonctions. — *V.* AVOCAT, AVOUÉ, HUISSIER.

Toute personne déférée à une juridiction disciplinaire doit avoir été régulièrement convoquée et mise à même de présenter sa défense sur les faits qui lui sont reprochés.

Les décisions disciplinaires doivent être motivées ; elles sont, en principe, susceptibles de recours.

Discipline. — Ensemble des lois, décrets, règlements, qui prescrivent l'obéissance aux ordres des supérieurs. Dans l'armée, l'obéissance doit être absolue.

Discipline (Compagnies de). — *V.* SECTIONS SPÉCIALES.

Discipline (Conseil de). — Tout militaire ayant des punitions fréquentes pour fautes contre la discipline, ou qui simule une infirmité, ou qui s'est mutilé volontairement, peut être, sur un rapport écrit du commandant de sa compagnie (escadron ou batterie), traduit devant un conseil dit de discipline qui décide s'il y a lieu d'envoyer l'accusé dans une *section spéciale* (*V.* ce mot). Ce conseil est, en principe, composé d'un chef de bataillon (d'escadron), président ; de deux capitaines (les plus anciens) et de deux lieutenants (anciens) pris, autant que possible, hors du bataillon ou du groupe auquel appartient l'inculpé.

DISPARUS. — Aux termes de la loi du 25 juin 1919 (*Journal officiel* du 27), toute personne intéressée peut faire déclarer par le Tribunal de 1re instance du domicile du disparu, le décès d'un militaire dont la disparition, causée par un fait de guerre, est constatée depuis deux ans.

Le jugement indiquera la date présumée du décès.

D'autre part, aux termes de la loi du 31 mars 1919 (*Journal officiel* du 2 avril), la femme, les enfants mineurs et les ascendants d'un militaire disparu ont droit à une pension provisoire, dans les mêmes conditions que les ayants droit des militaires dont le décès, au cours des opérations de guerre a été constaté.

Cette pension provisoire est transformée en pension définitive lorsque le décès du militaire est établi dans les conditions ci-dessus prévues.

DISPENSAIRES. — Les bureaux de BIENFAISANCE (*V.* ce mot) créent en général des dispensaires où sont données des consultations gratuites, distribués des médicaments, des chaussures orthopédiques, des ceintures médicales, etc., parfois même du lait pour les enfants. Il suffit, pour obtenir ces secours en nature, d'être indigent, et d'habiter la commune — à Paris, l'arrondissement — où siège le bureau de bienfaisance.

DISPENSE (*RELIGION*). — Autorisation qui lève telle ou telle prescription ecclésiastique pour un cas particulier. Par ex. : empêchements de mariage ; abstinence ; jeûne ; vœux privés ou de religion, etc.

Pour obtenir une dispense, s'adresser au curé de la paroisse qui, si c'est nécessaire, donnera la marche à suivre dans le cas où la dispense serait de la compétence épiscopale ; pour les cas de conscience, les soumettre au confesseur.

DISPENSES (*LÉGISL.*). — 1° Certaines dispenses sont édictées par le législateur lui-même, qui exempte des prescriptions de la loi commune *toute une catégorie de personnes*. C'est ainsi que les citoyens remplissant les conditions prévues par la législation en vigueur sont dispensés du service du JURY (*V.* JURÉ), du paiement de la *contribution foncière* (*V.* IMPÔTS), de l'exercice de la TUTELLE (*V.* ce mot). 2° D'autres dispenses sont accordées individuellement par mesure gracieuse des autorités. Le président de la République peut dispenser un condamné de tout ou partie de la peine prononcée contre lui (*V.* GRACE et PEINES) ; il peut dispenser dans certains cas du paiement des droits de sceau ; il peut lever les empêchements qui, pour le mariage, résultent soit de l'âge, soit de la parenté, soit de l'alliance ; il peut lever l'empêchement qui s'oppose à ce que des parents d'un certain degré soient simultanément membres d'une même Cour ou d'un même Tribunal, etc. Les préfets peuvent, par voie de remise ou de réduction, dispenser en tout ou partie certains contribuables du paiement des impôts directs (*V.* IMPÔTS). Le Ministre de l'Instruction publique peut dispenser certains élèves des frais d'études ou d'examens, les autoriser à subir leurs examens avant l'âge réglementaire (*V.* BOURSES, BACCALAURÉAT, etc). Les bureaux d'ASSISTANCE JUDICIAIRE (*V.* ce mot) peuvent dispenser des frais de justice, etc.

Dispense des périodes d'exercice. — Les membres du Sénat et de la Chambre des députés sont dispensés de leurs périodes d'instruction, si l'époque de la période coïncide, en tout ou en partie, avec celles des sessions législatives. — Les sous-officiers retraités qui ont atteint l'âge de 50 ans sont dispensés de toute période. Les autres accomplissent avec leur classe de mobilisation la période de 17 jours s'ils sont classés dans la réserve, celle de 9 jours s'ils sont dans la territoriale. — Les hommes de l'armée territoriale appartenant depuis 5 ans à un corps de sapeurs-pompiers régulièrement constitué sont dispensés de la période de 9 jours. — Les hommes en résidence régulière à l'étranger, hors d'Europe, sont dispensés durant leur séjour des périodes que les hommes de leur classe de mobilisation sont appelés à accomplir. — Sur leur demande motivée, peuvent être dispensés les hommes qui ont été classés dans les services auxiliaires ; la demande est adressée, par l'intermédiaire de la gendarmerie, au chef de corps qui statue et prévient l'intéressé de la décision prise. — *V.* MILITAIRE (LOI).

DISPENSÉS. — Selon ses capacités physiques, le conscrit est reconnu bon pour le service, ajourné ou réformé. Toutefois (art. 90), les Français et naturalisés français résidant dans une colonie trop éloignée d'un lieu de garnison *sont dispensés de la présence effective sous les drapeaux*. Dans le cas où cette situation viendrait à se modifier avant qu'ils aient atteint l'âge de 30 ans révolus, ils seraient appelés dans le corps de troupe le plus voisin, pour y recevoir l'instruction militaire pendant une année au plus. S'ils s'établissaient en France, également avant l'âge de 30 ans, ils devraient *accomplir ou compléter*, dans un corps de la métropole, le temps de service actif prévu par la loi, mais sans pouvoir être retenus sous les drapeaux au delà de l'âge de 30 ans.

DIURÉTIQUES (*MÉD.*). — Médicaments augmentant ou favorisant l'excrétion des urines. Indiqués dans les maladies infectieuses (pour nettoyer le sang), les épanchements : ascite, pleurésie, œdèmes, hydropisie, certaines maladies des reins, de la vessie, du canal de l'urètre, etc. Contre-indiqués chez les malades à tension artérielle accrue (aortiques, artério scléreux).

DIURÉTIQUES PHYSIQUES. — Les bains froids, les bains tièdes progressivement refroidis sont d'excellents et inoffensifs diurétiques.

DIURÉTIQUES MÉDICAMENTEUX. — Le lait et le régime déchloruré, les boissons abondantes et parfois les boissons diminuées, selon les indications du médecin, sont diurétiques.

La théobromine agit sur les reins : 0 gr. 30 à 0 gr. 50 par dose jusqu'à 3 gr. en 24 h. (enfants 0 gr. 10 par an).

La diurétine ou salicylate de théobromine et de soude : 1 à 5 gr., par fractions de 1 gr., en 24 h.

Sels de lithine et de pipérazine dissolvent l'acide urique, de la goutte et du rhumatisme chronique ; on les associe souvent au lycétol et à la théobromine.

Ex. : Théobromine, 0 gr. 50 ; carbonate de lithine, 0 gr. 25 ; pour 1 cachet (2 à 4 en 24 h.) ; lycétol, 0 gr. 50.

Urotropine dans les infections des voies génito-urinaires souvent associée à la lithine. 2 à 5 gr. en 24 h. par fractions de 0 gr. 50.

Ex. : Urotropine, 0 gr. 25 à 0 gr. 50 ; benzoate ou carbonate de lithine, 0 gr. 25 à 0 gr. 50 ; pour 1 cachet (2 à 6 par 24 h.).

Eaux minérales de Vittel, Evian, Vals, Contrexéville, Royat, etc. Sels de potasse (de moins en moins employés).

Acétate de potasse, 2 à 10 gr. dissous dans une potion ou tisane (enfants 0 gr. 50 par an).

Ex. : Acétate de potasse, 2 à 4 gr. ; sirop des cinq racines, 40 gr. ; eau distillée, 80 gr. A prendre par cuillerées à soupe.

Azotate de potasse ou salpêtre, 0 gr. 50 à 4 gr., en solution dans potion ou tisane, en poudres ou pilules.

Ex. : Poudre diurétique des voyageurs : Poudre de gomme arabique, 60 gr. ; de nitrate de potasse, 10 gr. ; de guimauve, 10 gr. ; de réglisse, 20 gr. ; de sucre de lait, 60 gr. A prendre une cuillerée à café dans un verre d'eau plusieurs fois en 24 heures.

TISANES DIURÉTIQUES. — Surtout indiquées en cas d'infections des voies génito-urinaires et de fièvres et infections et contre-indiquées dans les cas d'enflures.

Les plus employées sont les suivantes. A moins d'indications quantitatives spéciales, le volume ingéré sera de 1 ou 2 litres en 24 heures.

Infusé de prêles, 8 à 10 gr. p. 1 000 (100 à 200 gr. en 24 h.) ; de pariétaire, 20 gr. p. 1 000 ; de queues de cerises, 10 p. 1 000 ; de stigmates de maïs, 20 p. 1 000 ; de buchu, 10 p. 1 000 ([illegible] à 500 gr. en 24 h.) ; de bourrache, 10 p. 1 000 ; de busse-[illegible] (*arbutus uva ursi*), 10 p. 1 000.

Décocté de chiendent coupé, 20 p. 1 000 ; de rhizomes d'asperges, 20 p. 1 000 ; de jeunes pousses d'asperges (1 livre pour 2 litres d'eau et réduire de moitié).

Sirop des cinq racines (ache, asperge, fenouil, persil, petit houx). S'emploie à raison de 30 à 60 gr. dans les infusés ou décoctés précédents.

FRUITS ET BOISSONS FERMENTÉES. — Bière, raisin, cidre, poiré, vin blanc léger, vins non fermentés sont légèrement diurétiques.

DIVAGATION. — Ceux qui laissent *divaguer* sur la voie publique des fous ou furieux dont la garde leur aurait été confiée, sont punis d'une amende de 6 à 10 fr. de base (*V.* MAJORATION) et, en cas de récidive, d'un emprisonnement de *cinq jours au maximum* (art. 475, 7°, Code pénal).

Sont passibles des mêmes peines ceux qui laissent divaguer des animaux malfaisants ou féroces (même article). La jurisprudence considère comme tels les *chiens* qui, à raison de leur nature ou de leur éducation, peuvent faire courir un danger aux personnes ou aux bestiaux ; par exemple, les chiens qui mordent ou se jettent sur les passants.

Les maires et les préfets ont le droit de prendre des arrêtés pour prévenir les conséquences de la divagation des animaux malfaisants ou féroces, notamment des chiens, en prescrivant, par exemple, de les tenir en laisse ou de les museler. Les maires peuvent même, dans l'intérêt de la propreté et de la salubrité des rues, interdire la divagation de certains animaux qui ne sont ni malfaisants ni féroces (oies, canards, etc.).

Si la divagation des fous ou furieux et des animaux malfaisants ou féroces a occasionné la mort ou la blessure d'animaux ou bestiaux appartenant à autrui, l'amende est de 11 à 15 fr. (art. 479, 2° Code pénal).

V. HOMICIDE : INVOLONTAIRE : RESPONSABILITÉ.

DIVISEURS (*MATH. PRAT.*). — On nomme diviseur d'un nb. (nombre) tout nb. qui le divise exactement, c'est-à-dire tel que, ce nb. étant pris pour dividende et l'autre pour diviseur, la division donne comme reste 0.

DIVISEUR COMMUN A PLUSIEURS NB. — C'est un nb. qui divise chacun d'eux ; ainsi 7 est diviseur commun à 35, 49, 77. *Plus grand commun diviseur* (abrév. p. g. c. d) *de plusieurs nb.* : c'est le plus grand des nb. qui les divisent tous à la fois. Pour avoir le p. g. c. d. de *deux* nb., on commence par diviser à une unité près le plus grand par le plus petit, on obtient ainsi un *premier reste* ; on divise alors le plus petit par ce premier reste et on a un *second reste* ; puis on divise le premier reste par ce second reste, on a un troisième reste, etc. Si on arrive à une division exacte (c'est-à-dire sans reste) le dernier diviseur employé est le p. g. c. d. des deux nbs. Si ce dernier diviseur est 1 les deux nb. sont dits premiers entre eux. — Pour avoir le p. g. c. d. de plusieurs nb., on commence par chercher le p. g. c. d. des deux premiers, puis le p. g. c. d. du nb. ainsi obtenu et d'un 3e nb., puis le p.g.c.d. du nouveau nb. ainsi obtenu et d'un 4e nb., etc.

DIVISIBILITÉ. — Étudier la divisibilité d'un nb. par un diviseur, c'est chercher quels sont les nombres divisibles par ce diviseur. Il est assez difficile de reconnaître sans faire la division si un nombre est divisible par un autre : la chose n'est simple que dans quelques cas : 1° *Divisibilité par* 9. — Un nb. est divisible par 9 quand la somme de ses chiffres est divisible par 9. Ainsi le nb. 732 798 ; la somme de ses chiffres est $7 + 3 + 2 + 7 + 9 + 8 = 36$; la somme des chiffres de 36 est $3 + 6 = 9$; ce nb. est donc divisible par 9.

2° *Divisibilité pa* 11. — Un nb. est divisible par 11 quand la somme de ses chiffres de rang pair diminuée de la somme de ses chiffres de rang impair est divisible par 11. Soit le nb. précédent ; la somme des chiffres de rang impair est 8 + 7 + 3 = 18 ; la somme des chiffres de rang pair est 9 + 2 + 7 = 18 ; la différence de ces deux nombres est 0 ; 0 étant multiple de tout nombre, le nombre considéré est divisible par 11. S'il arrivait que la seconde somme fût plus grande que la première, il suffirait d'ajouter à celle-ci un certain nombre de fois 11, ce qui ne changerait pas le caractère de divisibilité. — Un nb. divisible à la fois par 9 et par 11 est divisible par 9 × 11 = 99, car 9 et 11 sont premiers entre eux.

3° Un nb. est divisible par 5 quand il est terminé par un 0 ou par un 5.

4° Un nb. est divisible par 3 quand la somme de ses chiffres est divisible par 3.

5° Un nb. est divisible par 4 quand le nombre formé par ses deux derniers chiffres est divisible par 4.

Reste (*selon un diviseur*). — On appelle reste d'un nb. selon un diviseur ou reste à un diviseur le reste de la division de ce nb. par ce diviseur. Les restes de la division d'un nb. par 9 et par 11 se trouvent facilement : Pour 9 soit le nb. 17 327 859, le reste à 9 de ce nb. sera le reste à 9 de la somme de ses chiffres, c'est-à-dire le reste à 9 de 42 ou 4 + 2 = 6 ; on peut donc écrire 17 327 859 = multiple de 9 + 6. Pour le même nb., le reste à 11 est la différence des deux sommes 9 + 8 + 2 + 7 = 26 et 5 + 7 + 3 + 1 = 16, c'est-à-dire 10 ; on peut donc écrire 17 327 859 = multiple de 11 + 10. Cette propriété est le fondement de la *preuve des opérations par* 9 *et* 11.

DIVISION (*MATH. PRAT.*). — La division a pour but de chercher combien de fois un nombre appelé *dividende* en contient un autre appelé *diviseur*. Le résultat de l'opération se nomme *quotient*. Voici quelques principes simples relatifs à la division et qu'il est bon de connaître. 1° *Le quotient aura-t-il un chiffre ou plusieurs?* — Soit par exemple le dividende 7 347 et le diviseur 863, on voit que 7 347 est plus grand que 863 et plus petit que 863 × 10 = 8 630 ; le quotient n'a qu'un chiffre.

2° *Essai des chiffres du quotient.*

Dividende	7347	863	Diviseur.
Produit partiel	6904	8	Quotient.
Reste	443		

On n'a le plus souvent pas besoin de faire complètement les produits du diviseur par le chiffre essayé ; il suffit souvent de faire le produit par ce chiffre essayé des chiffres d'ordre supérieur du diviseur ; et on fait cette opération de tête ; ainsi essayant 9, on dit 9 × 8 font 72 de 73 reste 1 ; il faut donc que l'on n'ait pas pour le produit obtenu au chiffre précédent de retenue plus forte que 1 ; or 9 × 6 = 54, la retenue serait 5 ; dont 9 est trop fort.

3° *Tableau des multiples du diviseur.* — Quand on a à effectuer une division dont le dividende est un nombre grand par rapport au diviseur ou une série de divisions portant sur le même diviseur, il y a souvent intérêt à faire d'abord un tableau des *multiples* du diviseur. Ainsi pour des calculs d'*intérêt* faits en comptant l'année de 365 jours (et non de 360 comme on le fait généralement), il sera bon de calculer d'abord les produits de 365 par les 9 premiers nombres, ce qui est très facile et s'obtient en ajoutant chaque fois 365 au nb. obtenu pour avoir le nb. suivant ; comme vérification, le produit par 10 doit reproduire le diviseur avec un 0 à sa droite ; on obtient alors les chiffres successifs du quotient sans essai et les produits partiels sans fatigue ; cette question de fatigue est importante dans le calcul.

365 × 1 = 365
365 × 2 = 730
365 × 3 = 1 095
365 × 4 = 1 460
365 × 5 = 1 825
365 × 6 = 2 190
365 × 7 = 2 555
365 × 8 = 2 920
365 × 9 = 3 285
365 × 10 = 3 650

4° *Diviser un nb. par* 10, 100. — Il suffit de séparer au dividende à partir de la droite par une virgule autant de chiffres qu'il y a de 0 au diviseur ; ainsi 8 934 : 100 = 89,34 ; donc quand on aura à diviser un nb. par un multiple de 10, 100..., il suffira de le diviser par le nb. qui exprime le multiple, puis de placer convenablement la virgule au quotient ; ainsi pour diviser 8934 par 70, on commencera par le diviser par 7 et on séparera par une virgule un chiffre à la droite du quotient ; celui-ci est 127,6.

5° *Quotient à un dixième, un centième, un millième près.* — Quand une division ne se fait pas exactement, on peut chercher un quotient approché de plus d'une unité. Pour y arriver, une fois le quotient trouvé à une unité près, on met une virgule après son dernier chiffre ; on abaisse alors à la droite du dernier reste un 0 ; on divise le nb. ainsi obtenu par le diviseur, on obtient le chiffre des *dixièmes* du quotient, on calcule un nouveau reste partiel, à la droite de ce reste on abaisse de nouveau un 0 et le quotient du nb. ainsi obtenu par le diviseur donne le chiffre des *centièmes* du quotient, etc. Le calcul ainsi conduit permet entre autres d'avoir le quotient d'un nb. par un diviseur plus grand que lui ; soit par exemple à diviser 9 par 151 à un millième près. On dispose l'opération comme d'habitude : on dit, en 9 combien de fois 151, il n'y va pas, on met au quotient 0 et une virgule ; on place un 0 à la droite du 9 ; en 90 combien de fois 151 ; il n'y va pas ; on a encore 0 au quotient ; on place un 0 à droite de 90 ; en 900 combien de fois 151 ; le quotient est 5, le reste 145 ; on pose alors un 0 à la droite de ce reste, etc., on a 9 : 151 = 0,059.

900	151
1450	0,059
091	

6° *Quotient de deux nombres fractionnaires décimaux*, — Soit d'abord que le dividende ait seul des chiffres décimaux, le diviseur étant entier; on fait l'opération comme pour des nb. entiers en ayant soin de placer une virgule au quotient avant d'abaisser le premier chiffre décimal du dividende. Soit ensuite que le dividende soit entier et que le diviseur seul contienne des chiffres décimaux ; on commence par rendre le diviseur entier en barrant sa virgule et on ajoute à la droite du dividende autant de 0 qu'il y a de chiffres décimaux au diviseur, on a alors à faire le quotient de deux nb. entiers. Si enfin diviseur et dividende ont des chiffres décimaux, on ajoute à la droite de celui des deux qui en a le moins autant de 0 qu'il faut pour qu'ils en aient tous deux le même nombre et on fait la division entre nb. entiers ; s'il se trouve que ce soit au diviseur qu'on ait ajouté des 0, on tiendra compte pour la recherche du quotient des propriétés de la division par 10, 100, 1 000 (*V.* plus haut). Ainsi 7843 : 2,54 = 784300 : 254 (second cas) et 7843,367 : 3,7 = 7 843,367 : 3,700 = 7 843 367 3 700 = 78 433,67 : 37 (troisième cas).

7° *Quotient de deux fractions.* — Le quotient d'une fraction dite fraction dividende par une fraction dite fraction diviseur est égal au produit de la fraction dividende par la fraction diviseur renversée. Ainsi $\frac{5}{7} : \frac{4}{3} = \frac{7}{5} \times \frac{3}{4} = \frac{21}{20}$.

8° *Preuve de la division.* — On multiplie le *diviseur* par le *quotient* et on doit retrouver le *dividende* diminué du *reste*. On peut faire aussi les preuves par 9 et par 11.

DIVORCE. — Le divorce, c'est la rupture du lien conjugal résultant d'une décision de justice.

Le divorce opère la *dissolution* du mariage.

I. CAUSES DU DIVORCE. — 1° Adultère ; 2° excès, sévices ou injures graves ; 3° condamnation d'un des époux à une peine afflictive et infamante.

II. DE LA PROCÉDURE DU DIVORCE. — La demande en divorce est de la compétence exclusive des Tribunaux civils ; elle est portée, en principe, devant le tribunal du domicile du mari qui est (sauf le cas de séparation de corps antérieurement prononcée) le *domicile légal commun* aux deux époux – *V.* DOMICILE.

a) *Présentation de la requête.* — L'époux qui veut former une demande en divorce présente sa requête au président du tribunal compétent ; cette requête est rédigée et signée par un avoué, mais elle doit être *présentée* par l'époux demandeur *en personne* qui la signe également. En cas d'empêchement dûment constaté, le magistrat se transporte, assisté de son greffier, au domicile de l'époux demandeur pour recevoir sa requête.

Le magistrat fait à l'époux demandeur les observations qu'il juge convenables ; puis rend une ordonnance l'autorisant à faire citer, *par huissier commis*, son conjoint à comparaître devant lui, aux jour et heure qu'il fixe, pour la tentative de conciliation. Pour cette ordonnance, il peut aussi autoriser l'époux demandeur à résider séparément de son conjoint, en indiquant, *s'il s'agit de la femme*, le lieu où elle devra résider.

b) *Tentative de conciliation.* — La requête et l'ordonnance sont signifiées, en tête de la citation donnée à l'époux défendeur, *trois jours au moins* avant le jour fixé pour la comparution, outre les délais de distance ; *le tout à peine de nullité*. Cette citation est délivrée par huissier commis et sous plis fermé (art. 237, Code civ.).

Au jour indiqué, le magistrat entend les parties *en personne* ; si l'une d'elles se trouve dans l'impossibilité de se rendre devant lui, il détermine le lieu où sera tentée la conciliation ; ou si c'est le défendeur qui ne peut se déplacer, il donne, pour l'entendre, commission rogatoire au président du tribunal de sa résidence. En cas de non-conciliation, ou si le défendeur fait défaut, le magistrat conciliateur rend une ordonnance autorisant le demandeur à assigner devant le tribunal ; statue à nouveau, s'il y a lieu, sur la résidence de l'époux demandeur et sur les *mesures provisoires* (garde des enfants, remise des effets personnels, aliments). Cette ordonnance est exécutoire par provision ; elle est susceptible d'appel dans la quinzaine de sa signification (art. 238, Code civ.).

Le président ou le juge qui le remplace peut, *suivant les circonstances*, avant d'autoriser le demandeur à assigner, ordonner une *nouvelle* comparution devant lui dans un délai qui ne peut excéder vingt jours, sauf à ordonner les mesures provisoires nécessaires.

c) *Assignation. Procédure. Enquête.* — L'époux demandeur en divorce doit user de la permission d'assigner, dans un délai de *vingt jours* à partir de l'ordonnance ; faute par lui d'avoir assigné dans ce délai, les mesures provisoires ordonnées à son profit cessent de plein droit.

La cause est instruite et jugée dans la forme ordinaire, le ministère public entendu. Les parties sont représentées à l'audience obligatoirement par des avoués.

Les tribunaux peuvent ordonner le *huis clos* ; la reproduction des débats par la voie de la presse est interdite sous peine d'amende.

Le demandeur peut, *en tout état de cause*, transformer sa demande en divorce en demande en *séparation de corps* (*V.* ce mot) ; les demandes *reconventionnelles* en divorce peuvent se former par simples conclusions. Lorsqu'il y a lieu à enquête, les parents, *à l'exception des descendants*, et les domestiques des époux peuvent être entendus comme témoins.

Si la demande en divorce a été formée pour toute autre cause que la condamnation afflictive et infamante d'un des époux, le tribunal, encore que cette demande soit bien établie, peut ne pas prononcer *immédiatement* le divorce, et surseoir à statuer pendant un délai qui ne peut excéder 6 mois ; il maintient ou prescrit, dans ce cas, l'habitation séparée et les mesures provisoires. Après le délai fixé, si les époux ne se sont pas réconciliés, chacun d'eux peut faire citer l'autre devant le tribunal pour entendre prononcer le divorce.

III. MESURES PROVISOIRES. — Les mesures provisoires qui peuvent intervenir en matière de divorce sont, notamment : celles qui concernent la *résidence séparée des époux*, la *garde provisoire des enfants*, la *remise des effets personnels*, les *pensions alimentaires* et la *provision ad litem*. On entend par provision *ad litem*, la somme que l'époux qui détient les fonds communs (généralement le mari) doit verser à l'autre époux pour permettre à celui-ci de faire les frais du procès.

Lorsque le tribunal est saisi par l'assignation du demandeur, il peut modifier ou compléter par un jugement les mesures provisoires qui ont été prescrites par le président ; il peut, en outre, être statué en tout état de cause, par une ordonnance de *référé*, sur la résidence de la femme.

Le tribunal a la faculté, soit sur la demande de l'une des parties intéressées, soit sur celle de l'un des membres de la famille, soit sur les réquisitions du ministère public, *soit même d'office*, d'ordonner toutes les mesures provisoires qui lui paraissent nécessaires *dans l'intérêt des enfants*. Il statue aussi sur les demandes relatives aux aliments pour la durée de l'instance, sur les provisions et sur toutes les autres mesures urgentes.

La femme est tenue de justifier de sa résidence dans la maison qui lui a été indiquée, toutes les fois qu'elle en est requise ; à défaut de cette justification, le mari est fondé à refuser la provision alimentaire et, si la femme est demanderesse en divorce à la faire déclarer *non recevable* à suivre sur sa demande (art. 241, Code civ.).

IV. MESURES CONSERVATOIRES. AUTORISATION ACCORDÉE A LA FEMME. NULLITÉ DE CERTAINS ACTES. — Dès la 1re ordonnance du président, l'un ou l'autre des époux peut, avec l'autorisation de ce magistrat, donnée à charge d'en référer, prendre des *mesures conservatoires*, notamment requérir l'apposition des scellés sur les biens de communauté ; le même droit appartient à la femme, *même non commune*, pour la conservation de ceux de ses biens dont le mari a l'administration et la jouissance.

Toute obligation contractée par le mari à la charge de la communauté, toute aliénation par lui faite des immeubles qui en dépendent, *postérieurement à la date de cette même ordonnance*, sera déclarée nulle, s'il est prouvé d'ailleurs qu'elle a été faite ou contractée en fraude des droits de la femme (art. 24, Code civ.).

A partir de l'ordonnance de *non-conciliation* et *par le fait de cette ordonnance*, la femme est autorisée à faire toutes procédures pour la conservation de ses droits et à rester en justice jusqu'à la fin de l'instance et des opérations qui en sont les suites.

V. OPPOSITION. APPEL. POURVOI EN CASSATION. — Tout jugement qui prononce le divorce *par défaut* est signifié par huissier commis ; si cette signification n'a pas été faite *à personne*, le jugement est publié par extrait dans les journaux que désigne le président. L'opposition doit être formée *dans le mois de la signification*, si elle a été faite à personne ; et, dans le cas contraire, dans les *huit mois* qui suivront le dernier acte de publicité.

L'appel est soumis aux règles et délai ordinaires. (*V.* APPEL.) Les demandes *reconventionnelles* peuvent se produire en appel, sans être considérées comme *demandes nouvelles*.

Le pourvoi en cassation est *suspensif* en matière de divorce. — *V.* CASSATION.

Le jugement ou l'arrêt qui prononce le divorce n'est pas susceptible d'*acquiescement* (*V.* ce mot).

VI. FORMALITÉS DE PUBLICITÉ. TRANSCRIPTION. DÉLAI DANS LEQUEL ELLE DOIT ÊTRE FAITE. — Un extrait du jugement ou de l'arrêt qui prononce le divorce est inséré aux tableaux exposés, tant dans l'auditoire des tribunaux civils et de commerce que dans les chambres des avoués et des notaires. Pareil extrait est inséré dans l'un des journaux qui se publient dans le lieu où siège le tribunal, ou, s'il n'y en a pas, dans l'un de ceux publiés dans le département.

Le dispositif du jugement ou de l'arrêt est *transcrit* sur les registres de l'état civil du lieu où le mariage a été célébré. Mention est faite de ce jugement en marge de l'acte du mariage. Si le mariage a été célébré à l'étranger, la transcription est faite sur les registres de l'état civil du lieu où les époux avaient leur *dernier domicile*, et mention est faite en marge de l'acte de mariage, s'il a été transcrit en France.

La transcription est faite à la diligence de la partie qui a obtenu le divorce ; à cet effet, la décision doit être signifiée, dans un délai de *deux mois* à partir du jour où elle est devenue définitive, à l'officier de l'état civil compétent, avec réquisition de la transcrire sur les registres. A cette signification doivent être joints les certificats établissant que le divorce est *définitif*. Cette transcription est effectuée par les soins de l'officier de l'état civil, le *cinquième jour* de la réquisition, non compris les jours fériés.

A défaut par la partie qui a obtenu le divorce, de faire la signification *dans le premier mois*, l'autre partie a le droit, concurremment avec elle, de faire cette signification *dans le mois suivant*.

A défaut par les parties d'avoir requis la transcription dans le délai de deux mois, le divorce est considéré comme *nul et non avenu*.

Le jugement *dûment transcrit* remonte, quant à ses effets *entre les époux*, au jour de la demande (art. 25, Code civ.).

VII. CAUSES D'EXTINCTION DE L'ACTION EN DIVORCE. — L'action en divorce s'éteint par la *réconciliation* des époux survenue, soit depuis les faits allégués dans la demande, soit depuis cette demande. Le demandeur est, alors, déclaré non recevable en son action ; mais il peut en intenter une nouvelle pour cause survenue ou découverte *depuis la réconciliation*, et se prévaloir de ses anciens griefs, à l'appui de sa nouvelle demande.

L'action en divorce s'éteint également par le *décès* de l'un des époux, survenu avant la transcription du jugement ou de l'arrêt sur les registres de l'état civil.

VIII. DES EFFETS DU DIVORCE. — Les époux divorcés peuvent contracter, l'un et l'autre, un nouveau mariage, après que leur divorce a été transcrit.

Toutefois, la femme divorcée ne peut se remarier aussitôt après la transcription du jugement ou de l'arrêt que s'il s'est écoulé trois cents (300) jours depuis le *premier* jugement préparatoire, interlocutoire ou au fond rendu dans la cause. Si, cependant, la séparation de corps avait été convertie en divorce, la femme, ainsi divorcée, pourrait contracter un nouveau mariage aussitôt après la transcription du jugement ou arrêt de conversion.

Les époux divorcés qui veulent se réunir doivent faire procéder à une nouvelle célébration du mariage. Ils ne peuvent adopter un régime matrimonial autre que celui qui réglait originairement leur union. Après leur réunion, il ne peut plus être reçu de leur part aucune demande nouvelle de divorce, si ce n'est dans le cas où une condamnation afflictive et infamante a été prononcée contre l'un d'eux depuis cette réunion.

La réunion des époux divorcés n'est pas possible si *l'un ou l'autre* a, postérieurement au divorce, contracté un nouveau mariage suivi d'un second divorce.

Par l'effet du divorce, chacun des époux reprend l'usage de son nom.

L'époux contre lequel le divorce est prononcé perd tous les *avantages* que l'autre époux lui avait faits, soit par contrat de mariage, soit depuis le mariage. Au contraire, l'époux qui a obtenu le divorce, conserve les avantages à lui faits par l'autre époux, encore qu'ils aient été stipulés réciproques (art. 299 et 300, Code civ.).

Le divorce met fin, en principe, à l'obligation alimentaire entre les époux (*V.* MARIAGE). Toutefois, si les époux ne se sont fait aucun avantage, ou si ceux stipulés ne paraissent pas suffisants pour assurer la subsistance de l'époux *qui a obtenu le divorce*, le tribunal pourra lui accorder, sur les biens de l'autre époux, une pension alimentaire qui ne pourra excéder le tiers des revenus de cet autre époux. Cette pension est révocable dans le cas où elle cesse d'être nécessaire.

Les enfants sont confiés à l'époux *qui a obtenu le divorce* ; à moins que le tribunal, sur la demande de la famille ou du ministère public, n'ordonne, pour le plus grand avantage des enfants, que tous ou quelques-uns d'entre eux seront confiés aux soins, soit de l'autre époux, soit d'une tierce personne. Quelle que soit la personne à laquelle les enfants

sont confiés, les père et mère conservent respectivement le droit de surveiller l'entretien et l'éducation de leurs enfants et sont tenus d'y contribuer à proportion de leurs facultés.

Les mesures prescrites relativement à la garde et à l'éducation des enfants ont toujours un caractère *provisoire* et peuvent être, par suite, modifiées ultérieurement.

Divorce (*RELIGION*). — L'Église catholique n'admet pas de divorce proprement dit dans l'ordre religieux ; pour elle, le mariage valide et consommé est indissoluble. Elle admet la séparation de corps et de biens, basée sur de justes causes, parce qu'elle respecte la valeur du mariage ; c'est pourquoi elle peut tolérer tel divorce qui n'est en réalité qu'une séparation. Elle n'autorise jamais positivement des époux chrétiens à demander le divorce civil ; elle ne peut en imputer la responsabilité à celui qui le subit ; pratiquement, elle tolère la demande dans les cas suivants : s'il n'y avait eu aucun mariage religieux ou si le mariage religieux avait été nul ; si la demande est reconventionnelle, parce qu'elle est plutôt une défense ; si la séparation de corps n'existe pas ou ne peut être obtenue, ou même, en de rares cas, serait insuffisante. La demande de divorce civil, même faite en dehors de ces cas, ne crée pas une situation irrégulière aux yeux de l'Église catholique ; seul le second mariage civil des divorcés ou avec des divorcés est un obstacle à la réception des sacrements, mais non aux actes religieux privés ; car il n'y a pas, quoi qu'on en dise, de peine proprement dite d'excommunication contre les divorcés remariés civilement ni moins encore contre ceux qui ont seulement demandé le divorce civil.

DOIGT MORT (*MÉD.*). — Le doigt est d'abord le siège de crampes, de fourmillements, puis devient pâle, exsangue, froid, insensible.

Les causes sont multiples.

Il faut appeler un médecin qui déterminera et traitera la cause.

DOIGTS (PLAIES DES) (*MÉD*). — *On constate* des piqûres, sections, contusions, écrasements, arrachements.

Les plaies superficielles ne sont dangereuses que par la fréquence d'infections (abcès, panaris) et la menace de tétanos.

SECTIONS. — La greffe est excessivement rare lorsque l'os et les vaisseaux sont sectionnés, surtout à la première ou à la deuxième phalange.

ÉCRASEMENTS (très douloureux). — *Il faut* ici chercher à conserver le plus possible, couper les débris gênants, ne pas amputer de suite, ajuster et désinfecter.

ARRACHEMENTS. — En général indolores. Agir comme en cas d'écrasements.

Doigts. — *Taches des doigts (encre, farine, pâte, fruits, graisse poussière, goudron, iode, pommes de terre ou légumes, parmanganate de potasse, etc.).*

Éviter de tacher les doigts, mettre des gants pour faire certains travaux ; enlever les taches *aussitôt* qu'on les a constatées.

TACHES D'ENCRE NOIRE. — Frotter les taches avec du jus de citron, d'oseille, de tomate ; laver les mains à l'eau et au savon ; si les taches résistent, les frotter avec une pierre ponce fine.

TACHES D'ENCRE VIOLETTE. — Elles s'enlèvent avec de l'eau de Cologne, de l'alcool à 90° et au besoin une pierre ponce.

TACHES DE FARINE ET DE PATE. — Laver les mains à l'eau froide et au savon, l'eau chaude rendrait la pâte plus gluante.

TACHES DE FRUITS. — *V.* TACHES DE POMMES DE TERRE.

TACHES DE GOUDRON. — Frotter avec la pelure extérieure d'une orange ou d'un citron ; laver à l'eau chaude et au savon.

TACHES DE GRAISSE ET DE POUSSIÈRE. — Enduire les mains de vaseline ou de lanoline, bien frotter pour faire pénétrer le corps gras ; rincer à l'eau de savon chaude, puis passer de l'eau de Cologne ou de l'alcoolat de lavande.

TACHES DE TEINTURE D'IODE. — Enlever ces taches *immédiatement* avec de l'al ool à 90°, ou laver les mains avec de l'eau dans laquelle on aura fait fondre du bisulfite de soude ou de l'hyposulfite.

TACHES DE PÉTROLE. — Laver les mains à l'eau froide et au savon ; les brosser ; passer de l'eau de Cologne. Recommencer plusieurs fois pour enlever l'odeur.

TACHES DE POMMES DE TERRE CRUES. — Peler les pommes de terre avec des mains bien sèches, et, la besogne achevée, attendre quelques minutes pour se frotter les mains avec du jus de citron ; laver ensuite au savon et à l'eau chaude.

TACHES DE PERMANGANATE DE POTASSE. — Laver les mains le plus tôt possible dans une dissolution de sulfite de soude ou d'hyposulfite.

Certains savons spéciaux, contenant soit du sable, soit de la ponce finement pulvérisée, nettoient parfaitement les mains les plus tachées. Après ce lavage, avant de s'essuyer les mains, les enduire de quelques gouttes de glycérine et d'eau de roses..

DOL. — *V.* CONVENTIONS, PREUVE.

DOMESTIQUE (*DROIT*) — *V.* notamment ACCIDENTS DU TRAVAIL, LOUAGE, PRESCRIPTION, PRIVILÈGES.

DOMESTIQUES (*ÉCON. DOM.*). — I. *Comment se procurer des domestiques.* || *Bureaux de placement.* || *Frais de voyage.* || *Livret.* || *Certificats et renseignements.* || *Qualités à rechercher.* || *Engagement.*

II. *Comment traiter les domestiques.* || *Gages.* || *Étrennes.* || *Départs, renvois.*

III. *Législation.* || 1. *Accidents.* || 2. *Questions diverses*).

IV. *Diverses catégories de domestiques.* || *Différentes organisations de service.*

I. COMMENT SE PROCURER DES DOMESTIQUES. — *A la campagne, par les annonces, les bureaux, les fournisseurs.*

Quand on prend à la campagne, pour les amener à la ville, des domestiques jeunes et sans expérience, on a de graves responsabilités. || 1° Au point de vue de leur santé qui ne supporte pas toujours le changement d'air, de régime, de nourriture. || 2° Au point de vue de leur moralité, à cause des mauvais conseils, des mauvais exemples et des occasions de se mal conduire auxquels ils sont exposés. || L'avantage qu'il y a à les prendre ainsi, c'est qu'en général on connaît leurs familles et qu'on est sûr de leur honnêteté ; leurs gages sont aussi moins élevés, au début, parce qu'il faut les accoutumer au service.

Des renseignements précis sont indispensables quand on prend des domestiques par les annonces des journaux ou dans les bureaux de placement, ou sur la recommandation d'un fournisseur, surtout lorsqu'il s'agit de femmes de chambre ou de gouvernantes étrangères.

BUREAUX DE PLACEMENT. — Les frais de bureau de placement, toujours à la charge des maîtres, sont à Paris de 3 p. 100 du gage annuel ; ces frais sont dus au bureau huit jours après l'entrée du domestique : on les paye habituellement dans le courant (ou à la fin) du premier mois.

En province, c'est souvent 2 p. 100 du gage annuel, ou une somme fixe. En plus on paye, parfois un droit d'inscription qui reste acquis, même si on ne prend pas de domestiques.

Quelques œuvres philanthropiques ne demandent que 2 ou 5 francs, juste la somme nécessaire pour les frais de correspondance et de loyer. Si l'œuvre est tout à fait gratuite, il est bon cependant de faire une légère offrande (*V.* plus loin, NOURRICES).

FRAIS DE VOYAGE. — *Domestiques venant de la campagne ou de l'étranger.* Bien établir par des *conventions écrites* si le voyage est à la charge du maître ou du domestique ; en général, le maître rembourse les frais de voyage lorsqu'il a gardé le domestique 3 mois, 6 mois, un an ; il les retient, au moins en partie, lorsque le domestique ne reste que peu de temps à son service.

Diverses combinaisons peuvent être adoptées. Si le maître a avancé l'argent du voyage, il peut le retenir chaque mois par portion de 5 ou 10 francs, et plus tard le rembourser intégralement au domestique dont il est satisfait.

2° Si le domestique a payé le voyage, et que le paiement de ce voyage incombe au maître d'après les conventions faites, celui-ci peut le rembourser par fraction.

3° Le maître rembourse la totalité du voyage après la période convenue d'avance.

LIVRET (*à Paris*). — D'après une ordonnance du 1er août 1853 — encore en vigueur — les domestiques qui seront en service ou qui voudront se mettre en service *à Paris* doivent avoir un bulletin d'inscription ou livret comprenant les nom, prénoms, âge et lieu de naissance de l'impétrant, ainsi que son signalement et son état civil. Ce livret est délivré par les commissaires de police. Le domestique est tenu de se présenter dans les 48 heures au bureau de police où aura été dressé son livret pour le retirer, visé par le commissaire. Le domestique non muni d'un livret peut être puni d'un emprisonnement de 8 jours à 3 mois, et celui qui, après être sorti du service, ne se présenterait pas devant le commissaire de police dans le délai de 48 heures pourrait être puni d'un emprisonnement de 1 à 4 jours. Dans les deux cas, il pourrait être expulsé du département de la Seine (loi du 9 juillet 1852).

Le maître ne peut retenir le livret à la sortie du domestique ; le jour de cette sortie, il doit remettre le livret, revêtu de son visa, au commissaire de police de sa section. Il y inscrit simplement le jour de l'entrée et celui de la sortie du domestique sans aucune observation. S'il a des plaintes à faire au sujet de son domestique, il les communique au commissaire de police de vive voix ou par écrit.

Les maîtres qui ne se conforment pas à l'ordonnance encourent une amende de 1 à 5 francs. Ces prescriptions, qui constituent une excellente mesure de sécurité, sont malheureusement loin d'être observées, et le domestique, au lieu d'un livret, n'a souvent que des certificats légalisés ou non.

CERTIFICATS ET RENSEIGNEMENTS. — A défaut du livret obligatoire dans le département de la Seine, les domestiques doivent avoir des certificats ; s'assurer que ceux-ci ne sont pas faux ; écrire aux maîtres qui les ont signés, ou aux maîtres dont les domestiques donnent l'adresse, ou mieux aller les voir pour obtenir des renseignements précis qu'on ne pourrait avoir par lettre. On hésite à donner par écrit certains renseignements, tandis qu'il est facile d'obtenir oralement les renseignements essentiels concernant la probité, la moralité, la santé, la sobriété et même le caractère. Si le domestique a des défauts vraiment graves, il est rare que le maître, interrogé, ne les révèle pas, ou ne fasse pas comprendre, — par son attitude et même par son silence — quels sont les points à surveiller. C'est un devoir de conscience pour les maîtres que de donner des renseignements exacts quand il s'agit de nourrices, de bonnes d'enfants, de femmes de chambre, appelées par leur service à un contact quotidien avec les enfants, ou de domestiques destinés à servir des personnes seules ou des personnes âgées.

Les certificats délivrés aux domestiques par leurs maîtres sont des certificats *privés*, qui ne sont soumis à aucune forme particulière, qui peuvent se délivrer sur du papier non timbré, et qui ne supportent aucun droit d'enregistrement. Celui qui les délivre peut y apposer son cachet. Voici un modèle de cette pièce : Je, soussigné, certifie que (*nom et prénoms du domestique*) est resté à mon service pendant (*indiquer le nombre de semaines, de mois, d'années*) du... au... (*dates*). Ajouter signature avec mention de la profession qu'on exerce ; dater ; il est bon de faire légaliser le certificat par le commissaire de police du quartier.

Il est interdit d'inscrire sur un certificat les griefs que l'on peut avoir contre un domestique ; on se contente alors d'indiquer les dates d'entrée et de sortie ; ne délivrer ces certificats brefs que dans les cas graves. En général, on énumère quelques qualités, surtout la probité, quand on n'a aucun reproche sérieux à faire au domestique.

Le domestique est en droit d'attaquer en dommages-intérêts le maître qui lui a refusé un certificat, s'il peut prouver que l'absence de ce certificat l'a empêché de se placer.

QUALITÉS A RECHERCHER. — Les qualités qu'on doit rechercher sont la santé, la probité, la bonne volonté, une certaine intelligence, l'ordre et la propreté. Les deux premières sont essentielles, les autres se développent par de bons conseils et une surveillance attentive. La santé est indispensable : un domestique malade ne peut faire son service ; la probité s'acquiert rarement ; le manque d'intelligence et la mauvaise volonté rendent illusoire toute tentative faite pour améliorer un service défectueux. On est souvent tenté de juger les domestiques d'après leur pays d'origine. Les Alsaciennes, les Luxembourgeoises, les Suissesses passent pour être propres, travailleuses, bonnes cuisinières ; toutes ne savent pas bien coudre. Les Bretonnes sont travailleuses et dévouées ; on leur reproche d'être têtues et peu soignées ; mais il y a de nombreuses exceptions et les domestiques originaires de certaines provinces du Midi n'offrent pas plus de garantie que les Bretonnes au point de vue propreté. Les Bourguignonnes et les Basquaises sont intelligentes, actives et font presque toujours un excellent service ; les Auvergnates ont une réputation d'économie et de frugalité ; on prétend que les Normandes sont intéressées et rusées ; mais il ne faut pas trop tenir compte de ces tendances de race, ni juger les domestiques sur les apparences, sans les avoir vus à l'œuvre.

ENGAGEMENT. — Avant d'engager un domestique, il est utile d'énumérer de la manière la plus précise les différentes besognes qui lui incomberont pour éviter toute contestation à venir. Lui indiquer aussi la place des objets dont il doit se servir et veiller à ce qu'il les remette à cette place.

L'engagement des domestiques se fait sans aucun écrit ; dans certains pays, si le domestique n'entre pas en place aussitôt qu'il est gagé, on lui remet des arrhes ou denier à Dieu. Il n'est pas tenu de les rendre si le maître ne donne pas suite au contrat ; il les rapporte, au contraire, s'il se dédit ; à Paris, cet usage tombe en désuétude. En quelques départements et dans les exploitations agricoles, on gage les domestiques pour un an à partir du 11 novembre (St-Martin) ou du 24 juin (St-Jean).

Si, entrés au service du fermier avant le 11 novembre ou le 24 juin, ils y restent après cette époque, ils sont censés, à défaut de dérogation expresse, s'être loués, par tacite reconduction, pour une année, à partir du 11 novembre ou du 24 juin.

II. COMMENT TRAITER LES DOMESTIQUES. — Ne faites pas comme certains maîtres qui semblent oublier, en parlant à leurs domestiques, que ceux-ci méritent le respect comme tout être humain et sont capables des mêmes sentiments que les autres hommes ; ni comme ceux qui affectent de traiter leurs domestiques avec une familiarité ridicule. Un bon maître doit éviter à la fois la dureté qui humilie les domestiques et les démoralise, et la débonnaireté qui leur fait perdre le juste sentiment de leur situation et qui les gâte. Une certaine sévérité, une surveillance exacte du travail est un grand service rendu aux domestiques.

Les maîtres doivent bien nourrir leurs domestiques et les loger hygiéniquement ; ne pas leur imposer un travail au-dessus de leurs forces ; leur donner autant que possible un travail *très régulier* ; || leur accorder des jours de sortie qui leur permettent d'entretenir leurs relations de famille ou d'amitié ; || les reprendre de leurs défauts avec patience, mais avec fermeté ; || les soigner quand ils sont malades ; || payer exactement leurs gages ; || les conseiller sur le placement de leurs économies ; || veiller sur leur conduite quand il s'agit de domestiques mineurs.

NOURRITURE ET TRAVAIL. — Dans la plupart des maisons, les domestiques ont le même ordinaire que les maîtres, excepté la volaille et certains desserts. Lorsque les domestiques sont très nombreux, il est plus économique de leur commander un ordinaire spécial, où de charger la cuisinière de les nourrir à forfait.

Les femmes ne doivent pas cirer les parquets en passant la brosse ou le chiffon de laine avec le pied ; elles peuvent, sans danger pour leur santé, encaustiquer, et passer le chiffon de laine à l'aide d'un balai, ou avec la main. || Éviter que le domestique ait, ordinairement, à se coucher plus tard que 10 heures. Huit heures de sommeil, c'est un minimum indispensable, surtout pour les jeunes.

LOGEMENT. — Loger les domestiques dans l'appartement autant que possible ; s'il est indispensable de les loger au 6e, faire désinfecter (*V.* DÉSINFECTION) les chambres qu'ils occupent, surtout si elles ont été habitées par un malade. Les chambres peintes à l'huile sont les plus saines. La literie et les couvertures seront propres, les draps et les serviettes de toilette changés aussi souvent qu'il est nécessaire (2 à 3 serviettes chaque semaine ; au minimum, une paire de draps par mois). Une table de bois blanc recouverte de toile cirée peut servir de toilette ; donner une cuvette, un pot à eau, un bain de pieds ; il serait bon d'y ajouter un tub ou une demi-baignoire comme en Angleterre. S'il y a un placard dans la chambre, mettre des rayons dans le haut, un pendoir dans le bas. A défaut de placard, une planche avec un rideau cachant les porte manteaux et les clous à crochet. Dans les chambres sans cheminée, mettre un petit poêle à pétrole si le domestique est suffisamment raisonnable pour l'allumer seulement pendant sa toilette, le matin et le soir. Laisser le poêle allumé la nuit serait courir de grands risques de danger ou d'asphyxie.

DEVOIRS RELIGIEUX. — Quelles que soient leurs convictions personnelles, les maîtres doivent donner aux domestiques le temps de remplir les devoirs de leur religion. Ce temps ne doit être pris ni sur le sommeil ni sur les heures de liberté des domestiques, mais *sur leurs heures de travail.* || Le dimanche, réduire autant que possible le travail des domestiques ; en tout cas éviter absolument de leur donner un surcroît de travail, tel que lavages supplémentaires, etc. || Le maître fera bien de veiller lui-même à l'accomplissement des devoirs religieux des domestiques, car souvent une timidité mal placée empêche ceux-ci d'en parler les premiers.

JOURS DE SORTIE. — Il est admis qu'une bonne à tout faire sorte tous les 8 jours ; quand il y a 2 ou 3 domestiques, ils sortent à tour de rôle tous les 15 jours. En prenant un domestique, régler toujours à l'avance la question des jours de sortie ; habituellement, on donne congé du déjeuner au dîner. En certains cas, la maîtresse de maison peut autoriser les domestiques à dîner dehors, pourvu qu'ils aillent dans leur famille, et qu'ils ne profitent pas de cette liberté pour se mal conduire.

Reprendre les domestiques avec fermeté, douceur et persévérance, au moment même où la faute est commise ; ne pas crier, garder un ton de voix égal ; tenir d'une manière rigoureuse aux qualités qu'on juge essentielles, mais ne pas chercher la perfection en tout, et faire la part de la nature humaine ; une surveillance quotidienne et minutieuse et beaucoup de patience sont indispensables pour arriver au résultat cherché ; le désordre, le manque de tenue, la familiarité sont les défauts les plus faciles à corriger ; l'indélicatesse, le mensonge, la mauvaise conduite se corrigent rarement.

MALADIES. — Il faut soigner les domestiques chez soi autant qu'on le peut, et ne les envoyer à l'hôpital que s'il est impossible de faire autrement ; en ce cas, c'est un devoir d'humanité d'aller les visiter et de veiller à ce qu'ils soient bien traités. Les maîtres doivent avertir les parents des domestiques malades. On ne retient pas les gages d'un domestique malade, à moins qu'on n'ait été obligé de le remplacer définitivement par un autre domestique.

GAGES. — Les gages varient suivant le pays qu'on habite et la fortune qu'on a, l'âge et la capacité des domestiques ; en principe, il vaut mieux donner moins le premier mois et augmenter si l'on est content du service. Payer les gages chaque mois.

Législation. — D'après les articles 2271 et 2272 du Code civil, les gages des domestiques se prescrivent au bout de six mois pour les domestiques au mois, et de un an pour les domestiques à l'année.

DÉCORATIONS

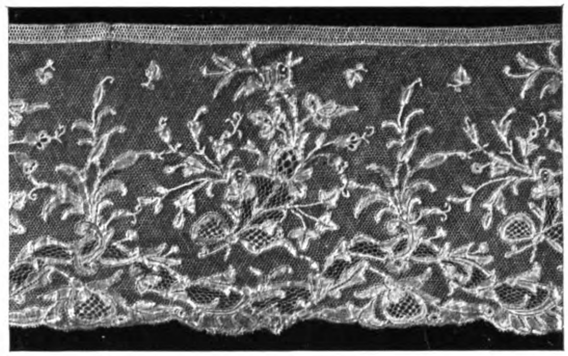
RUBANS DES ORDRES ÉTRANGERS

Allemagne. *Aigle noir (Prusse).*	Allemagne. *Aigle rouge (Prusse).*	Allemagne. *Croix de fer.*	Autriche. *Couronne de fer.*	Belgique. *Léopold.*
Belgique. *Léopold II.*	Belgique. *Couronne du Congo.*	Belgique. *Croix de guerre.*	Belgique. *Croix militaire.*	Belgique. *Médaille militaire ancienneté.*
Belgique. *Médaille militaire Art. IV.*	Belgique. *Médaille commémorative ancienne.*	Belgique. *Médaille commémorative 1914-1918.*	Belgique. *Décoration agricole.*	Belgique. *Roi Albert.*
Belgique. *Reine Élisabeth.*	Belgique. *Yser.*	Belgique. *Croix civique 1914-1918.*	Belgique. *Lion du Congo.*	Belgique. *Palme de la Couronne.*
Belgique. *Campagne Africaine.*	Belgique. *Étoile de services.*	Chine. *Double Dragon.*	Danemark. *Danebrog.*	Espagne. *Toison d'Or.*
Espagne. *Isabelle la Catholique.*	Espagne. *Mérite militaire.*	Espagne. *Mérite naval.*	États-Unis. *Croix de guerre*	États-Unis. *Mérite distingué.*
Finlande. *Ordre de la Rose blanche.*	Grande-Bretagne. *Jarretière.*	Grande-Bretagne. *Bain.*	Grande-Bretagne. *D. S. O. (Ordres Serv. disting.).*	Grande-Bretagne. *D. C. M. (Méd. p. C. disting.).*
Grande-Bretagne. *Military Cross.*	Grande-Bretagne. *British Empire.*	Grèce. *Sauveur.*	Grèce. *Croix de guerre.*	Hollande. *Guillaume.*
Hollande. *Lion néerlandais.*	Italie. *Couronne.*	Italie. *Saints-Maurice et Lazare.*	Italie. *Croix de guerre.*	Japon. *Trésor sacré.*
Japon. *Soleil Levant.*	Luxembourg. *Couronne de chêne.*	Malte. *Saint-Jean de Jérusalem.*	Monaco. *Saint-Charles.*	Monténégro. *Danilo.*
Norvège. *Saint-Olaf.*	Perse. *Lion et Soleil.*	Portugal. *Croix de guerre*	Pologne. *Vertu militaire.*	Pologne. *Vaillance polonaise.*
Roumanie. *Étoile.*	Roumanie. *Couronne.*	Roumanie. *Croix de guerre.*	Russie. *Sainte-Anne.*	Russie. *Saint-Georges.*
Russie. *Saint-Stanislas.*	Russie. *Saint-Vladimir.*	Saint-Siège. *Saint-Grégoire.*	Saint-Siège. *Saint-Sylvestre.*	Saint-Siège. *Saint-Sépulcre.*
Serbie. *Aigle blanc.*	Serbie. *Saint-Sava.*	Serbie. *Bravoure serbe.*	Siam. *Éléphant blanc.*	Suède. *Wasa.*
Suède. *Étoile polaire.*	Tchéco-Slovaquie. *Croix de guerre.*	Turquie. *Medjidié.*	Turquie. *Osmanié.*	Zanzibar. *Étoile brillante.*

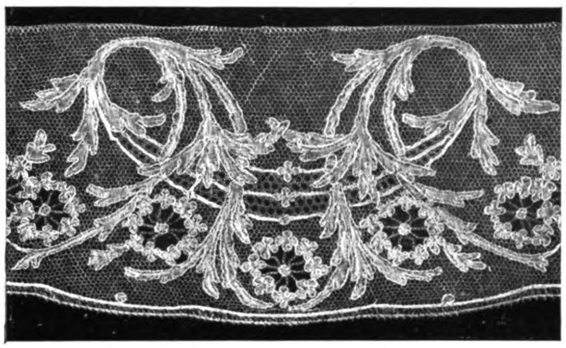
DENTELLES AU FUSEAU



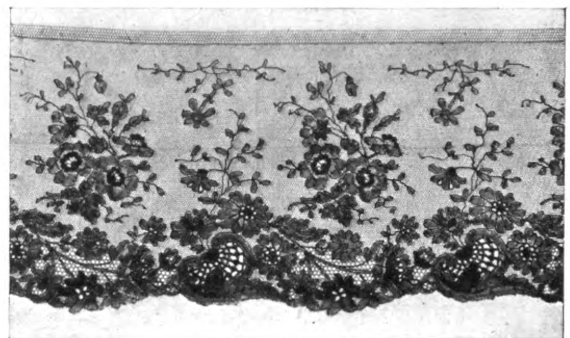
1. Application d'Angleterre.



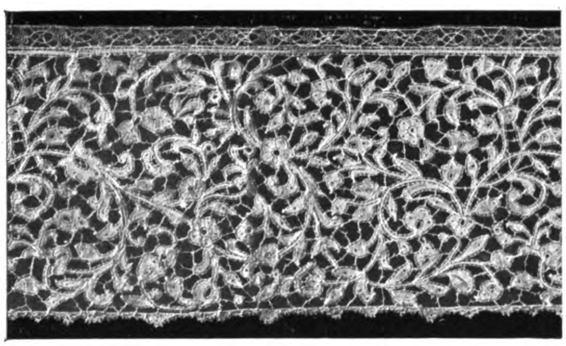
2. Point de Valenciennes Brabant.



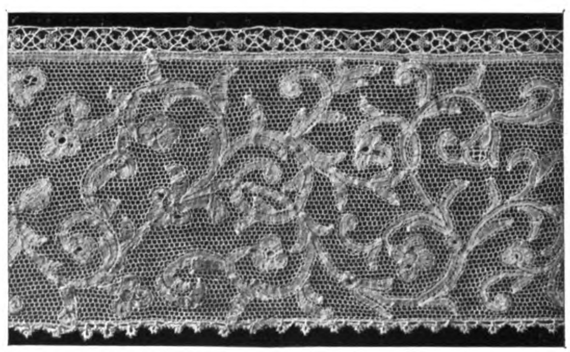
3. Point de Chantilly blanc.



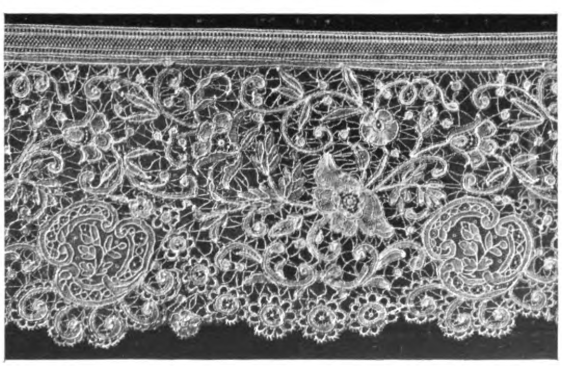
4. Point de Chantilly noir.



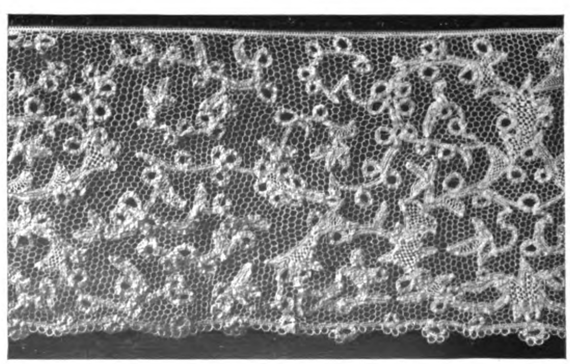
5. Point de Gênes.



6. Point de Milan.



7. Point de Duchesse.



8. Dentelle Renaissance exécutée avec des lacets.

Modèles communiqués par la maison Lefébure.

S'il y a contestation pour les gages payés à compte du paiement de l'année, le maître n'est pas cru par affirmation, mais il est tenu de faire la preuve. Ces contestations sont réglées par le juge de pa.x, sans appel jusqu'à 100 francs, avec appel au delà de cette somme.

Si le maître fait de mauvaises affaires, les domestiques sont les premiers créanciers à payer. Par l'article 2101 du Code civil, les domestiques ont une créance privilégiée sur les meubles, immédiatement après le prélèvement des «frais de justice, frais funéraires et frais de dernière maladie». Les legs qui leur sont faits ne font pas compensation avec les gages qui leur sont dus.

Étrennes. — *Au 1er janvier.* — Les étrennes équivalent en général au tiers des gages mensuels. Certaines personnes donnent davantage à de vieux serviteurs qu'elles veulent récompenser. D'autres préviennent les domestiques qu'elles donnent un mois de gages à titre d'étrennes ; souvent le gage annuel est calculé de manière à ce que cette générosité ne soit qu'apparente.

En diverses circonstances. — Lorsqu'un domestique apporte un cadeau, on lui remet souvent une petite somme.

Chez des amis. — Lorsqu'on est en villégiature chez des amis ayant deux bonnes, on donne la même somme à l'une et à l'autre ; s'il y a de nombreux domestiques dans la maison, on donne une gratification à la femme de chambre ou au valet de chambre chargé du service personnel. Au cocher ou au chauffeur, s'il vous conduit seul, de 10 à 50 fr. sont les chiffres ordinaires de ces étrennes, qui varient suivant la fortune qu'on a, le nombre de jours qu'on a passé, etc.

Départs, renvois. — Généralement, le domestique prévient de son départ 8 jours à l'avance. A moins de griefs très sérieux, les maîtres laissent aux domestiques 8 jours pour trouver une place, après les avoir prévenus qu'ils ne peuvent les garder. Pendant ces 8 jours, le domestique prend quotidiennement deux heures de liberté pour aller au bureau de placement ou faire des démarches analogues. || Un domestique peut quitter ses maîtres sur l'heure ; de même, les maîtres peuvent renvoyer immédiatement un domestique, mais par humanité, ils le font seulement dans les cas graves. || Aucune indemnité n'est due de part et d'autre pour les huit jours supprimés. || Si le domestique refusait de quitter la maison, le maître aurait le droit de requérir un agent de police pour l'expulser.

III. LÉGISLATION. — 1. Accidents. — La loi d'avril 1898, — loi des accidents du travail, — modifiée et aggravée en 1902, 1905, 1906, n'est pas actuellement applicable aux domestiques privés. Ceux-ci ne peuvent en réclamer le bénéfice, à moins qu'ils ne l'aient expressément stipulé en prenant l'engagement de servir ; ils ressortissent au droit commun et ne peuvent invoquer que l'article 1384 du Code civil.

Responsabilités des maîtres. — Ils sont ainsi amenés à mettre en cause la responsabilité civile de leur maître, ce qui n'est pas toujours facile ni possible. Il faut faire la preuve qu'il y a eu faute de la part de ce dernier, qu'il a donné un ordre imprudent, fourni un outil ou un matériel défectueux, fait exécuter un travail qui n'est pas dans les attributions habituelles du domestique auquel il l'a commandé.

Cuisinières. — Une cuisinière qui s'est brûlé les mains en faisant une friture n'a droit à aucune indemnité ; par contre, si elle s'est brûlée parce que le fourneau a un vice de construction et qu'il a éclaté, ou parce qu'elle a des ustensiles de cuisine en mauvais état, elle peut, sous des réserves expresses, actionner son maître devant le juge de paix, et obtenir — peut-être — une condamnation à lui servir une *indemnité*, plus ou moins forte, mais *jamais une rente*.

Car, si la loi de 1898, applicable aux ouvriers d'industrie et à tous employés d'un patenté accorde au blessé une *rente*, l'article 1384 et suivants ne parlent que d'*indemnité* c'est-à-dire d'une somme donnée une fois pour toutes.

Femmes de chambre. — La femme de chambre à laquelle on fournit un mauvais marchepied, et qui tombe, peut mettre son maître en cause. En somme, ce sont les *conditions* dans lesquelles se sont produites l'accident qui détruisent ou non la responsabilité du maître.

Chauffeur d'automobile. — Exception peut être faite à ce régime de droit commun pour le chauffeur d'automobile parce que la loi de 1858 prévoit le cas des employés de *moteur inanimé*. Le chauffeur n'est d'ailleurs plus un domestique au sens rigoureux du mot ; c'est un mécanicien, un ouvrier qui, employé à un service privé, reste exposé à des accidents analogues à ceux de ses collègues de l'industrie. *Les maîtres sont responsables des accidents causés par leurs domestiques à des tiers.*

Femmes de ménage — La femme de ménage est considérée comme une domestique employée à l'heure. Pour les tarifs d'assurance, les femmes ont toutes le même — cuisinière, femme de chambre, etc. ; les hommes sont divisés par catégorie, suivant la gravité présumée des accidents qu'ils peuvent causer dans l'exercice de leurs attributions.

Domestiques et ouvriers agricoles. — Les domestiques et ouvriers agricoles sont habituellement assurés par une police qui couvre tout le travail exécuté dans l'exploitation agricole et qui est basée sur le nombre d'hectares.

Bien que le maître ne soit pas responsable des accidents arrivés à ses domestiques et causés par leur imprudence, il les fera soigner le mieux possible, par humanité, et évitera de les faire conduire à l'hôpital toutes les fois que ce sera possible. Le taux de l'assurance étant très minime, surtout pour les femmes, il est bien préférable d'assurer ses domestiques, ce qui supprime tout risque et toutes responsabilités.

2. Questions diverses. — Le maître est responsable des crédits que se fait ouvrir un domestique.

Si le domestique garde pour lui l'argent qu'il doit payer aux fournisseurs, le maître doit payer de nouveau, à moins qu'il ne prouve qu'il avait donné cet argent, preuve difficile à faire.

Responsabilités. — Les maîtres sont en principe rendus civilement responsables des dommages causés par leurs domestiques, non seulement des dommages qui résultent du service exercé par les domestiques, mais encore des dégâts et des dommages que le maître ne les a pas empêchés de commettre en dehors de ce service. En pareil cas, si le domestique, condamné à des dommages-intérêts, ne peut payer, le maître est contraint de payer à sa place, mais il est admis à faire la preuve qu'il n'a pu empêcher le délit, et à décliner toute responsabilité.

Pénalités. — Les vols commis par les domestiques dans la maison de leurs maîtres peuvent être punis de réclusion ; même peine si le domestique a commis un vol envers des personnes qu'il ne servait pas, mais qui étaient dans la maison de ses maîtres. Le domestique, au point de vue de la loi, est considéré comme ayant le même domicile que le maître ; lorsqu'un domestique a commis un crime ou un délit, le maître est assujetti aux perquisitions et aux autres inconvénients qui en résultent.

Le domestique du saisissant est exclu de la garde des scellés au même titre que ses parents et alliés ; le domestique du saisi est apte à remplir cet office.

Les domestiques ont qualité pour requérir l'apposition des scellés « en cas d'absence, soit du conjoint, soit des héritiers, soit de l'un d'entre eux ».

Mineurs. — Les mineurs ne peuvent se placer, quitter leurs places, toucher leurs gages sans le consentement de leurs parents ou de leur tuteur.

Femmes mariées. — Une femme mariée qui n'est ni séparée judiciairement, ni divorcée, doit avoir le consentement de son mari.

IV. DIVERSES CATÉGORIES DE DOMESTIQUES. Femme de ménage. — La femme de ménage supplée à la bonne à tout faire que ne peut avoir un ménage modeste, ou vient quelques heures chaque jour pour aider d'autres domestiques. Prendre beaucoup de renseignements si l'on doit laisser la femme de ménage seule dans l'appartement. Il est avantageux de prendre une femme de ménage pour faire les gros ouvrages, savonnage, nettoyage de cuivres, encaustiquage.

L'inconvénient des femmes de ménage, c'est qu'elles peuvent emporter beaucoup de restes et de provisions quand elles ne sont pas honnêtes ; de plus, il est souvent difficile de les avoir à l'heure voulue parce qu'elles ont des clients plus anciens ou parce qu'elles s'occupent de leur ménage ou de leurs enfants.

Éviter autant que possible de prendre votre concierge comme femme de ménage ; il serait impossible de la remplacer sans vous exposer à de sérieux ennuis.

Service de la femme de ménage. — Si on prend la femme de ménage peu de temps et qu'on ne veuille pas retarder l'arrangement de l'appartement, faire chauffer soi-même les petits déjeuners du matin, mettre des gants, faire les chaussures et brosser les robes ; faire les lits, les lampes qu'il est toujours imprudent de confier.

La femme de ménage fait les gros ouvrages ; elle encaustique, lave la vaisselle et blanchit le linge. Lorsqu'on a la femme de ménage toute la matinée, on peut lui faire faire tous les travaux, et épousseter soi-même les bibelots, ranger les pièces qu'elle a balayées, aller au marché. Combiner le déjeuner de midi pour faire en même temps une partie du dîner qu'on réchauffera.

Chauffage. — Se chauffer en hiver avec des boulets, du coke ou du gaz. — *V.* Chauffage et Éclairage.

Lavage. — Si on fait laver une partie du linge chez soi, faire préparer la lessiveuse (*V.* Lessiveuse) par la femme de ménage, en surveiller la cuisson soi-même ; le lendemain, la femme de ménage peut laver le linge ; pour ne pas la garder beaucoup plus longtemps, on fait une partie de sa besogne ; on repasse soi-même. Certaines personnes envoient la femme de ménage au lavoir ; il nous paraît préférable de laver à la maison.

Service d'une seule bonne a tout faire dans un ménage sans enfants. — Lever 6 h. 1/2 ou 7 h., suivant la saison.

La maîtresse de maison doit se rendre compte des aptitudes de sa bonne afin de l'aider dans son travail de la façon la moins ennuyeuse et la plus profitable au ménage.

Brossage des vêtements et nettoyage des chaussures. Réchauffage, des petits déjeuners préparés la veille. Ménage de l'appartement antichambre, salle à manger. Madame aide pour sa chambre, le salon et fait parfois les courses. A certains jours, la bonne va au marché. Les commandes d'épicerie sont faites à l'avance ; le crémier apporte beurre, œufs, lait, fromage. Il vaut mieux choisir la viande à la boucherie que la commander.

Déjeuner de midi vite fait, composé d'œufs, viande grillée ou restes de la veille, pommes de terre. La bonne ne sert pas le déjeuner ; elle apporte seulement les plats ; puis elle déjeune, range la salle à manger, fait la vaisselle et s'habille pour l'après-midi.

On lui demande un peu de lavage, de repassage et de raccommodage, mais il y a le jour de réception où elle ne fait pas grand'-chose, et deux après-midi de nettoyage, vendredi cuivres et placards, samedi cuisine. Elle sert le dîner ; il faut l'y habituer quand on est seuls ; prépare pour la nuit chambre et cabinet de toilette (eau chaude, eau froide), lave la vaisselle, l'évier et la cuisine, se couche de bonne heure.

Service de table par une seule bonne quand on a 2 ou 3 convives. — Le menu du dîner doit être combiné pour faciliter le service de table ; entrée facilement dressée, rôti simple, plat froid, entremets fait de la veille ; le couvert peut être mis pour simplifier le service, cuiller et fourchette à dessert, couteau d'acier et couteau d'argent entre l'assiette et les verres. La bonne a 2 tabliers ; l'un irréprochable, l'autre qu'elle met et qu'elle ôte rapidement quand elle va près du fourneau. L'entremets servi, la bonne est libre, et peut achever le service minutieusement, brosser la table, passer le fromage et le dessert, même donner des bols. Les tasses à café et les liqueurs doivent être préparées à l'avance dans l'après-midi.

Le soin du linge qu'on donne à la blanchisseuse, qu'on examine et qu'on raccommode incombe à la maîtresse de maison.

Service d'une seule bonne avec des enfants. — La maîtresse de maison doit s'occuper des enfants, faire leur toilette, les habiller, les coiffer ; il est imprudent de les confier à la bonne quand elle fait le ménage ou la cuisine, à cause des fenêtres ouvertes et du fourneau.

En hiver, promener les enfants après le déjeuner ; la bonne vient les garder une fois la vaisselle en ordre ; prendre quelqu'un pour aider au lavage et au repassage, quand on peut faire cette dépense.

Service d'une cuisinière et d'une nourrice. — Le service de la cuisinière diffère peu du service d'une bonne à tout faire employée seule dans une maison sans enfants ; la cuisinière doit être active et consciencieuse, active parce que son service est chargé, consciencieuse parce que le régime alimentaire de la nourrice dépend d'elle. La nourrice fait sa chambre qui est celle du bébé, quelquefois la chambre de Madame, — quand on l'a mis dans les conditions ; elle lave et repasse le trousseau de bébé, à moins que la cuisinière ne se charge du lavage, donne le bain, promène l'enfant, et s'en occupe jour et nuit, sous la surveillance de la mère.

Le soin du linge, les vêtements de bébé sont du domaine de la maîtresse de maison qui peut alléger sa tâche en prenant une ouvrière à la journée.

Service d'une cuisinière et d'une nourrice sèche. — Certaines nourrices sèches font presque un service de femme de chambre ; elles font la chambre de Madame, le cabinet de toilette, la chambre des enfants, repassent, s'occupent du linge, cousent, raccommodent et parfois savent tailler ; ce sont en général d'anciennes femmes de chambre devenues veuves qui cherchent à gagner le plus possible pour élever leurs enfants ; leur service est réglé suivant leurs aptitudes ; il est rare qu'elles servent à table ; elles ne font ni les verres ni l'argenterie, que la cuisinière lave en même temps que la vaisselle.

Quand on demande une nourrice sèche dans un bureau, bien spécifier si l'on veut une nourrice sachant coudre ou si la surveillance des enfants l'absorbera tellement qu'elle ne pourra coudre, les aptitudes ne sont pas les mêmes.

Voir plus loin Service de deux femmes, en supprimant les choses dont la nourrice ne peut s'occuper et en allégeant le service de la cuisinière du raccommodage et du repassage pour lui laisser seulement un après-midi de lavage.

Stérilisation du lait. — Si l'on stérilise le lait à la maison, bien préciser si c'est la nourrice sèche ou la cuisinière qui le préparera, et régler l'heure de cette préparation qui doit être faite aussitôt le lait livré, parce que celui-ci perd rapidement de ses qualités.

Service de deux bonnes dans une famille nombreuse. — *Service de la cuisinière.* || *Le matin* : chaussures, petits déjeuners, ménage, nettoyage du fourneau, lampes, courses, apprêts du déjeuner, grand déjeuner, vaisselle. || *L'après-midi* : lavage, repassage, raccommodage, nettoyages suivant la besogne prévue pour chaque jour. || Apprêts du dîner. || *Le soir* : vaisselle, nettoyages casseroles, cuisine, évier, boîte à ordures.

Chaque après-midi, la cuisinière a un travail différent, excepté les jours où l'on reçoit à dîner ; les ouvrages les plus longs sont réservés aux jours où on dîne en ville. || *Lundi* : essangeage de la lessive (si on lave le linge des enfants à la maison. || *Mardi* : lavage. || *Mercredi* : repassage. || *Jeudi* : raccommodage bas ou torchons. || *Vendredi* : nettoyages lampes, cuivres, placards, boiseries. || *Samedi* : nettoyage de la cuisine.

Service de la femme de chambre. || *Le matin* : robes et chaussures || Chambres. || Cabinets de toilette et salle de bains. || Point aux robes. || Couvert du déjeuner. Quelquefois, lave argenterie et cristaux aprèc le déjeuner. || *L'après-midi* : Couture, repassage. || Préparation du thé et du goûter des enfants. || Couture. || Couvert du dîner, service de table. || *Le soir* : Préparation des chambres et cabinets de toilette. || Argenterie et cristaux.

Les aprs-midi de la femme de chambre. || *Lundi et mardi* : raccommodage et couture. || *Mercredi* : lavages nappes et serviettes à thé, blouses, cols, dentelles. || *Jeudi* : repassage. || *Vendredi et samedi* : couture.

Chaque matin, faire une pièce à fond. S'arranger pour que le salon soit fait à fond la veille du jour où l'on reçoit, l'antichambre le jour où l'on reçoit, la salle à manger la veille d'un dîner, etc. || Une fois l'ordre du travail établi, ne pas le changer sans raisons sérieuses.

Domestiques (*HYG.*). — La chambre à coucher de domestique doit être à l'abri du trop grand froid l'hiver, de la trop forte chaleur l'été, aérée, assez spacieuse, éclairée, peinte à l'huile après désinfection et lavage des murs et plafonds et planchers une fois l'an, toutes conditions que n'ont en général pas les chambres de sixième étage, même lorsqu'elles ne sont pas de simples chambres de débarras. La cuisine où travaille la domestique doit être aérée et éclairée, et non une salle d'intoxication au gaz. La nourriture des domestiques doit être aussi substantielle et appétissante que celle des maîtres. Leur sommeil doit être assuré, suffisant et tranquille.

DOMICILE. — I. DÉFINITION. CARACTÈRES. — Le domicile de tout Français, quant à l'exercice de ses *droits civils*, est au lieu où il a son *principal établissement* (art. 102, Code civ.), c.-à-d. où il a le centre de ses intérêts et de ses affections.

Le domicile ne doit pas être confondu avec la *résidence*, qui s'entend de tout lieu où l'on habite *réellement* et *en fait*.

On peut avoir son domicile et sa résidence dans le même endroit ou dans des endroits différents ; on peut avoir plusieurs résidences (par exemple, résidence d'été à la campagne, résidence d'hiver à la ville), mais on n'a jamais qu'un seul domicile.

La détermination du domicile, au point de vue civil, présente un sérieux intérêt dans de nombreux cas : ainsi, en matière d'adoption, de mariage, d'émancipation, etc. Mais c'est surtout quand il s'agit d'actionner une personne devant les tribunaux et de lui signifier des actes de procédure qu'il importe de savoir où elle a son domicile. Enfin, la succession s'ouvre au lieu où le défunt était *domicilié* au moment son décès (art. 110, Code civ.).

II. DOMICILE DE DROIT. — La loi assigne à certaines personnes un domicile, qu'elles ne peuvent pas changer tant que dure la cause qui le leur a fait attribuer. Ainsi, la femme *mariée* (non séparée de corps) n'a d'autre domicile que celui de son mari ; le mineur non émancipé a son domicile chez ses père et mère ou tuteur ; l'interdit a le sien chez son tuteur (art. 108, Code civ.). Les fonctionnaires *inamovibles* sont domiciliés dans le lieu où ils exercent leurs fonctions. Les majeurs, qui servent ou travaillent habituellement chez autrui, ont le même domicile que la personne qu'ils servent ou chez laquelle ils travaillent, pourvu qu'ils demeurent avec elle dans la même maiso (art. 107 et 109, Code civ.).

III. CHANGEMENT DE DOMICILE. — Le changement de domicile s'opère quand deux conditions sont réunies : 1° le fait d'une *habitation réelle* dans un autre lieu ; 2° l'intention d'y fixer son principal établissement.

La preuve de l'*intention* résultera d'une déclaration expresse, faite tant à la municipalité du lieu que l'on quitte qu'à celle du lieu où on transfère son domicile ; mais, à défaut de cette déclaration, elle peut résulter aussi des circonstances (paiement de la contribution personnelle, résidence prolongée, établissement commercial, etc.).

IV. DOMICILE ÉLU. — Le domicile élu est un domicile spécial choisi pour l'exécution d'un acte ou d'un contrat.

L'élection de domicile résulte le plus souvent d'une convention. Il y a des cas aussi où elle est *imposée par la loi*, exemples, en matière de commandement, de saisie-arrêt, d'inscription hypothécaire, etc.

Lorsqu'un acte contient, de la part des parties ou de l'une d'elles, élection de domicile pour l'exécution de ce même acte dans un autre lieu que celui du domicile réel, les significations, demandes et poursuites *relatives à cet acte* peuvent être faites au domicile convenu et devant le juge de ce domicile (art. 111, Code civ.).

V. DOMICILE (VIOLATION DE). — La violation de domicile constitue un délit ; mais les caractères constitutifs du délit et la pénalité encourue sont différents, selon que le fait a été commis par un représentant de l'autorité ou par un particulier.

Tout fonctionnaire de l'ordre administratif ou judiciaire, tout officier de justice ou de police, tout commandant ou agent de la force publique qui, agissant en sa dite qualité, s'introduit dans le domicile d'un citoyen contre le gré de celui-ci, hors les cas prévus par la loi et sans les formalités qu'elle a prescrites, est passible d'un emprisonnement de 6 jours à un an, et d'une amende de 16 fr. à 500 fr. de base (*V.* Majorations), à moins qu'il ne justifie qu'il a agi par ordre de ses supérieurs hiérarchiques, auquel cas la peine est appliquée seulement à ces derniers.

Tout *individu* qui s'est introduit *à l'aide de menaces ou de violences* dans le domicile d'un citoyen est passible d'un emprisonnement de 6 jours à 3 mois et d'une amende de 16 à 200 fr. (art. 184, Code pénal).

Domicile de secours. — Le domicile de secours communal détermine la commune qui supporte les charges de l'assistance à l'indigent. Il s'acquiert : 1° par une résidence habituelle et volontaire *d'un an* après la majorité ou l'émancipation (*cinq ans*, pour l'assistance aux vieillards infirmes et incurables organisée par la loi du 14 juillet 1905) ; 2° par la filiation, l'enfant ayant le domicile de secours du père, à défaut celui de sa mère ou, si les liens du mariage ont été rompus par divorce ou séparation de corps, celui de l'époux qui a obtenu la garde ; 3° par le mariage, la femme mariée ayant le domicile de secours de son mari et conservant, en cas de divorce ou de séparation de corps, son domicile antérieur. || Le domicile de secours se perd par une absence d'une année (cinq années pour l'assis-

tance aux vieillards), sans interruption, après la majorité ou l'émancipation, et par l'acquisition d'un autre domicile de secours. || A défaut de domicile de secours communal, l'indigent peut avoir un domicile de secours départemental, acquis par application des mêmes principes. S'il n'a ni domicile de secours communal, ni domicile de secours départemental, les secours d'assistance incombent à l'État. — (*V.* aussi ASSISTANCE MÉDICALE, ASSISTANCE PUBLIQUE, BUREAUX DE BIENFAISANCE, INCURABLES, INFIRMES, VIEILLARDS.

DOMINOS (LES) (*JEUX DE SALON*). — *Généralités.* || I. *Vocabulaire.* || II. *Le jeu et ses variétés : le tête-à-tête, la partie. Domino à plusieurs. Domino voleur.* || III. *Règles, pénalités et conseils généraux.* || IV. *Le matador.*

GÉNÉRALITÉS. — Un jeu de dominos se compose ordinairement de 28 pièces dont la notation va du double blanc au double six.

Il y a 7 doubles et 21 dés composés, et l'ensemble de ces 28 pièces forme un total de 168 points. Toutes les combinaisons du jeu reposent sur la particularité suivante : si l'on place les 28 dominos bout à bout en accouplant les nombres semblables — c.-à-d. la moitié d'une pièce portant le même nombre que la moitié de la pièce immédiatement adjacente, on forme une série ininterrompue bouclant parfaitement le cercle, car elle se termine par le même chiffre que celui qui l'a commencée.

Le principe essentiel du jeu de dominos, c'est qu'on ne peut poser un dé que s'il offre dans l'une de ses moitiés l'un des 2 nombres portés par le dé précédent auquel il doit faire suite. Le but du joueur sera de placer tout ou la majeure partie des pièces qu'il a en mains et d'obliger au contraire son ou ses adversaires à en conserver le plus possible par devers eux. Le gagnant est celui qui a, le 1er, réussi à se débarrasser de tous ses dominos, ou bien, lorsque le jeu est « fermé » (*V.* ce mot au vocabulaire), celui à qui il reste le moins de points entre les mains. Le jeu admet un nombre quelconque de personnes, mais rarement plus de 6 à la fois, et le plus souvent 2, 3 ou 4.

I. VOCABULAIRE. — *Avancer* (*un domino*) = appliquer à un dé sur table un autre dé qui s'y adapte, par leurs bouts se correspondant numériquement.

Bouder = annoncer qu'on n'a aucun dé qui puisse s'adapter au jeu.

Bouts ouverts = les points des dés situés aux 2 extrémités libres du jeu.

Couvrir un dé = adapter à un dé posé un autre dé sur lequel l'adversaire boude.

Cuisine (*faire la*) = *V.* pl. loin MÉNAGE.

Culotte (*faire la*) = lorsqu'on est 1er à jouer, fermer le jeu du 1er coup en posant un domino dont on n'a plus et sur lequel l'adversaire boude aussi. Le gagnant est alors celui qui a entre les mains le plus petit nombre de points.

Domino (*faire*) = achever le 1er de poser tous ses dés.

Fermer le jeu = poser un dé auquel on ne peut plus en adapter aucun (dé de fermeture).

Ménage (*faire le*) = mêler, avant le jeu, les dominos étalés sur la table et la face noire en dessus.

Ouvrir un dé = poser un domino dont le point paraît pour la 1re fois.

Pêcher ou piocher = lorsqu'au lieu de bouder simplement on est forcé de puiser au talon un ou plusieurs dés jusqu'à ce qu'on en trouve un qui porte le point nécessaire pour pouvoir être placé.

II. VARIÉTÉS DU JEU. — Les diverses manières de jouer aux dominos sont :

Le tête-à-tête ou domino à 2 personnes et ses 2 variétés : en boudant, en pêchant.

Le domino à plusieurs personnes.

Le domino à 4 ou domino voleur.

Le matador.

LE TÊTE-A-TÊTE. — Le tête-à-tête ou domino à deux.

A. *En boudant.* — Étalez tous les dominos sur la table, la surface noire en dessus, mêlez-les bien par quelques tours de main et tirez, chacun, un dé au hasard pour savoir qui aura l'avantage de jouer le 1er, il revient à celui qui aura levé le dé le plus chargé de points ; on dit qu'il a la « pose ». Il mêle à nouveau le jeu, puis, son adversaire s'étant servi 7 dés d'un coup, il en prend à son tour le même nombre. Les 14 dominos restants forment ce qu'on nomme la réserve ou le talon ; on y a quelquefois recours, notamment dans le jeu dit « à la pêche ».

Tenez vos 7 dés à la main ou rangez-les en ligne, devant vous, dressés sur une de leurs faces, le côté blanc dirigé vers vous de façon que l'adversaire ne voie pas votre jeu.

La partie se joue soit « à domino » (*V.* ce mot au vocabulaire), soit « aux points » (*V.* plus loin).

LA PARTIE. — Premier à jouer, profitez de cet avantage pour poser sur la table le domino dont il convient le mieux de vous défaire, d'ordinaire un double ou celui dont vous avez assez bon nombre de points semblables dans votre jeu car il y a plus de chances, alors, que l'adversaire n'en possède point et soit obligé de bouder dès l'entrée. Les doubles se placent sur la table perpendiculairement aux pièces simples. Le 1er domino posé, l'adversaire doit en placer un autre à côté et présentant dans l'une de ses moitiés le même nombre de points que la moitié du dé sur table à laquelle il s'adapte et fait suite. Si vous avez p. ex. débuté par un 6/4, l'adversaire, pouvant à son choix et selon les pièces dont il préfère se débarrasser, continuer le jeu du côté 6 ou du côté 4, posera ici une combinaison de 6 (double six, six-cinq, six-trois, etc.) ou là une combinaison de 4 (double quatre, quatre-six, quatre-cinq, etc.). Puis c'est votre tour de poser un domino, à l'un ou l'autre bout, et ainsi de suite.... Si le jeu se poursuivait ainsi sans interruption, il est évident qu'ayant joué le 1er vous poseriez votre dernier dé, tandis qu'il en resterait encore 1 entre les mains de l'adversaire, et vous auriez gagné la partie ou la manche; mais il est très rare que les choses se passent d'une manière aussi régulière et le plus souvent il arrive que, après 2 ou 3 dominos posés de part et d'autre, l'un des joueurs se trouve arrêté, n'ayant plus dans son jeu de dé remplissant les conditions exigées pour pouvoir être placé ; il dit alors: « Je boude », et, tandis que l'autre continue à placer ses dés selon la règle, il attend que les hasards du jeu lui amènent un dé auquel il puisse répondre ou que, l'adversaire s'étant débarrassé de toutes ses pièces, fasse « domino ». Si, par hasard, les 2 joueurs boudent en même temps, le jeu se trouve fermé, on abat les dominos et celui à qui il reste le plus de points entre les mains est le perdant, ou bien, si l'on joue à plusieurs manches de points, celui à qui il en reste le moins compte à son avantage le nombre de points représenté par les dés de son adversaire. La partie, dans ce cas, se joue ordinairement en 100 ou 150 points et un nombre quelconque de coups. A chaque coup la main passe et chacun a à son tour le droit de poser le 1er ; celui qui a commencé le jeu doit, après le coup, « faire le ménage » (*V.* vocabulaire).

B. *A la pêche ou à la pioche.* — La manière de jouer reste la même. Voici la seule différence : lorsqu'un des joueurs n'a pas entre les mains un dé qui puisse être placé, soit d'un côté du jeu sur table, soit de l'autre, au lieu de « bouder » il est obligé de « pêcher » ou « piocher ». Pêcher ou piocher, c'est tirer au hasard un ou plusieurs dominos du talon jusqu'à ce qu'on en trouve un que l'on puisse adapter ; le pêcheur met dans son jeu et ajoute à ses propres dominos tous ceux qu'il a ainsi levés. Il peut même lui arriver d'épuiser tout le talon sans rencontrer le dé qu'il cherche ; il est alors obligé de bouder cependant que l'adversaire continue à jouer et jusqu'à ce que celui-ci lui fournisse une occasion de rentrer dans le jeu. Comme dans la partie précédente, le gagnant est, selon les conventions, soit celui qui fait « domino », soit celui qui a le moins de points en mains lorsque le jeu se trouve « fermé » intentionnellement ou non pour les 2 adversaires, soit enfin le 1er qui atteint le total fixé de 100 ou 150 points (on se rappelle que c'est celui qui a le moins de points dans les dés qui lui restent qui marque à son profit autant de points qu'il y en a dans ceux de l'adversaire).

Remarquons enfin que le « tête-à-tête », qui se joue le plus ordinairement avec 7 dominos, peut très bien se jouer aussi avec un nombre quelconque de dés : 8, 10, ou même 12, mais en « boudant », et « aux points » ou « à domino » (*V.* ces mots).

On joue quelquefois aussi « à qui perd gagne », il faut alors s'efforcer de conserver en main le plus grand nombre de points. Quand le jeu est « fermé », c'est celui qui en a le plus qui les marque à son actif.

LE DOMINO A PLUSIEURS PERSONNES. — A un nombre indéterminé de joueurs.

Les règles sont les mêmes ; chacun joue pour son propre compte ; le nombre des joueurs détermine celui des dés attribués à chacun d'eux. Par ex. :

A 3 personnes chacun prend 7 dominos.
A 4 — — 6 —
A 5 — — 5 —
A 6 — — 4 —

Tout le monde ayant mis au jeu la somme convenue, le sort désigne celui qui aura l'avantage de la main ; les autres viennent à leur tour, en allant de gauche à droite. La partie se joue soit à la poule et aux points, soit simplement *à domino*, et chacun pour soi. 1° *La poule* étant constituée par l'ensemble des enjeux appartiendra à celui qui réunit le 1er le nombre convenu de points, 100 ou 150, (*V.* plus haut pour la manière de compter ces points). Dans la 2e façon de jouer, celui qui fait domino ou qui a le plus petit nombre de points lorsque le jeu se trouve fermé, retire une somme égale à la mise individuelle, et la partie se poursuit jusqu'à ce que les enjeux restants soient ainsi enlevés.

DOMINO A QUATRE OU DOMINO VOLEUR. — Cette variété du domino se joue entre 2 associations de 2 personnes ; le sort désigne les partenaires et l'on procède ainsi : 4 dés de nombres différents sont retirés du jeu, tournés et mêlés ensemble ; chaque joueur en prend 1 et les 2 plus forts sont associés contre les 2 plus faibles. Le choix des places et la pose appartiennent à celui qui a tiré le dé le plus élevé ; les partenaires se mettent en face l'un de l'autre. L'enjeu étant fixé, la partie se joue en 100 ou 150 points, ou quelquefois en 3 manches de 100 points chacune. Chaque joueur reçoit 6 dés et il en reste 4 au talon. Le but de chaque association est d'atteindre, la 1re, le nombre de points imposé. Si ces points sont faits sans que les adversaires en aient compté 1 seul, la partie est dite « grande bredouille » et se paie triple aux gagnants ; elle est dite « petite bredouille » et se paie double si 1 camp, ayant déjà marqué, l'autre fait ensuite les 100 ou 150 points imposés sans interruption. Il n'y a aucune autre règle spéciale au domino voleur. Une fois le 1er dé posé, la main passe de gauche à droite, de même à chaque fin de coup ou de partie. Chaque coup peut se terminer de 2 manières : 1° Si l'un des joueurs fait domino, il marque avec son partenaire autant de points qu'il en reste entre les mains des 2 adversaires.

2° Si le jeu se trouve fermé, les 4 joueurs boudant, chacun abat son jeu et le camp qui réunit le moins de points marque à son profit le chiffre de points des adversaires. A égalité entre les 2 camps, le coup est nul et la main passe.

Dans le cours du jeu, tout geste, toute parole pouvant éclairer le partenaire sont interdits, mais les associés doivent s'entendre et se comprendre mutuellement.

III. RÈGLES GÉNÉRALES ET PÉNALITÉS. — Lorsqu'un joueur en se servant retourne 1 ou plusieurs dés, on doit mêler et donner à nouveau, mais si, une fois servi, il laisse voir quelque dé de son jeu, c'est à son détriment, et l'on ne refait pas.

Les dominos du talon doivent toujours être placés à la droite de celui qui pose et il n'est permis, en aucun cas, de les retourner pour les consulter. C'est le 1er poseur qui fait ensuite « le ménage ».

Celui qui aurait pris 1 dé de moins que le nombre fixé doit, dès qu'il s'en aperçoit, compléter son jeu en puisant au talon, et cela sous peine de perdre la partie ; s'il en a pris 1 de trop et qu'il s'en aperçoive, il retourne son jeu et l'adversaire ou l'un des adversaires retire au hasard un domino qu'il remet au talon sans le regarder.

Un dé placé à un bout auquel il s'adapte régulièrement ne peut être repris pour être placé à l'autre bout.

Un dé placé à faux est reconnu bon dès qu'il a été recouvert par un autre dé correctement placé, mais, si l'on découvre celui qui a commis la faute, il ne peut pas marquer les points qu'il ferait sur le coup. De même celui qui a renoncé, c.-à-d. « boudé » lorsqu'il avait un dé s'adaptant au jeu, doit payer l'amende convenue (20 points au profit de l'adversaire) et perd le droit de marquer les points qu'il pourrait faire.

On n'est pas obligé de répondre à celui qui demande à qui appartient tel ou tel dé ou quel est le dé qui a été posé le 1er.

Un des joueurs est désigné pour marquer les points en annonçant à chaque coup les totaux de chacun.

Les spectateurs qui forment la galerie doivent s'interdire toute espèce de conseils ou de remarques, sauf quand on a recours à eux pour trancher un différend ou dans le cas où ils s'apercevraient qu'un des joueurs marquerait des points qu'il n'a pas acquis.

QUELQUES CONSEILS. — Il n'est guère possible d'indiquer avec précision une marche à suivre pour poser tel ou tel dé plutôt que tel autre ; ces sortes de conseils ne pouvant jamais suppléer à l'expérience et aux hasards même du jeu Voici cependant quelques pratiques utiles à connaître :

Celui qui pose le 1er doit commencer par se débarrasser du plus gros de ses doubles à moins qu'il ne l'ait seul, auquel cas il ferait mieux de poser le dé dont il a le plus dans son jeu, dans l'espoir de fermer le jeu à l'adversaire. Si, ayant peu de points dans son jeu, il veut tenter le « coup de la culotte », c.-à-d. fermer le jeu du 1er coup, il posera le gros double dont il n'a plus et dont il peut supposer que l'adversaire n'ait pas davantage.

Celui qui ne joue pas le 1er doit éviter de jouer un dé dont il a le double, sans en posséder aucun autre de la même espèce, car il courrait le risque ensuite de ne pouvoir plus caser son double.

Lorsqu'on peut adapter un dé à l'un ou l'autre bout du jeu, il vaut mieux jouer sur le dé de l'adversaire, car s'il ouvre un nouveau dé c'est ordinairement dans le but de fournir un débouché à ceux qui l'embarrassent ; il faut deviner la composition du jeu de l'adversaire aussi bien par les dominos qu'il joue que par ceux qu'il ne joue pas et s'efforcer de fermer son dé.

Alors même que l'on a de quoi fermer le jeu, il est prudent d'éviter de le faire lorsqu'on a encore en mains de trop gros dés, puisque c'est celui qui a le moins de points qui gagne le coup.

IV. LE MATADOR. — Cette façon de jouer au domino diffère du jeu ordinaire en ceci : au lieu de poser les dés en adaptant les nombres semblables, il faut les assembler de manière que les parties réunies de 2 dés différents forment un total de 7 points.

Ex. : si le 1er joueur a posé un six-cinq, le joueur suivant pourra avancer soit un as à gauche, soit un 2 à droite. Supposons qu'il ait avancé le quatre-as, il le met à gauche, l'as étant appliqué au six ($1 + 6 = 7$), le joueur suivant a à choisir entre le 4 et le 5 ; supposons qu'il pose le trois-deux, il applique le deux au cinq, et ainsi de suite. Mais le jeu risquerait d'être souvent fermé, à cause des blancs avec lesquels aucun dé ne pourrait former les 7 points voulus. On a admis alors 4 matadors grâce auxquels on peut faire passer les blancs et qui ont seuls le pouvoir de rouvrir le jeu lorsqu'il est fermé. Ce sont les 3 dominos dont le total de points est 7, soient donc : six-un, cinq-deux, trois-quatre, plus le double blanc, le seul qu'on ne pourrait jamais caser autrement. Donc après un blanc on peut jouer un matador, on les place d'ordinaire perpendiculairement aux autres et après un matador on peut de même avancer un blanc : pour le reste, règles, fautes, pénalités sont les mêmes que dans le jeu ordinaire.

Le matador se joue à 2, à 3, à 4 personnes, chacun recevant 3 dominos. On tire la pose au sort, elle revient à celui qui a levé le plus fort point, puis chacun se sert. Quand un joueur ne peut fournir le point complémentaire de 7, il peut jouer un matador, sinon il doit piocher au talon jusqu'à ce qu'il lève le point ou le matador dont il a besoin.

A moins de convention contraire, on joue des 2 côtés du jeu. Lorsque le jeu se trouve définitivement fermé ou qu'un des joueurs a épuisé ses dominos, le gagnant est celui à qui il reste le moins de points entre les mains (si l'on compte) ou celui qui a épuisé ses dés le 1er. On joue aussi au matador comme au domino ordinaire en 100 ou 150 points. (*V.* plus haut).

Il y a d'autres variétés de matador, très en faveur surtout en Angleterre : le « All three » (3 partout) et le « All five » (5 partout) dont la méthode est basée sur les mêmes principes, puisqu'au lieu de 7 points c'est 5 ou un multiple de 5, 3 ou un multiple de 3 qu'il s'agit d'obtenir en posant son dé.

DOMMAGE. — On a le droit de demander la réparation de tout dommage qu'on a éprouvé par le fait d'autrui. — *V.* ACTION, OBLIGATIONS, RESPONSABILITÉ.

Certains faits dommageables constituent des crimes, des délits ou des contraventions ; on peut citer, à titre d'exemples : la dévastation de récoltes sur pied, punie d'un emprisonnement de 2 ans à 5 ans (art. 444, Code pénal) : la destruction ou la dégradation de monuments, statues ou autres objets destinés à l'utilité ou à la décoration publique, punie d'un emprisonnement d'un mois à 2 ans et d'une amende de 100 à 500 fr. de base (*V.* MAJORATIONS) (art. 257, Code pénal) : la destruction d'actes, registres, titres, billets, effets de commerce, etc., passible d'emprisonnement et même, dans certains cas, de réclusion (art. 439, Code pénal) ; le dommage causé volontairement à la propriété *mobilière* d'autrui, passible d'une amende de 11 à 15 fr. de base (*V.* MAJORATIONS) (art. 479, 1°, Code pénal).

V. notamment ANIMAUX, CONTRAVENTIONS, HOMICIDE, INCENDIE.

DOMMAGES-INTÉRÊTS. — Ils peuvent être dus à la suite d'une *convention* (*V.* OBLIGATIONS), ou comme conséquence de tout *fait* dommageable. — *V.* DÉLIT, DOMMAGE, RESPONSABILITÉ.

DONATIONS. — I. DONATION ENTRE VIFS. — La donation entre vifs est un acte par lequel le donateur se dépouille *actuellement* et *irrévocablement* de la chose donnée, en faveur du donataire qui l'accepte. Elle ne peut comprendre que les biens *présents* du donateur ; si elle comprend des biens *à venir*, elle sera nulle à cet égard (art. 943, Code civil).

La donation entre vifs est nulle, si elle est faite sous des conditions dont l'exécution dépend de la seule volonté du *donateur*, ou si elle impose au donataire l'obligation d'acquitter d'autres dettes ou charges que celles qui existaient à l'époque de la donation, ou qui seraient exprimées, soit dans l'acte de donation, soit dans l'état qui doit y être annexé (art. 944 et 945, Code civ.). *V.* toutefois ce qui concerne les donations entre époux et par contrat de mariage.

Dans toute disposition entre vifs, les conditions impossibles, celles qui sont illicites, contraires à l'ordre public ou aux bonnes mœurs, sont *réputées non écrites*, c.-à-d. que la donation s'exécute comme si la condition n'existait pas.

Toutefois, la jurisprudence décide que la condition impossible ou illicite doit entraîner la *nullité* de la donation, lorsqu'elle a été l'objectif principal, la *cause impulsive et déterminante* de la libéralité.

La règle, d'après laquelle le donateur se dépouille actuellement et irrévocablement, doit être entendue en ce sens que la donation confère *immédiatement* au donataire un droit, *dont le donateur ne peut plus par un acte de sa volonté lui retirer le bénéfice.*

Mais le donateur peut, par exemple, ne donner que la *nue propriété* d'un bien, en s'en réservant l'usufruit, sauf dans certains cas où la loi prohibe cette réserve.

A. CAPACITÉ NÉCESSAIRE POUR DISPOSER ET RECEVOIR. — Pour faire une donation entre vifs il faut être *sain d'esprit.*

Le *mineur* ne peut pas disposer de ses biens par donation

entre vifs, sauf ce qui sera dit plus loin en ce qui touche les dispositions par contrat de mariage. La *femme mariée* ne peut donner entre vifs qu'avec l'assistance ou le consentement spécial de son mari, ou avec l'autorisation de justice.

Pour être capable de recevoir par donation entre vifs, il suffit d'être *conçu* au moment de la donation ; néanmoins la donation n'aura d'effet que si l'enfant naît *viable*. Le mineur *devenu majeur* ne peut disposer par donation, au profit de celui qui a été son *tuteur*, si le compte définitif de la tutelle n'a été préalablement rendu et apuré ; il est fait exception toutefois en faveur des *ascendants* des mineurs qui ont été leurs tuteurs.

Les enfants *naturels* légalement reconnus ne peuvent rien recevoir de leurs parents, par donation entre vifs, au delà de ce que la loi leur accorde sur la succession de ceux-ci (*V.* SUCCESSION). Les enfants *adultérins* ou *incestueux* ne peuvent recevoir d'eux que des aliments.

Les docteurs en médecine ou en chirurgie, les officiers de santé et les pharmaciens qui ont traité une personne pendant la maladie dont elle meurt, ne peuvent profiter des dispositions entre vifs qu'elle aurait faites en leur faveur pendant le cours de cette maladie ; sont exceptées toutefois : 1° les dispositions *rémunératrices* (c.-à-d. en rémunération de services rendus), pourvu qu'elles soient faites à *titre particulier* (*V.* LEGS) et proportionnées aux ressources du donateur et à l'importance des services rendus ; 2° les dispositions même universelles, dans le cas de parenté jusqu'au quatrième degré inclusivement, pourvu que le donateur n'ait pas d'héritiers en ligne directe ; ou à moins que le donataire ne soit lui-même un de ces héritiers.

Les mêmes règles sont applicables aux ministres du culte (art. 909, Code civ.).

La disposition faite au profit d'un incapable est *nulle* même si elle est déguisée sous la forme d'un contrat onéreux ou faite sous le nom de *personnes interposées* ; sont réputées personnes interposées les père et mère, les enfants et descendants, et l'époux de la personne incapable.

B. FORME ET CONDITIONS DE VALIDITÉ DES DONATIONS ENTRE VIFS. — La donation entre vifs est un acte *solennel*. Tout acte portant donation entre vifs doit être passé devant *notaires* dans la forme ordinaire des contrats, et il doit en rester minute ; le tout *sous peine de nullité* (art. **931**, Code civ.).

Certaines donations, toutefois, ne sont pas soumises aux formes solennelles des donations entre vifs ; tels sont les *dons manuels* et les donations *indirectes*, c.-à-d. les libéralités résultant d'un acte autre qu'une donation proprement dite (vente, échange, bail, prêt, etc.).

La donation entre vifs n'engage le donateur et ne produit effet que du jour qu'elle aura été *acceptée en termes exprès*. L'acceptation du donataire est contenue le plus souvent dans l'acte même de donation ; cependant, elle peut être faite aussi, du vivant du donateur, par un acte postérieur et *authentique*, dont il restera minute ; dans ce cas, la donation n'a d'effet à l'égard du donateur que du jour où l'acte qui constatera cette acceptaton lui aura été notifié.

Dans le cas où l'acceptation est faite par mandataire, la procuration doit être spéciale, passée devant notaire et une expédition de cette procuration est annexée à l acte de donation ou à l'acte d'acceptation.

Si la donation est faite à un mineur ou à un interdit, elle doit être acceptée par son tuteur, avec l'autorisation du conseil de famille ; le mineur *émancipé* peut accepter avec l'assistance de son curateur. Néanmoins, les père et mère du mineur, émancipé ou non émancipé, ou les autres ascendants, même du vivant des père et mère, quoiqu'ils ne soient ni tuteurs ni curateurs du mineur, peuvent accepter pour lui.

La femme mariée ne peut accepter une donation sans le consentement de son mari ou, en cas de refus du mari, sans l'autorisation de justice.

Le *sourd-muet* qui sait écrire peut accepter lui-même ou par un fondé de pouvoir : s'il ne sait pas écrire, l'acceptation est faite par un *curateur spécial*.

Lorsque les biens donnés sont susceptibles d'hypothèques (*V.* HYPOTHÈQUES), la *transcription* des actes contenant la donation et l'acceptation, ainsi que la notification de cette acceptation (si elle a eu lieu par acte séparé), doit être faite au bureau des hypothèques de la situation des immeubles (art. 939, Code civ.). Le défaut de transcription peut être opposé par toute personne ayant intérêt, excepté toutefois celles qui sont chargées de faire la transcription ou leurs ayants cause, et le donateur.

Si la donataire est une femme mariée, elle peut faire procéder à cette transcription sans autorisation, dans le cas où son mari négligerait d'accomplir cette formalité (art. 940, Code civ.).

Lorsque la donation est faite à des mineurs, à des interdits ou à des établissements publics, la transcription doit être faite à la diligence des tuteurs, curateurs ou administrateurs.

Sur le point de savoir quelles donations sont soumises à la formalité de la transcription, *V.* TRANSCRIPTION.

Tout acte de donation d'effets mobiliers n'est valable que pour les effets dont un *état estimatif*, signé du donateur et du donataire ou de ceux qui acceptent pour lui, a été annexé à la minute de la donation.

C. RÉSERVE DE JOUISSANCE. DROIT DE RETOUR. — Il est permis au donateur de faire la réserve à son profit, ou de disposer, au profit d'une autre personne, de la jouissance ou de l'usufruit des biens meubles ou immeubles donnés.

Il peut aussi stipuler, mais à son profit seulement, le *droit de retour* des objets donnés, soit pour le cas où le donataire décéderait avant lui, soit pour le cas du prédécès du donataire *et de ses descendants*.

Par l'effet du droit de retour, toutes les aliénations et toutes les constitutions de droits réels (HYPOTHÈQUES, SERVITUDES, etc.) provenant du donataire ou de ses ayants cause sont résolues de plein droit. Il est fait exception, toutefois, en faveur de l'hypothèque légale de la femme du donataire, qui est maintenue sur les biens donnés, pourvu que les 3 conditions suivantes soient réalisées : 1° qu'il s'agisse pour la femme de la garantie *de sa dot et de ses conventions matrimoniales* ; 2° que les autres biens du mari donataire soient insuffisants ; 3° que la donation ait été faite par le même contrat de mariage duquel résultent ces droits et hypothèques de la femme (art. 952, Code civ.).

D. EXCEPTIONS A LA RÈGLE DE L'IRRÉVOCABILITÉ. CAUSES DE RÉVOCATION. — Les donations entre vifs ne peuvent être révoquées que pour les causes suivantes : 1° inexécution des conditions ; 2° ingratitude du donataire ; 3° survenance d'enfant au donataire.

a. Dans le cas de révocation pour inexécution des charges et conditions, les biens rentrent dans les mains du donateur libres de toutes les charges dont ils ont pu être grevées du chef du donataire ; les aliénations consenties par le donataire sont également résolues et le donateur a contre les détenteurs des immeubles donnés tous les droits qu'il aurait contre le donataire lui-même.

La révocation pour inexécution des conditions n'a jamais lieu de plein droit ; elle doit être demandée en justice.

b. La donation entre vifs n'est révoquée pour cause d'ingratitude que dans les cas ci-après : 1° si le donataire a attenté à la vie du donateur ; 2° s'il s'est rendu coupable envers lui de sévices, délits ou injures graves ; 3° s'il lui refuse des aliments.

La révocation pour ingratitude n'a pas lieu, non plus, de plein droit. Elle doit être demandée *dans l'année* à compter du jour du délit imputé par le donateur au donataire, ou du jour que le délit aura pu être connu par le donateur. Cette révocation ne peut être *demandée* par le donateur que contre le donataire lui-même, mais non contre les héritiers de celui-ci. Quant aux héritiers du donateur ils peuvent suivre sur l'action qui a été intentée de son vivant par ce dernier ; ils peuvent également, au cas où le donateur est décédé dans l'année du délit, former la demande en révocation pendant la durée du délai où le donateur aurait pu lui-même la former (art. 957, Code civ.).

La révocation pour ingratitude ne porte atteinte ni aux aliénations que le donataire a pu faire des biens donnés, ni aux hypothèques et autres charges réelles dont il aura pu les grever, à la condition que le tout soit antérieur à l'inscription faite de l'extrait de la demande en révocation, en marge de la transcription de la donation. Le donataire est alors condamné à restituer la *valeur* des objets aliénés, eu égard au temps de la demande, et les fruits à compter du jour de cette demande (art. 958, Code civ.).

c. Toute donation entre vifs, faite à un titre quelconque par une personne qui n'avait pas d'enfants ou de descendants vivants à l'époque de la donation, est révoquée *de plein droit* par la survenance d'un enfant *légitime* du donateur, même posthume, ou par la légitimation d'un enfant naturel par mariage subséquent, s'il est né depuis la donation. Il n'est fait d'exception qu'en faveur des donations que les *ascendants* ont pu faire par contrat de mariage aux conjoints, et de celles que les conjoints se sont faites entre eux.

La révocation a lieu, quoique l'enfant du donateur ou de la donatrice fût conçu au temps de la donation.

Par l'effet de la révocation pour survenance d'enfant, les aliénations consenties par le donataire tombent, et le donateur reprend les biens donnés, libres de toutes les charges et hypothèques dont ils peuvent se trouver grevés du chef du donataire.

Les donations ainsi révoquées ne peuvent pas revivre ou produire de nouveau leur effet, ni par la mort de l'enfant du donateur, ni par aucun acte confirmatif ; et si le donateur veut donner les mêmes biens au même donataire, soit avant soit après la mort de cet enfant, il est obligé de faire un nouvel acte de donation.

Toute clause ou convention, par laquelle le donateur aurait renoncé à la révocation de la donation pour survenance d'enfant, serait nulle et ne produirait aucun effet (art. 965, Code civil).

Le donataire, ses héritiers ou ayants cause, ainsi que tous les détenteurs des choses données, ne peuvent opposer la prescription au droit de révocation pour survenance d'enfant, qu'après une possession de *trente années* qui ne commence à courir que du jour de la naissance du *dernier* enfant du donateur, même posthume. — *V.* PRESCRIPTION.

II. DONATIONS FAITES PAR CONTRAT DE MARIAGE AUX FUTURS ÉPOUX ET AUX ENFANTS A NAITRE DU MARIAGE. — Ces donations peuvent porter sur des biens présents, ou sur des biens à venir, ou encore sur des biens présents et à venir.

Les donations par contrat de mariage sont soumises, sur quelques biens qu'elles portent, à certaines règles communes : 1° elles deviennent *caduques* si le mariage en vue desquelles elles ont été faites ne se réalise pas ; 2° elles sont dispensées d'une acceptation *expresse* ; 3° elles ne sont pas révocables pour cause d'ingratitude ; 4° elles peuvent être faites sous certaines conditions, prohibées dans les donations ordinaires (art. 943 et suiv., Code civ.).

a. DONATIONS DE BIENS PRÉSENTS. — La donation de biens présents, quoique faite par contrat de mariage aux futurs époux ou à l'un d'eux, est soumise aux règles générales prescrites pour les donations entre vifs (*V.* plus haut). Elle ne peut avoir lieu au profit des enfants *à naître*, si ce n'est dans le cas de substitutions permises. — *V.* SUBSTITUTION.

b. DONATIONS DE BIENS A VENIR OU INSTITUTION CONTRACTUELLE. — Toute personne, parente ou non des époux, peut, *par contrat de mariage*, disposer de tout ou partie des biens *qu'elle laissera le jour de son décès*, tant au profit des futurs époux, qu'au profit des enfants à naître de leur mariage dans le cas où le donateur survivrait à l'époux donataire.

Une pareille donation quoique faite au profit seulement des époux ou de l'un d'eux, est toujours, en cas de survie du donateur, *présumée* faite au profit des enfants et descendants à naître du mariage.

La donation ainsi faite est *irrévocable*, en ce sens seulement que le donateur ne peut plus disposer, *à titre gratuit*, des objets compris dans la donation ; si ce n'est toutefois pour des sommes modiques, à titre de récompense ou autrement (art. 1083, Code civ.). Mais il conserve le droit d'en disposer à titre onéreux.

L'institution contractuelle s'ouvre au décès du donateur ; elle engendre au profit du donataire un droit sur tout ou partie de la *succession* du donateur ; elle est réductible à la quotité disponible (art. 1090, Code civ.).

Elle devient caduque dans deux cas spéciaux : 1° si tous ceux qui pouvaient en profiter y ont *renoncé* ; 2° si le donateur survit à l'époux donataire et à sa postérité.

c. DONATIONS DE BIENS PRÉSENTS ET A VENIR. — Donation par contrat de mariage peut être faite, ou *cumulativement* des biens présents et à venir du donateur ou d'une partie de ces deux catégories de biens, mais à la condition qu'il soit annexé à l'acte un état des dettes et charges dont était grevé le donateur au jour de la donation. Dans ce cas, le donataire a, lors du décès du donateur, le droit d'opter pour les biens *présents* (c.-à-d. pour les biens qui appartenaient au donateur lors de la donation) en renonçant aux biens à venir : la disposition se trouve ainsi ramenée à une donation de biens présents et comme telle soumise aux règles applicables à cette sorte de donation. Il peut aussi opter pour les biens à venir, auquel cas, la donation s'exécute comme institution contractuelle.

Si l'état des dettes et charges n'a point été annexé, le donataire ne peut qu'accepter ou répudier la donation pour le tout ; la disposition ne vaut alors que comme institution contractuelle ; le donataire recueille les biens existants au décès du donateur et paie toutes les dettes et charges de la succession (art. 1085, Code civ.).

III. DONATIONS ENTRE ÉPOUX. — Les époux peuvent se faire des donations, soit par leur contrat de mariage, soit au cours du mariage

a. DONATIONS PAR CONTRAT DE MARIAGE. — Toute donation entre vifs de biens *présents*, faite entre époux par contrat de mariage, n'est point censée faite sous la condition de survie du donataire si cette condition n'a été formellement exprimée ; et elle est soumise à toutes les règles et formes prescrites pour ces sortes de donations (*V.* plus haut).

La donation de biens à venir ou de biens présents et à venir, faite entre époux, réciproque ou non, est soumise aux mêmes règles que les donations de même nature faites aux futurs époux par les tiers ; toutefois, elle n'est point transmissible aux enfants issus du mariage en cas de décès de l'époux donataire avant l'époux donateur.

Le *mineur* ne peut, par contrat de mariage, faire de donation à l'autre époux, même à titre réciproque, qu'avec le consentement et l'assistance de ceux dont le consentement est requis pour la validité de son mariage, mais, avec ce consentement, il peut donner tout ce que la loi permet à l'époux *majeur* de donner à l'autre conjoint.

Les donations faites entre époux par contrat de mariage ne sont pas révocables pour survenance d'enfant (art. 960, Code civ.).

b. DONATIONS ENTRE ÉPOUX PENDANT LE MARIAGE. — Toute donation entre époux, pendant le mariage, quoique qualifiée entre vifs, est toujours *révocable*. La révocation peut être faite par la femme sans autorisation de son mari ni de justice. Ces donations ne sont point révoquées par la survenance d'enfants.

Les époux ne peuvent, pendant le mariage, se faire, ni par acte entre vifs, ni par testament, aucune donation mutuelle et réciproque *par un seul et même acte* (art. 1097, Code civ.).

La donation entre époux, quoique révocable, est une véritable donation entre vifs ; elle est donc soumise aux règles de ces donations, et constitue comme elles un acte solennel qui, à peine de nullité, doit être passé devant notaires.

En ce qui concerne la quotité disponible entre époux, *V.* QUOTITÉ DISPONIBLE. — *V.* aussi SUCCESSION, TESTAMENT, etc.

DON MANUEL. — Le don manuel est une donation qui s'effectue par la simple remise ou *tradition* de l'objet donné. Car si la loi exige certaines formalités pour les *actes portant donation*, il est permis (dans les cas et sous les conditions qui vont être indiqués) de faire des dons sans acte, c.-à-d. *de la main à la main*.

I. SUR QUOI PEUT PORTER LE DON MANUEL. — Le don manuel ne peut avoir pour objet que des meubles *corporels* (somme d'argent en numéraire, billets de banque, meubles meublants, effets mobiliers) ou des titres *au porteur*.

II. CONDITIONS DE VALIDITÉ DU DON MANUEL. — *a.* CONDITIONS DE FOND. — Il faut, pour faire ou pour recevoir un don manuel, la même capacité que pour faire ou recevoir une donation ordinaire. Il est généralement admis que les dons manuels sont soumis aux mêmes conditions de *fond* que les donations entre vifs ; ils peuvent être, notamment, réductibles et rapportables dans les cas où une donation serait elle-même sujette à réduction ou à rapport (*V.* QUOTITÉ DISPONIBLE et SUCCESSION). Le don manuel exige également, pour être valable, que celui qui remet la chose et celui qui la reçoit aient la double intention de faire et de recevoir une libéralité.

b. CONDITIONS DE FORME. — La seule *formalité* nécessaire à la validité du don manuel consiste dans la *tradition réelle*, c.-à-dire dans la remise *effective* de l'objet donné au donataire.

La remise peut avoir lieu par l'intermédiaire d'un mandataire du donateur ; mais on admet généralement que, pour produire effet, elle doit, en principe, être effectuée du vivant du donateur.

III. PREUVE DU DON MANUEL. — La situation de celui qui veut prouver qu'un don manuel lui a été fait, est différente selon qu'il est encore ou n'est plus *en possession* de l'objet litigieux.

S'il a la possession de la chose ayant fait l'objet du prétendu don manuel, il n'a aucune preuve à faire, en vertu de la maxime « en fait de meuble, possession vaut titre ».

Toutefois, il cesserait d'être protégé par cette maxime, si le revendiquant prouvait qu'il détient la chose à un autre titre qu'à titre de don manuel (par exemple comme dépositaire ou mandataire) ; ou encore si sa possession était *équivoque* ou *clandestine* (*V.* POSSESSION). Dans ce cas, il lui appartiendrait de justifier de l'existence du don manuel qu'il invoque.

Les tribunaux ont souvent décidé que, lorsqu'il y a *communauté d'habitation* entre le donateur et le donataire, la possession de ce dernier doit être considérée comme équivoque.

Quand celui qui se prétend donataire n'a pas ou n'a plus la possession de la chose donnée, une double preuve lui incombe. Il doit prouver : 1° que la chose lui a été effectivement *remise* ; 2° qu'elle lui a été remise *à titre de don manuel*.

La preuve des éléments constitutifs du don manuel (élément *matériel* et élément *intentionnel*) est soumise, quant à sa forme, aux règles du droit commun. — *V.* PREUVE.

DON RÉMUNÉRATOIRE. — On appelle don rémunératoire une donation qui est faite en vue de récompenser des services rendus par le donataire au donateur. — *V.* DONATION.

DONS ET LEGS A L'ARMÉE. — Les corps de troupe et les établissements militaires n'étant pas dotés de la personnalité civile ne peuvent recevoir ni dons ni legs. Ceux-ci sont recueillis par l'État après acceptation du ministre de la Guerre, par décret rendu au Conseil des ministres, le Conseil d'État entendu. Lorsque les dons et legs sont faits en argent, ils peuvent consister en un capital une fois donné pour les arrérages en être employés comme il convient, ou bien en inscription de rentes. Dans le 1er cas, les fonds reçus sont placés en rente 3 p. 100 ; dans le 2e, l'inscription des rentes est soumise aux diminutions éventuelles pouvant résulter des conversions. La liste des dons et legs à l'armée est publiée dans l'annuaire de l'armée.

DORURE. — *Dorure au mercure.* || *Dorure à la feuille.* || *Sur bois (mate, brunie).* || *Argenture à la feuille.* || *Dorure et argenture sous glace.* || *Dorure sur cuir.* || *Sur velours.* || *Sur tissus.* || *Dorure sur tranche.*

Beaucoup de travaux de dorure sont accessibles à l'ama-

teur, sans apprentissage préalable, notamment la dorure des cadres, leur nettoyage et leur restauration, et d'autres petites opérations qu'on trouvera décrites au cours de cet article.

Dorer consiste à appliquer une couche mince d'or sur les métaux, le bois, etc., soit par l'action de l'électricité (*V.* GALVANOPLASTIE) soit à l'aide de mercure, ou simplement par application de feuilles d'or, très minces, au moyen d'une colle appropriée à la nature de l'objet à dorer.

DORURE AU MERCURE. — Très résistante. Elle consiste à appliquer sur le métal un amalgame d'or, préparé ainsi : Chauffer dans un creuset, sur un feu de charbon de bois, à une température de 180° à 200° environ, du mercure distillé (se trouve ainsi dans le commerce). Ajouter de l'or en feuilles

DORURE AU MERCURE SUR MÉTAUX

Outillage.

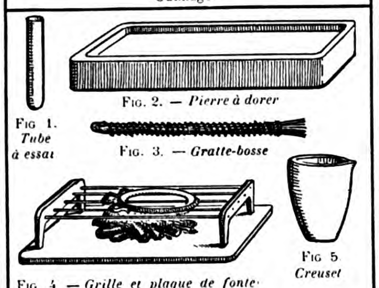


FIG. 1. *Tube à essai*

FIG. 2. — *Pierre à dorer*

FIG. 3. — *Gratte-bosse*

FIG. 4. — *Grille et plaque de fonte pour dorure au mercure.*

FIG. 5. *Creuset*

Dorure mate.

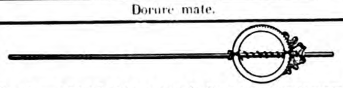


FIG. 6. — *Objet fixé à une tige de fer pour dorure mate.*

ou en ruban. Le mélange, qui se fait presque instantanément, est alors versé dans l'eau froide. L'amalgame doit avoir la consistance de la cire. S'il est trop liquide, évaporer l'excès de mercure ou ajouter de l'or ; s'il est trop dur, ajouter un peu de mercure à froid. On divise l'amalgame d'or en petites boulettes et on les conserve dans un flacon plein d'eau. Ne pas le préparer trop longtemps à l'avance, l'or se séparant de nouveau du mercure au bout d'un certain temps. || *Mode d'emploi* : 1° Étendre de l'amalgame sur une pierre dure, genre pierre d'évier, dite pierre à dorer (fig. 2) ; 2° tremper préalablement un *gratte-bosse* (fig. 3) (écheveau de fils de laiton ligaturés fortement avec une grosse ficelle) dans une solution *d'azotate bioxyde de mercure* (obtenu par la dissolution à 100° environ de 0 kg. 050 de mercure dans 0 kg. 100 d'acide azotique à 40° non étendu d'eau. Chauffer cette solution jusqu'au moment où il ne se dégage plus de vapeur jaune), jusqu'à ce que le gratte-bosse soit complètement blanc ; 3° à ce moment, tremper le gratte-bosse dans l'amalgame d'or qui y adhère très facilement ; gratte-bosser l'objet à dorer préalablement décapé (*V.* GALVANOPLASTIE), en mouillant fréquemment le gratte-bosse *avec du nitrate de mercure*, fortement étendu d'eau, jusqu'à ce que l'amalgame soit bien également réparti sur toutes les parties à dorer ; 4° porter l'objet sur un feu de charbon de bois disposé sur une plaque de fonte. L'objet reposant sur une grille au-dessus des charbons (fig. 4), se munir d'un gant épais en peau de daim, pour ne pas se brûler la main. Retourner souvent l'objet sur le feu et pour bien égaliser la dorure se munir d'une brosse à longues soies avec laquelle on frappe de petits coups sur la pièce. || Le mercure volatilisé ; la dorure a un aspect terreux. Bien s'assurer à ce moment que la pièce est bien également dorée et sans manque. S'il y en avait, remettre de l'amalgame et chauffer à nouveau ; 5° gratte-bosser ensuite sans amalgame et chauffer jusqu'à ce que les dernières traces de mercure soient volatilisées, à ce moment la dorure a un bel aspect jaune orangé. || DORURE BRILLANTE. — Si l'objet doit être brillant il faut le brunir (*V.* BRUNISSAGE) ; on procède à cette opération sans autre préparation. || DORURE MATE. — 1° Fixer la pièce à une tige métallique à l'aide de fil de fer (fig. 6) ; 2° enduire la pièce *déjà dorée au mercure* avec une bouillie chaude, dite mat à dorer, composée d'un mélange de *salpêtre*, de *sel marin* et de *sulfate double d'alumine* en proportions à peu près égales, mélange qu'on a porté préalablement sur un feu de charbon très vif sans tirage ; 3° la pièce une fois enduite, la tourner en tous sens sur le feu et chauffer jusqu'à ce que la bouillie commence à fondre et à couler ; 4° plonger à ce moment, très vivement, la pièce dans l'eau froide. Les sels se dissolvent et la dorure mate est terminée.

DORURE A LA FEUILLE. — Se fait à l'aide de feuilles d'or battues extrêmement minces qu'on applique sur l'objet par l'intermédiaire de différentes préparations appropriées au genre de dorure à faire.

DORURES SUR BOIS, SUR PLATRE, SUR SURFACES PEINTES. — Pour appliquer l'or sur le bois, on se sert de deux procédés, selon que l'on désire une dorure mate ou brunie (*V.* BRUNISSAGE). || DORURE MATE. — Se fait en appliquant une couche de vernis spécial dit *mixtion à dorer* (*V.* VERNIS) ou encore de *vernis colle d'or*. Pour dorer à la feuille, il faut préparer les surfaces destinées à recevoir l'or, et cela surtout pour empêcher la feuille d'adhérer aux parties qui doivent être réservées, comme cela a lieu dans la peinture décorative. Si l'or doit être appliqué sur la peinture à la détrempe, nulle précaution à prendre. Il n'en est pas de même pour les surfaces peintes à l'huile ou vernies, qu'on doit dégraisser au préalable en les frottant avec du talc. Sur les surfaces vernies on applique une préparation liquide faite en dissolvant de la terre glaise (terre à modeler) dans de l'eau, on l'applique au pinceau ou à l'éponge et on laisse sécher. On peut aussi se servir de blanc d'Espagne. Sur les parties ainsi revêtues, on peint à la mixtion les ornements à dorer. L'or n'adhère, grâce à cette précaution, que sur les parties mixtionnées. Après dessiccation complète (2 ou 3 jours), laver la terre glaise avec une éponge. — *Application de la mixture.* Le dessin ou le champ à dorer étant délimité : 1° appliquer au pinceau la mixtion que l'on teinte généralement avec du jaune de chrome et laisser sécher 24 heures. — *Application de l'or.* L'application de la feuille d'or est le travail délicat de la dorure. Ce travail a toutefois été bien simplifié par l'invention de *feuilles d'or adhérentes* sur feuillet mobile, qui a mis ce genre de dorure à la portée de tous. Néanmoins la belle dorure ne peut s'obtenir que par application de la feuille avec la *palette à dorer*. — *Outillage* : Coussin à dorer (fig. 8), couteau (fig. 9), palette, pinceaux doux, blaireaux, pierre à brunir, etc. — *Comment on applique les feuilles d'or* : 1° vider le livret de feuilles d'or sur le coussin à dorer ; 2° prendre avec le couteau une feuille, la lancer légèrement en l'air pour la laisser tomber à plat sur le coussin et souffler bien au centre pour l'étaler complètement ; 3° la couper, s'il y a lieu, à la dimension de la surface

DORURE SUR BOIS ET SOUS VERRE

Outillage.

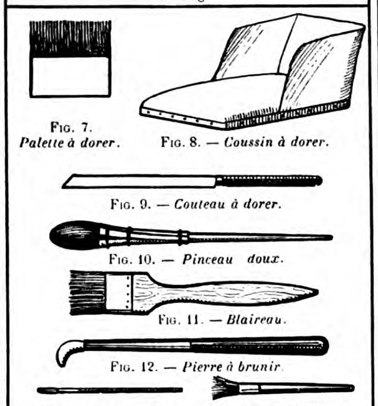


FIG. 7. *Palette à dorer.*

FIG. 8. — *Coussin à dorer.*

FIG. 9. — *Couteau à dorer.*

FIG. 10. — *Pinceau doux.*

FIG. 11. — *Blaireau.*

FIG. 12. — *Pierre à brunir.*

FIG. 13. — *Ramendeux.*

FIG. 14. — *Graisseux.*

Travail de la Dorure.

Comment on dore à la feuille, au coussin.

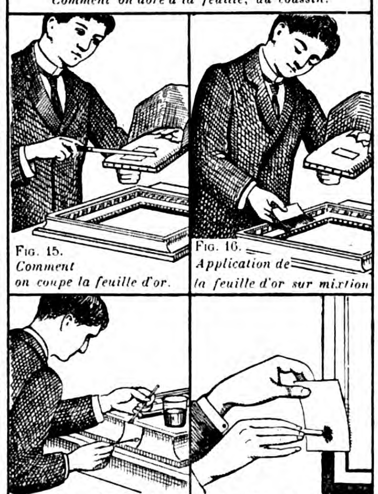


FIG. 15. *Comment on coupe la feuille d'or.*

FIG. 16. *Application de la feuille d'or sur mixtion*

FIG. 17. — *Étalage de la feuille d'or sur assiette*

FIG. 18. — *Comment on dore au feuillet mobile*

à dorer, avec le couteau spécial bien dégraissé ; pour cela le passer à plat sur la sanguine des feuilles d'un livret vide. Appliquer le couteau sur toute la longueur bien d'aplomb et donner un mouvement de va-et-vient en appuyant un peu fort. Le retirer, non en levant, mais en glissant ; 4° prendre la feuille d'or avec la palette en passant le bout des poils sur la joue légèrement graissée avec du suif ou sur les cheveux ; 5° transporter la feuille adhérente à la palette sur la partie mixtionnée ; 6° tamponner très légèrement avec un blaireau ou de l'ouate pour faire adhérer l'or et faire tomber l'excédent, que l'on peut recueillir dans une boite. — *Dorure à la feuille adhérente sur feuillet mobile.* Remplace le coussin et permet de dorer en plein vent, sans banne. Appliquer le feuillet sur la partie mixtionnée et appuyer avec le doigt ou un pinceau derrière le feuillet pour faire adhérer la feuille. Retirer le feuillet, épousseter. — *Dorure destinée à être brunie.* Pour ce genre de dorure, la feuille d'or n'est plus appliquée sur de la mixtion, mais sur une préparation spéciale dite *assiette* et composée ainsi : bol d'Arménie (espèce d'ocre rouge), 500 gr. ; mine de plomb d'Angleterre, 70 gr. environ ; sanguine, 65 gr. environ. Broyer très finement chacun de ces produits séparément à l'eau, puis, après les avoir mélangés, ajouter une cuillerée d'huile d'olive. On ajoute ensuite de l'eau mélangée de colle de peau dans la proportion de : eau chaude, 5 parties ; colle de peau, 1 partie, en assez grande quantité pour pouvoir facilement appliquer les couches d'assiette sur les parties à dorer. La dorure brunie ne peut se faire que sur des surfaces soigneusement apprêtées (*V.* ENCADREMENT). — *Travail préparatoire pour la dorure sur bois brunie.* Les apprêts et « réparures » faits (*V.* ENCADREMENT), le bois du cadre doit recevoir un apprêt composé de blanc d'Espagne et de colle de peau. 1° Dégraisser en donnant un léger coup de papier de verre *très fin* seulement sur les parties unies, toujours dans le sens de la monture ; ne pas frotter trop fort, si on frotte trop fort les blancs deviennent jaunes ; 2° bien épousseter et jaunir la pièce à dorer avec la préparation suivante : colle de peau, 1 partie ; eau, 2 parties. Ajouter un peu d'ocre jaune, de quoi teinter seulement, broyée à l'eau. Chauffer légèrement et tamiser avant usage ; 3° jaunir l'objet avec cette préparation et à l'aide d'une brosse bien douce et laisser complètement sécher ; 4° égrainer, c'est-à-dire enlever toutes les aspérités, au papier de verre ou au fer ; 5° passer deux ou trois couches d'assiette en laissant sécher chacune avant d'en appliquer une nouvelle. — *Application des feuilles d'or sur l'assiette.* Frotter l'assiette avec une brosse en soies très courtes dite *chien* (fig. 17) pour enlever la poussière. Le livret de feuilles d'or vidé sur le coussin, mouiller la partie à dorer avec un pinceau et de l'eau bien propre ; 2° poser la feuille d'or et avec le pinceau faire passer de l'eau derrière (entre la feuille et le bois) de manière à la bien tendre et procéder de même pour toutes les autres feuilles en évitant le plus possible de recouvrir les unes avec les autres. Ne pas tirer sur la feuille avec le *ramendeux* (fig. 13) sans passer de l'eau derrière, en abondance, car on risque de la déchirer sans cette précaution. Quand le même objet comporte des parties brunies et des parties mates, ce qui arrive le plus souvent, la dorure brunie, sur assiette, doit toujours se faire avant la dorure mate à la mixtion. — *Brunissage de la dorure sur assiette.* La dorure *absolument sèche*, ce qui n'a lieu qu'au bout de 48 heures environ, on peut commencer le brunissage. Pour cela on se sert de pierres à brunir de grandeurs et de formes variées et appropriées aux surfaces à polir. Supposons que l'objet à dorer soit un cadre : 1° poser le cadre à plat et épousseter avec un blaireau ; 2° graisser en passant le pinceau dit *graisseux* sur les cheveux ou sur la paume de la main légèrement graissée avec du suif ; 3° frotter avec le brunissoir en appuyant assez fort ; ce travail doit être fait avec une grande régularité et autant que possible par lignes parallèles. — *Dorure mate.* Les parties devant être polies étant brunies, on procède ainsi pour les parties mates : 1° vernir à la gomme laque (versée dans un godet) et avec un pinceau les parties à dorer pour éviter les embus. On fera de même pour dorer les plâtres ; 2° passer avec une brosse à peindre de la mixtion à dorer, colorée avec du jaune de chrome broyé à l'huile, en évitant bien soigneusement d'en mettre sur les parties brunies et en la répartissant bien également et sans excès ; 3° appliquer les feuilles d'or quand la mixtion est poissante, ce qui a lieu après 9 à 10 heures ; 4° l'or appliqué, épousseter le travail, avec un blaireau, sans trop frotter l'or pour ne pas l'user. || Ainsi se dorent aussi les meubles. Souvent, pour atténuer la dorure, on a recours à différents procédés qui se trouvent expliqués au mot PATINAGE.

ARGENTURE. — On procède absolument de la même manière pour argenter que pour dorer. Souvent on remplace les feuilles d'argent, qui s'oxydent très rapidement, par des feuilles d'étain.

DORURE ET ARGENTURE SUR GLACE. — On a souvent à utiliser ce procédé surtout dans la peinture sur enseignes et décorative (ainsi pour les lettres d'or peintes sur certaines devantures en verre ; ces lettres sont peintes à l'envers, du côté intérieur de la devanture). Pour dorer ou argenter sous glace, on procède comme suit : 1° bien nettoyer la glace avec de l'alcool et un peu de tripoli ; 2° fixer à l'endroit de la glace, c.-à-d. du côté qui devra être extérieur, le dessin à reproduire, préalablement piqué, qui servira de poncif pour transporter le dessin sur l'or dans la suite. Ce n'est en effet qu'après que l'or a été posé que l'on dessine en enlevant l'excédent d'or débordant sur le dessin ; 3° la dorure sous verre se fait à l'eau comme la dorure sur assiette. Cette eau doit être très légèrement gommée, 2 gr. environ par litre d'eau. Il est indispensable d'essayer cette solution sur le bout de la glace en procédant ainsi : mouiller à pleine eau la surface intérieure de la glace, puis poser la feuille d'or et laisser bien sécher. Ensuite, avec un tampon de velours, frotter l'or. Si l'eau n'est pas assez gommée, l'or s'en va ; s'il y a trop de gomme, l'or résiste, mais est taché et moiré. Il faut que l'or résiste à un polissage. On pose donc l'or sur l'eau gommée et on laisse sécher ; 4° l'or bien sec, on frotte avec un tampon de velours, pour polir le tout. Il est utile de superposer deux feuilles d'or ; pour la deuxième feuille, on procède comme pour la première et seulement après le polissage de la première. On polit de même la 2e feuille ; 5° retirer le dessin qu'on avait placé de l'autre côté de la glace et le poncer sur l'or avec un peu de blanc d'Espagne ou de talc ; 6° le peindre sur l'or avec de la couleur à l'huile, additionnée d'un peu de vernis copal. Cette couleur une fois sèche fixera l'or ; 7° passer une deuxième couche de vernis, la première étant bien sèche ; puis laisser sécher à fond ; 8° laver la glace et enlever en même temps l'or débordant la peinture du dessin, en frottant. L'or s'enlève avec une grande facilité ; 9° laisser bien sécher et peindre le fond avec de la couleur à l'huile, comme l'on procède pour la peinture en bâtiment ou la peinture décorative usuelle.

DORURE SUR CUIR. — Joue un grand rôle dans la reliure. — *Préparation des peaux* : 1° prendre des blancs d'œufs bien frais en évitant d'y mêler la moindre parcelle de jaune ; 2° les placer dans un verre et ajouter 1/9 de vinaigre de bonne qualité ; 3° battre ce mélange légèrement à l'aide d'une baguette ; 4° laisser reposer deux heures environ, pour décanter l'albumine, jeter les parties glaireuses et filtrer au travers d'un linge fin. Cette préparation se conserve une quinzaine de jours et plus en hiver. — *Application de l'albumine* : 1° Prendre une éponge fine préalablement adoucie à l'eau et passer la préparation d'albumine sur la peau. Passer plusieurs couches sur les peaux poreuses telles que le veau, les basanes, etc. Les peaux sur lesquelles on applique des gaufrures ne doivent pas être encollées, il suffit de les humecter avec un mélange moitié eau fraiche et vinaigre, au moment de faire l'empreinte des ornements. On encolle encore les peaux avec des colles de farine ou d'amidon, pour cela il faut passer les colles au

travers d'un linge fin. Les colles doivent être employées extrêmement liquides. — *Travail antérieur à la dorure* : 1° Tracer, au fer à peine chaud, toutes les parties à dorer ; 2° passer un pinceau trempé dans du vinaigre sur les parties à dorer ; 3° ensuite remplir avec un pinceau les parties à dorer avec de l'albumine additionnée de 1/4 de vinaigre, laisser sécher à fond (donner une deuxième couche sur les peaux très poreuses et laisser sécher). — *Application de l'or* : 1° avec un petit tampon d'ouate roulé en forme de poire, trempé dans de l'huile d'amande douce, et bien exprimé, passer sur les parties à dorer ; 2° sur un coussin à dorer (fig. 19), poser une feuille d'or ; 3° la couper comme il est

DORURE SUR CUIR, SUR VELOURS ET ÉTOFFE

Outillage.

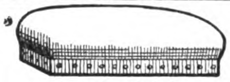


FIG. 19. — *Coussin à dorer.*



FIG. 20. *Couchoir.*



FIG. 21. — *Fourneau.*



FIG. 22. — *Vase avec éponge pour refroidir les fers à dorer.*

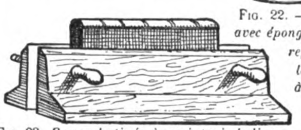


FIG. 23. *Presse destinée à maintenir le livre.*



FIG. 24. — *Traçoir (couteau émoussé).*



FIG. 25. — *Fer à dorer.*



FIG. 26. — *Fer à polir.*

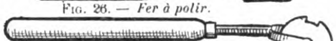


FIG. 27. — *Roulette à dorer.*

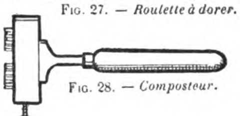


FIG. 28. — *Composteur.*

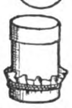


FIG. 29. — *Cylindre-tamis.*



FIG. 30. — *Comment on fait les empreintes au fer à dorer chaud.*

dit plus haut dans les proportions des surfaces à dorer ; 4° avec le couchoir (plaque en bois de 8 à 10 centimètres de long par 2 cent. de large garnie de drap fin coupé à vif) ou une bande de papier un peu pelucheux, prendre la feuille d'or et la transporter sur la surface à dorer ; 5° faire adhérer l'or avec un tampon d'ouate. Ce travail (qui diffère peu de la dorure sur bois) terminé, on fait à l'aide du fer chaud les empreintes des filets et des ornements. — *Empreintes des filets et ornements avec les fer à dorer. Outillage.* Il comprend : 1° un fourneau (pour chauffer les fers) à gaz ou au charbon de bois, muni d'une tringle pour soutenir les fers. N'importe quel réchaud peut d'ailleurs servir pour l'amateur ; 2° un vase avec de l'eau froide contenant une éponge sur laquelle on applique le fer s'il a été trop chauffé ; 3° une petite presse destinée à maintenir le volume pour dorer le dos ; 4° un couteau, dont la pointe est émoussée et dont on se sert, en le chauffant légèrement, pour tracer des traits servant de guides pour faire l'empreinte des filets ; 5° des fers à dorer, à polir, des roulettes à dorer (fig. 27), des composteurs pour recevoir les caractères destinés à dorer les titres, etc. — *Dorure à la main, empreinte des filets au petit fer.* Le fer chauffé au degré voulu, c'est-à-dire lorsque bouillonne une goutte d'eau disposée avec le doigt sur la tige en fer : 1° prendre le fer de la main droite, le présenter à la place à dorer et le guider de la main gauche jusqu'à ce qu'il touche le cuir ; 2° appuyer le fer en le balançant légèrement et méthodiquement à droite et à gauche et de bas en haut et en appuyant le manche du fer sur l'épaule ; 3° cette opération faite, enlever l'excédent d'or au moyen d'une patte de lièvre ; ensuite frotter avec un tampon d'ouate. Pour donner du brillant il est bon de donner une seconde empreinte au fer.

DORURE SUR VELOURS. — 1° Avec les fers à dorer (les mêmes que plus haut), suffisamment chauffés, coucher la peluche et gaufrer les parties à dorer ; 2° projeter sur les surfaces à dorer de la poudre d'albumine (blanc d'œuf séché et pulvérisé) qu'on conserve dans une boîte cylindrique à couvercle en forme de tamis très fin ; 3° déposer des f uilles d'or doubles sur les ornements préalablement indiqués au fer chaud ; 4° chauffer le fer comme ci-dessus ; 5° graisser le fer avec un peu de suif étendu sur un linge ; 6° prendre l'or avec le fer sur le coussin ; 7° faire adhérer l'or au fer avec un tampon d'ouate ; 8° poser le fer ainsi préparé sur la partie à dorer, le maintenir bien perpendiculairement à la surface à dorer et pendant un certain temps (brosser le fer chaque fois que l'on doit le dorer à nouveau) ; 9° tous les ornements étant dorés, retourner le velours et faire tomber la poudre et l'or en excès et nettoyer avec une brosse très douce toute la surface du velours. Pour réparer les manques, remettre un peu de poudre et redorer comme ci-dessus.

DORURE SUR TISSUS. — Se fait comme sur le velours.

DORURE SUR TRANCHE. — On se sert d'or en feuille préparé spécialement pour ce genre de dorure. — *Outillage :* 1° presse à dorer (fig. 31) ; 2° grattoir ; 3° brunissoirs, etc. — *Dorure sur tranche blanche* : 1° Encoller, si le papier ne l'est déjà, avec une solution de gélatine, 1 partie pour 10 d'eau fondue au bain-marie ; 2° laisser légèrement figer la gélatine dans le récipient ; 3° renverser les cartons du volume sur le dos ; 4° feuilleter le volume pour séparer les pages et en enlever les plis ; 5° encoller, à l'aide d'un pinceau en soies de porc, la tranche (partir du centre pour aller aux extrémités) ; 6° prendre le volume par les cartons et l'éventer, puis fermer les cartons ; 7° au bout d'un certain temps (10 m. environ), on pose le volume sur le dos, laissant tomber les cartons sur la table, le feuilleter encore et le laisser sécher 12 heures environ à une température assez élevée en le maintenant sur le dos sans le serrer. — *Application de l'or.* L'encollage parfaitement sec : 1° presser le volume entre deux planchettes moins larges que le volume (*V.* la figure) ; 2° le volume bien serré, enduire la tranche, avec une éponge fine, d'une couche de bol d'Arménie très étendu d'eau, cette couche sert de guide pour gratter la tranche avec le grattoir de formes appropriées à l'usage (fig. 32) très bien affûté et dont on a usé les arêtes vives avec une lime à affûter les scies ; 3° prendre le grattoir à deux mains et gratter toute la surface de la tranche jusqu'à ce qu'il ne reste plus trace de rouge (éviter de creuser la tranche) ; 4° poncer avec un papier de verre *très fin* et surtout bien enlever la poussière formée par le ponçage ; 5° donner une légère couche de colle de pâte, qu'il faut enlever aussitôt en frottant vigoureusement jusqu'à ce que la tranche devienne brillante. Laisser sécher. — *Pose et composition de l'assiette* : 1° préparer deux blancs d'œufs bien frais, les délayer dans un litre d'eau, battre le mélange et le passer au travers d'un linge fin. Encoller la tranche avec cette solution ; 2° broyer du bol d'Arménie et le dissoudre avec l'eau albumineuse ; 3° étendre sur la tranche avec une éponge fine (une fois la première couche d'albumine bien sèche) cette préparation pas trop épaisse, de manière à ce que l'on voie encore au travers du bol d'Arménie la couleur du papier ; 4° laisser sécher et laver l'assiette à l'aide d'une brosse douce ; 5° couper l'or à la dimension voulue et préparer des bandes de papier buvard de la dimension de l'or. Les appliquer sur l'eau qui adhérera au buvard par une légère pression de l'index ; 6° mouiller avec abondance la partie à dorer avec la solution d'albumine à l'aide d'un pinceau sans passer plusieurs fois à la même place pour ne pas enlever l'assiette ; 7° placer la feuille d'or avant que le papier n'ait absorbé complètement le liquide. Éviter de doubler les feuilles. L'or adhère tout seul. Inutile de l'appuyer ; 8° l'or posé, redresser le volume verticalement et laisser sécher. Opérer de même pour les tranches du haut et du bas du volume. — *Brunissage.* S'opère comme pour la dorure sur bois : 1° préparer des bandes de papier très lisse qui servent à garantir l'or afin qu'il résiste aux brunissoirs, lui faire subir la préparation suivante : sur un marbre ou verre, frotter le papier pour le polir avec une dent de loup (brunissoir) après l'avoir frotté avec un peu de cire vierge ; 2° saturer de cire vierge un linge fin plié en quatre et servant à frotter la tranche pour faciliter le brunissage ; 3° appliquer une bande préparée du papier sur la tranche ; 4° frotter en travers de la tranche avec le brunissoir, *sur le papier*, après avoir passé légèrement avec le chiffon imbibé de cire sur la tranche et en frottant très doucement au début. Pour terminer, frotter en long. On opère de même pour le haut et le bas du volume, la tranche terminée.

DORURE SUR TRANCHE.

Outillage.

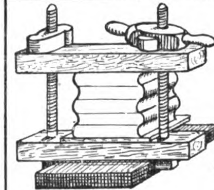


FIG. 31. — *Presse.*

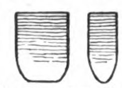


FIG. 32. — *Grattoirs.*



FIG. 33. — *Affiloir.*



FIG. 34. — *Brunissoirs.*



FIG. 35. *Grattage de la Tranche.*

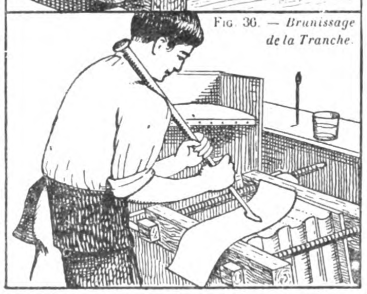


FIG. 36. — *Brunissage de la Tranche.*

DOT. — *V.* COMMUNAUTÉ, CONTRAT DE MARIAGE, HYPOTHÈQUES, RÉGIME DOTAL, SÉPARATION DE BIENS.

Dot (*ARMÉE*). — Depuis 1900 les conditions de dot exigées des futures femmes d'officiers et de sous-officiers rengagés ont été supprimées ; il n'y a plus de *déclaration d'apport* à fournir. Cependant, en ce qui concerne les hommes de troupe, les conseils d'administration des corps doivent, avant d'autoriser le mariage, s'assurer que la future possède des ressources suffisantes pour ne pas être à la charge du militaire qui désire l'épouser.

DOUANE (*LÉGISL.*). — I. *Droits de douane.* — II. *Immunités, exemptions et franchises.* — III. *Administration des douanes.* — IV. *Infractions et répression.*

I. DROITS DE DOUANE. — 1. Les droits de douane sont établis sur certaines marchandises et denrées à leur entrée en territoire français. Ils ont : 1° un caractère fiscal (ils sont destinés à procurer des ressources à l'État) et 2° un caractère de protection pour l'agriculture et l'industrie nationale.

Ces droits sont perçus par l'administration des douanes, d'après un tarif officiel, établi par le législateur, et qui, en principe, ne peut être modifié que par une loi. Exceptions : Le gouvernement : 1° peut momentanément, en cas de surélévation du prix du pain, réduire les droits sur les céréales et farineux alimentaires ; 2° doit, quand il dépose un projet de loi relevant les droits de douane sur certains produits, prendre un décret appliquant immédiatement ces droits (système du cadenas), sauf à rembourser les droits qui auraient été perçus en trop, si la mesure n'est pas approuvée par les Chambres ; 3° dispose de pouvoirs d'exemption très étendus, en cas de mobilisation, pour les marchandises destinées à l'armée.

Le tarif est *général* ou *minimum.* Ce dernier est appliqué aux produits provenant de pays qui ont passé avec la France un traité de commerce leur assurant le *traitement de la nation la plus favorisée.* Ne sont admis au bénéfice de ce tarif de faveur que les produits naturels ou fabriqués provenant réellement des territoires des pays qui ont obtenu ce traitement. Des certificats d'origine peuvent être exigés.

En outre de ces taxes, le tarif comprend, dans deux cas, des *surtaxes* : *surtaxes d'entrepôt*, frappant les produits d'origine extra-européenne, importés par l'intermédiaire d'un pays européen ; *surtaxes d'origine*, frappant les produits européens importés d'un autre pays que leur pays d'origine.

En plus du droit principal, il est perçu 2 décimes par franc de droits supplémentaires.

2. LIQUIDATION DES DROITS DE DOUANE. — Les droits de douane sont perçus suivant le poids, la mesure, ou le nombre des objets. En général, les objets sont tarifés au poids. Selon les espèces de marchandises, les droits sont perçus au *poids brut* (y compris les enveloppes qui contiennent la marchandise), au poids *demi-brut* (y compris seulement le poids de l'emballage intérieur), au poids *net réel* (défalcation de tout emballage) ou au poids *net légal* (défalcation d'un poids déterminé pour l'emballage).

En principe, les marchandises sont tarifées au poids brut. Les droits sont établis sur le poids net lorsque les marchandises sont tarifées à plus de 10 francs les 100 kilos. Les autres exceptions sont inscrites dans le tarif des patentes.

3. PAIEMENT DES DROITS DE DOUANE. — Au comptant et en numéraire. Toutefois, et dans les villes pourvues d'une succursale de la Banque de France, les récépissés de cette Banque et les mandats de virement émis par le titulaire d'un compte courant à la Banque peuvent être acceptés par les receveurs.

a) *Obligations cautionnées.* — Les receveurs peuvent, sous leur responsabilité, accorder aux redevables la faculté de se libérer au moyen d'*obligations cautionnées*, c'est-à-dire garanties par des cautions qui s'engagent au même titre que le principal débiteur et voient, comme lui, leurs biens grevés d'un privilège au profit de la douane. Ces obligations comprennent le montant des droits, les intérêts dus pour le retard et en outre une remise au profit du receveur. Elles sont à 4 mois d'échéance.

b) *Contraintes.* — Les receveurs des douanes peuvent décerner contre les débiteurs envers la Régie des contraintes, c'est-à-dire des titres exécutoires permettant d'user contre le débiteur de toutes les voies de droit (saisie, vente des meubles). Ces contraintes sont enregistrées et signifiées au redevable qui peut faire opposition devant le juge de paix, devant qui sont portées, d'une manière générale, les contestations en matière de douanes.

L'administration perd, au bout d'un an, le droit de réclamer les taxes dues par le contribuable *de bonne foi.* Pour les

autres personnes (importateurs frauduleux, etc.), la prescription est de 30 ans.

II. IMMUNITÉS, EXEMPTIONS ET FRANCHISES. — 1. IMMUNITÉS. EXEMPTIONS. — Sont exempts des droits de douane : 1° les objets importés en France par un ambassadeur étranger, ceux qui lui sont destinés, et les dépêches et paquets scellés du sceau d'un cabinet étranger et adressés à l'ambassadeur ou au gouvernement français ; 2° les effets ou objets mobiliers des voyageurs ou des personnes qui viennent résider en France (*effets d'usage*, et même en quantité restreinte, effets neufs, trousseau, mobilier personnel ayant déjà servi, matériel agricole et outils usagés, voitures en service depuis un certain temps, accompagnées de leur propriétaire) ; 3° les voitures faisant un service régulier entre les deux pays ou connues pour traverser ordinairement la frontière ; 4° les échantillons de produits étrangers ; 5° les produits *manufacturés* français d'origine revenant de l'étranger où ils n'ont pu être vendus, ou envoyés à l'étranger par erreur, et *par exception les vins des crus* de la Gironde et de Bourgogne, quand leur origine peut être prouvée, les caisses, fûts et récipients qui ont servi à l'exportation des produits, quand on a fait réserve de retour, au moment de l'exportation ; 6° les récoltes des propriétés limitrophes de la frontière, possédées par des Français dans un certain rayon et sous certaines conditions.

2. ZONES FRANCHES. — Il existe en France des zones franches (pays de Gex, et partie de la Savoie) où les droits de douane ne sont pas perçus à la frontière, les limites des douanes étant reportées à une certaine distance en arrière de cette frontière. Les produits naturels ou manufacturés de ces zones franches ne sont admis sans payer de droits dans l'intérieur des limites des douanes que jusqu'à concurrence d'une certaine quantité déterminée chaque année par le ministre des Finances. Il a été question, à diverses reprises, de la suppresion des zones franches, ou tout au moins de parties des avantages dont elles jouissent.

Plusieurs îles de l'Océan, voisines du littoral (Hoëdic, Chausey, Ouessant, etc.), de la Méditerranée (Corse, Port-Cros, île du Levant), l'Algérie et les colonies ont un régime particulier.

3. FRANCHISES DANS L'INTÉRÊT DU COMMERCE. — Ce sont des exemptions de droits accordées aux marchandises pénétrant en France, mais qui ne sont pas destinées à la consommation nationale et doivent être réexpédiées avec ou sans modifications dans un pays étranger. Ces franchises se rattachent à trois systèmes : celui de l'entrepôt, celui du transit et enfin l'admission temporaire ou le drawback.

A. *Entrepôt*. — Les entrepôts sont des lieux publics ou privés, où les propriétaires de marchandises peuvent les déposer provisoirement sans acquitter les droits de douane . ces droits ne seront payés que si les marchandises sont retirées de l'entrepôt pour être livrées à la consommation intérieure.

a) *Entrepôt réel*. — L'entrepôt est dit *réel*, quand il est établi dans un local gardé par les agents des douanes, qui ont l'une des clefs des magasins, l'autre étant entre les mains d'un agent du commerce assermenté.

L'entrepôt réel n'est accordé par le gouvernement qu'à certaines villes déterminées, situées soit à la frontière de terre ou de mer, soit même à l'intérieur du territoire. Des droits de magasinage peuvent être perçus par les villes ou les Chambres de commerce qui ont obtenu la création d'un entrepôt et qui supportent les frais.

Les marchandises entreposées doivent faire l'objet d'une *déclaration détaillée*, signée du commerçant ou de son représentant et déposée dans les *trois jours* de l'arrivée. Elles sont ensuite soumises à la vérification des agents des douanes et inscrites sur un registre qui contient sur chacune d'elles des indications précises. Un *compte par entrée et sortie* est ouvert à chacun des négociants propriétaires de marchandises entreposées. Aucune opération matérielle ne peut avoir lieu sur ces marchandises (déballage, mélange, etc.), sans l'autorisation et la présence des agents des douanes. Lorsque, par une vérification ultérieure, les agents découvrent des déficits dans les quantités déclarées, les négociants entrepositaires doivent payer les droits pour les quantités qui manquent ; cependant des remises leur sont accordées quand ce manque provient de causes naturelles, telles que l'évaporation, la dessiccation, etc., qui ont lieu normalement pour certains produits. L'administration des douanes n'est pas responsable en principe des pertes, avaries, vols, que peuvent subir les marchandises dans les entrepôts, à moins que ces événements ne proviennent de la faute ou du fait de ses agents.

Quant à l'enlèvement, par l'entrepositaire, de marchandises sans autorisation, il donne lieu non seulement au paiement des droits, mais encore à des amendes.

La durée pendant laquelle les marchandises peuvent être placées dans les entrepôts réels réguliers est de 3 ans. Il peut être accordé des prolongations ; au bout de ce délai, et s'il n'est pas accordé de prolongation, l'entrepositaire est mis en demeure d'acquitter les droits, et, à défaut de paiement dans le mois de la sommation, l'administration fait vendre les marchandises ; le prix en est versé à la Caisse des dépôts et consignations, après déduction des droits et frais, et n'est remis au propriétaire que s'il est réclamé dans l'année ; sinon il reste acquis au Trésor.

Les marchandises entreposées peuvent changer de propriétaire sans sortir de l'entrepôt ; le cessionnaire devient alors responsable vis-à-vis de la douane, aux lieu et place du cédant, et le *transfert* est constaté sur les registres de l'entrepôt. Lorsque cette *cession* a lieu au moyen de récépissés et de warrants, ces pièces doivent être représentées en bonne et due forme au service des douanes, qui opère alors le transfert sur ses registres ; sinon l'ancien propriétaire, inscrit sur les registres de l'entrepôt, reste toujours responsable, vis-à-vis de l'administration.

Lorsque les marchandises sortent de l'entrepôt, leur propriétaire doit faire une *déclaration de sortie*, signée de lui, indiquant la destination et, s'il y a lieu, le nom du navire qui doit les transporter. Un *permis* de sortie est accordé.

Une vérification a lieu à nouveau à la sortie. Lorsque les marchandises sont destinées à la consommation intérieure, les droits doivent être payés et les marchandises immédiatement retirées de l'entrepôt ; si elles sont destinées à la *réexportation*, c'est-à-dire lorsqu'il s'agit de marchandises étrangères qui sont réexpédiées à l'étranger, et si cette opération a lieu par mer, le propriétaire s'oblige, sous caution, à rapporter à l'administration le certificat des agents des douanes qui auront constaté l'embarquement.

Les marchandises peuvent aussi être dirigées sur un autre entrepôt ; c'est la *mutation d'entrepôt* ; elles voyagent, sous la garantie d'un *acquit à caution* (*V.* ci-après) et sont soumises à des vérifications à l'entrée au nouvel entrepôt.

Les règles de l'entrepôt s'appliquent également aux marchandises dont l'introduction en France est prohibée (par ex. le tabac) ; mais si ces marchandises étaient soustraites de l'entrepôt, excepté en cas de force majeure, ce fait donnerait lieu à l'application des pénalités encourues lors de l'importation en France de ces marchandises.

b) *Entrepôt fictif*. — L'entrepôt est dit *fictif* lorsqu'il est constitué dans des magasins appartenant à des particuliers ; il n'est autorisé que dans certaines localités et seulement pour certains produits, principalement les produits des colonies françaises.

La déclaration en cas d'entrée de marchandises est faite non seulement par l'importateur, mais conjointement par une autre personne responsable au même titre que l'importateur (caution solidaire). Les marchandises sont vérifiées comme pour les entrepôts réels et ne doivent être manipulées qu'en présence des préposés des douanes. Elles doivent leur être représentées à toute réquisition.

La durée de l'entrepôt fictif est d'un an, mais des prolongations sont possibles. Pour la sortie, on applique les règles de l'entrepôt réel.

B. *Transit*. — C'est l'autorisation de faire traverser en franchise, à travers le territoire français, des marchandises prohibées ou soumises aux droits de douane. Le transit est dit *ordinaire* quand il a lieu par voie de terre, de fer, ou fluviale, *sous la responsabilité des expéditeurs*. Il est dit *international* quand il a lieu par chemin de fer et *sous la responsabilité des compagnies*.

Sont exclus du transit les contrefaçons de librairie, les produits portant de fausses marques de fabrique françaises et diverses autres denrées (telles que le gibier pendant la fermeture de la chasse et le poisson pendant la fermeture de la pêche).

Il n'est perçu qu'un droit de statistique.

Le transit ne peut s'opérer que par des bureaux spécialement désignés : c'est au bureau d'entrée qu'a lieu le *dédouanement* qui comprend l'ensemble des opérations nécessaires pour assurer le transit en franchise. ‖ L'expéditeur fait une *déclaration détaillée* et une *soumission, garantie par une caution, de faire sortir les marchandises de France* ; la marchandise est vérifiée et les colis sont plombés (exception pour les marchandises non susceptibles d'être emballées et pour les fluides et liquides en fûts dont un échantillon est prélevé par les agents des douanes). ‖ Les marchandises ne peuvent être transportées qu'avec un *acquit à caution*, remplacé par un passavant dans le cas seulement où il s'agit d'un produit non soumis à des droits de douane. L'expéditeur doit s'engager, sous caution, à accomplir le transport dans un certain délai. Les acquits à caution indiquent le bureau de sortie. Le bureau de sortie accorde les certificats de décharge des acquits à caution après avoir vérifié l'état des plombs et les marchandises. Les soumissionnaires sont responsables des déficits ; en cas de perte, ils paient le droit d'entrée, à moins de force majeure dûment constatée.

S'il s'agit de marchandises dont l'entrée en France est prohibée, les mêmes règles s'appliquent, mais avec plus de rigueur, en ce qui concerne notamment les plombs et cachets, dont l'enlèvement et la détérioration entraînent des pénalités spéciales.

Le transit *international* consiste, en principe, dans le passage en franchise à travers le territoire français de marchandises expédiées d'un pays étranger dans un autre pays étranger. Les wagons arrivent en général au poste frontière déjà plombés par les douanes étrangères. L'administration des douanes françaises les reconnaît et appose également des plombs. La rupture du plombage en cours de route doit être constatée par des procès-verbaux soit des agents des douanes, soit, à leur défaut, par le commissaire de surveillance administrative, le maire ou un autre officier municipal, le juge de paix, ou le chef de la gendarmerie : l'agent qui verbalise substitue son cachet au plomb rompu.

On expédie aussi dans les conditions du transit international des marchandises à destination du territoire français ; dans ce cas, il n'est fait à la frontière qu'une déclaration sommaire appelée, en pratique, *déclaration de gros* ; la compagnie de chemin de fer soumet un acquit à caution et le wagon est plombé. A destination seulement, ont lieu la visite des colis et l'acquittement des taxes. Après la vérification des marchandises déposées dans des locaux spéciaux des gares, l'acquit à caution est déchargé. L'avance des frais de plombage, visite, etc. est faite par les compagnies et remboursée par le destinataire.

Sous ce même régime peuvent avoir lieu des expéditions de France à l'étranger (principalement pour les marchandises ayant bénéficié de l'admission temporaire) ; les marchandises sont déclarées et vérifiées au bureau des douanes de la ville d'où sont expédiées les marchandises. A la frontière, l'administration des douanes se borne à vérifier le plombage et à s'assurer de l'entrée des marchandises en territoire étranger.

C. *Admission temporaire*. — C'est l'autorisation d'importer en franchise de droits certaines marchandises étrangères déterminées qui doivent recevoir en France un complément de main-d'œuvre, à charge de réexporter dans un certain délai les produits fabriqués.

L'admission temporaire est accordée après une déclaration et sous garantie d'une caution ; un *acquit à caution* est délivré et doit être représenté au moment de la *réexportation* des produits. Si la réexportation n'est que partielle, l'acquit à caution reste au bureau de sortie, et les sorties successives y sont annotées par les soins de l'administration.

D'une manière générale, les produits doivent être réexportés dans les six mois de leur entrée. Pour certaines marchandises le délai est moindre.

D. *Drawback*. — Sous le régime de l'admission temporaire, aucun droit de douane n'est perçu, lorsque les produits sont bien réexportés dans le délai fixé. Sous le régime du drawback, au contraire, l'administration perçoit les droits à l'entrée des matières premières et les restitue totalement ou partiellement à la sortie des produits fabriqués avec ces matières premières. Ce procédé n'est plus employé que pour un très petit nombre de produits, les tissus par exemple. Le régime pour l'introduction des blés étrangers qui doivent être transformés en farine, semoules, etc., et réexportés sous cette forme, tient à la fois de l'admission temporaire et du drawback.

III. ADMINISTRATION DES DOUANES. — PERSONNEL DE L'ADMINISTRATION DES DOUANES. — L'administration des douanes est placée sous les ordres du ministre des Finances. A sa tête est un directeur général, assisté de deux administrateurs. Elle se divise en administration *centrale*, comprenant les bureaux de la direction générale, et administration *locale*. Les fonctionnaires et agents de l'administration locale se répartissent en trois cadres : 1° *Cadre supérieur* (directeurs, inspecteurs principaux, inspecteurs et receveurs principaux) ; 2° *cadre principal* (contrôleurs principaux, vérificateurs, receveurs particuliers, contrôleurs, officiers des brigades des douanes) ; 3° *cadre secondaire* (commis et employés des bureaux, brigadiers, sous-brigadiers, patrons, sous-patrons, préposés et marins du service des douanes). Les agents de tous grades prêtent serment ; ils doivent en principe, dans l'exercice de leurs fonctions, être revêtus de leur uniforme ou tenue de service et porteurs de leur commission.

Le personnel des douanes reçoit un traitement fixe, des indemnités diverses, et enfin des *primes* ou gratifications pour arrestations de fraudeurs, et une part des amendes et confiscations. Ils ont droit à une pension de retraite (*V.* ce mot). Ils peuvent recevoir des médailles d'honneur. Enfin, le personnel du service actif est militarisé et réparti, en cas de guerre, en compagnies et sections de forteresse, et compagnies, sections et bataillons actifs.

Les attributions des agents des douanes sont de liquider et percevoir les droits de douane et les droits accessoires (frais de plombage, etc.) et de surveiller et réprimer les fraudes en matière de douane. Ils ont également le pouvoir de faire vendre les marchandises abandonnées dans les bureaux et entrepôts, après un an d'abandon. Le prix en est consigné et remis aux réclamants dans le délai d'un an. Après ce temps, il est acquis au Trésor. En plus de ces attributions principales, ils perçoivent certains droits de navigation et jouent un rôle important à l'égard du commerce maritime ; enfin, ils concourent à l'application des lois sur la police sanitaire (notamment en ce qui concerne l'importation de bétail, de viande fraîche, etc.).

BUREAUX DE DOUANE. — Sur les frontières de mer, il n'existe qu'une sorte de bureaux, où toutes les opérations nécessaires sont accomplies à l'entrée comme à la sortie des marchandises.

Sur les frontières de terre, au contraire, il faut distinguer les bureaux d'entrée et les bureaux de sortie. Il est interdit de faire entrer en France des marchandises sans passer par les bureaux d'entrée, où seront perçus les droits. De même, tout produit exporté de France doit passer par un bureau de sortie ; mais les droits de sortie sont supprimés ; un simple droit de statistique est perçu.

Il existe aussi des bureaux intérieurs à Paris, Lyon, Orléans, Toulouse, Douai, Cambrai, Besançon, Dijon, Saint-Etienne, Tours et Limoges ; on peut y déclarer les marchandises destinées à l'exportation. Le bureau de Paris reçoit en outre diverses sortes de marchandises envoyées directement de pays étrangers à Paris et qui ne sont pas l'objet de visites à la frontière (notamment colis voyageant avec leurs propriétaires par trains directs). Ces bureaux intérieurs servent également pour les marchandises importées ou exportées sous le régime du transit international (*V.* plus haut).

Les bureaux sont créés et supprimés par décret. Ils doivent être annoncés par un écriteau apparent. Les tarifs ainsi que les diverses formalités obligatoires doivent y être affichés.

Les bureaux doivent être ouverts au moins pendant une durée de 8 heures en été et de 7 heures en hiver. En général, ils sont ouverts de 7 ou de 8 heures du matin à midi et de de 2 heures à 6 ou 7 heures du soir, selon les saisons. Un décret peut modifier les heures d'ouverture. Les agents sont tenus d'être présents auxdites heures. Les dimanches et jours fériés, les bureaux sont fermés, mais seulement pour les opérations de commerce proprement dites. Les instructions prescrivent en effet aux agents de ne pas opposer rigoureusement la fermeture des bureaux en cas d'urgence ou lorsqu'il s'agit de voyageurs transportant leurs bagages.

FONCTIONNEMENT DU SERVICE. — a) *Déclaration*. — Toute introduction de marchandises sur le territoire français et toute sortie du territoire doit faire l'objet d'une *déclaration* à la douane. Cette déclaration obligatoire dans tous les cas doit être faite, au cas d'importation par mer, dans les 3 jours de l'arrivée du navire, au cas d'importation par terre au moment du passage au bureau des douanes.

Toute déclaration, pour être reçue par les agents des douanes, doit énoncer : 1° le lieu du chargement des marchandises ; 2° le lieu de destination ; 3° le détail des marchandises (nombre, poids, mesure, valeur). Lorsqu'il s'agit d'importation par mer, il y a lieu d'indiquer en outre les marques et numéros des colis, le nom du navire et celui du capitaine ; pour les importations par terre, les nom et domicile du destinataire des marchandises.

Les marchandises doivent porter sur la déclaration les dénominations du tarif des douanes, à moins qu'elles n'y soient pas dénommées, auquel cas on emploie la dénomination commerciale du produit. En général, le poids brut est seul porté sur la déclaration ; cependant pour la soie, les dentelles, l'orfèvrerie, la bijouterie, l'or et l'argent, le poids net doit être indiqué. Quant à leur valeur, c'est celle de la marchandise sur le marché français, et non pas seulement le prix d'achat.

Les déclarations sont faites par tout intéressé (armateur, propriétaire, consignataire, capitaine de navire) ; des modèles de formules de déclaration sont déposés au siège des Chambres de commerce ; les déclarants se procurent eux-mêmes les imprimés conformes à ces modèles, et doivent les établir en double expédition, pour les remettre aux bureaux des douanes.

b) *Vérifications et visites*. — Sur le vu des déclarations, il est procédé par les agents des douanes à des vérifications, à des pesées, mesurages, etc.

Les vérifications peuvent être totales ou *par épreuves*, c'est-à-dire que les agents désignent parmi des colis semblables ceux qui seront déballés, pesés, etc. Mais les intéressés ont toujours le droit de demander la vérification totale.

La vérification a lieu soit au bureau, soit sur le quai, soit dans un autre endroit accepté par les intéressés. En cas de désaccord entre les vérificateurs et les intéressés sur l'espèce, la qualité, l'origine ou la valeur des marchandises, il est procédé, sur la demande de l'administration, à une expertise, par les soins de 3 commissaires-experts, qui s'adjoignent deux experts désignés l'un par l'administration, l'autre par le déclarant.

Surveillance. — La surveillance exercée par les agents des douanes a trois objets : 1° empêcher l'introduction en France des marchandises prohibées soit absolument et de façon permanente (monnaies de billon étrangères, vignes et sar-

ments (phylloxera), huiles minérales dangereuses, médicaments occultes, saccharine, objets portant de fausses marques de fabrique et contrefaçons de librairie, allumettes, tabacs (sauf consommation personnelle), poudres, cartes à jouer), soit temporairement (bétail pendant les épizooties, gibier et poisson aux époques de fermeture de la chasse et de la pêche, etc.) ; 2° empêcher la sortie du territoire national, des marchandises dont l'exportation serait interdite ; 3° s'assurer qu'aucune marchandise soumise aux droits n'est importée en France sans acquitter les droits.

a) *Rayon frontière.* — Pour faciliter cette surveillance, diverses règles sont édictées :

Tout d'abord l'on a déterminé en deçà de la frontière *de terre* un espace fixé en principe à 2 myriamètres en ligne droite depuis la frontière qui est appelé *rayon frontière* ou *rayon des douanes*. Ce rayon est soumis à un régime rigoureux : aucune marchandise ne peut y circuler sans être accompagnée d'un *passavant*, et sauf permission spéciale, aucun transport de nuit ne peut avoir lieu sans contravention.

Le propriétaire des marchandises à transporter doit, pour obtenir un passavant, faire une déclaration indiquant la nature, le poids et la valeur des marchandises, le lieu où elles sont en dépôt, le lieu de destination, le jour et l'heure de l'enlèvement. En outre, s'il s'agit de produits dont l'entrée est prohibée, ou taxés à 20 fr. ou plus les 100 kg., les marchandises doivent être présentées au bureau des douanes. Le passavant reproduit ces indications.

Cependant, le passavant n'est pas obligatoire pour les bestiaux et les denrées conduits aux foires et marchés ou les produits achetés en petite quantité dans ces mêmes lieux.

Les acquits de payement de droits d'entrée et les acquits à caution peuvent tenir lieu de passavant.

Dans le rayon frontière, aucune usine, atelier ou fabrique ne peut être installé sans autorisation. Dans l'intérieur même du rayon frontière, existe un *rayon spécial*, s'étendant à 2 km. 1/2. Dans cette zone les marchands sont tenus de déclarer aux bureaux des douanes les marchandises dont l'entrée est prohibée et taxées à plus de 20 francs les 100 kg. qu'ils possèdent en magasin. Enfin soit dans cette zone, soit dans la partie comprise entre les bureaux des douanes et la frontière, la circulation et même le simple pacage des bestiaux sont soumis à des formalités spéciales.

Le long des *côtes maritimes et fluviales*, il existe aussi un rayon frontière, mais s'étendant seulement sur un myriamètre. Sur les fleuves affluents à la mer, aucun embarquement ou débarquement de marchandises ne peut avoir lieu sans permis entre le dernier bureau des douanes et la mer. Toute embarcation doit avoir un passavant ou autre pièce en tenant lieu et aucun transport ne doit être fait de nuit.

Il existe sur les côtes maritimes un *rayon frontière de mer* s'étendant à 4 lieues en mer. Dans ce rayon, surveillé par les bâtiments et pataches de douanes, les agents ont le droit de visiter tous bâtiments de moins de 100 tonneaux à l'ancre ou louvoyant. Ils visitent également, sans distinction de tonnage, tous les bâtiments de commerce entrant dans les ports ou en sortant.

b) *Règles de police et formalités pour les importations et exportations.* — D'une manière générale, toute personne qui introduit par les routes de terre des marchandises soumises aux droits ne doit le faire que par des routes conduisant directement au premier bureau des douanes. L'usage de chemins détournés est formellement interdit, même pour les marchandises accompagnées d'acquits à caution.

Pour les importations par mer, la formalité la plus importante est la présentation aux agents des douanes par tout navire entrant au port du *manifeste*, signé du capitaine, et qui constitue l'état général de la cargaison où toutes les marchandises doivent être portées. L'omission de marchandises au manifeste ou les différences de quantités ou d'espèces sont des contraventions personnelles à la charge du capitaine. L'obligation du dépôt du manifeste s'applique même au cas où le navire ne fait que relâcher sans débarquement.

Les capitaines doivent aussi présenter aux agents des douanes leur livre de bord. Enfin, le chargement et le déchargement de marchandises ne peuvent avoir lieu qu'avec un permis et en présence des agents des douanes.

Ces formalités sont obligatoires même pour les navires français se livrant seulement au cabotage (*V.* NAVIGATION). Toutefois le manifeste peut être remplacé par un passavant de cabotage.

Enfin, pour certaines catégories de marchandises, sont édictées des *restrictions d'entrée*, c'est-à-dire qu'elles ne peuvent être introduites que par certains bureaux déterminés (par terre ou par mer). Il en est ainsi pour les marchandises taxées à plus de 20 fr. les 100 kg.

Pour la *sortie*, il y a également pour certains produits (par ex. poudres et tabacs) obligation de les faire passer par des bureaux déterminés.

c) *Acquit à caution.* — Nous avons vu à plusieurs reprises que certaines opérations (transit, entrepôt, etc.) exigeaient un acquit à caution. C'est un permis délivré par l'administration des douanes d'accomplir une opération qui peut entraîner, dans certaines circonstances, le paiement d'un droit ou qui doit s'accomplir dans des conditions et dans un délai déterminés. Le nom même de cette pièce indique que l'administration ne se contente pas seulement de la signature de l'intéressé, mais exige celle d'une caution responsable au même titre. La forme des acquits à caution varie selon les opérations. L'acquit à caution fait l'objet d'un certificat de décharge délivré par le bureau de sortie quand l'opération est terminée. Ce certificat doit être rapporté dans un certain délai au bureau d'entrée ; l'administration se charge d'ailleurs de l'y renvoyer. Les acquits et les certificats sont des actes authentiques faisant foi jusqu'à inscription de faux.

IV. INFRACTIONS ET RÉPRESSION DES FRAUDES. — 1° DIVISION DES INFRACTIONS ET JURIDICTIONS COMPÉTENTES. — Les infractions en matière de douanes se divisent en *délits* et *contraventions*. Un tableau de ces infractions, avec les peines qui les sanctionnent, est publié par l'administration des douanes. Les tentatives d'infractions en matière de douane sont punissables comme les infractions elles-mêmes, à condition qu'il y ait vraiment commencement d'exécution. En principe, sont *contraventions* les infractions relatives à l'importation des marchandises *non prohibées* : notamment fausses déclarations (amende si le droit fraudé est inférieur à 12 fr., amende et confiscation en outre, si le droit est supérieur ; importation sans déclaration de marchandises payant moins de 20 fr. les 100 kg. (amende), confiscation), etc., absence de manifeste pour les capitaines de navires (1° payement d'une somme égale à la valeur de la marchandise ; 2° amende de 1 000 fr. ; 3° retenue de la marchandise et du bâtiment comme garantie), etc.

Ainsi qu'on le voit, les contraventions peuvent donner lieu à des amendes très fortes : par ex. en cas de substitution de marchandises dans le cours d'un transport autorisé entre deux bureaux (amende de 2 000 fr. par chaque colis dans lequel aura été mise une marchandise non déclarée).

Sont également des contraventions la circulation de nuit ou sans passavant de marchandises dans le rayon frontière, les infractions aux règles prévues pour l'exportation, l'opposition simple à l'exercice des préposés (par exemple refus de descendre de wagon et de se rendre à la salle de visite de la gare), les infractions à la plupart des formalités que nous avons signalées pour le transit, l'admission temporaire, l'entrepôt, etc.

En principe, les contraventions sont jugées par le *juge de paix* du canton où elles ont été constatées ; appel peut être formé devant le *tribunal civil* (et non devant le tribunal correctionnel), *dans la huitaine* de la signification du jugement. Si le jugement est rendu par défaut, on peut faire opposition devant le juge de paix, dans les 3 jours de la signification.

Les délits, en matière de douanes, sont tout d'abord le délit de contrebande, c'est-à-dire l'introduction en France de marchandises prohibées, ou de marchandises payant au moins 20 fr. par 100 kg. ou sur fausse déclaration, ou sans déclaration et par des chemins détournés ; les peines sont : 1° amende égale à la valeur des objets introduits en fraude et au minimum de 500 fr. ; 2° emprisonnement de 3 jours à 1 mois ; 3° confiscation des objets de fraude, des marchandises qui servaient à les cacher, et des moyens de transport. Ces pénalités sont fortement augmentées quand le délit est commis par voiture ou par une réunion de 3 personnes à cheval ou de 6 à pied. La jurisprudence assimile la contrebande par chemin de fer ou tramway à la contrebande par voiture.

Sont également des délits les injures, les voies de fait et la rébellion à l'égard des agents des douanes, les dépôts non déclarés de marchandises prohibées à l'entrée ou payant 20 fr. et plus les 100 kg., dans les rayons frontières (entrepôts frauduleux), etc. La simple détention d'objets prohibés dans le rayon frontière fait présumer la fraude. Le délit de contrebande est également constitué par le fait de recevoir des objets prohibés apportés par des contrebandiers.

Tous les délits entraînant l'emprisonnement sont de la compétence des tribunaux correctionnels. Les jugements sont susceptibles d'appel devant la Cour d'appel selon les règles ordinaires. Les autres délits sont en général de la compétence du juge de paix.

Il n'y a, pour les contraventions ou les délits en cette matière, ni excuses, en dehors de la force majeure et de la faute de l'administration, ni circonstances atténuantes ; la bonne foi ne saurait être invoquée ; en outre, les peines peuvent être cumulées, c'est-à-dire qu'il y aura, par exemple, autant d'amendes que de contraventions distinctes ; cette dernière règle ne s'applique cependant pas à la peine d'emprisonnement. Les contraventions commises par des mineurs de 16 ou 18 ans sont passibles des mêmes amendes, à la charge des personnes civilement responsables. Il n'y a pas lieu à sursis pour les amendes et la confiscation.

La confiscation des objets de fraude est toujours ordonnée. En général, les amendes sont fixes et ne peuvent être modérées par le juge ; elles sont augmentées de 2 décimes 1/2 par franc de droit additionnel. Mais l'administration, avant comme après le jugement, peut transiger, au moins en ce qui concerne l'amende et la confiscation ; en ce qui concerne l'emprisonnement, l'opinion la plus générale est que toute transaction est impossible une fois la condamnation prononcée.

Peuvent être poursuivis comme responsables civilement : 1° les propriétaires des marchandises, du fait de leurs facteurs, agents, commis, serviteurs ou domestiques ; 2° les parents, pour leurs enfants mineurs habitant avec eux ; 3° les conducteurs de voitures publiques, pour les marchandises qu'ils transportent et qui ne figurent pas sur leur feuille de route (mais non pour celles qui sont la propriété des voyageurs transportés dans la voiture) et les chefs de train et les compagnies de chemins de fer, dans les mêmes conditions ; 4° les voituriers, aubergistes et hôteliers, et tous détenteurs de marchandises prohibées dans le rayon frontière ; 5° enfin les capitaines de navire pour leur personnel, mais avec une responsabilité limitée.

Lorsque plusieurs personnes sont condamnées pécuniairement, pour un même fait de fraude, elles sont solidaires, pour le payement de l'amende et des frais ; les règles ordinaires sur la complicité sont applicables aux délits de douane ; tous les intéressés à la contrebande sont considérés comme complices.

Les poursuites ne peuvent être intentées contre les délinquants que dans un délai de 3 ans.

2° PROCÈS-VERBAUX. — Les contraventions et délits peuvent être prouvés par tous les moyens ordinaires et légaux (témoins, aveu du prévenu, etc.) ; mais le mode de preuve le plus général est le procès-verbal, dressé par les préposés des douanes, ou même, dans le rayon frontière, par de simples particuliers qui constatent une fraude. Il faut au moins deux personnes pour que le procès-verbal soit valable. Les marchandises sont saisies et dirigées vers le plus prochain bureau des douanes ; le procès-verbal est rédigé de suite à ce bureau ; il doit contenir, à peine de nullité, les noms, qualités et demeures des saisissants, l'espèce, le poids et le nombre des objets saisis, la date et les causes de la saisie, les noms et qualités des gardiens des objets saisis, le lieu de la rédaction du procès-verbal et l'heure de sa clôture. Le procès-verbal peut être rédigé contre des inconnus ou des absents ; mais si le contrevenant est présent, le procès-verbal lui est lu et il est requis de le signer. Il lui en est remis copie et il est invité à comparaître dans les 24 heures devant le juge de paix ; copie lui est remise du procès-verbal.

Au cas où le contrevenant est absent, la copie est affichée dans le jour à la porte du bureau.

Les procès-verbaux sont enregistrés dans les 4 jours. Ils sont affirmés par leurs auteurs dans les 24 heures devant le juge de paix pour les contraventions, dans les 3 jours devant le tribunal correctionnel, pour les délits en relevant. L'affirmation est faite par deux des saisissants.

Les procès-verbaux ne font foi que des faits matériels constatés par leurs auteurs ; ceux des agents des douane font foi jusqu'à inscription de faux lorsqu'ils sont réguliers et seulement pour les faits que ces agents ont pour mission de constater, c'est-à-dire les fraudes et contraventions aux lois sur les fraudes.

3° SAISIES. — Toutes les marchandises de contrebande peuvent être saisies quand elles circulent dans le rayon frontière, et même en dehors de ce rayon, si les agents des douanes les ont poursuivies sans interruption. Des visites domiciliaires et des saisies peuvent aussi être faites dans les maisons ; les droits de l'administration sont plus étendus à cet égard dans le rayon frontière que dans l'intérieur, où l'on ne peut saisir que les marchandises prohibées ou celles payant au moins 20 fr. les 100 kg. Pour que la saisie puisse avoir lieu, il faut que les agents aient vu la marchandise franchir la frontière et l'aient poursuivie sans interruption jusqu'à la maison. S'il y a refus de laisser pénétrer à l'intérieur des maisons, les agents des douanes doivent requérir l'assistance d'un officier public ou d'un commissaire de police. Des saisies peuvent également être pratiquées à bord des navires. Au cas de saisie irrégulière, ou indue, l'intéressé a droit à une indemnité de 1 p. 100 par mois de la valeur des objets saisis. L'administration peut autoriser la mainlevée de la saisie sous caution.

DOULEURS (*MÉD.*). — Sensations pénibles dues soit à une fonction normale (accouchement, dentition), soit à un état maladif. On constate des douleurs en forme d'élancements ou lancinantes (tabes, panaris, abcès...), de resserrement ou constrictives (angine de poitrine, maux d'estomac), de pénétration ou térébrantes (affections des os), de déchirement (goutte), de cuisson (zona), de coup de foudre ou fulgurantes (tabes).

Le siège des douleurs est révélateur de maladie ; ainsi les douleurs de tête font penser à : neurasthénie, congestion cérébrale, otite, coryza, rhumatisme, angine ; les douleurs de cou à : torticolis, phtisie, anévrysme, maladie du cœur ; les douleurs lombaires à : variole, maladies du foie, des reins, de l'intestin, de la matrice ; les douleurs de côté et poitrine à : zona, tabes, pleurésie, pneumonie, dyspepsies, maladies du cœur ; les douleurs de l'hypocondre droit à : maladie de foie ; les douleurs des extrémités à : rhumatisme, goutte, urémie, diabète, gangrènes, névrites.

Il faut consulter un médecin.

DOWER (POUDRE DE) (*MÉD. PRAT.*). — Son action est calmante et sudorifique ; donne de très bons résultats dans le rhumatisme et la goutte. Composée de poudres d'ipéca et d'opium (de chacune 10 grammes) et de poudres d'azotate et de sulfate de potasse (de chacune 40 grammes). Médicament dangereux, n'est délivré que sur ordonnance du médecin ; on le prend en pilules ou en cachets, depuis 5 centigrammes jusqu'à un gramme par jour.

DRAINAGE (*ARCH.*). — C'est encore la meilleure façon d'assécher le sous-sol et par là les constructions ; plus efficace que le recours aux différents enduits protecteurs ou

DRAINAGE

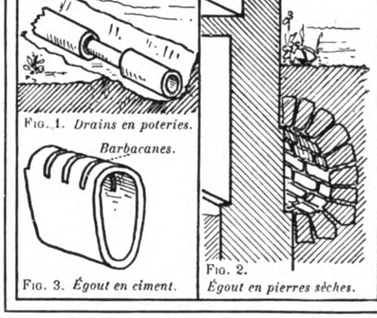


FIG. 1. *Drains en poteries.* — FIG. 2. *Égout en pierres sèches.* — FIG. 3. *Égout en ciment.* (*Barbacanes.*)

imperméables. Il consiste à recevoir en amont de la construction les eaux filtrant entre les couches glaiseuses du terrain et, à l'aide de *drains* de canalisations en poterie, grès ou fonte, à les transporter en aval dans un *puisard* maçonné en pierres sèches. L'eau peut être recueillie à l'aide d'un égout enduit au ciment et dont la voûte est percée, du côté de l'arrivée, de *barbacanes*, ou simplement maçonné sans garnissage en mortier des lits et joints.

DRAINAGE (MÉDECINE).

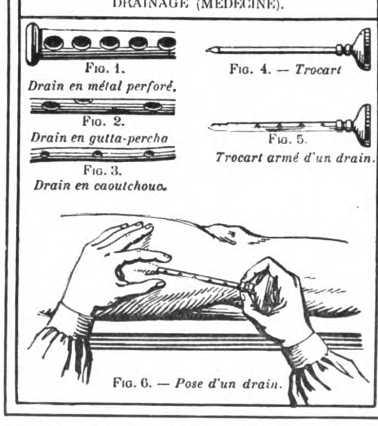


FIG. 1. *Drain en métal perforé.* — FIG. 2. *Drain en gutta-percha.* — FIG. 3. *Drain en caoutchouc.* — FIG. 4. — *Trocart.* — FIG. 5. *Trocart armé d'un drain.* — FIG. 6. — *Pose d'un drain.*

Drainage (*MÉD.*). — Tout moyen propre à faciliter l'écoulement d'une poche pleine de liquide (kyste ou abcès, plaie anfractueuse). En général, tube de caoutchouc que l'on fait pénétrer à l'aide d'un trocart courbe, d'une pince, ou de la main. Découper avec des ciseaux de petits orifices tout le long du trajet pour faciliter l'écoulement. Le tube introduit, le sectionner près du bord de la plaie, en l'arrêtant à l'aide d'une épingle de nourrice, de façon à empêcher qu'il ne pénètre ; recouvrir alors d'un pansement humide épais, puis de taffetas gommé et d'ouate hydrophile.

Pour nettoyer une plaie par l'intermédiaire du drain, on introduit, dans son extrémité libre, le bout d'une grosse seringue, remplie d'un liquide antiseptique que l'on fait pénétrer lentement. On le retire quand la suppuration est presque terminée, ou quand le fond de la cavité est comblé. On peut également drainer avec une simple mèche de gaze introduite entre les deux lèvres d'une plaie par une sonde cannelée.

DRAPEAU. — Chaque corps de troupe possède un drapeau. Dans la cavalerie et l'artillerie, il est de plus petite dimension et porte le nom d'*étendard*. Les bataillons de chasseurs à pied ne possèdent ensemble qu'un drapeau, qui est remis à l'un des bataillons en garnison dans le gouvernement militaire de Paris ; il en est de même pour les escadrons du train des équipages et l'aviation.

Le drapeau porte, brodés en lettres d'or, sur l'étoffe, les noms des 4 principales victoires figurant à l'actif de chaque régiment.

De nombreux corps ont leurs drapeaux décorés pour honorer des faits d'armes glorieux de leur histoire ; les uns sont décorés de la Légion d'honneur, d'autres de la médaille militaire, d'autres enfin de la croix de guerre, qui, au cours de la dernière guerre, fut concédée à tout corps ayant obtenu au moins deux citations collectives à l'ordre de l'armée. Voici la liste des drapeaux décorés :

LÉGION D'HONNEUR ET CROIX DE GUERRE : régiment d'inf. coloniale du Maroc ; rég. de marche de la Légion étrangère.

LÉGION D'HONNEUR. — *Infanterie* : 8e, 23e, 26e, 152e, 153e rég. *Zouaves et tirailleurs* : 3e, 4e, 8e, 9e rég. de marche de zouaves ; 4e rég. mixte de zouaves et tirailleurs ; 2e, 4e, 7e rég. de marche de tirailleurs. *Divers* : 3e bat. de marche d'inf. légère d'Afrique, bat. de fusiliers marins.

Sont également décorés de la Légion d'honneur les fanions suivants de *chasseurs à pied* : 6e, 8e, 10e, 27e et 30e bat.

MÉDAILLE MILITAIRE. — *Infanterie* : 1er, 12e, 18e, 19e, 21, 22e, 30e, 32e, 34e, 35e, 38e, 42e, 44e, 49e, 51e, 55e, 60e, 65e, 66e, 67e, 69e, 77e, 81e, 94e, 98e, 106e, 109e, 110e, 112e, 116e, 123e, 125e, 128e, 133e, 146e, 149e, 150e, 151e, 154e, 155e, 156e, 158e, 161e, 162e, 164e, 168e, 169e, 170e, 172e, 173e, 208e, 224e, 251e, 272e, 287e, 299e, 321e, 329e, 332e, 360e, 401e, 409e, 411e, 418e rég. *Infanterie coloniale* : 2e, 6e, 21e, 23e rég. *Bataillons de chasseurs à pied* (fanions) : 1er, 2e, 4e, 5e, 11e, 12e, 13e, 14e, 17e, 19e, 20e, 21e, 22e, 24e, 25e, 28e, 29e, 31e, 54e, 60e, 68e, 102e, 115e, 116e bat. *Tirailleurs et zouaves* : 1er, 2e, 3e *bis* rég. de marche de zouaves ; 1er, 8e, 13e rég. de marche de tirailleurs ; 1er rég. mixte de zouaves et tirailleurs ; 1er rég. de tirailleurs marocains ; 43e bat. de tirailleurs sénégalais. *Cavalerie* : le régiment de marche de spahis marocains. *Artillerie de campagne* : 12e, 32e, 35e, 39e, 40e, 47e, 60e, 61e, 276e (ancien 5e groupe d'art. de camp. d'Afrique) ; 1er groupe d'art. de camp. d'Afrique ; 2e groupe d'art. de camp. d'Afrique ; 3e groupe d'art. de camp. d'Afrique. *Génie* : Cie 15/2 du 7e génie ; Cie 6/3 du 9e génie ; Cie 6/53 du 9e génie ; Cie 28/4 du 28e bat. du génie. *Aviation* : escadrille Sal. 1 ; escadrille Spa. 3 ; escadrille Br. 29 ; escadrille C. 46 ; escadrille Spa. 62 ; escadrille 65 ; escadrille Br. 66 ; escadrille Br. 108 ; escadrille Br. 111. *Divers* : 1er bat. de marche d'inf. légère d'Afrique ; la section sanitaire américaine 646 (Ex. no 5).

CROIX DE GUERRE. — *Régiments d'infanterie* : 2e, 3e, 4e, 5e, 6e, 7e, 9e, 10e, 11e, 13e, 14e, 15e, 16e, 17e, 20e, 42e, 27e, 28e, 29e, 31e, 33e, 36e, 37e, 39e, 41e, 43e, 45e, 47e, 48e, 50e, 52e, 53e, 54e, 56e, 57e, 59e, 62e, 63e, 64e, 68e, 70e, 71e, 73e, 74e, 75e, 78e, 79e, 80e, 82e, 83e, 84e, 85e, 86e, 87e, 89e, 90e, 91e, 92e, 93e, 95e, 96e, 97e, 99e, 100e, 101e, 102e, 103e, 104e, 105e, 107e, 108e, 113e, 114e, 115e, 117e, 118e, 119e, 120e, 121e, 122e, 124e, 126e, 127e, 129e, 130e, 131e, 132e, 134e, 135e, 136e, 137e, 138e, 139e, 140e, 141e, 142e, 143e, 144e, 147e, 148e, 159e, 160e, 165e, 166e, 167e, 171e, 174e, 201e, 205e, 219e, 225e, 226e, 230e, 232e, 233e, 234e, 248e, 264e, 265e, 279e, 283e, 298e, 307e, 319e, 320e, 325e, 327e, 328e, 333e, 335e, 338e, 344e, 346e, 350e, 355e, 356e, 363e, 365e, 366e, 367e, 369e, 372e, 403e, 404e, 407e, 408e, 410e, 412e, 413e, 414e, 415e, 416e. *Infanterie territoriale* : 89e, 90e rég. *Infanterie coloniale* : 1er, 5e, 7e, 22e, 24e, 33e, 42e, 52e, 53e rég. *Bataillons de chasseurs* (fanions) : 3e, 7e, 9e, 15e, 16e, 18e, 23e, 26e, 32e, 41e, 42e, 43e, 44e, 45e, 47e, 48e, 49e, 51e, 52e, 53e, 55e, 56e, 59e, 61e, 62e, 63e, 64e, 65e, 67e, 69e, 70e, 106e, 107e, 114e, 120e, 121e bat. *Tirailleurs et zouaves* : 2e rég. *bis* de zouaves ; 3e, 5e, 6e, 9e, 10e, 11e rég. de tirailleurs ; 2e rég. de marche de tirail. marocains ; 27e, 36e, 43e, 53e, 61e, 62e, 64e, 68e, 69e bat. de tirail. sénégalais ; 1er bat. de chas. malgaches (ancien. 12e bat. malgache) ; 1er bat. de tirailleurs somalis. *Cavalerie* : 5e, 11e, 15e, 17e, 18e rég. de chas. à cheval ; 2e, 4e, 8e, 9e, 12e, 14e, 15e, 16e, 20e, 22e, 29e, 31e rég. de dragons ; 4e, 5e, 6e, 8e, 9e, 11e, 12e rég. de cuirassiers ; 3e rég. de hussards ; 1er et 4e rég. de chas. d'Afrique. *Artillerie de campagne* ; 1er rég. d'artillerie ; 101e batterie de 58 du 2e d'art. ; 2e, 3e, 4e, 5e, 6e, 7e et 8e rég. d'art. de camp. ; 104e batt. du 9e d'art. (ancien. 110e batt. de 58 du 56e d'art.) ; 10e rég. d'art. de camp. ; 101e batt. du 12e d'art. de camp. ; 4e groupe du 13e d'art. de camp. ; 14e, 15e, 17e, 18e, 20e, 22e, 24e et 25e rég. d'art. de camp. ; 130e batt. du 26e rég. d'art. de camp. ; 27e, 28e et 29e rég. d'art. de camp. ; 108e batt. de 58 du 28e d'art. de camp. (ancien. 122e batt. de 58 du 59e R. A. C.); 30e, 31e, 33e, 34e, 36e et 38e rég. d'art. de camp. ; 106e batt. du 41e d'art. ; 41e, 42e, 43e, 44e, 46e, 48e, 49e, 50e, 51e, 53e et 54e rég. d'art. de camp. ; 110e, 111e et 112e batt. du 54e R. A. C., 6e D. C. ; 55e et 56e rég. d'art. de camp. ; 101e batt. du 56e R. A. C. (ancien. 104e batt. de 58 du 9e R. A. C.) ; 57e, 58e, 59e et 62e rég. d'art. de camp. ; 101e batt. du 62e R. A. C. (ancien. 109e batt. de 58 du 59e R. A. C.) ; 14e batt. du 176e R. A. C. (ancien. 111e batt. du 6e R. A. C.) ; 1re batt. du 177e R. A. T. (ancien. 103e batt. du 253e R. A. C.; 4e batt. du 177e R. A. T. (ancien. 122e batt. du 253e R. A. C.) ; 11e batt. du 177e R. A. T. ; 18e batt. du 177e R. A. T. ; 26e batt. du 178e R. A. C. ; 205e rég. d'art. de camp. ; 117e batt. du 206e R. A. C. ; 208e, 210e, 215e, 217e, 222e, 223e, 225e, 226e, 227e, 228e, 232e, 234e, 235e, 237e, 238e rég. d'art. de camp. ; 102e batt. du 238e R. A. C., 239e, 240e, 243e et 246e rég. d'art. de camp. ; 104e batt. de 58 du 247e R. A. C. (ancien. 112e batt. de 58 du 54e R. A. C.) ; 250e, 251e, 252e, rég. d'art. de camp.; 104e batt. du 253e R.A.C. ; 254e, 255e, 256e, 257e, 259e, 260e, 263e et 264e rég. d'art. de camp. ; 265e (ancienne artillerie de la 133e division d'inf.), 266e et 275e rég. d'art. de camp. *Artillerie lourde et divers* : 1er groupe du 81e rég. d'art. lourde ; 3e groupe du 81e R. A. L. ; 4e groupe du 81e R. A. L. ; 2e groupe du 83e R. A. L. ; groupe C du 85e R. A. L. (ex-4e groupe) ; groupe B du 89e R. A. L. (ex-3e groupe) ; groupe C du 89e R. A. L. (ex-5e groupe) ; 1er groupe du 103e R. A. L. ; 5e groupe du 103e R. A. L. ; 5e groupe du 105e R. A. L. ; 7e groupe du 106e R. A. L. ; 6e groupe du 107e R. A. L. ; 8e groupe du 108e R. A. L. ; 1er groupe du 109e R. A. L. ; 3e groupe du 109e R. A. L. (ex-6e groupe du 109e R. A. L.) ; 5e groupe du 110e R. A. L. ; 5e groupe du 111e R. A. L. ; 8e groupe du 111e R. A. L. ; 6e groupe du 113e R. A. L. (ex-7e groupe du 109e R. A. L.) ; 1er groupe du 116e R. A. L. ; 3e groupe du 116e R. A. L. ; 4e groupe du 116e R. A. L. ; 7e groupe du 117e R. A. L. ; 6e groupe du 120e R. A. L. ; 1er groupe du 120e R. A. L. ; 8e groupe du 121e R. A. L. ; 5e groupe du 132e R. A. L. ; 5e groupe du 133e R. A. L. ; 6e groupe du 138e R. A. L. ; 3e groupe du 141e R. A. L. (ex-3e groupe du 341e R. A. L.) ; groupe C du 283e R. A. L. (ex-10e groupe du 83e R. A. L.) ; groupe A du 284e R. A. L.; 2e groupe du 290e R. A. L. (ex-4e groupe du 82e R. A. L.); 1er groupe du 320e R. A. L, ; 3e groupe du 320e R. A. L. ; 1er rég. d'art. coloniale ; 2e rég. d'art. col. ; 101e batt. du 2e rég. d'art. (ancienne 126e batt. du 3e R. A. C.) ; 3e rég. d'art. col. ; 22e rég. d'art. col. ; 41e rég. d'art. col. ; 1er groupe d'art. d'assaut ; 5e groupe d'art. d'assaut ; 6e groupe d'art. d'assaut ; 14e groupe d'art. d'assaut ; 15e groupe d'art. d'assaut ; 17e groupe d'art. d'assaut ; 33e groupe d'art. d'assaut ; 301e Cie de chars légers ; 302e Cie de chars légers ; 303e Cie de chars légers ; 304e Cie de chars légers ; 305e Cie de chars légers ; 313e Cie du 502e rég. de chars blindés ; 314e, 315e Cies du 502e rég. de chars blindés ; 319e, 320e, 321e Cies du 503e rég. de chars blindés ; 322e Cie du 503e rég. de chars blindés ; 323e Cie de chars légers ; 324e Cie de chars légers ; 327e Cie de chars légers ; 328e Cie de chars légers ; 329e Cie de chars légers ; 330e Cie du 504e rég. de chars légers ; 356e Cie de chars légers ; 1er, 6e, 7e, 8e, 9e, 11e, 13e, 16e groupes d'autos-canons mitrailleuses. *Génie* : Cie 4/5 du 1er génie ; Cie 4/8 du 1er génie ; Cie 4/13 du 1er génie ; Cie 4/63 du 1er génie ; Cie 5/1 du 1er génie ; Cie 22/13 du 1er génie ; Cie 16/1 du 2e génie ; Cie 16/2 du 2e génie ; Cie 16/3 du 2e génie ; Cie 16/4 du 2e génie ; Cie 16/13 du 2e génie ; Cie 16/51 du 2e génie ; Cie 16/52 du 2e génie ; Cie 16/63 du 2e génie ; Cie 17/1 du 2e génie ; Cie 17/51 du 2e génie ; Cie 18/2 du 2e génie ; Cie 18/52 du 2e génie ; Cie 19/51 du 2e génie ; Cie 19/52 du 2e génie ; Cie 26/2 du 2e génie ; Cie 26/4 du 2e génie ; Cie 1/2 du 3e génie ; Cie 1/3 du 3e génie ; Cie 1/4 du 3e génie ; Cie 1/13 du 3e génie ; Cie 1/14 du 3e génie ; Cie 1/63 du 3e génie ; Cie 1/64 du 3e génie ; Cie 2/7 du 3e génie ; Cie 2/57 du 3e génie ; Cie 3/1 du 3e génie ; Cie 3/13 du 3e génie ; Cie 3/51 du 3e génie ; Cie 8/7 du 4e génie ; Cie 8/57 du 4e génie ; Cie 13/2 du 4e génie Cie 13/14 du 4e génie ; Cie 13/64 du 4e génie ; Cie 14/2 du 4e génie ; Cie 14/5 du 4e génie ; Cie 14/13 du 4e génie ; Cie 14/15 du 4e génie ; Cie 14/16 du 4e génie ; Cie 14/52 du 4e génie ; Cie 9/2 du 6e génie ; Cie 9/7 du 6e génie ; Cie 9/52 du 6e génie ; Cie 10/1 du 6e génie ; Cie 10/2 du 6e génie ; Cie 10/3 du 6e génie ; Cie 10/25 du 6e génie ; Cie 10/51 du 6e génie ; Cie 11/1 du 6e génie ; Cie 11/2 du 6e génie ; Cie 11/3 du 6e génie ; Cie 11/4 du 6e génie ; Cie 11/13 du 6e génie ; Cie 11/63 du 6e génie ; Cie 12/52 du 6e génie ; Cie 15/1 du 7e génie ; Cie 15/2 du 7e génie ; Cie 15/62 du 7e génie ; Cie 6/2 du 9e génie ; Cie 6/14 du 9e génie ; Cie 6/52 du 9e génie ; Cie 6/64 du 9e génie ; Cie 25/1 du 9e génie ; Cie 25/4 du 9e génie ; Cie 25/51 du 9e génie ; Cie 25/54 du 9e génie ; Cie 20/1 du 10e génie ; Cie 20/2 du 10e génie ; Cie 20/51 du 10e génie ; Cie 20/52 du 10e génie ; Cie 26/2 du 10e génie ; Cie 26/3 du 10e génie ; Cie 26/53 du 10e génie ; Cie 21/1 du 11e génie ; Cie 21/51 du 11e génie ; Cie 27/3 du 11e génie ; Cie 27/53 du 11e génie ; Cie 5/4 du 21e génie (ancien 1er génie) ; Cie 5/7 du 21e génie (ancien 1er génie) ; Cie 5/52 du 21e génie (ancien 1er génie) ; Cie 5/57 du 21e génie (ancien 1er génie) ; Cie 22/1 du 21e génie (ancien 1er génie) ; Cie 22/3 du 21e génie (ancien 1er génie) ; Cie 22/63 du 21e génie (ancien 1er génie) ; Cie 7/1 du 7e bat. du génie ; Cie 7/2 du 7e bat. du génie ; Cie 7/13 du 7e bat. du génie ; Cie 7/14 du 7e bat. du génie ; Cie 7/52 du 7e bat. du génie ; Cie 19/2 du 19e bat. du génie ; Cie 19/52 du 19e bat. du génie ; Cie 28/2 du 28e bat. du génie ; Cie 28/54 du 28e bat. du génie. *Aviation* : escadrille Ar. 8 (ancienne F. 8) ; escadrille Sal. 10 (ancienne C. 10) ; escadrille C. 11 ; escadrille Spa. 15 ; escadrille Sal. 17 ; escadrille Sal. 18 (ancienne C. 18) ; escadrille Sal. 19 ; escadrille. Ar. 20 ; esc. Spa. 23 (ancienne N. 23) ; escadrille F. 25 ; escadrille C. 27 ; escadrille 33 ; escadrille Spa. 38 (ancienne N. 38) ; escadrille Spa. 48 ; escadrille M. F. 52 ; escadrille Spa. 53 ; escadrille M. F. 55 ; escadrille 56 ; escadrille N. 57 ; escadrille N. 67 ; escadrille Spa. 69 (ancienne 69) ; escadrille Spa. 77 ; escadille Spa. 81 ; escadrille Spa. 88 ; escadrille V. B. 101 ; escadrille 103 (ex. Lafayette, N. 124) ; escadrille 105 ; escadrille 106 ; escadrille 107 ; escadrille 109 ; escadrille 110 ; escadrille 117 ; escadrille 120 ; escadrille 123 ; escadrille Br. 126 ; escadrille 127 ; escadrille Br. 128 ; escadrille Br. 129 ; escadrille Br. 131 ; escadrille Br. 132 ; escadrille Br. 134 ; escadrille Sal. 203 ; escadrille Br. 218 ; escadrille 219 (ancienne V. 21) ; escadille 226 ; escadrille Br. 227 ; escadrille C. 228 ; escadrille R. 239; escadrille R. 240 ; 1er groupe de bombardement. *Divers* : section sanit. anglaise no 2 de la 72e div. d'inf. ; section sanit. américaine no 539 ; section sanit. américaine no 625 (ex-S. S. U. I) ; bat. de Légion russe ; bat. de la Légion étrangère du 1er rég. de marche d'Afrique ; 2e bat. de marche d'inf. légère d'Afrique ; groupe cycliste de la 6e div. caval. ; groupe de brancardiers de la 38e div. ; groupe de brancardiers de la 42e div. ; détach. télégr. de la 38e D. I. ; 1er groupe cycliste ; 2e groupe cycliste ; 3e groupe cycliste ; 5e groupe cycliste.

Drapeau (*SAV.-VIVRE*). — Quand un corps de troupe passe devant vous drapeau déployé, saluer le drapeau. Ne pas le faire est la marque d'un complet manque de cœur. Quand on assiste à une revue, se découvrir au moment où l'on *sonne au drapeau*.

DRAP MOUILLÉ (*HYG.*). — On distingue trois sortes d'enveloppement : 1o le *drap mouillé simplement tonique* qui irrite la peau et excite l'organisme à se réchauffer ; 2o le *drap mouillé refroidissant calmant* qui fait le contraire ; 3o le *drap mouillé thermogène*.

Drap mouillé simple tonique. — On emploie un drap de 2 à 3 m. de long sur 1 m. 50 à 1 m. 70 de large, trempé dans l'eau froide et que l'on place sur le malade à nu et debout. Celui-ci ayant les bras levés, on l'entoure de façon à réserver deux pans de drap pour lui envelopper les épaules après rabaissement des bras. Le tout très vite et suivi d'énergiques frictions verticales à la main plate en avant et en arrière. Il faut agir dans une pièce chaude (18o). Plus le drap est ruisselant, plus l'action est forte. Chez les nerveux, les affaiblis, les malades dont on ne désire pas une grande réaction, on tord le drap fortement. Après l'application, le sujet s'habillera et prendra de l'exercice, ou s'il n'entre que difficilement en réaction, il se tiendra 1/4 d'heure au lit dans de la laine.

Drap mouillé refroidissant calmant. — On étend sur un lit une grande couverture de laine et sur celle-ci le drap mouillé, le malade s'y couche et on l'enveloppe du drap et de la couverture. Sitôt réchauffé, on renouvelle l'opération, et cela 2, 3, 4 fois jusqu'au calme. Pour aller vite on se servira de deux lits voisins qui servent successivement. Il faut que le drap épouse bien la surface du corps.

Cette opération réussit bien aux neurasthéniques, hystériques, etc....

Drap mouillé thermogène. — Le malade enveloppé hermétiquement dans le drap mouillé froid et la couverture de laine est laissé ainsi 1/2 heure à 1 heure. La réaction de chaleur et de sueur s'opère plus ou moins selon la durée.

DRAPS. — *V.* GARDE-MALADES (comment on change les draps).

Draps de lit. — Les draps de lit se font en toile de lin ou de chanvre et en toile de coton. Les *toiles de chanvre*, les plus solides de toutes, sont presque complètement délaissées, à tort, à cause de leur manque de finesse ; elles se filaient à la main et avaient une durée très longue, mais il leur fallait un long usage avant qu'elles deviennent suffisamment souples pour être agréables. Les *toiles de lin* filées et tissées mécaniquement se font pour les draps de lit en toutes largeurs, depuis 0 m. 80 jusqu'à 2 m. 40 et même 3 mètres. Les petites largeurs servent pour lits d'enfants ou encore pour faire des draps de grands lits en surjetant ensemble 2 lés de toile en 1 m. 20 de large. Ces draps en 2 lés sont plus solides, mais moins élégants que les draps sans surjet ; les toiles très larges présentent toujours moins de solidité dans le milieu de leur largeur ; de plus, ces toiles sont pliées en deux dans les magasins et le pli tend à se détériorer très vite. ‖ On doit acheter une toile forte plutôt que fine, ayant un grain rond et ferme, des lisières bien régulières et bien serrées, un équilibre exact entre la force de la chaîne et la force de la trame. Ne pas exiger de toiles blanches qui souvent ne sont dans cet état qu'après avoir subi des blanchiments chimiques qui altèrent le fil. ‖ Ne pas confondre les *toiles jaunes* avec les *toiles écrues*; la toile écrue, c'est-à-dire telle que le fil naturel la donne, est *grise* ; les toiles jaunes ont été ocrées pour la vente et cette nuance disparaît au lavage. Les toiles écrues blanchissent beaucoup plus lentement ; elles se vendent encore dans cet état en certains pays agricoles où l'on cherche avant tout la qualité. ‖ La *toile de coton* peut être achetée écrue ou blanchie ; on l'appelle alors *cretonne*. Elle se fait en toutes largeurs pour draps d'enfants, de domestiques avec ou sans couture. Elle coûte beaucoup moins cher que la toile de fil., mais elle est moins saine, moins agréable, dure moins longtemps et se salit beaucoup plus vite. Il faut l'acheter souple et autant que possible sans apprêt. Quand on la prend forte et serrée, le lavage en est très difficile et la toile se coupe souvent. ‖ Pour faire des draps de lit, mesurer 1 m. 50 en plus de la longueur du lit et couper toutes ses longueurs les unes sur les autres. Si l'on craint que la toile rétrécisse, mettre 1 m. 75 au lieu de 1 m. 50. Mouiller les toiles avant de les employer. Surjeter si les draps sont en 2 lés. Faire, d'un côté, un *ourlet* de 2 cent. et de l'autre côté, qui se mettra à la tête du lit, un ourlet de 4 cent. *Marquer* les draps et les numéroter par paire pour qu'ils servent ensemble et chaque paire à son tour. Si la marque se fait en broderie, marquer le drap du côté de l'ourlet le plus large, le pied des lettres brodées se trouvant à environ 40 cent. de l'ourlet. Placer le numéro d'ordre des draps de façon à ce qu'il soit apparent quand ils seront rangés dans l'armoire. ‖ Quand les draps commencent à s'user au milieu, il est nécessaire de les *retourner*. Si les draps sont en deux lés, défaire le surjet et le refaire avec les deux lisières qui formaient les bords. Si le drap est d'une seule largeur, faire un surjet avec les lisières du bord, faire le drap par le milieu et le border par deux ourlets. Les draps qui ont des broderies se prêtent très mal à ces raccommodages ; aussi est-il d'une très bonne organisation de ne pas munir le linge d'usage courant de toutes les dentelles, ourlets à jours, guirlandes, etc., dont on orne le linge d'apparat ; ce linge, du reste, ne servant qu'à de très rares intervalles, la nécessité de le racommoder ne se présente pas. ‖ Pour *mettre des pièces* aux draps usés et déjà retournés, ou aux draps qu'une broderie empêche de retourner, il faut surtout prendre de la toile de même qualité et de même finesse, enlever largement la partie usée, couper une pièce neuve un peu plus grande et l'ajuster en place par une couture à plat qui se fait en prenant avec l'aiguille une largeur de un demi-cent. dans le drap, sans plier l'étoffe, puis un demi-cent. dans la pièce et ainsi de suite, à points très rapprochés. Ne jamais mettre de pièce au moyen de surjets. Si la partie usée n'est pas trop grande, il vaut encore mieux faire une reprise. Quand les draps ont été retournés, ne pas oublier de déplacer la marque en conséquence du changement de côté qu'ils ont subi.

DROGUISTE. — Profession libre dont l'exercice n'est soumis à la possession d'aucun diplôme. Le droguiste ne peut vendre que des drogues simples, des produits chimiques, etc., mais seulement en gros ; il ne peut, sous aucun prétexte, débiter une composition pharmaceutique quelconque, sous peine d'une amende de 500 fr. Cette interdiction ne s'étend pas aux droguistes qui seraient en possession du diplôme de pharmacien, ce qui est le cas le plus général quand il s'agit d'une maison de quelque importance.

Les droguistes sont soumis aux mêmes droits de visite que les pharmaciens (*V.* PHARMACIE : EXERCICE DE LA) mais pour eux, le droit n'est que de 4 fr. par an.

DROIT (*ENSEIGN.*). — 3 ans d'études pour la licence exigeant 12 inscriptions trimestrielles soit 4 par an (*V.* FACULTÉS) avec examen à la fin de chaque année.

1re *année*. — 1er examen de baccalauréat. *Prog.* Droit romain, D. civil, D. constitutionnel (éléments), hist. D. français, écon. politique.

2e *année*. — 2e examen. de baccalauréat. *Prog.* : D. civil, D. criminel, D. administratif. Écon. politique et au choix D. romain ou D. internat. public.

3e *année*. — Examen de licences D. *Prog.* : D. civil, D. commercial, D. internat. privé. Procédure civile, législat. industrielle ou coloniale au choix. *a*) Voies d'exécution et

D. commercial, ou droit maritime ; *b*) D. public, législat. financière. Choisir *a*) ou *b*).

Session en juillet. Novembre est réservé aux ajournés ou candidats autorisés. L'ajournement en novembre remet à juillet suivant. Le bénéfice de l'admissibilité dure 2 ans.

DOCTORAT : *Conditions* : Être licencié en droit, prendre 4 inscriptions et subir 2 examens oraux portant sur la matière des cours ; le doctorat a deux mentions : sciences juridiques et sciences politiques et économiques. Soutenance et discussion d'une thèse (imprimée) sur un sujet choisi par le candidat.

CERTIFICAT DE CAPACITÉ exigé des avoués et juges de paix. Durée 2 ans, soit 8 inscriptions. Aucun diplôme exigé pour s'inscrire. 2 examens. *Prog.* : D. civil, D. criminel, D. public et administr., D. industriel, procédure civile, D. commercial.

DOCTORAT D'UNIVERSITÉ. — Pour les étrangers ; 2 mentions : sciences juridiques, sciences politiques et économiques. Conditions : être licencié en D. ou diplôme équivalent. Durée d'études : 2 semestres. Thèse comme pour l'autre doctorat.

CERTIFICAT DE SCIENCE PÉNALE. — Conditions : être bachelier en D. ou avoir le certif. de capacité. Études spéciales de criminologie, D. pénal, médecine légale.

CERTIF. D'ÉTUDES ADMINISTRATIVES ET FINANCIÈRES. — Les carrières administr. et financ. Assiduité au cours de D. constitutionnel, D. administratif, législ. financière + cours spéciaux. Scolarité 2 ans ; les bacheliers en D. et étrangers ayant un diplôme équivalent peuvent ne faire qu'un an.

AGRÉGATION. — En 4 sect. : D. privé et criminel, D. public, hist. du D., sc. économiques, pas de date fixe ; chaque section fait l'objet d'un concours spécial annoncé dans le *Journal officiel* 6 mois d'avance et affiché à la Faculté. Conditions : être Français ou naturalisé, avoir 25 ans et avoir le doctorat portant les 2 mentions sc. juridiques et sc. politiques et économiques ; les candidats subissent toutes les épreuves. Écrit (en 7 heures) et leçons orales (24 heures préparation libre ; durée 3/4 d'heure). Inscription au secrétariat d'Académie 2 mois avant, dépôt en double exemplaire des travaux publiés (qui sont remis après le concours). Nombre de places variable.

L'agrégé seul peut devenir maître de conférences, puis professeur. La nomination est faite pour une période de dix années.

ÉCOLES PRATIQUES DE DROIT : *Toulouse*, prépare aux carrières judiciaires et administratives, avec section pour le notariat, pas de certificat à l'entrée ; *Bordeaux*, sorte d'école professionnelle pour avoués et magistrats. Pour être avoué : certificat de capacité en droit. Externes. Durée 2 ans ; *Caen*, donne un certificat de procédure civile, Pr. criminelle, notariat et enregistrement avec examen juillet et novembre. Après 3 échecs, on ne peut se représenter. 4 inscript. trimestrielles de faculté.

Droit (ENSEIGNEMENT DU DROIT AUX COLONIES). — L'École supérieure d'Alger confère des grades jusqu'à la licence inclus, et ensuite les élèves peuvent continuer dans les grandes Facultés.

Mais Alger délivre deux certificats qui lui sont propres.

I. Certificat d'étude de législation algérienne, de droit musulman et de coutumes indigènes. Durée 2 ans, soit 8 inscriptions trimestrielles, et 2 examens : 1° oral avec 4 interrogations (éléments du droit civil et pénal, économie politique, éléments de droit constitutionnel et droit administratif ou procédure civile au choix) ; 2° écrit et oral, 3 questions : législation algérienne, droit musulman et coutumes indigènes. La licence en droit dispense du 1er examen.

Sont admis : 1° les Français ayant certif. de capacité ou baccalauréat ou certif. d'études secondaires 1er degré, ou certif. d'aptitude exigé des aspirants au grade de pharmacien de 2e classe ou de chirurgien-dentiste ou brevet de capacité d'instituteur ou certif. d'études primaires supérieures ; 2° les indigènes ayant certif. d'études primaires au titre français, ou certif. d'études secondaires élémentaires délivré au passage de 7e en 6e.

II. Certificat supérieur d'études de législation algérienne, de droit musulman et de coutumes indigènes, écrit et oral (oral, *V.* ci-dessus au 2° du § 1er de l'alinéa I), plus à l'oral histoire et géographie des pays musulmans et éléments de langue arabe. Conditions : avoir ou le certificat I ou la licence en droit.

Il y a des cours de droit à Fort-de-France (Martinique) et à Pondichéry (Indes françaises) ; délivrent le certificat et le baccalauréat et préparent à la licence, mais il faut que l'examen spécial définitif ait lieu devant une Faculté.

DROIT DE RETOUR. — *V.* DONATION, SUCCESSION.

DROIT DES PAUVRES. — On appelle droit des pauvres une taxe prélevée sur les revenus des spectacles, théâtres, concerts... au profit des pauvres. Le montant en est indiqué à l'article THÉATRE. ‖ Le produit du droit des pauvres est réparti entre les hospices, les bureaux de bienfaisance et d'assistance médicale par les soins des préfets, sur l'avis des sous-préfets. ‖ A Paris, le droit des pauvres rentre dans les recettes de l'Assistance publique, et il est réparti entre les différents arrondissements par arrêté du préfet de la Seine rendu après avis du conseil de surveillance et du conseil municipal, en tenant compte du chiffre de la population indigente de l'arrondissement.

DROITS CIVILS. — On entend par droits civils les droits qui concernent les rapports des *individus* entre eux ; tels sont les droits relatifs à la famille, à la propriété, aux successions.

Les droits civils appartiennent, en principe, à tous les Français ; mais certaines personnes ne peuvent pas les *exercer* elles-mêmes : ce sont, par exemple, les mineurs, les interdits judiciairement ou légalement. — *V.* INTERDICTION.

Tout individu condamné par les tribunaux correctionnels peut, *dans certains cas prévus par la loi*, être privé du droit de faire partie d'un conseil de famille, d'être tuteur ou curateur (si ce n'est de ses enfants et sur l'avis seulement de la famille), d'être expert ou témoin dans les actes, de déposer comme *témoin* en justice (art. 42, Code pénal).

Les étrangers peuvent, sous certaines conditions, acquérir, comme les Français, la jouissance des droits civils. — *V.* ÉTRANGER.

DROITS D'AUTEURS — *V.* PROPRIÉTÉ LITTÉRAIRE ET ARTISTIQUE.

DROITS DE SUCCESSION. — *V.* ENREGISTREMENT, SUCCESSION.

DROITS PERSONNELS. — Les droits personnels sont ceux que nous avons *contre une personne déterminée*, et en vertu desquels nous pouvons exiger de cette personne la remise d'une chose ou l'accomplissement d'un fait. — *V.* OBLIGATION.

DROITS RÉELS. — Les droits réels sont ceux que l'on a *directement* et immédiatement *sur une chose* ; tels sont le Droit de PROPRIÉTÉ, l'USUFRUIT, les SERVITUDES, les HYPOTHÈQUES, etc... (*V.* ces mots).

DROSERA (*MÉD.*). — Plante dont la teinture est employée contre les quintes de toux de la phtisie et de la coqueluche.

Doses : Teinture à 1/5 du Codex, 1 à 5 et 10 gr. en mixtures, potions, sirops. Enfants : III à VIII gouttes par année d'âge.

Ex. : Bromoforme, 2 gr. + teinture de drosera, 10 gr. V à X gouttes dans de l'eau sucrée, 2 à 4 fois en 24 h.

Teinture de drosera, XXX gouttes ; teinture de belladone, XV gouttes ; sirop de lactucarium, 30 gr. ; eau de tilleul, 100 gr. 3 à 4 cuillerées à bouche par 24 h.

Teinture de drosera, 2 gr. ; bromure de potassium, 5 gr. ; sirop d'écorces d'oranges amères, 200 gr. 2 à 3 cuillerées à soupe par jour.

DUEL (*DROIT*). — Il n'existe pas, actuellement, en France, de lois spéciales sur le duel ; mais ceux qui se battent en duel ou qui participent à un duel peuvent néanmoins, selon les circonstances, encourir des sanctions plus ou moins sévères.

S'il y a eu, de la part des duellistes, intention de se donner la mort, et que l'un d'eux ait été tué, l'autre est passible des peines édictées contre les auteurs de meurtre *avec préméditation* (*V.* ASSASSINAT). S'il n'est résulté de la rencontre que de simples blessures, ou même si le duel n'a causé aucune blessure, les deux duellistes peuvent être poursuivis pour *tentative* d'assassinat.

Si le duel a eu lieu sans intention de donner la mort, mais que des blessures aient été faites par l'un des adversaires, celui-ci est passible des peines édictées par la loi pour *coups et blessures*.

Les *témoins*, et tous ceux qui se sont rendus complices du duel, notamment en procurant les moyens (*V.* COMPLICITÉ), peuvent être compris dans la poursuite.

L'homicide ou les blessures résultant du duel peuvent, en outre des sanctions pénales, donner lieu à une action en dommages-intérêts. — *V.* RESPONSABILITÉ.

Duel (*SAV.-VIVRE*). — Le duel n'est pas défendable. Chaque jour, les duels de politique et de presse perdent un peu plus de leur sérieux ; quant aux autres duels, ils se font de plus en plus rares. Il semble que nous tendions à suivre l'exemple des Anglais, soit que nous comprenions que le duel ne sert que ceux qui se sentent dans un mauvais cas, soit que nous soyons devenus plus ménagers de nous-mêmes. Aux yeux de ceux qui préfèrent à tout l'opinion du monde, le duel offre des avantages pratiques, ils le défendent sous prétexte qu'il leur permet certaines franchises et certaines libertés ; mais refuser, par principe, de se battre, n'interdit nullement de montrer son mépris aux gens qui le méritent.

Il peut toutefois être utile, en certaines circonstances, de connaître les règles — d'ailleurs très compliquées — que les hommes ont édictées en matière de duel. C'est pourquoi nous résumons ci-dessous les principales de ces règles.

PRINCIPALES RÈGLES EN USAGE EN MATIÈRE DE DUEL. — On est juge de l'injure qu'on reçoit ; on peut la relever ou non, c'est-à-dire demander ou non constitution de témoins ; en revanche, on n'est pas juge de la valeur de l'insulte qu'on fait. Si quelqu'un se juge offensé par vous, il a droit à une constitution de témoins. Chacun des adversaires choisit deux témoins ; chacun donne à ses témoins ses instructions ; les témoins peuvent s'engager ou non à les suivre ; ils sont maîtres de décider s'il y a ou non lieu à rencontre, et de fixer les conditions de la rencontre. Les témoins ont une double mission : diplomatique et technique. Sauf exception, leur but doit être d'éviter la rencontre tout en ménageant la susceptibilité de leurs clients ; ils cherchent alors ce qu'on appelle un *compromis* S'ils ne peuvent s'entendre sur le fait de l'insulte, sur la qualité d'insulté (l'insulté a le choix des armes), sur l'opportunité de la rencontre, ils choisissent d'un commun accord un arbitre qui les départage. Faire tous ses efforts — et il est bien bien rare qu'on n'y puisse réussir — pour rendre nécessaire le recours à un arbitre, lequel saura le plus souvent éviter le duel. C'est le meilleur conseil que nous puissions donner à un témoin.

Une fois la rencontre décidée, les qualités techniques interviennent dans la fixation des conditions. Les témoins doivent vouloir, même contre le désir de leurs clients, les conditions les moins dangereuses.

RENCONTRES. — Dans le duel à l'épée, il faut un *directeur de combat* qui sache arrêter les coups dangereux, et qui ait assez d'autorité pour se faire obéir des combattants. Il doit être compétent en la matière, avoir déjà assisté à des rencontres et y avoir tenu ce rôle. (Si on le juge préférable, on peut avoir un directeur de combat qui ne soit pas un des témoins ; mais il vaut mieux ne pas agir ainsi.)

Dans le duel au pistolet, il faut des témoins sachant choisir le lieu de la rencontre, chose extrêmement importante ; il faut éviter par exemple que rien d'extérieur ne vienne faciliter le pointage ; s'arranger de façon que les combattants ne se détachent pas en silhouette sur un fond clair ; ne pas les placer sur une ligne parallèle à un mur ou à une rangée d'arbres. Il faut aussi que les témoins sachent au besoin charger les armes, bien qu'en principe les pistolets doivent toujours être chargés par un armurier. Chaque adversaire apporte une paire de pistolets ainsi chargés à l'avance ; on tire au sort, sur le terrain, la paire qui servira au combat

PROCÈS-VERBAUX. — Un premier procès-verbal est signé par les témoins avant la rencontre, où sont rappelés les faits qui l'ont motivée, et énoncées les conditions ; un second procès-verbal après la rencontre, en enregistre les résultats,

QUELQUES RÈGLES. — La constitution de témoins marque une trêve entre adversaires ; entre le moment de cette constitution et celui de la rencontre il ne doit être prononcé rien d'injurieux par l'un à l'égard de l'autre. La rencontre purifie une situation et *lave l'injure*, en sorte qu'on ne peut soulever jamais une nouvelle affaire sur les mêmes griefs qui ont causé la première. — Tout manquement grave aux règles du duel est réputé faute contre l'honneur et disqualifie celui qui s'en est rendu coupable ; celui-ci pourra se voir opposer un refus par quelqu'un dont il désirerait un jour une réparation. Sont des fautes graves de violer les conditions de la rencontre : à l'épée de se servir de la main libre, au pistolet d'essayer la gâchette avant de tirer ; de refuser de se battre après constitution de témoins.

EXCUSES. — Ce n'est pas pécher contre l'honneur que de faire loyalement des excuses quand on a eu tort. On doit autant que possible s'y décider rapidement.

Duel (*RELIGION*). — Pour l'Église le duel, est interdit et gravement puni. La faute consiste en ce que le droit y paraît tranché par le sort des armes.

Peine : excommunication pour les *duellistes* et les *témoins* et, pour ceux qui meurent des suites du duel, la privation de sépulture chrétienne.

DUNES (*LÉGISL.*). — Les dunes sont des montagnes de sable rejetées par la mer sur le rivage. Elles ont tendance à envahir les terrains, et à causer ainsi les plus grands dommages à la culture. Aussi l'administration forestière a-t-elle reçu la mission de lutter contre cet envahissement, et de tirer en même temps parti des dunes au moyen de semis de *pins maritimes*, dont les fortes racines retiennent les sables, et qui sont, en outre, de nature à être exploités (coupes du bois et résine). ‖ L'administration fait, au préalable, dresser les plans des dunes. Lorsque ces dunes ne constituent pas des propriétés privées, le ministre de l'Agriculture en décide la plantation. Dans le cas contraire, un décret en Conseil d'Etat, après avis motivé du directeur des domaines, est nécessaire. Le plan est affiché et publié, et si les propriétaires se refusent à faire exécuter à leurs frais les travaux nécessaires, l'administration y pourvoit, sauf à percevoir les produits des dunes après le boisement, jusqu'au recouvrement des dépenses faites et de leurs intérêts ; ces travaux sont exécutés pour le compte de l'État et comme travaux publics, les difficultés auxquels ils peuvent donner lieu étant de la compétence du conseil de préfecture. ‖ Les dunes plantées en bois, appartenant à l'Etat, ou occupées par lui à la suite du reboisement exécuté à ses frais, sont soumises au régime forestier (*V.* FORÊTS). Par suite, aucune coupe de bois, de plante quelconque, ne peut y être faite que sur l'avis du préfet et d'après une autorisation du directeur général des eaux et forêts (s'adresser au préfet). D'autre part, les dispositions du Code forestier, relatives aux délits et contraventions, sont applicables aux dunes reboisées et la répression est exercée par l'administration forestière. Les communes sur le territoire desquelles sont situées les dunes plantées en bois et dépendant de l'État peuvent obtenir du directeur général des eaux et forêts (s'adresser au préfet) le droit de parcours sur ces dunes pour leur bétail ; il est dû en pareil cas une redevance par hectare, et certaines conditions sont exigées (pâtres communs, limitation des terrains ainsi employés, etc.) ; cette autorisation est toujours révocable.

DUPLICATA. — C'est le *double* d'un titre, d'un acte ou, d'une façon générale, d'un *écrit* quelconque.

Il doit être conforme à la pièce qu'il reproduit.

DYNAMOMÈTRE (*HYG.*). — Instrument pour mesurer les forces d'un animal, d'un moteur, d'un homme.... La force humaine se mesure par le déplacement sur cadran d'une

DYNAMOMÈTRES

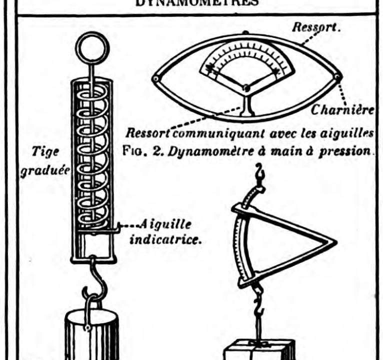


FIG. 2. *Dynamomètre à main à pression.*

FIG. 1. *Dynamomètre à tension.*

FIG. 3. *Peson à ressort*

aiguille mue par un ressort d'acier où la force s'applique en pression ou en traction. Moyenne de l'adulte = 50 kg.

DYSENTERIE (*MÉD.*). — Maladie du gros intestin aboutissant à la formation d'ulcères ; elle existe dans tous les pays, mais surtout les pays chauds.

On constate, avec de la pâleur et de l'amaigrissement, des douleurs du ventre ou coliques horribles. Celles-ci prennent par tranchées, surtout au moment des selles, et forcent le malade à se coucher sur le dos et replié en chien de fusil, Vingt à cent selles par 24 heures. Les selles sont des placards de glaires plus ou moins sanglantes, parfois d'odeur fétide, gangreneuse.

Il y a deux sortes de dysenteries dues à des causes différentes :

1° LA DYSENTERIE AMIBIENNE. — Produite par une amibe et propre aux colonies, mais transmissible en Europe d'un colonial à un individu quelconque. Forme lente, sans fièvre, avec intermittences de bien et de mal, avec amaigrissement progressif, avec souvent abcès au foie.

2° LA DYSENTERIE BACILLAIRE. — Produite par un microbe-bacille, l'apanage des pays tempérés, épidémique et extrêmement contagieuse, saisonnière et estivale, jamais hivernale. Forme rapide, brusque, avec fièvre, se terminant en 1 ou 2 semaines par la guérison ou la mort, toujours sans abcès au foie.

Pour distinguer certainement l'une de l'autre forme il faut s'adresser à un laboratoire qui fera l'examen microscopique des selles, l'isolement des germes, la séro-réaction, l'examen du sang, l'inoculation aux animaux.

Sous ses deux formes, la dysenterie est contagieuse directement (personnes qui soignent les malades) et indirectement par les intermédiaires souillés par les déjections : vêtements, linges, aliments, objets de cuisine, vases de nuit, chaises percées, canules, etc. Les locaux, le sol souillés, les eaux impures, stagnantes, non filtrées, peuvent transmettre l'affection. De même les insectes et les mouches qui ont touché des souillures.

IL FAUT : 1° *Pour éviter le mal* : éviter le surmenage, l'encombrement, la misère, les privations. Faire bouillir et filtrer

les eaux de boisson. Assainir le sol des localités infectées. Eviter les aliments indigestes et verts (salades), les fruits crus ; éviter les refroidissements surtout au ventre et aux pieds. Déclarer les cas à l'autorité. Isoler malades et suspects. Désinfecter les selles au sulfate de cuivre, 7 gr. par litre, ou au crésyl 5 p. 100. Désinfecter les locaux : latrines, chambres ; les objets usuels : vases de nuit, etc. ; la literie ; le linge ; les vêtements. Éviter les insectes. Exiger des mesures rigoureuses de propreté pour l'entourage des malades, lavages antiseptiques des mains à l'oxycyanure de mercure, au sublimé tartrique (1/1 000), aux savons de crésol, surtout avant les repas.

2° *Pour guérir de la dysenterie bacillaire*, appeler un médecin qui traitera au sérum antidysentérique, au calomel, sulfate de soude, aux lavements.

3° *Pour guérir de la dysenterie amibienne*, appeler un médecin qui traitera aux *purgatifs répétés* (sulfate de soude 25 gr., le lendemain 20 gr., puis 15, puis 10, puis 5 gr. pendant 7 jours, ou bien calomel 0 gr. 50 à 0 gr. 80 pendant 8 jours avec de l'opium pour calmer), qui donnera l'*ipéca à la Brésilienne et désémétinisé* pour éviter les nausées (*V.* Ipéca) ; les lavements créosotés à 1-2 p. 100, le kho-sam 4 à 8 comprimés par jour durant quelques jours, les lavements à la liqueur de Labarraque 8 à 12 gr. durant 10-15 jours.

DYSPEPSIE (*MÉD.*). — Mauvaise digestion (*V.* Estomac). La dyspepsie est due soit à un trouble de la sensibilité, soit à un trouble de la motricité, soit à un trouble de la sécrétion des glandes. Le tempérament nerveux et arthritique et l'hérédité, le sexe féminin plus nerveux aussi, jouent un grand rôle. L'origine du trouble initial est voisine ou éloignée :

1° Voisine en cas de causes alimentaires et médicamenteuses qui agissent en irritant l'estomac même ; ainsi il faut citer : mastication insuffisante, repas irréguliers, excès de toutes sortes, diète ou privations trop prolongées, abus des épices, des condiments, des viandes ou des farineux, des purgatifs, du quinquina, du fer, du café, de l'alcool, du tabac, etc.

2° Eloignée en cas de causes générales prédisposantes, telles que veilles, soucis, chagrins, émotions, travaux, études, examens etc... ou bien en cas de causes dont le point de départ réside dans un organe plus ou moins éloigné, ainsi les maladies du poumon (tuberculose), du foie, des intestins, du cœur, de la matrice, etc.

On constate, selon les cas, deux grandes variétés de troubles dyspeptiques, les uns commandés par un état en quelque sorte de surexcitabilité ou hypersthénie, les autres par un état de dépression ou asthénie.

1° *Dyspepsie hypersthénique.* — Ici tantôt le suc gastrique est riche en acide chlorhydrique, alors on a l'*hyperchlorhydrie simple*, tantôt le suc gastrique est trop abondant aux repas : *hypersécrétion digestive* ; tantôt le suc gastrique est toujours trop abondant : *hypersécrétion à jeun* ou *gastrosuccorrhée.*

L'hyperchlorhydrie simple est due aux mets trop chauds ou trop froids ou trop épicés, à l'alcool, à l'usage mal compris du bicarbonate de soude, à la migraine, à toutes les causes voisines ou éloignées vues plus haut.

On constate de la douleur à l'épigastre, en accès réguliers, 3 h. après le repas, sorte de crampe avec renvois aigres, que calme toujours soit l'ingestion d'aliments albumineux : œufs, viande, soit mieux 1/2 ou 1 cuillerée à café de bicarbonate de soude dans un peu d'eau tiède.

L'hypersécrétion digestive présente les signes précédents, mais 1 h. seulement après le repas.

L'hypersécrétion à jeun se manifeste par des vomissements de liquide aigre 5 ou 6 h. après les repas, surtout au milieu de la nuit, de la constipation, un grand amaigrissement.

2° *Dyspepsie asthénique.* — Dans les cas légers, le malade a de la perte d'appétit, de la pesanteur et du gonflement parfois avec brûlures 1/4 d'h. ou 1/2 h. après le repas, ainsi que de la lourdeur de tête avec rougeur de la face, du gonflement de l'estomac obligeant à se desserrer la taille à table, du clapotage de l'estomac encore 3 h. après le repas, des bouffées de chaleur avec suffocation, palpitations, des vertiges, des crises d'asthme et d'angine de poitrine, de la neurasthénie. Dans les cas graves par transformation des cas légers mal ou pas soignés, on trouve les mêmes signes exagérés, par exemple une énorme dilatation avec clapotage de l'estomac.

La dyspepsie hypersthénique *peut être confondue* avec l'ulcère de l'estomac : les grands vomissements de sang et les selles marc de café prouvent l'ulcère.

La dyspepsie asthénique *peut être confondue* avec le cancer de l'estomac : les petits et multiples vomissements de sang en général noir et digéré prouvent le cancer, ainsi que la tumeur palpable.

Il faut consulter un médecin, autant que possible spécialiste de l'estomac, qui contre la dyspepsie hypersthénique établira un bon régime (peu de sel, ni pain, ni vin) et ordonnera 1 cuillerée à café de bicarbonate de soude avec craie en cas de diarrhée et magnésie calcinée en cas de constipation, à prendre 2 h. après les repas, du bismuth contre les trop grandes douleurs, etc. Contre la dyspepsie asthénique : régime, amers (quassia, gentiane, quinquina), toniques (ipéca, strychnine, noix vomique, ergotine) ; acide chlorhydrique à doses fractionnées respectivement 1, 2 et 3 h. après les repas ; bicarbonate de soude modéré (1 gr.) 1/2 h. à 1 h. avant les repas.

DYSPNÉE (*MÉD.*). — Difficulté de respirer propre à de multiples maladies de la gorge, des poumons, du cœur, des reins, du ventre, des nerfs, des vaisseaux, du sang, etc....

On constate diverses variétés :

1° La polypnée ou accélération de la respiration au delà de 16 à 18 chez l'adulte et de 40 à 44 chez le nouveau-né, de 28 à 36 chez l'enfant de 1 à 2 ans.

2° L'orthopnée qui oblige le malade à rester debout ou assis, fréquente dans les affections du cœur et de l'aorte.

3° L'asthme ou dyspnée de l'expiration.

4° La dyspnée inspiratoire, avec cornage ou bruit aigu ou grave que produit l'air passant sur un obstacle avec tirage ou dépression de l'épigastre lors de l'effort d'inspiration. C'est le cas du croup, du spasme et de l'œdème de la glotte, du faux croup, des abcès et hypertrophies des amygdales, de l'hystérie, etc.

5° La dyspnée d'effort, des affections du cœur et de l'aorte, des reins.

6° La dyspnée de Cheyne-Stokes, qui marque la fin des maladies graves : diphtérie, fluxion de poitrine, rage, urémie, coma.... On constate, après une pause de 30 à 60 secondes, que la respiration se rétablit progressivement jusqu'à un maximum de fréquence, d'ampleur et d'intensité, après quoi elle s'affaiblit jusqu'à cessation absolue pour reprendre et recesser, et ainsi de suite.

Il faut consulter un médecin ; on peut toujours poser des ventouses en attendant.

DYSURIE (*MÉD.*). — C'est la difficulté d'uriner. — *V.* Calculs, Incontinence, Rétention, Urètre, Urines.

EAU (*HYG.*). — *Eau potable.* — L'eau est potable quand elle est limpide, incolore, sans saveur particulière ni fade, sans aucune odeur, fraîche au goût ; elle ne doit contenir ni traces d'ammoniaque, ni surtout de microbes pathogènes provenant de résidus animaux ; elle doit cuire facilement les légumes et dissoudre le savon. Elle est considérée comme pure si elle ne contient que 1 000 bactéries au plus par centimètre cube et comme impure si elle en contient plus de 10 000.

L'*eau de pluie* est excellente quand elle est recueillie directement dans des récipients parfaitement propres, après que la première ondée a lavé l'atmosphère des corpuscules en suspension ; malgré ces précautions, elle s'altère facilement. Recueillie dans les *citernes*, elle peut servir à la consommation : avoir soin de ne pas laisser couler dans les citernes la première pluie tombant des toits, surtout s'il n'a pas plu depuis longtemps ; nettoyer les citernes tous les ans.

Les *eaux de sources et de fontaines* sont souvent parfaitement fraîches et agréables à leur sortie de terre ; mais d'autres sont impures et contiennent des sels, suivant la nature des terrains qu'elles traversent.

Les *eaux de puits et de puits artésiens*, souvent pures quand les puits sont profonds, peuvent être contaminées par des infiltrations quand les nappes souterraines sont peu éloignées de la surface. Elles manquent toujours d'aération, ce qui les rend lourdes à l'estomac et leur donne un goût fade. Il faut les agiter et les laisser à l'air pendant quelques heures avant de les consommer.

Les *eaux de fleuves et de rivières* sont moins limpides que les eaux de sources, surtout dans les fleuves qui ont déjà traversé de nombreuses villes. Les rivières qui sortent de lacs et d'étangs ne sont pas plus recommandables, comme toutes les eaux provenant de ruissellement sur les terres et qui transportent une quantité énorme de détritus. Les crues et inondations chargent aussi ces eaux de boues et de déchets organiques qui les rendent dangereuses.

Il faut boire de l'eau aérée et limpide : Pour l'aérer, la transvaser en la faisant ruisseler en cascade. Pour la rendre limpide, user de filtres en biscuit de porcelaine (*V.* FILTRES) ou en terre d'infusoires ; le débit en est faible mais il suffit pour l'économie domestique. Si enfin l'eau contient des organismes dangereux, la faire bouillir, refroidir ensuite à l'abri des poussières et l'aérer. L'eau qui a acquis un mauvais goût peut être désinfectée en la filtrant au travers de charbon de bois pilé, puis dans un filtre ordinaire. Pour conserver l'eau pure, la mettre dans des vases de grès exposés dans un lieu frais ; les vases en tôle émaillée sont aussi d'un bon usage. Pour faire refroidir l'eau se servir d'*alcarazas*.

Eau à la campagne. ‖ *Citernes et réservoirs.* ‖ *Puits.* ‖ *Pompes.* ‖ *Machines élévatoires.* ‖ Le moyen le plus usité pour conserver l'eau des pluies est la *citerne* et le *réservoir*. Les tuyaux de descente évacuant les gouttières y seront amenés. Avoir soin de nettoyer les gouttières, d'en enlever les feuilles amenées par le vent et de couper les branches qui seraient à proximité. ‖ Le *réservoir* sera en tôle soigneusement peinte ou goudronnée. ‖ La *citerne* est une construction en maçonnerie en contre-bas du niveau du sol. Les murs auront au moins 0 m. 35 d'épaisseur, en briques, et 0 m. 40 en meulière ou en moellons. Ces matériaux seront HOURDÉS (*V.* ce mot), avec du mortier gras de chaux hydraulique ou du ciment ; l'intérieur sera enduit et repassé à siccité en ciment de Vassy à prise rapide. Le *radier* ou fond sera en béton hydraulique enduit. La *voûte* sera aussi enduite au ciment. Avant d'être reçue dans la citerne, l'eau devra passer par un *citernon*, où elle déposera ses impuretés, ou même par un *filtre* de sable. L'eau contenue dans la citerne sera puisée au moyen d'une pompe avec dispositif contre la gelée, c'est-à-dire dont le corps se vide automatiquement lorsque l'appareil n'est pas en service. ‖ Si l'on est sur un terrain aquifère, on peut forer un PUITS jusqu'à la nappe d'eau. Le forage sera fait par des terrassiers qui auront soin de maintenir les terres, à mesure qu'ils descendront la fouille, à l'aide d'un blindage en planches et de cercles en fer assurés avec des coins. Le puits sera ensuite maçonné de préférence avec un briquetage de 0 m. 11 au moins d'épaisseur en briques cintrées et hourdées au mortier de ciment. L'on peut aussi, surtout pour une installation provisoire ou pressée, établir un puits instantané ; ce puits se fore un peu à la façon d'un SONDAGE (*V.* ce mot), les tiges de la sonde étant remplacées par des tuyaux percés de trous que l'on enfonce bien verticalement à l'aide d'un *mouton*, ou pièce de fonte très lourde, que l'on élève à l'aide d'une poulie et d'une chèvre et qu'on laisse tomber sur la tête des tuyaux à enfoncer. ‖ L'eau des puits peut être montée à l'aide de MACHINES ÉLÉVATOIRES, *pompes* actionnées à bras, à l'aide d'un manège et d'un cheval, d'un moteur à gaz, à pétrole ou électrique, d'un petit moulin à vent ou *anémotrope*, ou enfin à l'aide de réservoirs d'air comprimé qui font office d'élévateurs. Lorsque l'on a affaire à une source d'eau courante ou à un cours d'eau on peut aussi employer le BÉLIER HYDRAULIQUE, inventé par les frères Montgolfier et depuis amélioré. Le bélier est un appareil absolument automatique, d'un prix de revient excessivement faible, de bon fonctionnement et qui arrive à élever à peu près 1/8 de l'eau qui le traverse, le liquide servant aussi de moteur à l'appareil. Pour tous ces appareils dont la construction diffère quelque peu suivant les marques, il faut demander aux industriels leurs catalogues et notices explicatives.

Eau dans l'habitation. — Dans les villes et dans nombre de bourgades, l'eau, captée dès sa source, est amenée chez le particulier par les soins de Compagnies concessionnaires. Celles-ci établissent les branchements particuliers sur leurs conduites suivant des règlements administratifs et des contrats ou polices dont il faut prendre connaissance avant de s'abonner ; examiner même, dans certains cas, le régime de distribution à adopter. Quelquefois, en effet, plusieurs modes sont proposés concurremment au public. — Les principaux sont : 1° L'abonnement par *estimation* ou en *concession libre*. Suivant l'importance de l'immeuble, le nombre de ses habitants, des chevaux et voitures, le genre de commerce, la consommation est approximativement évaluée à forfait ; 2° L'abonnement à la *jauge* dans lequel un robinet ouvert plus ou moins largement laisse couler une quantité d'eau toujours constante que l'abonné recueille pour ses besoins dans un réservoir de capacité convenable et muni d'un écoulement de sûreté de trop-plein. 3° Enfin, l'abonnement *au compteur* dans lequel la quantité d'eau employée, mesurée par un instrument enregistreur, est facturée au mètre cube inscrit. Au départ du compteur, la canalisation doit être munie d'un robinet d'arrêt et d'un robinet de purge permettant de vider les tuyaux et d'éviter ainsi les accidents à craindre par la gelée, d'effectuer facilement les réparations, d'arrêter le dommage causé par une fuite.

Dans les installations importantes, une nourrice, fort réservoir muni de nombreuses tubulures, permet de brancher directement les tuyaux nombreux des différentes directions.

EAU DANS LA MAISON

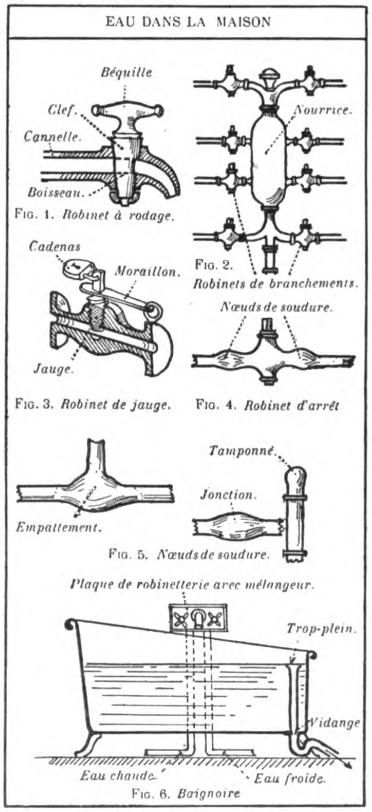


FIG. 1. *Robinet à rodage.* — FIG. 2. *Robinets de branchements.* — FIG. 3. *Robinet de jauge.* — FIG. 4. *Robinet d'arrêt* — FIG. 5. *Nœuds de soudure.* — FIG. 6. *Baignoire*

La canalisation se fait généralement en tuyaux de plomb, les colonnes montantes c'est-à-dire les canalisations sur lesquelles viennent se brancher les tuyaux de plusieurs robinets voisins en 0,020/0,006 (le premier chiffre indiquant le diamètre intérieur, le second l'épaisseur du plomb), les canalisations pour un seul robinet étant généralement en 0,013/0,005. Les tuyaux de plomb sont fixés par de petits crochets en fer ou par des colliers métalliques pour les fortes sections.

Les *robinets* sont à *rodage* lorsque le boisseau, ou partie mobile se manœuvre à l'aide d'une béquille ; *à vis*, lorsqu'au contraire la section donnant passage à l'eau dans l'intérieur du robinet est diminuée par un vissage du boisseau ; à *repassoir*, lorsque la fermeture se fait automatiquement après l'emploi par l'effet d'un ressort. Le robinet à vis est certainement celui dont l'usage offre le plus de sécurité dans l'intérieur de l'habitation.

On compte comme moyenne des quantités d'eau à prévoir pour la distribution les chiffres suivants :

Par personne	20 litres par jour.
Par cheval, bœuf ou vache	60 litres par jour
Par mouton, porc, chien	3 —
Par voiture de luxe	60 —
Par voiture de louage	50 —
Pour un bain	250 à 300 litres.
Par cheval-vapeur d'un moteur à vapeur.	260 à 800 litres par heure de marche.
Par mètre carré de jardin (arrosage)	500 litres par an.
Par mètre carré de rue ou de cour	1 litre par arrosage.

Pour l'établissement d'une distribution de ville, il faut compter par habitant globalement 150 litres par jour d'eau dépensée (lavage, alimentation, arrosage des rues, jardins, etc.). Paris donne 254 litres par jour à chaque habitant, New-York 568 litres et Rome 1 015 litres.

Eau dans la salle de bains. — A la campagne, le meilleur moyen est d'établir un réservoir assez élevé que l'on remplira à l'aide de la pompe, du bélier ou d'appareils spéciaux d'élévation d'eau par l'air comprimé. ‖ Pour les petites installations, nous préférons le chauffe-bains séparé et indépendant, fonctionnant au gaz, au pétrole, au charbon de bois. Dans les habitations de plus grande importance, un système de thermosiphon avec chaudière séparée pourra être installé. Le système de chauffage par le fourneau de cuisine n'est admissible que dans des cas fort rares.

EAU DE JAVEL, hypochlorite de soude : 1° Délayer 2 kg. de chlorure de chaux à 95° dans 50 litres d'eau. 2° Dissoudre à part : cristaux de soude, 5 kg. ; eau, 25 litres. 3° Mélanger, à froid, les deux dissolutions. 4° Laisser reposer jusqu'à ce que le liquide soit limpide. Sert à blanchir le linge et dans la teinturerie pour aviver les noirs.

EAUX-DE-VIE. — Sont obtenues par distillation des fruits et des liquides fermentés (vins, cidres, marcs de raisins, de pommes, prunes, cerises, etc.). Leur degré alcoolique est en moyenne de 50° et elles sont réservées à la consommation.

On les connaît sous les noms divers de :

1° *Cognacs* ou *Armagnacs*, provenant de la distillation exclusive du vin.

2° *Eaux-de-vie de marc* ou *marc*, provenant de la distillation des marcs frais de raisin, après pressurage. Elles ont un arome spécial (Bourgogne, Champagne).

3° *Calvados*, *Cognac normand* ou *Fine champagne normande*, provenant de la distillation du cidre et du poiré (Bretagne et Normandie) ou quelquefois de la distillation du marc de pommes ou poires (Normandie).

4° *Kirsch* ou *kirschenwasser*, provenant de la distillation des cerises ou merises fermentées ;

5° *Quetsch* ou *eau-de-vie de prunes*, provenant de la distillation des prunes fermentées ;

6° *Prunelle*, provenant de la distill. prunelles fermentées ;

7° *Eau-de-vie de miel*, provenant de la distillation de miel étendu d'eau et fermenté ;

8° *Rhum*, provenant de la distill. des jus fermentés de canne à sucre.

DISTILLATION DES LIQUIDES FERMENTÉS. — S'applique aux vins, cidres, poirés, etc.

Tous les vins peuvent être distillés, l'alcool obtenu étant d'autant plus doux et plus agréable qu'il proviendra d'un vin plus doux, généreux, franc de goût et sans acidité. Les vins vieux donnent de meilleures eaux-de-vie que les vins jeunes.

Mais dans beaucoup de cas on ne réserve à la distillation, en ce qui concerne les vins ordinaires, que les vins faibles, malades, impropres à la vente. Dans les Charentes, le cognac est obtenu avec des vins de Folle-blanche pressés aussitôt la vendange et mis à fermenter plusieurs mois dans des tonneaux.

Le plus simple et le plus ancien des appareils employés est l'*alambic ordinaire* ou *charentais*.

Il se compose : 1° d'une *chaudière* ou *cucurbite* en cuivre, chauffée à feu nu, au bain-marie, ou à la vapeur ;

2° d'un *chapeau*, *chapiteau* ou *têtard* qui coiffe la chaudière et se prolonge en un col par où passent les vapeurs pour se rendre dans le *serpentin*, tube enroulé en spirale et plongeant dans un réservoir appelé *réfrigérant* rempli d'eau froide qui se renouvelle de bas en haut.

Dans ce serpentin se produit la condensation des vapeurs.

La cucurbite étant chargée en liquide (vin, cidre, poiré) à la moitié environ de sa capacité, adapter le chapiteau en faisant des fermetures hermétiques à la chaux.

Puis chauffer rapidement d'abord pour mettre le liquide en ébullition (ce qui se reconnaît au bruit caractéristique qui se produit dans la chaudière), doucement ensuite. Recueillir les liquides qui s'écoulent du serpentin et arrêter la distillation quand ceux-ci marquent 0 à l'*alcoomètre*, c'est-à-dire après distillation du 1/3 environ du liquide contenu dans la chaudière. On obtient ainsi une *petite eau-de-vie* ou *brouillis*, titrant de 25° à 35° selon les cas.

Recommencer dans les mêmes conditions 2 ou 3 chauffes. On a ainsi 2 ou 3 brouillis qu'après mélange on soumet à une deuxième distillation pour en obtenir de l'eau-de-vie consommable. C'est *la repasse*, phase la plus importante de l'opération.

Chauffer doucement. Recueillir à part les premiers produits qui distillent : *produits de tête* (environ 1 p. 100 du volume total), trop aromatiques et qui donneraient à l'eau-de-vie un goût désagréable.

Les produits qui distillent ensuite sont d'abord très riches en alcool, puis diminuent de titre au fur et à mesure que l'opération avance.

Recueillir alors l'alcool qui distille jusqu'à ce que l'ensemble de l'eau-de-vie recueillie marque à l'alcoomètre environ 5° de plus que ne devra titrer l'eau-de-vie future car, en vieillissant, une partie de l'alcool s'évaporera par les parois du tonneau et le titre descendra.

Les produits qui distillent ensuite contiennent encore de

l'alcool ; ce sont les *produits de queue*, que l'on met de côté pour les mélanger avec les produits de tête ; ce mélange est ensuite uni aux brouillis qu'on obtiendra ultérieurement et qu'il faudra repasser (*V.* plus haut). L'opération ainsi conduite fournit une eau-de-vie de qualité tout à fait supérieure, bouquetée suffisamment sans l'être trop ; par contre elle est très longue, car l'une des principales conditions du succès réside dans la grande régularité de la chauffe et la grande lenteur de la distillation. Le prix de revient du combustible (bois dans presque tous les cas) est en outre assez élevé.

Aussi les constructeurs se sont-ils ingéniés à construire des appareils rapides, donnant d'une façon continue, du premier jet, des eaux-de-vie suffisamment purifiées et alcooliques par le moyen de plateaux de barbotage, de lentilles, colonnes ou chapiteaux de rectification. L'eau-de-vie obtenue

EAUX-DE-VIE

Distillation des liquides fermentés.

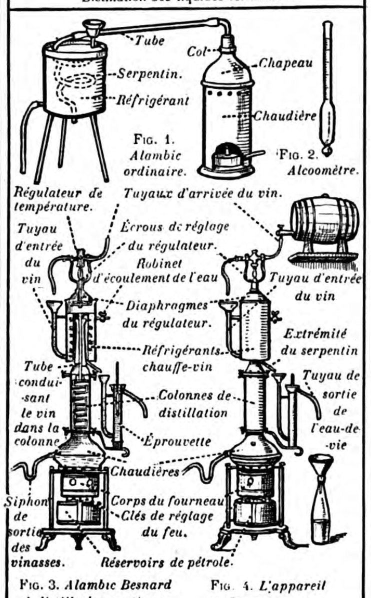


Fig. 1. *Alambic ordinaire.* — Fig. 2. *Alcoomètre.*

Fig. 3. *Alambic Besnard à distillation continue.* — Fig. 4. *L'appareil en fonctionnement*

ainsi est moins aromatique et ces alambics conviennent surtout pour la distillation des vins altérés ou de mauvais goût. Le plus simple est l'alambic continu de Besnard-Estève, chauffé avec un fourneau à pétrole ; le plus petit modèle permet de distiller 80 litres de vin par 24 heures.

Il se compose d'une chaudière surmontée d'une colonne contenant une série de 10 à 12 plates-formes, et qui supportent le réfrigérant.

Le liquide à distiller arrivant par un tube dans l'entonnoir pénètre dans le réfrigérant dans lequel il s'échauffe par refroidissement des vapeurs alcooliques. Ce réfrigérant est donc un *chauffe-vin*, récupérateur de chaleur. Passant ensuite par le tube, de sortie il tombe sur les plateaux de la colonne d'où il ruisselle déjà chaud jusque dans la chaudière. Les vapeurs alcooliques vont en sens inverse en s'épurant constamment par barbotage sur chaque plateau dans le vin qui descend. Ainsi *rectifiées*, elles se condensent dans le réfrigérant ou chauffe-vin, d'où elles s'écoulent par une éprouvette à tubulure et le tube dans un récipient.

Quant aux vinasses épuisées, elles s'éliminent par le siphon.

L'appareil demande peu de surveillance. Maintenez seulement le feu au maximum en levant les mèches le plus possible mais sans les faire fumer. C'est là un avantage incontestable. En outre, le prix du combustible ne dépasse pas 15 centimes par litre d'eau-de-vie obtenue.

Distillation des marcs. — Conservez les marcs à distiller à l'abri de l'air, fortement tassés dans des tonneaux hermétiquement clos à la partie supérieure. Deux procédés : 1° Directement. 2° Après lessivage.

1° *Distillation directe.* — Utiliser l'alambic ordinaire. Le marc à distiller doit être additionné d'environ le 1/3 de son volume d'eau. Au fond de l'alambic, placer 2 planches en croix formant double fond et au-dessus un lit de paille (pour empêcher que le marc ne colle sur les parois de la chaudière en donnant le *goût de brûlé*). Verser ensuite l'eau nécessaire et chauffez. Lorsque l'eau est chaude, ajouter le marc après émiettement et assujettir le chapiteau. Le volume total d'eau et de marc doit être d'environ le 1/3 du volume de la chaudière.

Chauffer ensuite lentement, mais très régulièrement ; et continuer les opérations avec repasse comme s'il s'agissait de vin ou de cidre (*V.* précédemment).

2° *Après lessivage.* — Émietter le marc dans une cuve et ajouter par hectolitre 150 litres d'eau à 40° ou 45°. Quand il est gonflé, pressurer et distiller le liquide obtenu soit par l'alambic ordinaire avec repasse, soit avec l'appareil continu Besnard-Estève (*V.* précédemment).

Distillation des fruits fermentés. — S'applique surtout aux prunes et cerises après fermentation. Utiliser les alambics ordinaires, mais faire attention que le produit à distiller est ici une véritable bouillie qui colle et brûle facilement contre les parois de la chaudière.

Pour l'éviter, faire un double fond comme pour les marcs et chauffer du jus clair. Lorsque celui-ci est chaud, verser les matières solides qui se maintiennent en suspension par le bouillonnement du liquide et assujettir le chapiteau. Pour la même raison, chauffer régulièrement et ne jamais laisser tomber le feu, car, le bouillonnement cessant, les matières solides pourraient se déposer et brûler au moment où on active le foyer, en communiquant le goût de brûlé qu'il faut éviter.

Conduire ensuite les opérations comme précédemment.

Eau-de-vie de miel. — 1° Diluer le miel dans 3 ou 4 fois son poids d'eau.

2° Préparer un levain de raisin (utiliser environ 1 kg. de raisin par 3 ou 4 kg. de miel employé), à la temp. de 20° à 25°.

Quand ce levain est en pleine fermentation, verser dessus le miel dilué et laisser fermenter.

Quand la fermentation est terminée, distiller le jus (*V.* ci-dessus DISTILLATION DES LIQUIDES FERMENTÉS) après y avoir ajouté 1 l. de crème de lait par hl. de liquide, pour enlever le goût de cire.

VIEILLISSEMENT DES EAUX-DE-VIE. — L'eau-de-vie n'acquiert ses qualités spéciales qu'à la longue. La placer en petits fûts de chêne ayant déjà contenu de l'eau-de-vie ou en fûts neufs affranchis, non en cave, mais dans un endroit obscur et bien aéré, plutôt sec qu'humide et plutôt chaud que froid, et maintenir les tonneaux toujours pleins autant que possible avec de l'eau-de-vie de même âge.

Il se produit une diminution du volume total et un abaissement du degré. Cette conservation en fût exige des soins et une attention continuelle. On évitera ce souci en plaçant l'eau-de-vie en bonbonnes de verre dans un local aéré. Boucher avec un papier de parchemin percé d'un trou pour permettre l'accès de l'air et l'évaporation nécessaire au vieillissement.

DÉFAUTS ET MALADIES DES EAUX-DE-VIE. — *Eau-de-vie bleue ou louche.* — La coloration bleue ou blanchâtre disparaît généralement avec le temps. Sinon, coller avec 1 l. de lait par hl. et soutirer ensuite.

Goût de moisi ou de pourri. — Mélanger à 1 hl. d'eau-de-vie 1 kg. de braise de boulanger réduite en poudre, agiter 2 ou 3 fois par 24 h. laisser reposer pendant 2 ou 3 jours et filtrer.

Goût de brûlé. — Le seul moyen est de réduire l'eau-de-vie à 18° ou 20° par addition d'eau et de redistiller ensuite.

RENDEMENT EN ALCOOL DES DIVERS PRODUITS. — *Vins.* 2 l. d'eau-de-vie à 50° par hectolitre et par degré de vin.

Marcs de raisins. — 12 à 15 l. d'alcool à 50° par 100 kg. de marc dans le Midi, et 7 à 10 l. d'alcool à 50° par 100 kg. de marc dans le Centre.

Cidres, poirés. — 12 à 15 l. d'alcool par hectolitre de cidre ou poiré pur.

Marcs de pommes. — 2 à 3 l. par 100 kg.

Cerises. — 8 à 10 l. à 50° par 100 kg.

Prunes. — 10 à 15 l. à 50° par 100 kg.

Miel et hydromel. — 60 à 70 l. à 50° par 100 kg. de miel.

EAUX ET FORÊTS (*ENSEIG.*). — *École nat. des eaux et forêts*, à Nancy, r. Girardet. Condition : être diplômé de l'Institut agronomique ; avoir moins de 23 ans ; justifier d'une moyenne de 15 points en mathématiques et bien savoir l'allemand et l'anglais. 18 élèves admis par an. Deux places réservées à des polytechniciens. Durée : 2 ans. L'élève touche une solde annuelle absorbée par la nourriture et le casernement. Les élèves versent en 1re année une certaine somme pour l'équipement et en outre chaque année des frais de tournée, et d'équitation. — Auditeurs libres français ou étrangers sans examen et gratuitement.

École prat. sylviculture, à Nogent-sur-Vernisson (Loiret), enseig. technique et professionnel pour les gardes des eaux et forêts qui deviennent plus vite brigadiers.

Eaux et forêts (direction générale des). — *V.* MINISTÈRES : AGRICULTURE, et FORÊTS.

EAUX MINÉRALES USUELLES. — *V.* STATIONS THERMALES.

ÉCAILLE. — C'est spécialement l'écaille de tortue qu'on emploie dans l'industrie pour divers objets. Pour façonner l'écaille, la ramollir en la faisant tremper dans l'eau chaude, la mettre sous presse dans des moules appropriés et la polir ensuite. Pour souder ensemble deux morceaux d'écaille, amincir les deux bords à la lime, les ramollir à l'eau chaude, les rapprocher très exactement et les serrer très fortement entre des pinces de fer. Par le même procédé on peut souder deux morceaux de corne.

ÉCARTÉ (*JEUX DE CARTES*). — Jeu de cartes qui se joue ordinairement entre 2 personnes et toujours avec un jeu de 32 cartes, dont voici l'ordre de valeurs : roi, dame, valet, as, dix, neuf, huit, sept. Pour que la marche du jeu soit plus régulière et surtout plus expéditive, il est d'usage que chacun des joueurs ait un jeu avec lequel il donne à son tour.

LES MANCHES ET LES POINTS. — Une partie d'écarté comprend plusieurs manches permettant d'atteindre un nombre de points fixé : 5, 7, 10, selon les conventions ; chaque joueur recevant 5 cartes, chaque manche est de 5 levées et il faut faire au moins 3 levées dans un coup pour marquer le point ; le maximum par manche est de 3 points. Voici d'ailleurs tous les points possibles à l'écarté :

1° 1 point : lorsque le joueur fait 3 ou 4 levées.

2° 2 points : lorsqu'il fait la « vole », c.-à-d. les 5 levées.

3° 1 point : lorsqu'il a le roi d'atout dans son jeu ou qu'il l'a retourné à la 11e carte (en donnant).

4° Enfin lorsque le joueur (donneur ou 1er à jouer) qui « y va d'autorité » (nous expliquerons ce terme) ne fait pas le point (3 levées), son adversaire marque 2 : un point de levées et un point de refus.

LA PARTIE. — Le maximum qu'on puisse marquer d'un coup est de 3 points. Après avoir fixé l'enjeu et décidé en combien de points se jouera la partie, tirez la donne : cela se fait en coupant le jeu et en découvrant la dernière carte de la coupe. La main revient à celui qui a tiré la plus forte carte (en cas d'égalité, tirez à nouveau) ; le donneur a un double avantage : la chance de retourner un roi comme atout et de ce fait il marquera un point, en outre, jouant le dernier, il voit venir son adversaire. En partie liée, la main passe alternativement, comme dans tous les autres jeux.

Avant de donner, battez les cartes, faites-les couper par l'adversaire ; puis distribuez cinq cartes à chacun de vous, par 3 + 2 ou 2 + 3, à votre choix, en vous servant le dernier. Vous retournez alors la 11e carte qui constituera l'atout et placez à votre droite le restant des cartes qui s'appelle le talon. Les atouts conservent leur valeur respective par rapport aux autres cartes, depuis le roi jusqu'au sept. Si cette 11e carte indicatrice de l'atout est un roi, marquez de droit 1 point. Celui qui aurait le roi d'atout dans son jeu marquera 1 à la condition expresse d'annoncer : « le roi » avant de jouer sa 1re carte.

L'ÉCART. — Les jeux étant distribués, l'adversaire, s'il est satisfait de ce qu'il a reçu, joue d'entrée. S'il est mécontent, il demande : « des cartes » ; cela veut dire qu'il désire en écarter un certain nombre, ou la totalité, que vous lui remplacerez par un nombre égal pris au talon. Vous pouvez, d'après l'examen de votre propre jeu, accorder ou refuser des cartes. Si vous pensez l'améliorer en écartant, vous répondez : « Oui ». L'adversaire déclare combien il désire de cartes, puis il jette son écart, à couvert, du côté opposé au talon, c'est-à-dire à votre gauche. Vous-même, annoncez à haute voix combien vous en prendrez et vous joignez votre écart, sans le montrer, à celui de l'adversaire : posez alors votre jeu, prenez en mains le talon et remettez au joueur en une seule fois les cartes demandées ; ensuite servez-vous. Si après cette seconde donne l'adversaire n'est pas encore satisfait des cartes reçues, il peut en demander d'autres, car vous ne pouvez, ayant une fois accepté, lui refuser aussi souvent qu'il en désirera, mais vous restez libre, vous-même, d'en prendre ou de n'en pas prendre, selon votre dernière rentrée. Avant cette nouvelle donne, l'adversaire jette son écart ; il peut redemander encore, s'il est mécontent et cela jusqu'à épuisement du talon, non compris la carte de tourne que l'on ne doit jamais prendre. Il peut arriver ainsi qu'après plusieurs donnes sur écart il ne reste pas au dernier moment assez de cartes au talon pour remplacer celles que l'adversaire et vous auriez écartées, vous le servez alors le premier et complétez votre jeu en reprenant dans votre dernier écart.

Notez bien que si vous refusez d'accorder des cartes à la première demande de votre adversaire, ce qui est votre droit et votre jeu si vous croyez être assez bien servi d'entrée, vous devrez faire un minimum de 3 levées, sinon l'adversaire marquera 2 points (1 de levée + 1 de refus). De même, si c'est lui qui, jouant d'autorité (sans avoir proposé des cartes), fait moins de 3 levées, vous marquez 2 points ; même dans le cas de la vole (5 levées) on ne peut marquer plus de 2 points, en dehors du point du roi.

Après ces divers préparatifs, chacun ayant à son gré remanié son jeu par divers écarts, l'adversaire joue une carte, annonçant le roi s'il l'a, qu'il le joue d'entrée ou ne le joue point ; vous devez fournir de la couleur demandée et surmonter si possible ; si vous n'en avez point vous coupez d'un petit atout ; si vous n'avez ni couleur, ni atout, vous filez une carte insignifiante. Celui qui fait la levée joue le premier la carte suivante, et ainsi de suite. Le coup terminé, on compte les levées : outre le roi annoncé, celui qui a fait 3 levées ou 4, marque 1 point ; s'il en fait 5, la vole, il marque 2 ; enfin, s'il y a eu refus de cartes de la part du perdant, le gagnant marque 1 point de plus. On recommence alors une manche nouvelle jusqu'à ce que l'un des joueurs ait atteint le chiffre déterminé d'avance de 5, 7, 10 points ou davantage. L'écarté classique se joue d'ordinaire en 7 points, quelquefois en 5 sec ; parfois encore la partie se lie en 2 manches et 1 belle, le gagnant dans chaque manche est celui qui fait le premier 5 points ; si c'est le même qui gagne les 2 premières parties, il n'y a pas, naturellement, de belle à jouer. L'écarté ordinaire admet aussi des parieurs qui forment la galerie et jouent sur chacun des adversaires ; ils ont le droit alors de conseiller leur partenaire à voix basse et à condition toutefois de n'avoir pas vu le jeu de l'adversaire.

OBSERVATIONS. — Tout le temps que dure une partie, on est obligé de donner les cartes comme on a commencé à le faire, soit par 2 + 3 soit par 3 + 2.

Si le donneur retourne involontairement une ou plusieurs cartes de l'adversaire, celui-ci peut exiger que l'on recommence ; si c'est de son propre jeu, le coup est bon, il subit la peine de sa faute, en permettant à l'adversaire de connaître ainsi son jeu.

En cas de maldonne, la main passe, selon le vieil adage : « Qui mal donne perd sa donne ».

Aucune demande d'écart une fois faite ne peut être modifiée ou rectifiée et, une fois qu'on a demandé des cartes on ne peut plus les refuser.

Si un joueur annonçait un roi à faux, son adversaire marquerait de droit 1 point. De même, on est obligé de jouer une carte de la couleur qu'on a annoncée, sinon l'adversaire peut vous obliger à reprendre votre carte pour jouer la couleur annoncée ; s'il trouve cependant plus favorable la carte jouée, il s'empresse de la couvrir et elle ne peut plus être reprise. Dans le cours du jeu on ne peut ni renoncer, c'est-à-dire ne pas jouer de la couleur demandée quand on en possède, ni sous-forcer, c'est-à-dire jouer de la couleur, mais d'une carte inférieure à celle que l'on devrait et pourrait jouer.

La première difficulté du jeu consiste à savoir quand on a intérêt à refuser ou à donner des cartes puisque le refus vaut un point supplémentaire à celui qui fait les 3 levées. Dans le jeu lui-même, dans les écarts, les attaques, les façons de prendre, il y a plus d'une finesse que l'on n'apprend que par la pratique.

ECCHYMOSE (*MÉD.*). — Infiltration de sang dans les tissus en général sous l'action d'une violence extérieure, quelquefois spontanée au cours des maladies. Les régions molles sont exemptes d'ecchymoses, les régions résistantes en sont facilement atteintes.

On constate une tache bleue qui dans les cas sérieux offre un centre rouge et même noir entouré de jaune verdâtre ; en quelques jours la tache tourne du rouge sombre au violet, puis au jaune, puis au vert, puis au bleu, puis au gris. Quand le coup a porté sur la peau, l'ecchymose suit immédiatement la contusion ; quand elle est due à des lésions de la profondeur, comme la rupture d'un muscle ou une fracture elle apparaît très tardivement et en ce cas persiste très longtemps.

Il faut abandonner les ecchymoses à elles-mêmes tout en hâtant leur évolution par des compresses imbibées de solutions résolutives au sous-acétate de plomb ou extrait de Saturne à 20 p. 1000, ce qui constitue l'eau blanche, à l'arnica. Ex. Eau de Goulard :

1°	Eau blanche	1 l.
	Alcoolat vulnéraire	80 gr.
2°	Sous-acétate de plomb	10 gr.
	Teinture d'arnica	30 —
	Alcool camphré	10 —
	Eau	500 —
3°	Chlorhydrate d'ammoniaque	2 gr.
	Eau	45 —
	Alcool à 60°	8 —
	Sous-acétate de plomb liquide	1 —

ÉCHAFAUDAGES (*LÉGISL.*). — Les échafaudages destinés à la construction ou à la réparation des bâtiments ne peuvent être établis sur la voie publique sans une autorisation du préfet de police à Paris, du maire en province. Ils doivent être construits avec solidité, et ne pas gêner la circulation ; leur écroulement peut entraîner la condamnation de l'architecte ou de l'entrepreneur à des dommages et intérêts au profit des victimes, sans préjudice de l'amende (1 à 5 fr. de base. *V.* MAJORATIONS), pouvant être appliquée si une prescription des règlements municipaux a été méconnue.

Réglementation semblable pour la construction des échafaudages établis à l'occasion des fêtes.

ÉCHANGE (*DROIT*). — L'échange est un contrat par lequel les parties se donnent respectivement une chose pour une autre.

Le contrat d'échange se forme par le seul consentement des parties (art. 1703, Code civ.); mais s'il porte sur des immeubles il est soumis à transcription. — *V.* TRANSCRIPTION.

L'échange d'immeubles est soumis à un droit fiscal que fixe annuellement la loi de finances. Toutefois, lorsque l'échange porte sur des immeubles *ruraux*, situés dans une même commune ou des communes limitrophes, ou encore si l'un des immeubles échangés est *contigu* aux propriétés de celui des échangistes qui le reçoit, et que ces immeubles aient été acquis par les contractants suivant acte enregistré depuis plus de deux ans, ou recueillis à titre héréditaire, il n'est perçu que 1 p. 100 fr. pour tout droit proportionnel d'enregistrement et de transcription.

ÉCHANTILLONS (*DOUANES*). — La douane prélève des échantillons sur certaines marchandises expédiées en transit ou exportées avec réserve de retour. Les expéditeurs peuvent détacher eux-mêmes les échantillons avant de clore l'emballage et fixer extérieurement ces échantillons de sorte que les employés n'auront qu'à constater la conformité de l'échantillon avec le contenu, sans rien prélever. Les échantillons sont ensuite scellés dans des boites que le conducteur remet au bureau destinataire.

Les échantillons, et surtout les échantillons de tissus, sont admis en franchise quand ils sont en fragments trop petits pour être utilisés et quand ils ne portent qu'une seule fois le dessin représenté sur l'étoffe, même si ce dessin est grand, comme cela a lieu dans les tissus d'ameublements. Si ce sont des objets entiers (châles, mouchoirs, etc.), la douane peut exiger qu'ils paient des droits ou qu'ils soient lacérés de façon à leur enlever toute valeur commerciale ou utilisable.

ÉCHARPE (*MÉD.*). — L'écharpe est un bandage destiné à maintenir appuyé contre la poitrine l'avant-bras fléchi sur le bras. Pour avoir une petite écharpe (fig. 1), plier en deux une serviette qu'on fixe au vêtement à l'aide

ÉCHARPE



FIG. 1. — *Petite écharpe.* FIG. 2. — *Moyenne écharpe.*

d'épingles de nourrice. Pour l'écharpe moyenne (fig. 2), utiliser une grande serviette qu'on plie en triangle; la base du triangle passe sous l'avant-bras à soutenir (le gauche dans la figure); la pointe d'avant de l'écharpe passant par dessus l'épaule droite et derrière le cou du patient vient rejoindre la pointe d'arrière sur l'épaule gauche où se fait le nœud de jonction.

ÉCHAUFFEMENT (*MÉD.*). — État de malaise général qui reconnaît la constipation comme cause, avec fièvre et mal de tête. *Il faut* purger ou user de laxatifs légers.

ÉCHÉANCE. — *V.* BILLET A ORDRE, EFFETS DE COMMERCE, LETTRE DE CHANGE.

ÉCHECS.

GÉNÉRALITÉS. — Le jeu d'échecs se joue à deux sur une table spéciale appelée échiquier, comprenant 64 cases divisées en 8 rangs de 8 cases alternativement blanches et noires. Chaque joueur a à sa disposition 16 pièces, blanches pour l'un, noires pour l'autre. Ces 16 pièces sont : le roi, la dame, les 2 fous, les 2 cavaliers, les 2 tours et 8 pions.

PLACEMENT DES PIÈCES — Au début de la partie :

Blanc place : Son roi sur la case 5, sa dame sur la case 4, ses fous sur les cases 3 et 6, ses cavaliers sur les cases 2 et 7, ses tours sur les cases 1 et 8, ses 8 pions côte à côte sur les cases 9 à 16.

Noir place : son roi sur la case 61, sa dame sur la case 60, ses fous sur les cases 59 et 62, ses cavaliers sur les cases 58 et 63, ses tours sur les cases 57 et 64, ses 8 pions côte à côte sur les cases 49 à 56.

Abréviations. — Pour faciliter l'exposition des problèmes d'échecs dont la solution est souvent demandée aux lecteurs de certains journaux et revues, on a adopté divers systèmes de notation ; le plus usité est le suivant :

R = Roi; PR = Pion du roi (pion placé sur la case 13 pour blanc, ou 53 pour noir).

D = Dame ; PD = Pion de la dame.

FR = Fou du roi; PFR = Pion du fou du roi (placé à côté du roi).

FD = Fou de la dame; PFD = Pion du fou de la dame.

CR = Cavalier du Roi; PCR = Pion du cavalier du roi.

CD = Cavalier de la Dame; PCD = Pion du cavalier de la dame.

TR = Tour du Roi; PTR = Pion de la tour du roi.

TD = Tour de la Dame; PTD = Pion de la tour de la dame.

MARCHE DES PIÈCES. — Le *Roi* ne peut avancer que d'un pas (une case), mais dans toutes les directions, avant ou arrière.

La *Dame* commande les lignes horizontales, perpendiculaires et diagonales qui l'entourent et peut se mouvoir sur toute leur étendue, quand la place est libre.

Le *Fou* se meut diagonalement, en avant ou en arrière, sur toutes les lignes qu'il commande.

La *Tour* se meut verticalement ou horizontalement, en avant ou en arrière, sur toutes les lignes qu'elle commande.

Le *Cavalier* marche obliquement et doit toujours aller d'une case blanche à une case noire et inversement, en sautant un rang de cases, ainsi un cavalier placé sur la case 36 pourra occuper n'importe laquelle des cases 19, 21, 30, 46, 53, 51, 42 et 26.

Bien entendu, les pièces ne peuvent opérer de mouvement dans un sens quelconque, qu'autant que le terrain est libre devant elles ou qu'elles peuvent prendre une pièce de l'adversaire et en occuper la place.

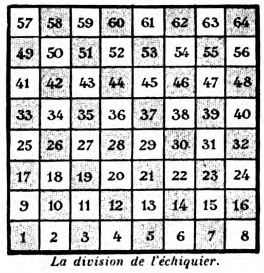
Les pions avancent d'un pas à la fois et perpendiculairement ; au premier coup, ils peuvent avancer de deux cases exceptionnellement. Ils prennent diagonalement. Ainsi un pion noir placé sur la case 45 avancera sur la case 37, si elle est libre, mais pourra prendre une pièce blanche placée sur l'une des cases 36 ou 38. A l'encontre des autres pièces, les pions ne peuvent aller qu'en avant. Si, au cours de la partie, un pion atteint la ligne de fond du camp adverse, il est échangé contre une pièce (au choix, dame, tour, cavalier ou fou), précédemment perdue.

Roc. — En outre de sa marche normale expliquée plus haut, le roi, pour augmenter sa puissance défensive, jouit de la faculté du *roc*. Roquer, c'est amener une tour à côté du roi, qui se place alors à droite de celle-ci, si c'est la tour du roi et à gauche, si c'est celle de la reine. Pour roquer, il faut : 1° que le roi et la tour aient gardé leur place initiale ; 2° qu'il n'y ait aucune pièce entre le roi et la tour ; 3° que le roi ne soit pas en échec au moment de roquer ou ne se mette pas en échec en roquant ; 4° qu'en roquant, la tour ne se mette pas en position d'être prise.

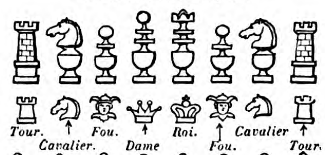
BUT DU JEU. — Le jeu ne consiste pas à démunir plus ou moins complètement l'adversaire de ses pièces (ce n'est qu'un moyen), mais à mettre le roi adverse dans une situation telle qu'il lui soit impossible de jouer sans être pris ; c'est vers cet objet uniquement que doivent tendre tous les calculs des joueurs. Chaque fois qu'une pièce d'un des camps est en position pour prendre le roi de l'autre camp, ce roi est en échec (ce que l'assaillant annonce à haute voix : *échec au roi*) ; quand ce roi est mis en échec de telle façon qu'il lui soit impossible de rester en place ou de se mouvoir sans être pris, il est *échec* et *mat* (ce que le vainqueur annonce également) et perd la partie.

Les combinaisons du jeu sont à l'infini, et ses difficultés fort grandes. Pour arriver à bien jouer il faut une longue pratique, et les conseils d'un joueur expérimenté.

ÉCHECS (JEU D')



La division de l'échiquier.

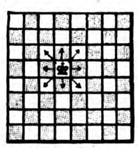


Les pions.

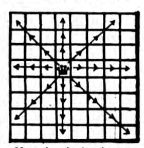


Les pions.

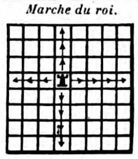
Pièces et pions blancs et noirs. Sous chaque pièce et pion est donnée la figuration conventionnelle



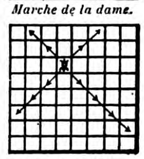
Marche du roi.



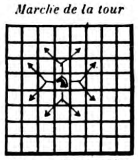
Marche de la dame.



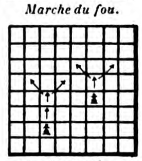
Marche de la tour



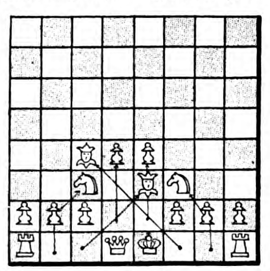
Marche du fou.



Marche du cavalier.



Marche des pions.



Début théorique de partie.

La position des pièces après le 6e coup joué

ÉCHOUEMENT. — *V.* AVARIES et ASSURANCES MARITIMES.

ÉCLAIRAGE (*DROIT*). — L'autorité municipale peut obliger certaines personnes ou certains commerçants (les *aubergistes*, par exemple), à éclairer la devanture de leur habitation ou de leur établissement ; l'inobservation de cette prescription constitue une contravention punie d'une amende (art. 471, 3, Code pén.).

Le défaut d'éclairage de *matériaux* déposés ou d'*excavations* pratiquées sur la voie publique constitue également une contravention passible d'amende (art. 471, Code pén.).

Si ce défaut d'éclairage a causé un accident, et en particulier des blessures, celui qui en est responsable peut encourir des pénalités plus sévères et être condamné, en outre, à des dommages-intérêts. — *V.* HOMICIDE PAR IMPRUDENCE, RESPONSABILITÉ.

Éclairage (*ÉCON. DOM.*). — I. ÉCLAIRAGE A FLAMME. — Dans l'éclairage *à flamme*, les particules éclairantes proviennent de la flamme même, c'est-à-dire du foyer de la combustion, celle-ci restant incomplète.

BOUGIES. — C'est le mode le plus cher et le plus malsain d'éclairage.

LAMPES A HUILE. — Les huiles végétales sont de moins en moins utilisées, exigeant des systèmes d'horlogerie pour assurer la montée de l'huile et un allumage assez long. La lumière de la lampe à huile était très douce et très peu fatigante, mais la plus coûteuse après la bougie et assez malsaine.

LAMPES AU PÉTROLE ET AUX ESSENCES MINÉRALES. — A poids égal, ces combustibles possèdent un pouvoir éclairant plus fort et plus économique que les huiles végétales ; ils présentent un inconvénient réel dans leur inflammabilité et leurs propriétés explosives.

La loi française (décret de 1873) qualifie essences inflammables les huiles volatiles minérales qui à une température inférieure à 35° émettent des vapeurs susceptibles de prendre feu au contact d'une allumette enflammée, réservant le nom de pétrole rectifié aux huiles minérales volatiles de 0,84 à 0,96 de densité, qui en masse, même à proximité d'une flamme, ne prennent pas feu. Les essences inflammables sont très dangereuses, leur maniement (remplissage des lampes, transvasement, etc.) doit toujours se faire en plein jour, loin de toute flamme ; le pétrole rectifié est beaucoup plus maniable.

GAZ. — Le bec papillon est défectueux parce que le gaz n'est que partiellement brûlé et que la flamme est trop vacillante. Les becs annulaires avec cheminée d'appel réalisent un réel progrès. La surface de contact gaz-air est considérablement accrue et la régularité de l'appel d'air empêche les oscillations de la flamme. Les appareils récupérateurs de Siemens perfectionnés par Wenham et Cromarke valent encore mieux parce que la chaleur de la flamme est utilisée pour chauffer l'air appelé. Enfin un dernier progrès fort important a été réalisé par le bec Auer. — *V.* ci-après : LAMPES A INCANDESCENCE

Le grand ennui des becs de gaz comme des lampes au pétrole est le dégagement de chaleur ; il faut, pour le combattre, un verre annulaire épais (4 millimètres arrêtent 50 p. 100 de chaleur) et assez éloigné du foyer pour ne pas s'échauffer lui-même ; l'installation de deux verres annulaires, par le courant d'air formé, réalise mieux le refroidissement ; enfin, en recouvrant le verre d'une couche transparente de gélatine blanche, on arrive à arrêter 75 p. 100 de la chaleur rayonnée.

Autre inconvénient de l'éclairage au gaz : les fuites, pouvant provoquer asphyxie ou explosions.

ACÉTYLÈNE (*V.* ce mot).

II. ÉCLAIRAGE A INCANDESCENCE. — Dans ce mode d'éclairage, le pouvoir éclairant provient de l'incandescence de substances incombustibles surchauffées au maximum grâce à l'activité de la combustion devenue complète.

ÉLECTRICITÉ (*V.* ce mot).

BEC DE GAZ AUER. — Formé d'un brûleur cylindrique surmonté d'un cône formé par une trame de coton trempée dans une solution d'oxyde de zirconium, etc. (métaux rares). Le manchon neuf une fois placé, l'enflammer à l'aide d'un tampon imprégné d'alcool ou d'essence. Le coton brûlé, il reste une gaze métallique légère facile à porter à l'incandescence. On obtient ainsi une intensité extraordinaire de lumière avec une dépense de gaz très faible : combustion complète du gaz ; diminution de 25 p. 100 de la dépense ; chaleur rayonnée très réduite ; lumière blanche, fixe, altérant peu les couleurs. Seul inconvénient : la fragilité du cône de zircone.

Allumer les becs Auer à l'aide d'un tampon imprégné d'alcool, en évitant les petites explosions qui détériorent le manchon, ou à l'aide d'un allumeur en mousse de platine fixé à demeure sur le verre.

Bec Auer de gaz à l'eau. — Le gaz à l'eau obtenu en faisant passer de la vapeur d'eau sur du charbon incandescent est très toxique (30 p. 100 d'oxyde de carbone), mais très combustible et doué d'un pouvoir calorique intense par sa grande richesse en hydrogène, ce qui le rend précieux pour le chauffage (fours de boulangerie) et utilisable pour l'éclairage à l'incandescence. C'est le mode le plus économique d'éclairage, mais aussi le plus dangereux si on n'a pas pris soin de mêler au gaz à l'eau, pour permettre de déceler toute fuite, une certaine quantité de carbylamine ou de mercaptan, corps ayant des odeurs caractéristiques très intenses.

Éclairage (*HYG.*). — L'*éclairage naturel* est fourni par la lumière solaire. La lumière directe doit être recherchée dans le but de purifier des microbes et des moisissures l'appartement à éclairer ; chambres à coucher, casernes, salles d'hôpital doivent être orientées au Midi. La lumière diffuse doit être recherchée pour les salles d'études et les ateliers de fins travaux, afin d'éviter la fatigue des yeux ; dans ce but, les baies seront orientées au Nord. Le meilleur éclairage pour lire, écrire, travailler, est l'éclairage unilatéral gauche et légèrement antérieur, car avec lui les objets placés devant le travailleur ne sont obscurcis ni par son ombre ni par celle de sa main droite.

ÉCLAIRAGE (HYGIÈNE)

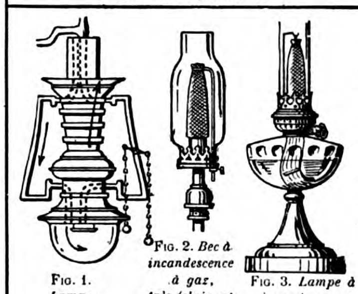


Fig. 1. *Lampe (à combustion incomplète, anti-hygiénique).* Fig. 2. *Bec à incandescence à gaz, très éclairant (à combustion complète hygiénique).* Fig. 3. *Lampe à incandescence minérale (pétrole ou essence) hygiénique.*

L'*éclairage artificiel* requiert certaines conditions d'hygiène : intensité suffisante et constante avec fixité de la lumière, abat-jour opaques et blancs à l'intérieur pour les foyers bas, verres dépolis (verre holophane) pour les foyers élevés ; pour les salles d'étude ou de travail, utilisation de la seule lumière réfléchie sur les parois blanches de l'appartement (pour réaliser cet éclairage indirect, il suffit de placer un bec Auer tous les 6 mètres carrés, à 1 m. 25 ou 1 m. 60 au-dessous du plafond, avec réflecteur renvoyant la lumière au plafond). Enfin il faut que le foyer lumineux ne dégage ni trop de chaleur ni trop de gaz de combustion viciant l'air : les meilleurs modes d'éclairage à ce point de vue sont l'électricité, puis le gaz bec Auer et l'acétylène.

Remarque : La nature des rayons que dégagent les sources lumineuses importe fort pour la vue, ainsi les rayons chimiques bleus et violets la fatiguent, les jaunes et les rouges lui sont favorables. En ce sens, l'arc électrique et l'acétylène sont moins bons que la lampe électrique à fil incandescent et que le gaz bec Auer.

ÉCLAIRE. — Plante dont le nom véritable est *grande chélidoine*. Il sort de sa tige, ainsi que des nervures de ses feuilles, un suc jaune. C'est le véritable remède contre les *verrues* et les *durillons*. Pendant plusieurs jours, à intervalles réguliers, laisser tomber une goutte de suc sur la verrue et la laisser sécher. Au bout de quelque temps, la verrue tombera sans qu'on s'en aperçoive. L'éclaire pousse en abondance dans les terrains calcaires, au pied des vieux murs ; on la trouve en abondance au printemps, mais dans les lieux ombragés ; au pied des haies, on peut s'en procurer jusqu'en octobre. Ne pas confondre cette plante, ou *grande éclaire*, avec la *petite éclaire* qui a un suc blanc et dont le nom véritable est *euphorbe réveille-matin* ; elle a des propriétés beaucoup moins actives. La chélidoine a de 30 à 60 centimètres ; l'euphorbe n'atteint guère au delà de 30 centimètres.

ÉCLAIRS AU CAFÉ (*ÉC. DOM.*). — Prendre pour former la pâte des éclairs, 150 gr. de beurre et autant de farine, une demi-cuillerée à café de sel, 1 verre d'eau et 1 verre à bordeaux de lait. Placer le tout, en exceptant la farine, dans une casserole ; faire cuire jusqu'au moment où cela commence à bouillir, retirer du feu et ajouter doucement la farine. ‖ Lorsque celle-ci est tout à fait absorbée, joindre 5 ou 6 œufs et remuer le tout ensemble ; poser encore une fois sur le feu qu'on a pris soin de modérer, remuer avec une cuiller de bois, enlever du feu au bout de 6 minutes environ. ‖ Lorsque la pâte est presque froide, la diviser en forme de bâtons, étendre ceux-ci sur une plaque de tôle beurrée et mettre la plaque ainsi garnie à four chaud. ‖ Pendant que cuisent les éclairs, composer la crème qui doit les garnir. Mêler 125 gr. de sucre pulvérisé avec un demi-litre de lait et 20 gr. de farine, joindre 4 jaunes d'œufs et 1 œuf entier, puis peu à peu un demi-litre de lait bouillant ; placer sur le feu ; au premier bouillon, retirer. Aromatiser alors avec 1 cuillerée à dessert d'essence de café et incorporer 40 gr. de beurre coupé en petits morceaux. ‖ La crème préparée, fendre en longueur les éclairs et les remplir avec la composition, puis les refermer. Il est utile de passer sur la surface du gâteau, ceci au moyen d'un pinceau, un peu de crème, afin de rendre le glaçage plus aisé. Terminer les éclairs de la façon suivante : mettre dans un poêlon une livre de sucre avec un peu d'eau, juste ce qu'il faut pour le faire fondre doucement. ‖ Lorsqu'il est cuit au *filé*, le jeter sur un marbre huilé et, aussitôt qu'il n'adhère plus au doigt, le travailler très vivement avec une cuiller de bois. Peu à peu il blanchit et commence à épaissir ; au moment où il devient tout à fait blanc, y verser quelques gouttes de jus de citron. Poser dans le poêlon, au fond duquel demeure encore un reste de sucre, 4 cuillerées à bouche d'eau et chauffer doucement jusqu'à ce que le liquide ne forme plus qu'une demi-cuillerée de sirop ; joindre alors le fondant de sucre préparé. Dès que le mélange semble devenir crémeux, ajouter l'essence de café et le retirer du feu. Y tremper avec rapidité, mais un à un, les éclairs, remettre ceux-ci au four pendant quelques moments pour que la surface s'unifie et devienne brillante. ‖ Un détail dont il ne faut pas s'inquiéter : si pendant cette opération, le sucre durcit, il n'y aura qu'à le remettre un instant sur le feu et à l'additionner de quelques gouttes d'eau.

ÉCOBUAGE (*VIE A LA CAMP.*). — Il consiste à brûler toutes les herbes et gazons poussant à la surface d'un champ de manière à les détruire complètement. Si on veut écobuer une lande, arracher d'abord tous les buissons, genêts, bruyères, etc. Passer ensuite la charrue avec un versoir très ouvert, de façon à prendre des bandes de terre larges de 30 à 35 cent. Se servir d'un soc en fer forgé pour couper les racines, ce qui est moins pénible que de les arracher. Quand les bandes sont ainsi soulevées, les diviser tous les 35 cent. et appuyer les morceaux en toit deux par deux, les recoins en dessus. Les laisser ainsi jusqu'en septembre. A ce moment, les réunir par groupes de 25 ou 30 en forme de fourneaux, avec un foyer en bas et une ouverture en haut. Mettre le feu dedans avec des herbes sèches, de façon que la chaleur dure longtemps. Si les herbes sont mal brûlées, retourner les mottes et recommencer l'opération.

L'écobuage détruit toute mauvaise plante et, dans les sols argileux, transforme la nature du sol en l'ameublissant ; les cendres répandues dans tout le champ donnent une excellente fumure et la semaille des blés peut se faire après un seul labourage.

ÉCOLE COLONIALE (2, avenue de l'Observatoire, Paris). — 2 sections : A. Section indigène où ne sont reçus que les jeunes indigènes des colonies et pays de protectorat. B. Section française, réservée aux Français de la mère patrie.

A. SECTION INDIGÈNE. — *But* : donner aux indigènes de nos colonies l'éducation française, en même temps que l'instruction primaire supérieure.

Admission : Age, 14 ans au minimum et 20 au maximum. Avant de partir pour la France, les postulants doivent justifier dans leur pays d'origine d'une connaissance suffisante de la langue française.

Durée des études : 2 ans ; peut être exceptionnellement prolongée d'un an.

Examen de sortie à la fin des études. Peut donner lieu à la délivrance d'un certificat d'études primaires coloniales constatant l'aptitude particulière du sujet à un emploi, un art ou un métier déterminés.

B. SECTION FRANÇAISE. — *But* : Assurer les recrutements des magistrats et fonctionnaires coloniaux, enseigner les sciences coloniales.

Admission : Catégorie administrative Au concours.
— législative.
— commerciale, d'après la liste arrêtée par le ministre.

I. CATÉGORIE ADMINISTRATIVE. — Comprend : 1° carrières indo-chinoises ; 2° carrières africaines ; 3° administration pénitentiaire.

Concours. — *Conditions* : Être de nationalité française ; âgé de 18 à 23 ans ; prolongation possible du nombre d'années passées sous les drapeaux ; avoir un baccalauréat ou diplôme du certificat d'études d'une école de commerce reconnue par l'État ; *ou* de l'Institut agronomique ; *ou* avoir été dans les 150 premiers de la liste d'admission à l'École navale ; justifier qu'on est propre au service colonial.

Inscriptions: Adresser les demandes avant le 1er avril au ministre des Colonies ; la liste des candidats admis au concours est arrêtée par commission spéciale.

Pour le classement (mais non pour l'admissibilité ou l'admission), une majoration de 1/6 des points obtenus est accordée à tout candidat : licencié en droit ou en sciences ; ancien élève de Polytechnique ou de l'École normale supérieure ; élève diplômé de l'École centrale, de l'École des mines, des écoles des Ponts et Chaussées, de l'Institut agronomique, d'une École supérieure de commerce reconnue par l'État.

Les élèves admis doivent faire connaître, par ordre de préférence, les sections dans lesquelles ils désirent entrer.

II. SECTION DE LA MAGISTRATURE. — *Concours*. Conditions : Age, 20 à 28 ans ; être Français ; posséder la licence en droit. Admission : adresser demande et pièces au ministre des Colonies avec le relevé des notes obtenues aux examens de droit.

Les élèves admis sont attachés à l'un des parquets de Paris ; se faire inscrire au stage avant le 1er décembre. Durée des études : 2 ans ; escrime et équitation obligatoires. Examens obligatoires : doctorat en droit (1er examen) à la fin de la 1re année ; doctorat (2e année), à la fin de la 2e année.

Bourses et remises de frais d'études, d'équipement (partielles ou totales) accordées suivant le mérite et les conditions de fortune.

III. SECTION COMMERCIALE. — *Admission* d'après la liste ministérielle. Conditions : âge de 17 ans à 30 ; être Français.

Enseignement : Usages et habitudes du pays ; régime légal ; langues indigènes, etc.

Examen de sortie : Les élèves ayant obtenu au moins une note moyenne de 13 reçoivent un diplôme spécial.

ÉCOLE D'ATHÈNES. — *V.* ATHÈNES.

ÉCOLE DE MADRID. — *V.* MADRID.

ÉCOLE DE ROME. — *V.* ROME.

ÉCOLE DES BEAUX-ARTS. — *V.* BEAUX-ARTS (Enseignt).

ÉCOLE DES CHARTES. — Installée à Paris, cette école a surtout pour but la formation d'archivistes départementaux et de bibliothécaires. L'admission a lieu annuellement au concours. Sont admis à concourir les bacheliers ayant moins de 25 ans.

Les études durent 3 ans ; elles ont comme couronnement la délivrance du diplôme d'archiviste paléographe, qui donne accès à des carrières déterminées (*V.* ARCHIVISTE et BIBLIOTHÉCAIRE). La possession de ce diplôme ouvre en outre les portes pour les concours aux emplois de rédacteur, d'archiviste ou de bibliothécaire dans un certain nombre d'administrations publiques : ministères des Affaires étrangères, du Commerce, etc.... On lui concède en général une valeur égale et même supérieure au diplôme de licencié en droit. ‖ Les *chartistes* forment une école d'historiens dont la valeur scientifique est justement renommée.

ÉCOLE DES PONTS ET CHAUSSÉES. — Installée à Paris, cette école forme des ingénieurs des Ponts et Chaussées. Durée des études : 3 ans ; régime : externat gratuit. L'école reçoit : 1° *sans concours*, les élèves sortants de l'École Polytechnique *désignés* à cet effet. Ils reçoivent un traitement en qualité d'élèves ingénieurs. S'ils satisfont aux examens de sortie, ils sont nommés ingénieurs ordinaires de 3e classe. Hiérarchie, traitements, indemnités et pensions de retraite, en tout semblables à ceux du corps des Mines (*V.* ci-dessous ÉCOLE SUPÉRIEURE DES MINES) 2° ; Au concours, des élèves externes français ou étrangers ; âge de 18 à 25 ans. Les conducteurs des Ponts et Chaussées qui ont 6 ans de grade et qui ont subi avec succès les épreuves du concours conservent leur traitement intégral auquel vient s'ajouter une indemnité de résidence ; 3° sans concours, des élèves libres qui suivent les cours sans participer aux travaux pratiques. L'École des Ponts et Chaussées ne délivre un diplôme qu'aux élèves ayant, après la 3e année, satisfait aux examens de sortie ; c'est celui d'ancien élève externe de l'École des Ponts et Chaussées (ingénieur civil des Ponts et Chaussées).

CONDUCTEURS DES PONTS ET CHAUSSÉES. — Les ingénieurs sont sous leurs ordres des conducteurs des Ponts et Chaussées ; ceux-ci exécutent les travaux sur les plans et sous la direction de ceux-là. Les conducteurs ne passent par aucune école spéciale, ils sont recrutés directement au concours. Condition de ce concours : être Français, âgé de plus de 18 ans et de moins de 30 ans au 1er janvier de l'année du concours. La limite est reculée de 3 ans pour les militaires ayant passé 3 ans dans l'armée active, et de 5 ans pour les commis des Ponts et Chaussées qui, à l'âge de 30 ans, comptent plus de 2 ans de services. Ils versent à la Caisse des retraites et touchent une pension civile à 60 ans d'âge ou 30 ans de services. Outre ces nombreux avantages qui rendent la carrière intéressante, la loi a réservé un 6e des places d'ingénieurs ordinaires des Ponts et Chaussées aux conducteurs ayant 10 ans de service actif dans ce grade et ayant subi avec succès les épreuves d'un concours spécial. Les conducteurs nommés ingénieurs à la suite de ce concours rentrent dans la hiérarchie de ce corps et peuvent arriver, comme les autres ingénieurs, aux plus hauts emplois. En dehors de la carrière normale, il est ouvert aux conducteurs des Ponts et Chaussées, un certain nombre de débouchés intéressants ; parmi ceux-ci, signalons celui d'ingénieur municipal de la Ville de Paris. Deux autres carrières agréables à signaler tant aux conducteurs des Ponts et Chaussées qu'aux contrôleurs des mines sont celles de contrôleur comptable et de contrôleur du travail des agents de chemins de fer.

CONTROLEURS COMPTABLES. — Ces fonctionnaires, recrutés au concours, ont pour mission la vérification des comptes présentés par les Compagnies de chemins de fer à l'administration des Travaux publics, dans les dépenses ayant trait aux travaux de construction. En outre des conducteurs des Ponts et Chaussées, peuvent concourir pour cet emploi les agents des Compagnies de chemins de fer comptant au moins 7 années de présence effective au service de la comptabilité. Le concours comporte des compositions écrites : rédaction d'un rapport sur une affaire de service, arithmétique et comptabilité ; exploitation commerciale et des questions orales sur la législation des chemins de fer et des notions d'exploitation des chemins de fer. Aux traitements s'ajoutent des indemnités de déplacement et des frais de tournées. Les traitements sont soumis à retenue et les contrôleurs comptables ont droit à une pension de retraite.

CONTROLEURS DU TRAVAIL DES AGENTS DE CHEMINS DE FER. — Ces fonctionnaires qui assurent l'exécution des prescriptions sur la réglementation du travail des agents de chemins de fer sont recrutés au concours parmi les conducteurs des Ponts et Chaussées, les *contrôleurs* des Mines et les agents ou anciens agents des services actifs des Compagnies ou du réseau de l'État, commissionnés depuis 5 ans au moins. Limites d'âge : 28 et 34 ans. Le concours, purement technique, comporte un écrit et un oral.

MATIÈRES DE CONCOURS. — Réglementation du travail des agents de chemins de fer et la législation générale sur les accidents du travail ; exploitation des chemins de fer ; éléments de droit pénal relatif à la répression des délits et des contraventions ; éléments d'hygiène industrielle ; notions élémentaires concernant la voie, le matériel et l'exploitation des chemins de fer.

ÉCOLE MUNICIPALE DE PHYSIQUE ET DE CHIMIE INDUSTRIELLE. — L'école type d'enseignement de la chimie et de la physique considérées au point de vue purement pratique, est l'École municipale qui fonctionne à Paris. Le recrutement se fait au concours. Nul ne peut concourir s'il n'est âgé de 15 ans au moins et de 19 au plus au 1er octobre de l'année du concours. Durée des études : 3 ans ; cours gratuits ; certains élèves obtiennent même, sur demande et après concours, des indemnités mensuelles d'entretien de 50 fr.

Cette École, comme toutes les Écoles similaires, s'occupe de placer dans les meilleures conditions possibles les élèves qu'elle forme, quand ceux-ci se sont montrés assidus et intelligents.

ÉCOLE NORMALE SUPÉRIEURE. — L'École normale supérieure qui était, il y a quelques années encore, un établissement autonome, ayant son personnel enseignant, n'est plus aujourd'hui qu'une sorte d'internat annexé à la Sorbonne, et où sont admis, à la suite du concours annuel des bourses de licence ès lettres ou ès sciences, les plus méritants des élèves reçus ; ils suivent les cours de la Faculté des lettres ou de la Faculté des sciences.

Les élèves de l'École normale supérieure sont chauffés, éclairés, nourris et logés et reçoivent une indemnité.

Personnel : un directeur ; un sous-directeur ; un secrétaire ; un économe ; des maîtres surveillants et un bibliothécaire ; des commis et un personnel subalterne.

ÉCOLE NORMALE SUPÉRIEURE DE SÈVRES. — Cette école a pour objet de préparer le personnel enseignant des lycées et collèges de jeunes filles. Les études y sont gratuites et ont une durée de 3 ans ; le régime est l'internat. Le concours est celui du certificat d'aptitude à l'enseignement secondaire des lycées et collèges de jeunes filles (1re série) ; les premières reçues (1re série) ont droit d'accès à l'École ; âge : de 18 à 24 ans.

ÉCOLE SUPÉRIEURE DES MINES, à Paris, boulevard Saint-Michel. — Cette École reçoit : 1° Sans concours, les élèves sortants de l'École Polytechnique désignés à cet effet. Ces élèves touchent un traitement annuel. Après avoir satisfait aux examens de sortie de l'École, et après trois années d'études, ils entrent au service de l'État et sont nommés ingénieurs ordinaires de 3e classe ; 2° après concours, des élèves externes. Le concours est ouvert aux jeunes gens âgés de 17 à 23 ans. Les études durent 3 ans, elles sont précédées d'une année d'études préparatoires à l'école même ; cette année supplémentaire n'est d'ailleurs pas obligatoire, mais les élèves des cours préparatoires qui ont subi avec succès les examens de fin d'année entrent *sans concours*,

comme élèves externes des cours normaux. L'admission aux cours préparatoires a lieu *au concours* ; 3° sans concours, des élèves de nationalité étrangère et des élèves libres ; ces derniers assistent aux cours, mais ne participent pas aux travaux pratiques. Les diplômes décernés par l'École sont les suivants : 1° aux élèves de la 2e catégorie (élèves externes admis au concours) : un diplôme d'ancien élève externe de l'École nationale supérieure des Mines (ingénieur civil des Mines) ; 2° aux élèves étrangers, un certificat d'études.

ÉCOLE DES MINES DE SAINT-ÉTIENNE. — Destinée à former des ingénieurs pour les exploitations minières et métallurgiques, cette École se recrute au concours. Le régime est l'externat gratuit ; les études durent 3 ans, les candidats doivent avoir de 17 à 26 ans. Ceux qui ont satisfait aux examens de sortie reçoivent un diplôme d'ancien élève de l'École nationale des Mines de Saint-Étienne (ingénieur civil des Mines).

ÉCOLES DE DOUAI ET ALAIS (maîtres ouvriers mineurs). — Elles sont destinées à former des contremaîtres capables, se recrutent aux concours. Les candidats doivent être âgés d'au-moins 18 ans, justifier qu'ils ont travaillé dans une mine comme ouvriers mineurs pendant 18 mois au moins. Le concours porte sur la lecture, l'écriture, l'orthographe et le calcul. Le régime de l'école est l'internat ; des bourses sont concédées en nombre illimité. Les études durent 2 ans, au bout desquels les élèves ayant satisfait aux examens de sortie reçoivent un brevet de maître mineur.

ÉCOLES MILITAIRES. — ÉCOLE D'ADMINISTRATION MILITAIRE, à Vincennes. — Cette école est ouverte aux sous-officiers des troupes métropolitaines et coloniales qui désirent devenir officiers d'administrations des services ci-après :

Section A. État-major et recrutement ; intendance et service de santé des troupes métropolitaines. — Section B. Artillerie (comptables, chefs artificiers, chefs ouvriers de l'artillerie métropolitaine ou coloniale). — Section C. Génie (sont admis dans cette section les élèves officiers d'administration de l'artillerie coloniale, conducteurs de travaux). — Section D. Intendance et service de santé des troupes coloniales. L'école reçoit les sous-officiers qui ont subi avec un succès *un concours d'admission*. Les candidats reconnus, à la suite d'un examen médical, physiquement aptes à suivre les cours, doivent compter au moins 2 années de grade de sous-officier au 1er octobre de l'année de la proposition. La durée des cours est de 11 mois (d'octobre à septembre). A leur sortie, s'ils ont satisfait aux examens, les aspirants sont nommés officiers d'administration de 3e classe. Ceux qui auraient eu une interruption de plus de 40 jours au total, ou de plus de 30 jours consécutifs, peuvent être autorisés à faire une 2e année d'études.

ÉCOLE D'APPLICATION DE CAVALERIE, à Saumur. — Cette école comprend 4 divisions : 1° Division de *lieutenants d'instruction* de cavalerie, d'artillerie et du génie. Les cours (11 mois) de cette division ont pour but de préparer les officiers de cavalerie à leur rôle de capitaine et de compléter les connaissances équestres des officiers de l'artillerie et du génie ; 2° division de *sous-lieutenants* élèves de cavalerie, où sont reçus (11 mois) les sous-lieutenants qui sortent de Saint-Cyr ; ils y complètent et perfectionnent leur instruction équestre et militaire ; 3° division de *sous-officiers, élèves officiers* (ou *aspirants*). Ces sous-officiers, appelés à devenir sous-lieutenants, sont envoyés à Saumur à la suite d'un concours.

Division d'*aides-vétérinaires stagiaires*. Les candidats qui désirent concourir pour entrer dans cette division doivent :

1° Être nés ou naturalisés Français; 2° avoir obtenu le diplôme de vétérinaire dans une des trois écoles vétérinaires de France, ou être candidats à ce diplôme ; 3° avoir moins de 30 ans au 1er janvier de l'année du concours ; 4° être célibataires ou veufs sans enfants ; 5° réunir les qualités physiques requises pour le service militaire ; 6° souscrire un engagement de servir comme vétérinaire militaire pendant six ans, à partir de l'expiration du stage. Ils adressent leur demande au ministre de la Guerre (Bureau des Remontes) en indiquant l'école dans laquelle ils ont obtenu leur diplôme ou terminé leurs études et le chef-lieu du ressort vétérinaire où ils désirent faire leur composition écrite. *Les candidats civils* joignent à leur demande 1° acte de naissance légalisé ; 2° certificat de bonne vie et mœurs délivré par le maire ; 3° attestation du maire spécifiant que le candidat est célibataire ou veuf sans enfants ; 4° certificat d'aptitude physique, délivré par le recrutement ; 5° certificat émanant du même service indiquant la situation du candidat au point de vue militaire ; 6° extrait du casier judiciaire ; 7° copie certifiée du diplôme ; 8° certificat d'aptitude à l'emploi de vétérinaire auxiliaire, s'il y a lieu ; 9° indication du domicile où devront être renvoyées les pièces, si le candidat n'est pas reçu.

En outre, l'École de Saumur reçoit : des *cavaliers élèves télégraphistes*, environ 180, détachés des régiments, chaque année, en 2 séries, pour recevoir l'instruction technique de leurs fonctions ; des *élèves maréchaux*, environ 80, qui, chaque année, suivent des cours théoriques et pratiques afin d'obtenir le brevet de maître maréchal-ferrant ; des *arçonniers*, ouvriers désignés par le recrutement pour travailler à la confection des arçons et des effets de harnachement dont l'école établit les modèles types et dirige la fabrication. — Enfin, il existe une *école de dressage* qui a pour but de mettre à la disposition des élèves les ressources nécessaires pour s'exercer au dressage, tout en formant des chevaux susceptibles d'être ultérieurement affectés, soit à des officiers généraux, soit au service spécial des écoles militaires. Les chevaux difficiles des régiments peuvent y être envoyés pour être soumis à un nouveau dressage méthodique.

ÉCOLE D'APPLICATION DES POUDRES ET SALPÊTRES. — Donne l'instruction technique qui leur est nécessaire : 1° aux élèves ingénieurs des Poudres et Salpêtres (élèves provenant de l'École Polytechnique) ; 2° aux agents techniques de ce service. La durée des études est de 2 ans pour les élèves ingénieurs et de 2 périodes de 9 mois pour les agents techniques. Les candidats qui ont obtenu, aux examens de sortie, la moyenne exigée sont nommés ingénieurs de 2e classe. L'agent technique qui, sans atteindre la moyenne exigée (14), obtient une moyenne supérieure à 10, reçoit un diplôme de capacité et a droit au titre d'agent technique breveté.

ÉCOLE D'APPLICATION DU GÉNIE MARITIME. — Cette École, installée à Paris, quai de la Tournelle, reçoit les élèves sortants de l'École Polytechnique qui ont été versés dans les services du génie maritime ou des constructions navales. Le régime est l'externat ; les élèves externes touchent une solde. Après 2 années d'études et s'ils ont satisfait aux examens de sortie, les élèves externes sont nommés sous-ingénieurs de 3e classe du génie maritime. L'École reçoit également quelques élèves libres, simples auditeurs qui se destinent à la construction navale dans les chantiers civils. Ces élèves passent un examen de fin d'études et, s'ils y satisfont, ils reçoivent un certificat d'études.

ÉCOLE D'APPLICATION DU SERVICE DE SANTÉ, à Paris, près de l'hôpital du *Val de Grâce*, et plus connue sous ce dernier nom. L'hôpital du Val de Grâce est rattaché à l'école comme hôpital d'instruction. Tout élève de l'*École du service de santé* reçu docteur en médecine est admis de plein droit à l'école du Val de Grâce, en qualité de médecin aide-major de 2e classe élève. L'École peut recevoir aussi, après concours, des docteurs en médecine et des pharmaciens de 1re classe.

Les demandes d'admission au concours doivent être adressées, avec les pièces à l'appui, au ministre de la Guerre (direction du Service de santé), avant le 15 novembre. Les cours, qui commencent le 15 janvier, durent 8 mois.

ÉCOLE D'APPLICATION DU SERVICE DE SANTÉ DES TROUPES COLONIALES, à Marseille. — Donne aux médecins et pharmaciens aides-majors de 2e classe des troupes coloniales, l'instruction professionnelle spéciale, théorique et surtout pratique, nécessaire pour remplir les obligations de service qui leur incombent en France et aux colonies. Les salles coloniales de l'hôpital militaire de Marseille servent d'hôpital d'instruction à cette école.

Les cours de l'école commencent le 1er janvier. Les examens de sortie ont lieu à partir du 1er septembre. Un congé est accordé aux élèves du 15 juillet au 1er août.

Sont admis : 1° de plein droit, tout élève du service de santé des troupes coloniales reçu docteur en médecine ou pharmacien de 1re classe ; 2° les docteurs en médecine ou pharmaciens ayant passé un concours dont les conditions sont arrêtées de concert entre les ministres de la Guerre et des Colonies. Au mois d'octobre précédant la sortie, ils subissent des examens et prennent rang entre eux dans l'ordre de leur classement à ces examens.

A partir de leur nomination, les aides-majors de 2e classe élèves reçoivent une solde équivalente à celle des sous-lieutenants. Ils sont soumis aux mêmes obligations que les aides-majors élèves de l'*Ecole d'application du Val de Grâce* (*V.* ce mot).

ÉCOLES D'HYDROGRAPHIE. — En outre de l'École supérieure d'hydrographie installée à Paris, il existe en France et en Algérie 22 écoles d'hydrographie d'ordre secondaire ; elles se recrutent parmi des jeunes gens âgés de 13 ans au moins et portés sur les registres de l'inscription maritime. Le régime de ces écoles est l'externat gratuit et leur but est la formation de marins capables et instruits : elles préparent également aux brevets de maître au cabotage et de capitaine au long cours.

ÉCOLE DE LA FLÈCHE. — *V.* PRYTANÉE MILITAIRE.

ÉCOLE DE PYROTECHNIE MILITAIRE, à Bourges. — Instruit les candidats au grade de *maréchal des logis chef artificier*.

ÉCOLE DU SERVICE DE SANTÉ MILITAIRE, près de la Faculté de médecine de Lyon. — Pour être admis, par voie de concours, il faut : 1° être Français ou naturalisé Français ; 2° avoir eu, au 1er octobre de l'année du concours, 18 ans au moins et 24, 25, 26 ans au plus, selon que l'on possède 4, 8, ou 12 inscriptions valables pour le doctorat en médecine ; 3° avoir été vacciné avec succès ou avoir eu la petite vérole ; 4° être robuste, et n'être atteint d'aucune maladie ou infirmité susceptible de rendre le candidat inapte au service militaire. L'appareil respiratoire et le cœur seront l'objet d'un examen particulièrement attentif ; 5° justifier des inscriptions et examens demandés. — Les étudiants en médecine présents sous les drapeaux sont autorisés à concourir dans les mêmes conditions d'âge et de scolarité que les autres candidats. Les différents droits de scolarité et d'examen à partir de l'admission sont payés par le ministre de la Guerre, conformément aux règlements universitaires. Toutefois, en cas d'ajournement à un examen, les frais de consignation pour la répétition de cet examen sont à la charge de l'aspirant ; les frais d'impression pour la thèse sont également supportés par les aspirants. Les *démissionnaires* ou *exclus* sont tenus au remboursement des frais de scolarité et s'ils ont été boursiers, au paiement du montant des frais de pension et trousseau avancés par l'administration de la guerre. — *Obligations militaires* : Les jeunes gens admis à l'École du Service de santé militaire doivent faire ou avoir fait une année de service dans un corps de troupe aux conditions ordinaires avant leur entrée à l'école. Ceux qui n'ont pas encore satisfait à leurs obligations militaires sont tenus de contracter un engagement militaire et l'engagement de servir dans l'armée active pendant 6 ans au moins, à dater de leur nomination au grade de médecin aide-major de 2e classe. Ceux qui n'obtiennent pas le grade de médecin aide-major ou ne réalisent pas l'engagement sexennal, doivent accomplir entièrement leur service militaire. — *Bourses et trousseaux* : Des bourses, demi-bourses, trousseaux et demi-trousseaux sont accordés aux élèves qui font constater que les ressources de leur famille sont insuffisantes pour subvenir à leur entretien à l'école. Cette insuffisance de fortune est constatée par une délibération du conseil municipal, approuvée par le préfet du département. Le ministre de la Guerre, à qui les demandes sont adressées par l'intermédiaire des préfets, accorde, sur la proposition du conseil d'administration de l'école. Les demandes doivent être accompagnées d'un engagement de remboursement du montant des frais de pension et de trousseau, dans le cas où le candidat démissionnera, n'obtiendra pas le grade de médecin aide-major, ou ne réalisera pas l'engagement sexennal.

ÉCOLE MILITAIRE DE L'ARTILLERIE, à Fontainebleau, créée le 23 juillet 1912 (ancienne école d'application de l'artillerie et du génie). — Elle reçoit pendant un an, pour leur donner l'instruction technique nécessaire, ainsi qu'un complément d'instruction militaire équestre : 1° les élèves de l'École Polytechnique qui viennent d'être nommés sous-lieutenants d'artillerie ; 2° les sous-officiers de l'artillerie métropolitaine et coloniale et du train des équipages militaires reconnus susceptibles d'être nommés sous-lieutenants d'artillerie ou du train. Ces sous-officiers, pendant leur année d'études, portent le titre d'*aspirants*. Ils doivent avoir au moins 2 ans de grade au moment d'entrer à l'école ; ceux qui sont libérables pendant la durée des études doivent souscrire un nouvel engagement.

ÉCOLE MILITAIRE D'INFANTERIE, à Saint-Maixent. — A pour objet de compléter l'instruction militaire des sous-officiers de cette arme reconnus aptes à devenir sous-lieutenants. Pour être admis, il faut : 1° avoir 2 années de grade de sous-officier au moment d'entrer à l'école ; 2° produire le certificat d'aptitude aux fonctions de chef de section ; 3° passer un examen médical reconnaissant l'aptitude physique. — Les sous-officiers qui seraient libérables pendant la durée de leur séjour à l'école devront souscrire, avant d'y entrer, un nouvel engagement. Les cours commencent au mois d'octobre, leur durée est de 11 mois. A l'expiration de ce temps, les candidats passent un examen ; ceux qui y satisfont sont nommés sous-lieutenants.

ÉCOLE MILITAIRE DU GÉNIE, à Versailles. Créée le 23 juillet 1912 (ancienne école militaire de l'artillerie et du génie). — Elle reçoit pendant un an, pour compléter leur instruction technique : 1° les élèves de l'École Polytechnique qui viennent d'être nommés sous-lieutenants du génie ; 2° les sous-officiers du génie susceptibles d'être nommés sous-lieutenants dans cette arme. Ces derniers prennent le titre d'*aspirants*. Ils doivent avoir au moins 2 ans de grade au moment d'entrer à l'école ; ceux qui sont libérables pendant la durée des études doivent souscrire un nouvel engagement.

ÉCOLES MILITAIRES PRÉPARATOIRES. — Depuis 1884, les *enfants de troupe* (*V.* ce mot), ont été supprimés dans les régiments pour être placés dans leur familles. Mais, entre leur 13e et 14e année, ils sont admis dans une école et ils y demeurent jusqu'à ce qu'ils soient en âge de contracter un engagement. Ils entrent alors dans l'armée comme soldats. Ceux qui refusent de s'engager sont rendus à leurs parents et le ministre peut exercer, soit sur le traitement de ceux-ci, soit sur les ressources personnelles de l'enfant, une retenue égale à la moitié des frais d'entretien payés par l'État. En général, les enfants de troupe de l'infanterie et des sections administratives sont envoyés dans l'une des 4 écoles ci-après : *École de Rambouillet*, pour les enfants de troupe appartenant aux 8e, 13e, 14e, 18e corps et gouvernement de Paris ; — *École de Montreuil-sur-Mer*, pour ceux des 1er, 2e, 5e, 6e, 7, et 20e corps ; — *École de Saint-Hippolyte-du-Fort*, pour ceux des 15e, 16e, 17e, 19e corps (Tunisie) ; — *École des Andelys*, enfants des 3e, 4e, 9e, 10e, 11e et 12e corps. L'*École d'Autun* est réservée à tous les enfants de troupe de la cavalerie, et l'*École de Billom* à tous ceux de l'artillerie, du génie et du train. Les enfants de troupe de la gendarmerie sont dirigés, autant que possible, dans les écoles de l'arme de leur père. Du jour de leur mise en route pour une école militaire préparatoire, les enfants de troupe ont droit à la solde et aux prestations allouées aux soldats de 2e classe de l'infanterie. Les conseils d'administration informent les familles des mesures qu'elles ont à prendre pour que les enfants rejoignent les écoles auxquelles ils ont été affectés. — *V.* ORPHELINAT HÉRIOT.

ÉCOLE NORMALE DE GYMNASTIQUE ET D'ESCRIME, à Joinville-le-Pont (Seine). — A pour but : d'enseigner aux officiers tout ce qui se rattache à l'éducation physique de la troupe et de former des moniteurs et des instructeurs d'éducation physique pour les écoles militaires et les corps de troupe.

Au point de vue de l'instruction, l'école comprend : 1° la *division des instructeurs militaires*, à laquelle appartiennent les officiers élèves et les élèves de la troupe. La durée des cours est de 3 mois. Il y a 3 cours par an : du 1er février au 30 avril, du 15 mai au 14 août, du 15 octobre au 15 janvier. *Récompenses* : Les officiers reçoivent une lettre de félicitation, avec ou sans citation au *Bulletin officiel*, ou un témoignage de satisfaction ; les hommes de troupe, une médaille d'argent (grand ou petit module), ou un diplôme d'éducation physique ; 2° la *division des instituteurs sous les drapeaux*, dont les cours durent 10 semaines. Il y a 4 cours par an : du 2 janvier au 12 mars, du 21 mars au 29 mai, du 6 juin au 14 août, du 15 octobre au 24 décembre. *Récompenses* : médailles d'argent, grand module, une ; petit module, trois. En outre, un diplôme d'aptitude à l'enseignement des exercices physiques est délivré à la fin de chaque cours aux instituteurs élèves qui en sont jugés dignes, à la suite d'un examen ; 3° la *division d'escrime*. La durée du cours est de 3 années. Les élèves de 1re année sont au nombre de 30 ; à la fin de l'année, les 20 premiers sont maintenus à l'école pendant 2 ans. Les 10 autres rentrent à leur corps, à moins qu'ils ne soient désignés pour remplir les fonctions de moniteur dans une école. — *Récompenses* : Les élèves de chaque année peuvent recevoir des médailles et des mentions ; les élèves de 2e et de 3e année, un *brevet de maître d'escrime*.

Concours pour l'emploi d'adjudant d'escrime. — Chaque année, sur la proposition des généraux commandant les corps d'armée, des maîtres d'escrime concourent avec les chefs de salle de l'école. A la suite du classement des candidats par le jury, le ministre établit le tableau d'avancement pour le grade d'adjudant maître d'escrime. Ce tableau est publié au *Bulletin officiel* du ministère de la Guerre.

ÉCOLE POLYTECHNIQUE. — *V.* POLYTECHNIQUE (ÉCOLE).

ÉCOLE SPÉCIALE MILITAIRE (à *Saint-Cyr*, près de Versailles, Seine-et-Oise). — Est destinée à former des officiers pour l'infanterie (métropolitaine et coloniale) et la cavalerie. L'admission a lieu chaque année par voie de concours. Pour concourir, il faut : 1° être Français ou naturalisé ; 2° avoir 18 ans accomplis et moins de 22 ans au 1er octobre de l'année du concours (aucune dispense d'âge n'est accordée) ; 3° posséder au moins le certificat de la 1re partie du baccalauréat de l'enseignement secondaire. Les jeunes gens ayant subi les épreuves d'admission à l'École navale qui, dans l'année où ils atteignent la limite d'âge de 18 ans, sont compris dans les 150 premiers de la liste générale de classement, peuvent se présenter à partir de ce moment à l'école sans avoir à produire de diplômes ou certificats de baccalauréats, à condition qu'ils atteindront l'âge de 18 ans avant le 1er octobre de l'année du concours. Les candidats se font inscrire à la préfecture avant le 15 avril ; pour les militaires l'inscription a lieu à la préfecture du département où ils sont en garnison. Les élèves du Prytanée militaire sont seuls dispensés de l'inscription.

Les pièces à produire sont : 1° l'acte de naissance du candidat et celui de son père ; 2° un certificat du recrutement constatant l'aptitude réelle au service armé ; 3° une déclaration des centres de compositions écrites et d'examen oral choisis ; 4° une déclaration du père ou du tuteur indiquant l'établissement où le candidat fait ses études au moment de l'inscription, ou mentionnant qu'il étudie chez lui ; 5° une déclaration indiquant l'arme (infanterie ou cavalerie) dans laquelle le candidat désire accomplir l'année préliminaire de service exigée par la loi du 21 mars 1905 ; 6° s'il y a lieu, une note indiquant une ou plusieurs langues étrangères vivantes facultatives, sur lesquelles le candidat désire faire le thème et la version indiqués dans le programme. Les candidats sous les drapeaux produisent les mêmes pièces (moins les nos 2° et 5°) et, en outre : un état signalétique des services et un relevé de punitions. Il y a trois examens : écrit, oral, d'aptitude physique. Les compositions commencent au mois de juin à Paris et dans les villes désignées par le ministre. Un avis inséré au *Journal officiel* fait connaître : 1° la date exacte et l'ordre des compositions écrites ; 2° la date du commencement de l'examen oral dans chaque centre oral et l'ordre dans lequel la commission effectuera la tournée d'examen.

Concession de places gratuites. — Les bourses et les demi-bourses, les trousseaux et les demi-trousseaux sont accordés par le ministre de la Guerre. Les candidats admis devant accomplir, en exécution de la loi du 21 mars 1905, une année de service régimentaire avant leur entrée à l'école, les demandes de bourse à faire en leur faveur ne doivent être établies qu'après la publication au *Journal officiel* de la liste d'admission, mais avant le 31 décembre qui suit. Ces demandes, faites sur papier timbré, sont remises au préfet

du département dans lequel la famille de l'élève a élu domicile. Elles doivent être accompagnées d'un engagement sur papier timbré libellé ainsi qu'il suit :

« Je soussigné, étant en instance pour obtenir une place gratuite à l'École spéciale militaire en faveur de mon (fils ou pupille), m'engage à rembourser au Trésor le montant des frais de pension et de trousseau qui me seront accordés, dans le cas où il ne servirait pas au moins pendant 10 ans dans l'armée, y compris le temps passé à l'École. A défaut de payement du montant de ces frais de pension et de trousseau, je déclare me soumettre à ce que le recouvrement en soit poursuivi par voie de contrainte administrative décernée par M. le ministre des Finances, suivant les droits qui lui sont conférés par les lois des 12 vendémiaire et 18 ventôse an VIII. »

Dans le courant de janvier, le préfet soumet au conseil municipal chaque demande, appuyée de renseignements détaillés sur les moyens d'existence, le nombre d'enfants et les autres charges des parents. Le conseil municipal délibère et les dossiers sont transmis au ministre de la Guerre avant le 1er mars.

ÉCOLE SUPÉRIEURE DE GUERRE, à Paris. — Destinée d'abord à développer les hautes études militaires dans l'armée, est devenue depuis 1880 la pépinière des officiers du service d'état-major. Les officiers de toutes armes, jusqu'au grade de capitaine inclus, peuvent, sans limite d'âge, pourvu qu'ils comptent 5 ans de service comme officier dont 3 de service effectif dans un corps de troupes, se présenter au concours annuel d'admission. La durée des études est de 2 ans. Il est délivré aux candidats qui ont satisfait aux concours de sortie un *brevet d'état-major*. Les nouveaux *officiers brevetés* font, en sortant de l'école, un stage de 18 mois dans un état-major quelconque. Ensuite, selon les besoins, ils sont conservés dans le service d'état-major ou rentrent dans la troupe.

ÉCOLE SUPÉRIEURE D'HYDROGRAPHIE. — Cette École, installée à Paris, rue de l'Université, reçoit sans examen quelques élèves sortant de l'École Polytechnique. Régime de l'École : externat. Les élèves reçoivent un traitement. La durée des cours est de 2 années ; les élèves ayant satisfait aux examens de sortie sont nommés sous-ingénieurs hydrographes.

ÉCOLES VÉTÉRINAIRES. — *V.* VÉTÉRINAIRES.

ÉCONOMATS. — *V.* TRAVAIL (LÉGISLATION DU).

ÉCORCHURE (*MÉD.*). — Plaie légère de la peau ou des muqueuses, produite par un frottement plus ou moins violent. On constate un léger suintement de sang et de sérosité et plus tard, si l'écorchure est assez grande, de quelques gouttes de pus. Durée de quelques jours, se termine par la formation d'une petite croûte qui tombe ordinairement après cicatrisation.

Mal soignée peut être le point de départ d'une inflammation (érysipèle, etc.).

Laver la plaie avec de l'eau savonneuse tiède ou de l'eau oxygénée et recouvrir d'un petit morceau de tarlatane si l'écorchure est assez grande, d'un peu de taffetas anglais si l'écorchure est petite ; une simple goutte de collodion suffit parfois. Un autre procédé excellent consiste à appliquer sur l'écorchure une couche de teinture d'iode.

ÉCRÊTAGE. — Il est d'usage de couper la crête des coqs de combat, des chapons et des poules combattantes. Pour procéder à cette opération, faire maintenir l'animal par un aide ; puis à l'aide de ciseaux bien affilés, couper la crête le plus près possible de sa base. Éviter de se servir d'un rasoir, le moindre mouvement de l'animal peut entraîner une blessure grave. On coupe de la même manière les barbillons de l'oiseau.

ÉCREVISSE (*CUIS.*). — Ne jamais acheter les écrevisses cuites. Autant que possible les choisir de couleur verdâtre un peu claire ; rejeter celles qui sont noirâtres. Pour les vider, prendre l'écrevisse entre le pouce et l'index de la main gauche, les pinces en arrière, et de la main droite tourner la *feuille du milieu* du bout de la queue ; en tirant on enlève à la suite de cette feuille l'intestin de l'animal. Faute de cette précaution l'écrevisse serait amère. ‖ Mettre dans une casserole un morceau de beurre fin du persil en branches, du thym, du laurier, un oignon émincé, des lames de carottes, du poivre, du sel et une bouteille de vin blanc sec, ou à défaut de vin blanc, de l'eau et du vinaigre en égale proportion. Faire bouillir à grand feu pendant 15 minutes, jeter alors dans ce court-bouillon les écrevisses bien égouttées. Les laisser cuire 8 ou 10 minutes. Les égoutter et les servir sur une serviette autour d'un buisson de persil. ‖ Avoir soin de garder le court-bouillon pour réchauffer les écrevisses le lendemain s'il y a lieu. ‖ Si l'on veut réserver les écrevisses pour des garnitures, les garder dans une terrine avec leur assaisonnement jusqu'au moment de les employer.

ÉCREVISSES A LA BORDELAISE. — Après qu'elles ont été cuites comme il est dit ci-dessus, les égoutter et les laisser mijoter un instant dans une légère *sauce blonde* aromatisée et faite avec moitié de bouillon de légumes, moitié de vin blanc.

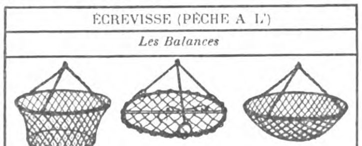
CROUTE AUX ÉCREVISSES. — Éplucher des écrevisses cuites, les couper finement, les faire mijoter dans une légère sauce blanche, garnir avec ce mélange des croûtes de pain frites au beurre ; servir très chaud.

Écrevisse (*PÊCHE*). — L'écrevisse ne se plaît qu'en eau courante. Elle vit dans les ruisseaux, les petites rivières, les fleuves. Elle se creuse un trou dans les berges et n'en sort guère que le soir et surtout la nuit pour aller à la recherche de sa nourriture ; aussi choisit-on pour cette pêche le coucher du soleil.

La pêche de l'écrevisse est libre. C'est une pêche facile.

ÉCREVISSE (PÊCHE A L')

Les Balances



On prend l'écrevisse soit à la main, soit dans des filets appelés balances.

Pêche à la main en suivant les berges. — Dès qu'on aperçoit, à quelques centimètres au-dessous du niveau de l'eau, un trou cylindrique, on y introduit la main jusqu'au fond et l'on est à peu près certain d retirer une écrevisse. Il faut s'efforcer de la prendre par le corps afin d'éviter d'être atteint par les pinces.

La *pêche à la balance* se pratique avec de petits filets ronds, de la dimension et de la profondeur d'un plat à entremets, montés sur un cercle de fer.

Amorce pour cette pêche . soit des grenouilles fraîchement écorchées, soit de petits morceaux de viande corrompue, que l'on fixe au fond du filet, en les arrosant de préférence d'une odeur forte, l'*assa fœtida* par exemple. Les meilleurs emplacements où placer les balances ainsi préparées sont les cavités près des racines ou des vieilles souches, les endroits abrités, les tourbillons.

On laisse ses balances à demeure (le piquet ou la perche à laquelle elles sont attachées étant placés sur la berge en un endroit repéré), pendant 10 minutes au moins. Au reste un pêcheur emploie ordinairement une dizaine de balances qu'il place de distance en distance et ne revient à la première qu'après avoir installé toutes les autres, et cela en faisant un détour pour ne pas faire entendre ses pas. Approcher doucement de chaque balance, l'enlever sur le pré d'un geste rapide pour éviter que, l'alarme donnée, les écrevisses ne réussissent à s'enfuir. Lorsqu'on a relevé les dix balances, on peut les replacer et continuer la pêche qui, certains soirs, est très fructueuse.

Cette pêche se pratique encore avec la morue salée, dont l'écrevisse est très friande. Par les fortes chaleurs, l'écrevisse se prend également au lever du soleil, jusque vers 10 heures du matin, mais la pêche la plus fructueuse est celle que l'on pratique de nuit, en prenant des lanternes pour éclairer sa marche le long des bords, et en ayant soin de se vêtir chaudement contre la rosée.

Élevage des écrevisses. — Isoler par des grillages à mailles fines une partie de ruisseau d'eau vive, y placer des écrevisses portant sous la queue leurs grappes d'œufs fécondés. Aménager le fond avec, de distance en distance, des souches creuses ou de grosses pierres où les mères iront pondre. La ponte effectuée, retirer les écrevisses. Alimenter ce réservoir de jeunes écrevisses avec des débris de boucherie, des croûtes de pain, des résidus de cuisine. Au bout de trois ans, les écrevisses peuvent être livrées à la consommation. A 4 ans, elles ont atteint leur croissance normale.

ÉCRITURE (*HYGIÈNE DE L'*). — Il faut veiller attentivement à l'attitude de l'enfant. De fausses positions peuvent amener une déformation de la colonne vertébrale.

Dans l'écriture penchée, le coude droit demeure fixe, les doigts jouent le principal rôle et le poignet reste à peu près immobile ; l'automatisme s'acquiert vite et facilement, c'est pourquoi ce genre d'écriture est universellement adopté. L'écriture droite, au contraire, n'est pas hygiénique et peut conduire à des déformations.

Distance minimum entre les yeux du sujet qui écrit et la feuille sur laquelle il écrit : 25 cent. pour les tout jeunes enfants (écoles maternelles) ; 35 cent. pour les autres (écoles primaires et adultes).

ÉCRITURE EFFACÉE. — On peut essayer de faire reparaître l'écriture effacée par l'eau ou disparue par le temps par le procédé suivant : humecter le papier d'acide chlorhydrique étendu d'eau ; le brosser ensuite légèrement avec une solution saturée de prussiate jaune de potasse ; l'écriture reparaît alors en bleu de Prusse. Laver ensuite la feuille à l'eau pure et la sécher. Si on veut la conserver, la tremper dans une solution de colle de poisson qui la tient à l'abri de l'air. Dans certains cas où l'écriture est presque effacée et illisible, il suffit de faire de l'écrit une reproduction photographique sur laquelle les trous jaunes reparaissent en noir.

ÉCROUELLES (*MÉD.*). — Lésions suppurées et croûteuses dues à l'adénite en général tuberculeuse des ganglions du cou. — *V.* SCROFULE.

ECTHYMA (*MÉD.*). — Lésions disséminées, spécialement des chevilles, jambes, poignets, dues à l'infection microbienne de la peau et d'un mauvais état général (tuberculose, alcoolisme, convalescences, misère, amaigrissement, surmenage). Certaines professions y prédisposent : palefreniers, équarisseurs, chiffonniers, raffineurs.

On constate des taches rouges qui démangent et donnent des vésicules puis des pustules, de la dimension d'une lentille à celle d'une pièce de cinquante centimes. Le pus évacué, d'épaisses croûtes brunes se forment. La guérison se fait en 15 à 20 jours. Peut être confondu avec : 1° le chancre, mais celui-ci est en général unique et repose sur une base dure ; en outre, il donne lieu à de l'engorgement des ganglions de la région ; 2° les tuberculides de la peau, mais ici l'évolution est très longue et le mal tenace et il y a aussi des ganglions. *Il faut* maintenir les jambes étendues horizontalement au repos complet, faire des pansements humides et des lotions antiseptiques non irritantes comme la lotion de Sabouraud : sulfate de zinc, 7 gr. + sulfate de cuivre, 2 gr. + safran, 0 gr. 40 + eau bouillie camphrée, 1 000 gr. — ou l'eau d'Alibour : sulfate de cuivre, 10 gr. + sulfate de zinc, 35 gr. + camphre, 5 gr. + safran en poudre, 2 gr. + eau de pluie ou de rivière bouillie, 1 000 gr. ; agitez, laissez reposer 24 h., décantez.

Hâter la cicatrisation à la pommade au sous-carbonate de fer à 1 p. 40. Enfin après tout cela essayer des pansements secs : talc et bismuth, quinquina, dermatol, aristol, etc. Quand les lésions sont peu nombreuses, il est classique de les recouvrir simplement de rondelles de sparadrap de Vigo ou de sparadrap rouge de Vidal.

Dans les cas trop généralisés, consulter un spécialiste de la peau.

ÉCURIES. — *Principes généraux.* ‖ *Pour chevaux de travail.* ‖ *Pour chevaux de maîtres.* ‖ *D'élevage.* ‖ *Dispositions et aménagement.*

L'important dans une écurie est d'obtenir une température moyenne et constante, en même temps qu'on en assure la ventilation. A cet effet, ne pas dépasser 3 m. 50 à 4 mètres de hauteur sous plafond, et pour une même écurie plus de 200 mètres superficiels couverts. Des fentes seront ménagées dans le sol, revêtu de matériaux aussi imperméables que possible, afin d'assurer l'écoulement et l'évacuation des purins. ‖ Les écuries pour chevaux de travail, exploitations commerciales, industrielles ou agricoles comportent 3 dispositifs généraux : écuries à un rang, écuries à 2 rangs, tête à tête, ou dos à dos. Les bêtes disposeront d'un espace de 1 m. 75 de largeur sur 2 m. 40 de longueur (dimensions moyennes), il faut ajouter à cette dernière dimension 0 m. 60 pour la mangeoire. ‖ Les écuries *à un rang* nécessitent donc, en prenant 1 m. 50 pour le couloir de service, 4 m. 50 de largeur entre murs. Ajouter 0 m. 40 si les harnais sont accrochés sur le mur du couloir de service. ‖ Les écuries *à deux rangs* dos à dos sont plus avantageuses. Quand on a plus de 12 chevaux à loger, elles demandent un passage central de 2 mètres environ soit une longueur de 8 mètres dans l'œuvre des murs. Les harnais doivent être pendus sur le côté ou dans une salle spéciale avec cette disposition. ‖ Les écuries *à 2 rangs tête à tête* demandant 2 passages de service de 1 m. 50 chacun, ont donc besoin de 9 mètres de largeur minimum et 9 m. 80 si l'on pend les harnais aux murs. ‖ On peut compter une porte de 1 m. 60 de large pour 10 animaux, et une fenêtre de 0 m. 70 de surface ouverte pour 2 chevaux. ‖ Les écuries seront construites en matériaux résistants et avec des murs épais pour assurer la fixité de la température. Le bas des murs devra être enduit ou au moins jointoyé en ciment. Dans les villes, si l'on veut établir une écurie contre un mur mitoyen, on est forcé d'établir un contre-mur d'isolement de 0 m. 22 d'épaisseur. Le plafond sera enduit en plâtre sur lattis ou en poteries spéciales hourdées et jointoyées en plâtre ou mieux en ciment Portland. Des gaines ou cheminées d'aération en nombre suffisant seront construites, au-dessus du plafond, en poteries, wagons ou boisseaux (*V.* CONDUITS DE FUMÉE) de 4 dm² de section, et continues jusqu'au-dessus du niveau de la toiture. ‖ Le *sol* doit être imperméable, en pente, non glissant. Dans les écuries pour chevaux de travail, il est préférable de l'exécuter en pavés de grès posés sur forme sable et jointoyés au ciment (*V.* PAVAGE) ou encore de faire une chape de ciment sur béton hydraulique (*V.* DALLAGE). Les purins sont canalisés dans une rigole profonde couverte, s'il se peut, avec des plaques de tôle perforée, ou alors dans un caniveau peu profond, mais assez large. ‖ Les animaux sont séparés les uns des autres par des *bat-flancs* suspendus par des chaînes et que des *sauterelles* permettent de détacher instantanément. ‖ Le *râtelier*, formé de 2 traverses et de *roulons* en bois ou en fer, reçoit le foin et les fourrages, l'*auge* en pierre ou en ciment armé, la *mangeoire* en chêne. Recommandons les auges et mangeoires en fonte émaillée. ‖ Dans les écuries pour *chevaux de maîtres*, les séparations sont formées par des cloisons de stalles fixes en menuiserie, espacées de 1 m. 90. ‖ Enfin, dans les écuries *d'élevage*, les chevaux sont enfermés dans des box, espacés de 4 m. sur 4 m., entourés en tous sens de barrières de 2 m. de hauteur, les murs étant aussi protégés par des lambris de même hauteur en peuplier grisard ; les râteliers sont remplacés par des *fourrières* en fer, mobiles ; des auges et mangeoires d'angle, en fonte émaillée, sont fixées dans les coins. Les portes, de 1 m. 50 de large, doivent toujours s'ouvrir sur l'extérieur. On les garnit souvent de rouleaux pour éviter de blesser les poulinières. ‖ Il faut prévoir dans les écuries le couchage d'un palefrenier de garde.

ÉCURIES

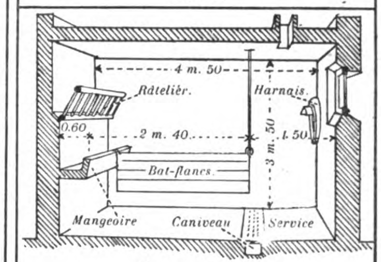


FIG. 1. *A un rang.*

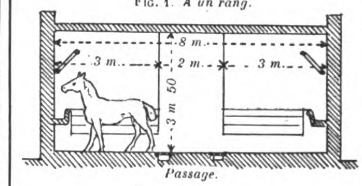


FIG. 2. *Dos à dos.*

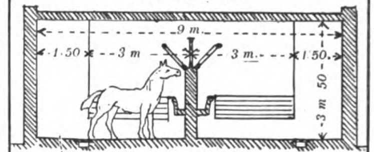
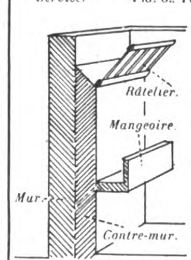


FIG. 3. *Tête à tête.*



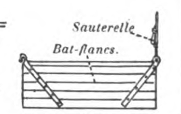


FIG. 5. *Bat-flancs.*



FIG. 4. *Contre-mur.* FIG. 6. *Stalle.*

ECZÉMA (*MÉD. PRAT.*). — Il survient à tout âge.

On constate, au début, rougeur vive mal délimitée sur les bords et sur laquelle ne tardent pas à apparaître de petites vésicules : celles-ci se rupturent spontanément ou sous l'influence du grattage occasionné par les démangeaisons. Il en résulte un suintement plus ou moins abondant, qui donne lieu à la formation de croûtes parfois mêlées à du pus. La maladie évolue par poussées successives, les plaques s'étendant par leurs bords.

Peut siéger dans toutes les régions du corps. Au cuir chevelu, à la barbe, dans toutes les régions pileuses, l'eczéma est souvent très suintant ; il peut rester sec au contraire, formant des placards limités à surface rosée, écailleuse.

Il est fréquent au niveau des plis (plis articulaires, sous-mammaires, etc.), surtout chez les nourrissons, les obèses, chez les diabétiques et les goutteux.

Outre les démangeaisons qu'il occasionne souvent, il peut s'accompagner de malaises, insomnies, légers accès fébriles lors des poussées.

Généralement nécessite un traitement de longue durée, il est habituel de le voir récidiver.

Peut être confondu avec un grand nombre de maladies de peau ; quand on aura le moindre doute, consulter le médecin.

Il faut : 1° *Traitement général interne.* Éviter le surmenage et les excès, l'abus des viandes rouges, épices, boissons excitantes (café, thé, alcool...) ; quelquefois il est indispensable d'adopter le RÉGIME lacto-végétarien (*V.* RÉGIME LACTÉ, RÉGIME VÉGÉTARIEN). Éviter la constipation.

Médication alcaline, iodurée, arsenicale, sulfureuse suivant le tempérament et après avis du médecin ; c'est aussi lui qui décidera de l'opportunité d'une cure hydro-minérale à Aix-les-Bains, Ax, Bagnères, Barèges, Cauterets, Luchon, Saint-Gervais, Saint-Honoré, Uriage, la Bourboule, Néris, Vichy, Royat. — *V.* STATIONS THERMALES.

2° *Traitement externe.*

a. Poussée aiguë avec suintement :

Éviter les bains ; quand ils sont indispensables, les donner frais et très courts. Rejeter les pommades.

Au début, quand l'inflammation est vive : pulvérisations avec décoctions filtrées de fleurs de sureau ou de tilleul. Quand la rougeur a diminué, que l'inflammation s'est un peu calmée : pulvérisations avec l'eau d'Alibour diluée dans 8 ou 10 fois son volume d'eau bouillie, enfin après quelques jours et surtout si les démangeaisons sont vives, appliquer la pâte suivante :

Oxyde de zinc, 25 gr. ; amidon, 25 gr. ; vaseline, 25 gr. ; lanoline, 25 gr. ; ichtyol, 2 gr. ; acide salicylique, 1 gr. 50.

b. Eczéma chronique écailleux :

Pommade soufrée au 1/10 ou cadique (axonge, 2 ; huile de cade pure de genévrier, 1).

c. Eczéma sec. — *V.* PSORIASIS.

d. Eczéma invétéré, torpide : application d'une lame de caoutchouc directement, d'une façon permanente (gants de caoutchouc pour les mains par exemple).

e. Eczéma des nourrissons : régler les tétées. Rouler l'enfant dans la poudre de talc.

Certaines formes particulièrement rebelles peuvent nécessiter l'application de scarifications, pointes de feu, radiothérapie, etc.

RÉGIME PRÉVENTIF. — Bien savoir que l'eczéma peut naître sous l'influence de causes externes et éviter les grattages, l'action trop vive du soleil sur la peau, l'application de certains produits chimiques irritants.

CONTAGION. — Le pus des eczémateux peut transmettre la maladie dans certaines circonstances. Prendre donc des précautions antiseptiques surtout si l'on a aux mains des écorchures.

ÉDUCATION CORRECTIONNELLE. — *V.* RÉGIME PÉNITENTIAIRE.

EFFETS DE COMMERCE. — On désigne sous le nom d'*effets de commerce* des écrits de formes diverses, qui constatent l'obligation de payer une somme d'argent et qui, *à ordre* ou *au porteur*, peuvent être facilement transmis. Ils peuvent être escomptés, c.-à-d. payés *avant l'échéance* par celui qui s'en rend cessionnaire, sous la déduction d'une somme (*escompte*), proportionnée au temps qui reste à courir jusqu'à l'échéance.

Les principaux effets de commerce sont : la LETTRE DE CHANGE, ou TRAITE, le BILLET A ORDRE, le CHÈQUE.

EFFETS PUBLICS. — Le Code de commerce distingue parmi les valeurs mobilières : les effets *publics* et les effets *non publics* ou *privés* ; mais la classification des effets publics et des effets non publics n'est faite dans aucun texte de loi.

On considère ordinairement comme effets publics les titres qui sont émis par une personne morale ayant un caractère *public* : tels sont les rentes sur l'État français ou sur les États étrangers, les bons du Trésor, les titres émis par les départements et les villes ; et aussi certaines valeurs émises avec l'autorisation des pouvoirs publics (actions et obligations de chemins de fer, par exemple).

EFFORT, DOULEUR (*MÉD.*). — État pénible d'un muscle, d'un membre, d'une région, après une contraction trop brusque, trop longue, trop forte ou maladroite. Exemple : effort du cou lorsqu'on tourne ou détourne mal la tête, effort de reins lorsqu'on se relève trop brusquement ou que l'on soulève un poids trop lourd.

On constate tantôt une simple douleur momentanée, tantôt une véritable déchirure des fibres musculaires pouvant donner lieu à de l'enflure et des ecchymoses pénibles et longues à guérir. (*V.* ECCHYMOSES, COUP DE FOUET).

Il faut immobiliser la région ; s'il s'agit d'un membre, le maintenir dans un pansement ferme. Massages simples ou avec de la pommade chloroformée. Repos, cataplasmes laudanisés, pointes de feu, bains chauds locaux.

EFFRACTION. — *V.* VOL.

ÉGOUT. — *V.* SERVITUDES.

ÉJOINTAGE (*AVIC.*). — Il a pour but de conserver en liberté les oiseaux dont la domestication n'est pas assurée d'une manière parfaite. Il s'applique particulièrement aux faisans, canards de luxe, appelants et à tous les oiseaux sauvages utilisés pour peupler les jardins et les parcs.

Faire cette opération, d'ailleurs sans danger pour l'oiseau quand celui-ci est encore jeune (2 mois 1/2 ou 3 mois). Chez les sujets adultes, l'opération réussit, mais elle est douloureuse.

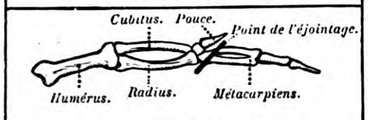
Opération. — L'aile de l'oiseau comporte, à partir de son extrémité libre, les os suivants :

1° La 2e phalange.

2° La 1re phalange.

3° Les métacarpiens ; c'est au point d'union des métacarpiens au-dessous du pouce que se fait l'éjointage (*V.* fig.).

ÉJOINTAGE



Squelette d'une aile.

4° Le cubitus et le radius.

5° L'humérus.

Pour opérer, faire maintenir solidement l'oiseau par un aide ; se munir d'une forte paire de ciseaux ; de la main gauche saisir l'aile par l'extrémité, l'étendre et la relever pour découvrir le pouce qui forme saillie. Prendre les ciseaux de la main droite, engager l'aile entre leurs branches dont les pointes, dirigées en dedans vers les plumes, effleureront le pouce ; trancher d'un coup sec : cicatriser la plaie avec quelques gouttes de perchlorure de fer ou un peu de poudre d'iodoforme.

Cette opération ne doit se faire que sur une aile.

ÉLECTION DE DOMICILE. — *V.* DOMICILE.

ÉLECTIONS. — Les membres des Assemblées législatives (Sénat, Chambre des députés) et des assemblées représentatives chargées de l'administration des intérêts régionaux ou locaux (conseil général, conseil d'arrondissement, conseil municipal) sont élus.

ÉLECTEURS, LISTE ÉLECTORALE. — Le Sénat est recruté au moyen du *suffrage restreint*, le collège électoral étant exclusivement composé d'élus à un premier degré. ‖ Les membres des autres assemblées sont désignés au *suffrage universel.* En vue des élections, la liste des électeurs de chaque commune (liste électorale) est revisée tous les ans, du 1er au 10 janvier, par une commission administrative composée du maire, d'un délégué du préfet et d'un délégué du conseil municipal. Les changements opérés sur la liste sont indiqués dans un tableau déposé au plus tard le 15 janvier au secrétariat de la mairie, annoncé par affiches et communiqué à tout requérant. Indépendamment de l'administration préfectorale, investie du droit de requérir des radiations ou des inscriptions, les particuliers peuvent, dans les 20 jours à dater de la publication de la liste, réclamer l'inscription de citoyens remplissant les conditions légales pour être électeurs ou faire radier des individus indûment inscrits. Lorsque la protestation vise un tiers, on devra joindre à la demande un certificat du maire attestant que l'on est inscrit sur la liste électorale. Formuler la réclamation de préférence par écrit, avec exposé des motifs si c'est une radiation qui est demandée. Le maire doit délivrer récépissé de la réclamation, et si l'inscription d'un électeur est contestée, aviser celui-ci. Il en est de même si la radiation a été opérée par la commission. Le mérite des réclamations élevées à l'occasion de la revision de la liste électorale est apprécié par la commission qui a préparé la liste et à laquelle s'adjoignent deux autres délégués du conseil municipal (à Paris et à Lyon, deux électeurs). Les décisions sont notifiées dans les 3 jours aux intéressés. A partir de cette notification, les parties ont 5 jours pour interjeter appel devant le juge du canton, par déclaration au greffe. Le juge de paix statue dans les 10 jours, sans frais, sur simple avertissement donné 3 jours à l'avance aux parties intéressées. Si toutefois la question portée devant lui implique la solution préjudicielle d'une question d'état civil, ou de la compétence de l'autorité administrative, il doit renvoyer les parties à se pourvoir devant les juges compétents en fixant un bref délai dans lequel la partie ayant élevé la question préjudicielle devra justifier de ses diligences. La décision du juge de paix est en dernier ressort, mais peut être déférée à la Cour de cassation, le pourvoi devant être formé dans les 10 jours de la notification ; tous les actes judiciaires en matière électorale sont dispensés du timbre et enregistrés gratis ; les extraits des actes de naissance nécessaires pour établir l'âge des électeurs sont délivrés gratuitement. La liste électorale est dressée le 31 mars par le maire, qui tient compte des réclamations jugées fondées. Toute personne peut requérir la communication de la liste ainsi établie et qui demeure en l'état jusqu'au 31 mars suivant ; peuvent seuls être ajoutés les électeurs invoquant un jugement rendu après la clôture en faveur de leur inscription ; sont, en outre, rayés les individus postérieurement décédés ou privés de leur droit électoral. ‖ Les militaires sous les drapeaux ne peuvent voter, à moins qu'ils ne soient en permission régulière d'absence d'au moins 30 jours. ‖ Les officiers ou assimilés en disponibilité, en résidence libre, en non-activité et en congé régulier d'au moins 30 jours peuvent prendre part aux élections dans la commune sur les listes électorales de laquelle ils sont inscrits.

OPÉRATIONS ÉLECTORALES. — Lorsqu'il doit être procédé à des élections, la date en est fixée par le Gouvernement. Le préfet convoque, par affiche, les électeurs 15 ou 20 jours à l'avance, et fixe le local et les heures où le scrutin sera ouvert ; cette affiche indique, en outre, le jour et les heures où les citoyens inscrits sur la liste électorale (*V.* plus haut) pourront préalablement retirer les cartes électorales qui leur permettront de voter. ‖ Dans chaque salle de vote, un bureau veille à la régularité des opérations électorales. Il est présidé par le maire, un adjoint ou un simple électeur délégué et complété à l'aide de quatre assesseurs choisis parmi les électeurs présents au moment de l'ouverture du scrutin (les deux plus âgés et les deux plus jeunes) ; les assesseurs, de concert avec le président, nomment ensuite un secrétaire qui a voix consultative dans les délibérations du bureau. Le président, après avoir constaté, devant les électeurs, que la boîte du scrutin ne renferme aucun bulletin, la ferme avec deux serrures, dont les clefs restent, l'une entre ses mains, l'autre dans celles de l'assesseur le plus âgé. Après la clôture du scrutin (qui doit durer au moins 6 heures), la boîte est ouverte et le nombre des bulletins vérifié ; si ce nombre est plus grand ou moindre que celui des votants, il en est fait mention au procès-verbal. Le bureau désigne, parmi les électeurs présents, un certain nombre de scrutateurs entre lesquels sont répartis les bulletins (quatre scrutateurs par table), puis le dépouillement a lieu, un scrutateur lisant à chaque table les bulletins qu'il ouvre et les autres scrutateurs indiquant les chiffres obtenus. Les électeurs peuvent toujours circuler autour des tables. Le bureau juge *provisoirement* les difficultés qui s'élèvent ; ses décisions doivent être motivées, et insérées au procès-verbal, ainsi que toutes réclamations soulevées ; les pièces et bulletins contestés sont annexés au procès-verbal. Le procès-verbal, dressé par le secrétaire et signé par tous les membres du bureau, doit mentionner, par ordre décroissant, le nombre des suffrages donnés aux divers candidats. Nul n'est élu au 1er tour de scrutin s'il n'a réuni : 1° la majorité des suffrages exprimés ; 2° un nombre de suffrages égal au quart de celui des électeurs inscrits ; au 2e tour, la majorité relative suffit : à égalité de suffrages, le plus âgé est élu. Les modalités sont différentes en ce qui concerne les élections à la Chambre des députés, qui sont, depuis 1919, faites au scrutin de liste par département et suivant un système qui, tout en sauvegardant le principe majoritaire, concède cependant certains droits, dans certaines conditions, aux minorités. ‖ Les électeurs ont le droit d'arguer de nullité les opérations électorales effectuées. Les règles à cet égard varient selon la nature des élections. ‖ Les différences essentielles entre les élections aux diverses assemblées sont indiquées ci-après :

CONSEIL MUNICIPAL, CONSEIL D'ARRONDISSEMENT, CONSEIL GÉNÉRAL, CHAMBRE DES DÉPUTÉS :

Conditions pour être électeur : 1° être Français ; 2° être âgé d'au moins 21 ans ; 3° jouir de ses droits civils et politiques, 4° avoir son domicile réel dans la commune ou y habiter depuis 6 mois, ou y être inscrit au rôle d'une des 4 contributions directes ou à celui des prestations en nature (dans ces deux derniers cas, déclarer qu'on veut voter dans la commune). On ne peut être inscrit sur deux listes électorales. Pour les militaires, voir la 1re partie de l'article.

Conditions d'éligibilité : Être électeur et âgé de 25 ans.

Mode de scrutin : *a*) Pour le conseil municipal : *scrutin de liste* en principe, mais 1° le conseil général peut diviser une commune en *sections* dont chacune élit un nombre de conseillers proportionné au chiffre des électeurs inscrits (*V.* CONSEIL MUNICIPAL) ; 2° A Paris, scrutin *uninominal par quartier.*

b) Pour le conseil d'arrondissement : *scrutin uninominal.* Chaque canton élit un conseiller. S'il y a moins de 9 cantons, un décret répartit entre les cantons les plus peuplés le nombre de conseillers nécessaires pour atteindre le chiffre 9.

c) Pour le conseil général : *scrutin uninominal.* Chaque canton élit un conseiller.

d) Pour la Chambre des députés : *scrutin de liste par département, mi-proportionnelle, mi-majoritaire.* Certains départements sont sectionnés en deux parties, avec un minimum de 3 députés à élire pour chacune d'elles. *Opérations électorales* : conseils municipal, d'arrondissement, général, délai de 15 jours francs entre la convocation et l'élection.

Scrutin de ballottage le dimanche qui suit le dimanche du 1er tour de scrutin.

Chambre des députés : délai de 15 jours francs entre la convocation et l'élection.

Scrutin de ballottage le 2e dimanche qui suit le dimanche du 1er tour de scrutin.

Protestation contre l'élection. — Conseils municipal et d'arrondissement : Les protestations doivent figurer au procès-verbal, ou être déposées dans les 5 jours au greffe du Conseil de préfecture qui les juge. Délai d'un mois pour déférer au Conseil d'État les décisions du Conseil de préfecture.

Conseil général : Les protestations doivent figurer au procès-verbal ou être déposées dans les 10 jours à la préfecture ou au Conseil d'État chargé de les juger.

Chambre des députés : la Chambre vérifie seule les pouvoirs de ses membres. Adresser les protestations à la questure de la Chambre avant la validation.

SÉNAT. — Le collège électoral se compose : 1° des députés ; 2° des conseillers généraux ; 3° des conseillers d'arrondissement ; 4° des délégués des conseils municipaux (de 1 à 14 par conseil municipal, suivant le nombre de ses membres) ; pour Paris, 30 délégués ; les députés empêchés sont remplacés par les suppléants : 1 à 5 par conseil ; à Paris 87. Indemnité de déplacement de 5 fr. par myriamètre (aller et retour) aux délégués ou suppléants en faisant la demande avant la clôture du vote.

Conditions d'éligibilité : Être Français, âgé de 40 ans, jouir de ses droits civils et politiques.

Mode de scrutin : scrutin de liste par département. La Seine élit 10 sénateurs ; le Nord, 8 ; les autres, de 1 à 5. Le Sénat, dont les membres sont élus pour 9 ans, se renouvelle par tiers tous les 3 ans.

Opérations électorales. — Un décret fixe au moins six semaines à l'avance la date des élections ; il indique aussi le jour où les conseils municipaux choisiront leurs délégués : délai minimum d'un mois entre ces deux dates. Scrutins successifs le même jour s'il y a lieu : 1er, de 8 h. à 12 h. ; 2e, de 14 h. à 17 h. ; 3e, de 19 h. à 22 h.

Protestations contre l'élection. — Le Sénat vérifie seul les pouvoirs de ses membres. Adresser les protestations à la questure du Sénat, avant la validation.

ÉLECTRICITÉ.

SOMMAIRE. — I. *Généralités.* — II. *Outillage et accessoires.* — III. *Appareils de mesure.* — IV. *Moyens et appareils de production d'énergie électrique.* — V. *Appareils d'emmagasinage.* — VI. *Organes de transformation et d'utilisation.* — VII. *Applications diverses.*

I. GÉNÉRALITÉS. — On ne connaît rien de très précis sur la nature même de l'électricité. On admet généralement que c'est un fluide qui réside sur la surface des corps.

COURANT ÉLECTRIQUE. — *Définition* : Par comparaison, peut être assimilé à un courant d'eau s'établissant dans un tuyau et faisant communiquer ensemble deux réservoirs situés à des hauteurs différentes. De même, le fluide électrique s'écoule d'un *conducteur* (corps susceptible d'engendrer le courant) dont le *potentiel* (hauteur de niveau) est le plus élevé, vers un autre dont le potentiel est moins élevé.

Il y a deux sortes de courants :

1° *Continu*, quand l'écoulement du fluide est sans interruption ;

2° *Alternatif* ou *sinusoïdal* lorsque, à des intervalles de temps déterminés et partant de zéro, il croît, augmente, passe par un maximum, s'annule, décroît encore pour revenir à zéro (fig. 1). C'est ce qu'on appelle une *période*. Les points de départ et d'arrivée d'un courant s'appellent *pôles* ; le point de départ porte le nom de *pôle positif* (signe convent. +) et le point d'arrivée celui de *pôle négatif* (signe convent. —). La *vitesse des courants* est égale ou à peu près à celle de la lumière (300 000 kilomètres par seconde).

CIRCUIT ÉLECTRIQUE. — Est constitué par un appareil générateur de courant (piles, dynamos, etc). et des fils

conducteurs partant des deux pôles de ce générateur pour aboutir à des appareils d'utilisation (lampes, moteurs, sonneries, etc.)

COURT-CIRCUIT. — Accident survenu sur un circuit électrique.

UNITÉS. — Étalons conventionnels représentant matériellement, dans la pratique, les grandeurs fondamentales ou leurs multiples :

Ampère, unité d'*intensité* (débit d'électricité par seconde). Pour mesurer l'intensité d'un courant électrique, on se sert d'un *ampèremètre* (V. plus loin : APPAREILS DE MESURE).

Bougie, unité d'intensité lumineuse. Pour mesurer l'intensité lumineuse de deux sources lumineuses, on se sert d'un *photomètre* (V. ÉCLAIRAGE ÉLECTRIQUE).

Coulomb, unité de *quantité* (qualité d'électricité).

Joule, unité de *travail*.

Ohm, unité de *résistance* (Les métaux sont bons conducteurs : le bois, le verre, l'ébonite, mauvais conducteurs).

La résistance varie suivant la température. Pour mesurer une résistance, mesurer d'abord l'intensité du courant à l'aide d'un ampèremètre et relever la différence de potentiel (d. d. p.) au moyen d'un voltmètre. La valeur de cette résistance est donnée en ohms suivant la formule :

$$\text{Résistance} = \frac{\text{d. d. p. (en volts)}}{\text{intensité (en ampères)}}.$$

Volt, unité de *force électro-motrice*, f. é. m. (pression qui dans une pile agit sur le fluide électrique pour le mettre en mouvement) et de *différence de potentiel*, d. d. p., (niveau).

Watt, unité de *puissance* (travail effectué en une seconde).

RELATIONS DES UNITÉS ÉLECTRIQUES AVEC LES UNITÉS MÉCANIQUES. — *Kilogrammètre* (kgm.), équivaut au travail d'une machine élevant 1 kilogramme à 1 mètre de hauteur.

Cheval-vapeur (HP), équivaut à la puissance d'une machine effectuant un travail de 75 kgr. m. par seconde. (Un cheval H.P. équivaut à 736 watts.)

Hectowatt-heure, travail fourni par une machine produisant 100 watts pendant une heure.

Kilowatt-heure, travail fourni par une machine produisant 1 kilowatt (1 000 watts) pendant une heure. (Le courant électrique qui sert dans les villes à l'éclairage ou la force motrice se vend au kilowatt-heure.)

Cheval-heure, travail fourni pendant 1 heure par une machine ayant une puissance de 1 cheval.

PRINCIPALES LOIS QUI RÉGISSENT LES COURANTS ÉLECTRIQUES.

LOI D'OHM. — (*Relation entre l'intensité d'un courant, la d. d. p. ou f. é. m. qui l'entretient et la résistance du conducteur*). Prenons pour ex. un réservoir plein d'eau (fig. 2) déversant, par une série de tuyaux de même dimension, à un niveau plus bas supposé constant. Si l'on ouvre un premier robinet, il s'écoule une certaine quantité de litres d'eau ; il s'en écoule 2, 3, 4 fois plus si l'on ouvre 2, 3 ou 4 robinets. De même, considérons une source électrique dont les deux bornes se trouvent à une d. d. p. de 100 volts par ex. Réunissons les 2 bornes par un conducteur et plaçons un *ampèremètre* (V. ce mot) dans le circuit qui nous indiquera 2 ampères ; doublons le conducteur par un autre conducteur égal, nous divisons donc sa résistance par 2, et l'ampèremètre marquera 4 amp., etc. De même que le débit d'eau, le débit électrique par seconde (*intensité*) est multiplié par 2, 3, 4, etc., quand on divise la résistance (augmentation des tuyaux dans l'ex. du bassin) par 2, 3 ou 4. Ce qui s'exprime par la formule : $1 \text{ ampère} = \frac{\text{E volts}}{\text{R ohms}}$. La résistance d'un conducteur est proportionnelle à sa longueur ainsi qu'à un coefficient propre à la nature du conducteur et inversement à la section de ce conducteur. Se traduit par la formule : $R = a\frac{l}{s}$ où R désigne la résistance en ohms ; *a*, le coefficient constant ; *l*, la longueur en mètres ; *s*, la section en millimètres carrés.

Valeurs de *a*, coefficient constant		
	cuivre recuit	0,0158
	— écroui	0,0162
	fer recuit	0,0964
	plomb	0,1946
	maillechort	0,2076

Ces valeurs sont entendues à 0° centigrade.

De même, connaissant la f. é. m. dont on dispose et le courant qu'on veut obtenir, on pourra calculer la résistance du conducteur par la formule : $R = \frac{E}{I}$, ce qui, combiné à la formule $R = a\frac{l}{s}$, permettra de calculer simplement les dimensions de ce conducteur.

JOULE (LOI DE). — Le potentiel électrique va en diminuant le long d'un conducteur allant d'un pôle N à un pôle S. La *chute de tension* le long d'une portion de conducteur est égale au produit de la résistance de cette portion par l'intensité du courant qui la traverse. Il y a donc *perte d'énergie* le long du conducteur. Cette énergie est transformée en chaleur. On constate que les courants échauffent les conducteurs qu'ils traversent. La chaleur dégagée est proportionnelle au *carré* de l'intensité, c'est-à-dire au produit de l'intensité par elle-même, au *temps* et à la *résistance* du conducteur et s'exprime par $J = RI^2t$ — (en joules).

Applications : Lampes à incandescence.

La *quantité* de chaleur, mesurée en *calories* est égale à

$$Q = \frac{RI^2t}{4,18}.$$

La *calorie* est la quantité de chaleur nécessaire pour porter 1 gr. d'eau de 0° à 1° centigrade. Une calorie équivaut à 4,18 joules.

II. OUTILLAGE ET ACCESSOIRES DE MONTAGE. — *Pince de montage*, dite d'électricien ou universelle, pour serrer et couper les fils (les poignées sont isolées afin d'éviter tout danger) (fig. 3).

Pince à charbon, à vis, pour fixer un fil à un bloc de charbon de cornue (fig. 6).

Serre-lame, pour serrer le fil conducteur et le relier à une lame de cuivre ou de zinc (fig. 7).

Serre-fils (fig. 8), pour réunir deux fils (suivant grandeur du trou).

Bornes de serrage, pour établir une liaison entre un conducteur fixe et un fil volant.

Crochets isolants, pour la pose des fils (fig. 10).

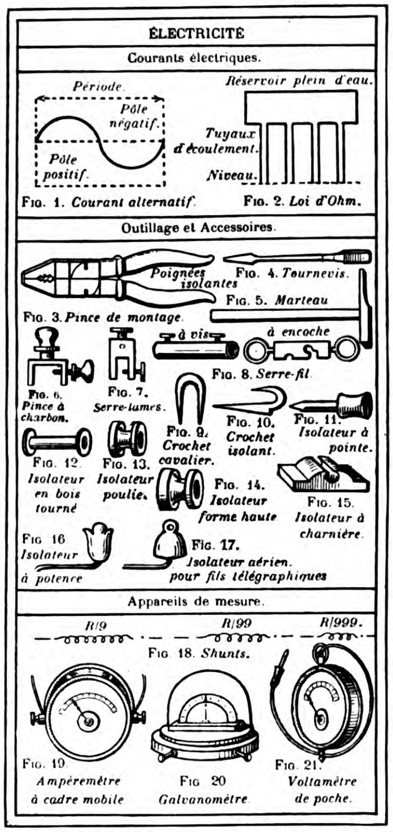
Crochets cavaliers (sans isolants) pour la pose des fils (fig. 9).

Isolateurs, os, avec pointe pour la pose et la tension des fils (fig. 11) ; *isolateurs*, en bois tourné (fig. 12) ; *isolateurs poulie, en os tourné* (fig. 13), en porcelaine blanche forme haute (fig. 14), en porcelaine, pour la pose de gros fils lumière, téléphones ; *isolateurs à charnière* en porcelaine, pour gros fils (fig. 15) ; *isolateurs aériens* (fig. 16 et 17).

Fils électriques.

III. APPAREILS DE MESURE. — Servent à déceler le passage d'un courant électrique, à en mesurer l'intensité, la force électro-motrice, la différence de potentiel et la résistance.

Ampèremètre et *galvanomètre*. Pour mesurer l'intensité d'un courant électrique. Ne peuvent pas supporter des courants intenses et, à cause de cela, sont munis de *shunts*, petits appareils dérivateurs permettant de prendre sur un circuit une fraction de courant. Les shunts sont construits en fil de maillechort spécial et établis sur le principe suivant : la résistance connue de l'ampèremètre ou du galvanomètre étant de 100 ohms par ex., on établira des résistances ayant des valeurs égales à $\frac{100}{9}$, $\frac{100}{99}$, $\frac{100}{999}$ ohms (fig. 18). Le courant qui passera dans la dérivation constituée par le circuit de l'ampèremètre ou du galvanomètre branché aux bornes du shunt aura ainsi une intensité égale respectivement à 1/10, 1/100, 1/1000 du courant principal.



AMPÈREMÈTRE : deux types principaux :

1° *à cadre mobile*. Pour s'en servir, se rendre d'abord compte approximativement de l'ordre de grandeur du courant à mesurer ; intercaler ensuite le shunt convenable dans le circuit (avoir soin de bien serrer les vis d'assemblage afin d'éviter les mauvais contacts) ; enfoncer les *fiches* des cordons dans les trous du shunt et réunir les extrémités libres des cordons à l'ampèremètre en respectant le sens du courant (fig. 19). (Pour chercher les pôles, employer le *papier chercheur de pôles* spécialement imprégné.)

Ex. : si le courant à mesurer est de 6 à 8 ampères, prendre le shunt marqué 10 A.

Lecture. — L'aiguille dévie sous l'action du courant ; si la graduation va de 0 à 150, et que l'aiguille s'arrête à la division 105, il faudra dire : 150 divisions correspondent à 10 amp., donc 105 divisions correspondent à : $\frac{10 \times 105}{150} = 7$ amp.

Si dans une autre mesure, avec le shunt 1 amp., l'aiguille marque 78 divisions, il faudra dire 78 d. corresp. à $\frac{1 \times 78}{150} = 0,52$.

Avec le même appareil, en ayant seulement un jeu de shunts appropriés, on pourra mesurer des courants très faibles ou très intenses. Il faut noter que les cordons des shunts *ne sont pas interchangeables*, et que chaque appareil à shunt est livré avec des cordons spéciaux.

2° *A fer doux* : Sont moins précis, et sont en général à *lecture directe*. Avoir soin de n'y pas envoyer des courants trop intenses qui les brûleraient. Mettre sur le circuit un fusible (V. COUPE-CIRCUIT) de sûreté. On trouve aussi chez les marchands d'autos des ampèremètres de poche (intensité n'excédant pas 15 amp.).

NOTA. — Pour les courants alternatifs, se servir des ampèremètres dits à *fil chaud*, qui n'ont pas de sens de courant.

Galvanomètre. — Sert à déceler le passage d'un courant. Deux sortes : 1° à aimants mobiles ; 2° à cadre mobile. Le type le plus courant est le galvanomètre de Deprey et d'Arsonval (fig. 20).

Voltmètre. — Sert à mesurer pratiquement la f. é. m. et la d. d. p. Deux sortes : 1° à cadre mobile ; 2° à fer doux. On trouve de petits voltmètres à 6 volts, en laiton nickelé dans les maisons d'appareils pour autos (fig. 21).

IV. APPAREILS PRODUCTEURS D'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE. — On peut produire l'électricité au moyen de piles, « magnéto », « dynamo », etc.

PILES. — Inventées par Volta (1802) en empilant des disques de cuivre et de zinc avec interposition de rondelles de drap imbibées d'eau acidulée. Transforme en courant électrique l'énergie développée dans une réaction chimique. La pile la plus simple est constituée par deux lames de cuivre et de zinc baignant dans de l'eau acidulée (fig. 22). Le courant produit par une telle pile diminue rapidement d'intensité : on dit que la pile se *polarise*. Il faut donc empêcher cette polarisation pour obtenir un courant constant.

PILE DANIELL (fig. 23). — Dans un vase en grès ou en verre de 1 à 2 litres environ, verser à mi-hauteur une solution au dixième (1/10) d'acide sulfurique, puis placer dans le vase une lame de zinc roulé. Dans l'intérieur de ce cylindre de zinc placer un vase poreux qui contiendra lui-même un cylindre de cuivre, enfin remplir le vase poreux avec une solution de sulfate de cuivre (*vitriol bleu*). Cette pile a l'avantage d'être très constante, sa f. é. m. varie entre 1 volt 07 et 1 volt 08 par élément.

PILE BUNSEN (fig. 24). — Diffère de la pile Daniell par son dépolarisant, qui est de l'acide azotique ou nitrique à 36°. Verser cet acide dans le vase poreux, et remplacer le cuivre par un prisme en charbon de cornue. F. é. m. = 1 volt 9 par élément. Cette pile s'affaiblit rapidement et a l'inconvénient de dégager des vapeurs nitreuses qui rendent l'air irrespirable.

PILE DITE DOMESTIQUE (fig. 25). — Le dépolarisant est formé de

Eau	3/4 litre
Bichromate de sodium	125 gr.
Acide sulfurique	250 gr.

Même forme de montage que pour élément Daniell, Bunsen, etc. Verser ce liquide dépolarisant dans le *vase extérieur* et dans le vase poreux verser le liquide excitateur (acide sulfurique à 1/10). Le négatif est constitué par un morceau de zinc plongeant dans un petit godet rempli de mercure : le tout est placé dans le vase poreux. Cette pile a une f. é. m. de 2 volts et peut fonctionner 10 heures. Après ce temps il faut changer le liquide excitateur. Le dépolarisant peut durer une trentaine d'heures. On vend dans le commerce des piles qui peuvent utiliser les déchets de zinc. Ces piles pourront servir à de petites installations d'éclairage intermittent en utilisant de petites ampoules fonctionnant sous 2 volts par exemple et qu'on peut monter sur des fils de sonnerie.

PILE AU BICHROMATE (à *un seul liquide*). — Le type courant est la pile-bouteille (fig. 26). La lame de zinc est placée entre 2 charbons de cornue. Le liquide est ainsi constitué : Pulvériser 150 gr. de bichromate de sodium ou de potassium et faire dissoudre dans un litre d'eau. *Verser lentement* 100 gr. d'acide sulfurique en agitant doucement avec une baguette de verre. Cette pile, facile à monter, fournit un courant très intense, sa f. é. m. dépasse 2 volts. Mais elle ne peut fonctionner longtemps, et, au repos, il faut avoir soin de retirer du liquide le zinc qui serait attaqué en circuit ouvert (c. à. d. même si la pile ne fonctionne pas).

NOTA. — Dans tous les cas, avoir soin de verser l'acide dans *l'eau* et *jamais* l'eau dans l'acide, ce qui amènerait des projections dangereuses pouvant occasionner des brûlures.

PILE LECLANCHÉ (fig. 27). — Le dépolarisant est du bioxyde de manganèse. Cette pile, dite « pile de sonnerie », a une f. é. m. de 1 v. 40 environ ; elle ne consomme pratiquement rien à circuit ouvert, mais elle se polarise facilement si on la laisse fonctionner (de façon continue) au delà de quelques minutes.

Le liquide excitateur est formé de 1 litre d'eau et 100 gr. de chlorure d'ammonium (*sel ammoniac* chez les droguistes). Pour faire un bon élément de pile Leclanché, se procurer de vieux charbons de cornue de piles hors d'usage (au télégraphe, chez électriciens, etc.), les nettoyer en les laissant 10 minutes dans de l'eau bouillante. Placer ce charbon (qui constituera le positif) dans un sac de toile de 10 cm. de diamètre et de 20 cm. de haut, en disposant autour, de façon à remplir le sac, un mélange de petits morceaux de coke et de 100 gr. de bioxyde de manganèse. Joindre le fil au charbon au moyen d'un serre-lame (V. OUTILLAGE) et prendre soin que le charbon sorte suffisamment du sac (fig. 28).

Placer ce sac dans un vase en grès ou en verre de 1 litre environ, qu'on emplira aux 3/4 avec la dissolution de sel ammoniac ; le négatif sera constitué par un bâton de zinc amalgamé. Cette pile fonctionnera plusieurs années sans autres dépenses que le renouvellement du liquide, et du zinc, quand il sera rongé.

MONTAGE ET ENTRETIEN DES PILES. — Tous les zincs servant au montage des piles doivent *être amalgamés*. Pour amalgamer un zinc, verser dans une cuve en grès du mercure sous une épaisseur de 1 cm. environ, puis de l'eau acidulée légèrement avec de l'acide sulfurique.

Le cylindre de zinc, préalablement décapé, est couché dans la cuve, on le retourne et on le frotte avec une brosse dure. Quand le zinc a pris un aspect uniformément blanc, le retirer et laisser égoutter pour recueillir l'excès de mercure.

Chaque fois que l'on démonte une pile, il faut réamalgamer les zincs et nettoyer toutes les pièces (faire passer les éléments poreux dans l'eau bouillante, changer les sacs, décaper les pièces vert-de-grisées, etc.). Afin d'éviter les sels grimpants, enduire de paraffine les parties hors du liquide des poreux, des cylindres de cuivre ou de zinc, ainsi que les parois des vases.

COUPLAGE DES PILES (*série et parallèle*). — Est à déterminer suivant l'usage auquel on destine la batterie. Si l'on veut obtenir un certain voltage, il faut coupler en série, c.-à.-d. réunir le pôle positif d'une pile au négatif de la suivante, etc., le pôle positif et le pôle négatif restants seront les points de départ de la ligne (fig. 30). La tension sera le produit de la f. é. m. d'un élément par le nombre d'éléments. Ex. : si l'on veut 12 volts, il faudra 6 éléments au bichromate, la pile au bichromate ayant une f. é. m. de 2 volts environ. Si l'on désire obtenir seulement *un courant intense* (pour la galvanoplastie, par exemple) on couplera *en parallèle*, c.-à.-d.

on réunira tous les positifs d'une part et tous les négatifs de l'autre (fig. 30). La tension ne sera égale qu'à celle d'un seul élément, mais l'intensité sera à peu près multipliée par le nombre d'éléments. Enfin, il existe un couplage mixte (fig. 30) où l'on monte en parallèle plusieurs séries de piles.

PILES HELLESEN (piles sèches) (fig. 29). — Sont des variantes du type Leclanché, où l'on a immobilisé le liquide excitateur avec de la sciure, du plâtre, etc. Ne sont pas bonnes pour un régime de décharge continu, mais trouvent leur emploi pour tous les régimes de décharges intermittentes (petites lampes de poche, allumoirs électriques, sonneries, téléphones, allumage des motocyclettes, etc., etc.).

L'énergie produite par les piles coûte très cher (en moyenne 10 fois plus que celles fournie par les secteurs d'éclairage).

ACCESSOIRES POUR PILES.

Piles Bunsen. — Vase grès ; charbon méplat (sans pince) ; vase poreux ; cylindre de zinc ; acide sulfurique (dépolarisant) ; acide nitrique (dépolarisant).

Piles au bichromate. — Bouteille avec armature cuivre : charbons couplés et montés ; zinc amalgamé en plaque ; sel chromique (tout préparé).

Piles Leclanché. — Bocaux verre ordinaire forme carrée avec goulot pour le crayon de zinc ; vase poreux garni de bioxyde de manganèse monté avec tête de charbon ; crayon de zinc ; sel ammoniac.

MAGNÉTO (fig. 31). — Machine basée sur les *phénomènes d'induction* ; est composée d'un aimant fixe (entre les pôles duquel tourne un *induit* mis en mouvement par un moteur) et d'un *collecteur* ou de *bagues* destinés à recueillir le courant.

Induction. — Phénomène sur lequel est basée la construction de presque toutes les machines électriques modernes. Ex. : Si, entre les deux pôles N. et S. d'un aimant, on déplace une *spire* de fil réunie aux deux bornes d'un galvanomètre, de façon que le mouvement du plan de la spire soit normal aux lignes de force N. S., on constate que l'aiguille du galvanomètre est lancée à droite ou à gauche suivant la direction du mouvement. On en conclut qu'il naît un courant dans la spire et que ce courant est doué d'une certaine force électromotrice (*f. é. m. induite*) dont la grandeur dépend de l'intensité du champ de l'aimant et de la vitesse plus ou moins grande avec laquelle on a effectué le déplacement.

Self-induction (induction par soi-même). — Si, à la place de l'aimant, on dispose, autour de la spire, une autre spire reliée à une source électrique, et que l'on établisse et coupe alternativement le courant, on obtient également un courant induit (applications pratiques : allumoirs, bobines d'induction, etc. *V.* ces mots).

Induit. — Dans la magnéto, l'induit se compose d'une masse en fer doux recouverte d'un enroulement aboutissant soit à des lames de collecteur (pour obtenir du courant continu), soit à des bagues (courant alternatif). Les spires de l'induit tournent dans l'entrefer d'un aimant puissant (inducteur) et donnent ainsi naissance à des f. é. m. induites. Les courants engendrés sont redressés au moyen d'un collecteur sur lequel viennent frotter des balais qui recueillent le courant.

La f. é. m. d'une magnéto est proportionnelle : 1° au flux existant dans la partie coupée par le circuit de l'induit ; 2° au nombre de spires de l'induit ; 3° au nombre de tours par seconde de l'induit. Actuellement les magnétos servent plus particulièrement à l'allumage des moteurs à explosion. Elles sont alors, en général, modifiées par l'adjonction de condensateurs (*V.* ce mot) et le courant est recueilli par de petits frotteurs en charbon appuyant sur les bagues.

Accidents. — Encrassement des bagues (démonter le capot protecteur, retirer les charbons, nettoyer avec une petite brosse imbibée d'essence minérale, laisser sécher et remonter). Court-circuit entre les fils extérieurs (écarter ces fils) ; court-circuit à l'induit (renvoyer la magnéto à l'usine).

DYNAMO (fig. 32). — Sert à transformer l'énergie mécanique en énergie électrique. Se compose d'un induit tournant entre les pôles d'un électro-aimant puissant (inducteur) et donnant naissance à un courant (courant induit) recueilli par des balais frottant sur un collecteur (*V.* MAGNÉTO). Les dynamos sont réversibles et fonctionnent comme moteurs quand on leur fournit du courant. 3 sortes de dynamos :

1° Dynamo Shunt (excitée en dérivation) ;

2° Dynamo Série (pour les distributions d'énergie à intensité constante) ;

3° Dynamo Compound (fournissant un voltage constant et employée dans les petites installations d'éclairage électrique).

Achat et installation. — Comme pour les moteurs (*V.* ci-dessous). Lorsque la dynamo doit fournir du courant (débiter), spécifier en outre que la chute de tension (différence ; p. 100 entre la tension *à vide* et la tension *en charge* (*V.* plus loin) ne doit pas dépasser 1,5 p. 100.

Tension à vide. — Voltage fourni par la dynamo quand cette dernière tourne sans être branchée sur un récepteur quelconque (ex. : réseau de lampes). On dit alors que la dynamo marche à *vide* ou ne débite pas.

Tension en charge. — Lorsque la dynamo est branchée et débite.

Mise en route, conduite, marche. — Avant toutes choses, s'assurer que les paliers sont graissés suffisamment et que le collecteur est propre (le nettoyer au moyen de papier émeri très fin). Mettre en marche progressivement et s'assurer que la commutation est bonne, c.-à.-d. qu'il n'y a pas perte d'énergie. On reconnaît qu'elle est bonne lorsque les balais ne *crachent* pas (ne produisent pas d'étincelles) ; s'ils crachent, les déplacer à droite ou à gauche (jusqu'à suppression complète de l'étincelle ou réduction au minimum). L'angle de calage des balais (angle que fait la ligne des balais avec la ligne neutre ou ligne des pôles) a aussi une grande influence sur la commutation. Contrairement aux moteurs (où les balais sont calés un peu en arrière), dans une dynamo les caler un peu avant de la ligne neutre, suivant le sens de rotation (fig. 33). Si la dynamo continue à cracher, placer des charbons plus durs, c.-à-d. présentant une chute ohmique plus forte.

Si la dynamo (fig. 34) ne s'amorce pas, c.-à.-d. ne fournit aucun courant, réunir, après avoir coupé le circuit, les bornes 1 et 1′ de la dynamo avec un fil et brancher un voltmètre entre les bornes 1 et 2 correspondant à l'induit (celles 1′ et 2′ correspondent à l'inducteur). Mettre un fil volant à la borne 2 et faire tourner la dynamo. Quand elle sera en vitesse, toucher la borne 2′ avec l'extrémité du fil volant : ou bien l'aiguille du voltmètre montera, ce qui indique que les connexions sont exactes et qu'on peut brancher un rhéostat (*V.* ci-dessous) d'excitation entre les bornes 2 et 2′ ; ou bien elle reviendra vers zéro, ce qui indique qu'il y a changement de polarité (changer le mode de connexion : 1 à 2′ et 1′ à 2).

Essais de réception. — S'assurer que la dynamo débite bien le nombre d'ampères voulu sous la tension indiquée : Faire tourner la dynamo à une vitesse normale, et la faire débiter sur une résistance qu'on constituera économiquement au moyen d'un baquet d'eau contenant des cristaux de soude en dissolution, et formant une cuve électrolytique au moyen de deux électrodes faites de deux plaques de tôle. Un voltmètre et un ampèremètre servent de contrôle (fig. 34). Pour faire varier le débit, il suffira de rapprocher

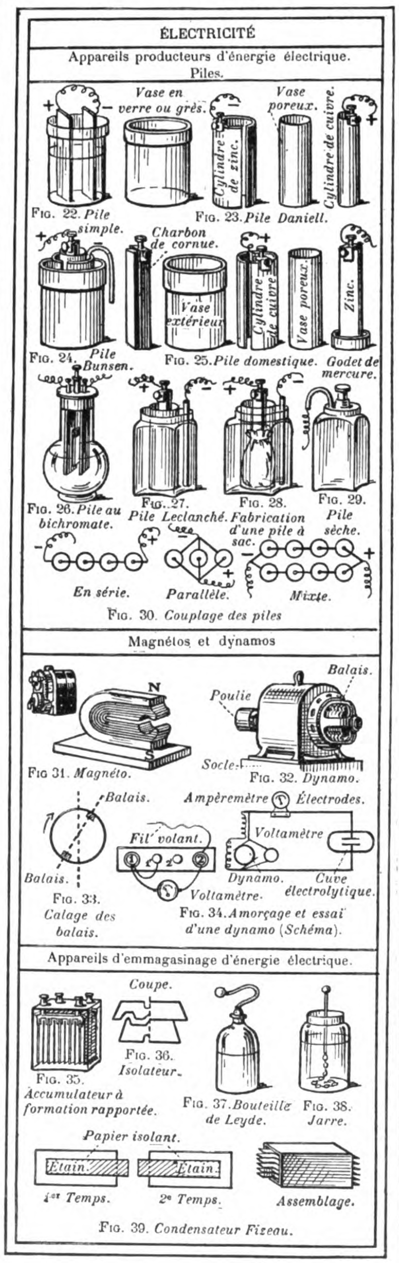


FIG. 22. Pile simple. FIG. 23. Pile Daniell. FIG. 24. Pile Bunsen. FIG. 25. Pile domestique. FIG. 26. Pile au bichromate. FIG. 27. Pile Leclanché. FIG. 28. Fabrication d'une pile à sac. FIG. 29. Pile sèche. FIG. 30. Couplage des piles. FIG 31. Magnéto. FIG. 32. Dynamo. FIG. 33. Calage des balais. FIG. 34. Amorçage et essai d'une dynamo (Schéma). FIG. 35. Accumulateur à formation rapportée. FIG. 36. Isolateur. FIG. 37. Bouteille de Leyde. FIG. 38. Jarre. FIG. 39. Condensateur Fizeau.

les plaques plus ou moins près l'une de l'autre, ou de les enfoncer plus ou moins dans la solution. *Nota* : Ce procédé convient jusqu'à une quinzaine de chevaux environ.

Rendement. — Est égal au quotient de la puissance rendue, $\frac{UI}{1000}$, par la puissance en KW fournie sur l'arbre de la dynamo. On mesure U et I au moyen d'un voltmètre et d'un ampèremètre. La puissance fournie est celle de la machine entraînante ; elle sera mesurée au frein de Prony (*V.* plus loin, MOTEURS ÉLECTRIQUES) ou par un autre procédé. Les nombres de tours se mesurent à l'aide d'appareils spéciaux (compte-tours, cinémomètres, tachymètres, etc.).

ALTERNATEURS. — Machines électriques servant à débiter du courant alternatif. Même principe que la dynamo ; le courant, au lieu d'être redressé par un collecteur, est recueilli sur 2 bagues (*biphasé* ou monophasé) ou sur 3 bagues (*triphasé*) (*V.* COURANTS). Dans la pratique industrielle, c'est l'induit qui reste fixe et l'inducteur qui tourne à l'inverse des dynamos pour continu.

COMMUTATRICES ou transformateurs polymorphiques. — Ce sont des machines portant un collecteur, comme les dynamos, et des bagues, comme les alternateurs, et qui servent à transformer du courant alternatif en courant continu ou réciproquement.

V. APPAREILS D'EMMAGASINAGE D'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE.

ACCUMULATEURS. — Imaginés par Planté (1860). Piles secondaires servant à emmagasiner l'énergie électrique fournie par une source quelconque (ex. : dynamo, etc.) et la rendant au moment de s'en servir. Sous un volume restreint, emmagasinent une énergie considérable. Servent surtout pour l'allumage des moteurs. Deux sortes d'accumulateurs :

1° *A formation Planté* (pour l'industrie) : sont constitués par des feuilles de plomb, séparées les unes des autres par des morceaux de caoutchouc, et plongeant dans un bac rempli d'eau acidulée (1/10 d'acide sulfurique). Très longue durée.

2° *A formation rapportée* (fig. 35) : moins longue durée, mais aussi plus pratiques et moins coûteux que les précédents. Sont constitués par des plaques en plomb comportant des alvéoles remplis de pâte à la litharge (plaques négatives) et de minium (plaques positives). Une plaque positive est placée entre deux négatives. Les plaques positives deviennent couleur chocolat et les négatives gris noir.

Chargement. — Au moyen d'une dynamo (productrice d'énergie électrique) ; réunir le pôle + de la dynamo au pôle + de l'accu, ou de la batterie d'accus (les accus peuvent être groupés comme les piles en série ou en parallèle) (*V.* PILES). Se servir de courant continu et charger très lentement. On est averti que la charge est terminée quand l'électrolyse bouillonne (pour ce genre d'accus, l'électrolyse est constituée par de l'eau acidulée au 1/10 avec de l'acide sulfurique. On peut également charger un ou plusieurs éléments d'accus au moyen d'une prise de courant de secteur.

Installation d'une batterie d'accus. — Choisir une chambre très sèche et bien aérée, car les gaz dégagés forment avec l'air un mélange détonant. Éviter que la lumière arrive directement sur les bacs (surtout quand ils sont en verre) et recouvrir le sol d'un tapis de caoutchouc. Monter la batterie sur des isolateurs (fig. 36).

Rendement. — L'accu rend moins d'énergie à la décharge qu'on ne lui en a fourni à la charge, et sa force électro-motrice, qui, à la charge, est d'environ 2 volts (1 par élément), n'est que de 1 volt 9 à la décharge.

On s'aperçoit que l'accu est déchargé, lorsque la densité de l'électrolyse augmente. Pour se rendre compte de l'état de charge d'un accu, se servir (à défaut d'un voltmètre) d'un accumètre.

Accidents à éviter. — A. *Court-circuit.* — Peut se produire :

1° Parce que les deux pôles sont réunis par une résistance trop faible ;

2° Par suite d'un contact entre deux plaques de plomb (passer, avec précaution, une baguette de verre entre les deux plaques, afin de rompre le contact) ;

3° Par suite d'un dépôt de matière active au fond du bac et joignant deux plaques (vider le bac et enlever le dépôt).

B. *Sulfatation des plaques* (production de sulfate de plomb sur la surface des plaques) obtenue par une décharge trop faible (ne jamais laisser décharger une batterie au-dessous de 1 volt 8 par élément) ou après un repos prolongé (remplacer les plaques sulfatées, mais avoir soin de faire subir au préalable une surcharge aux plaques neuves, sans quoi elles se sulfateraient immédiatement).

C. Veiller à ce que le niveau du liquide (électrolyse) dépasse toujours de 1 cm. le bord supérieur des plaques. Quand une batterie doit rester longtemps inutilisée, remplacer l'électrolyse par de l'eau (pour enlever toutes traces d'acide, faire 5 ou 6 lavages). Quand on veut se servir à nouveau de la batterie, on remplace l'eau par de l'électrolyse, à faible densité (1/30 d'acide par exemple) pour la 1re charge, puis on ramène ensuite à la densité normale. Quand une batterie est restée plusieurs jours au repos avec l'électrolyse ordinaire, on lui donne une charge prolongée à faible intensité avant de la remettre en service. Si un court-circuit s'est produit par suite du contact entre 2 plaques voilées, on peut, après avoir enlevé ces plaques, essayer de les redresser en les séparant par des planchettes de bois et en les pressant fortement au moyen d'une vis. Pour le réempâtage, se servir des mêmes pâtes que celles qui ont servi à la fabrication.

APPLICATIONS DES ACCUS. — L'utilisation des accumulateurs est tout indiquée, lorsqu'il s'agit d'éclairage de secours, de traction électrique, etc. Une batterie d'accumulateurs, quand elle est bien entretenue, peut durer de 12 à 15 ans.

Accumulateurs légers. — On a lancé depuis quelques années des accumulateurs dits légers à électrodes de fer et de nickel, et dont l'électrolyse est une solution de potasse caustique. Ces éléments pèsent moitié moins, à énergie emmagasinée égale, que les éléments au plomb, mais, par contre, la force électro-motrice d'un élément ne dépasse guère pratiquement 1 volt.

CONDENSATEURS. — Appareils représentant une très grande capacité pour un volume très restreint. On appelle capacité d'un condensateur le rapport constant qui existe entre sa charge et son potentiel. Les condensateurs les plus employés sont :

A. *Bouteille de Leyde* (fig. 37). — Construction : Autour d'un flacon de verre coller (jusqu'aux 2/3 de la hauteur) avec de la colle d'amidon, une feuille de papier d'étain (à chocolat) ; recouvrir également le fond. Remplir la bouteille avec des copeaux très minces de cuivre rouge, boucher avec un bouchon de liège et enfoncer au travers du bouchon une tige de laiton terminée par une petite boule de même métal. Cette tige doit pénétrer dans les copeaux de cuivre. On enduit ensuite le bouchon et le goulot de la bouteille d'un vernis isolant (vernis noir chez marchand de couleurs). Pour charger la bouteille, la tenir par la panse, au niveau de *l'armature externe* (papier d'étain) et approcher *l'armature interne* (boule de laiton), de l'un des pôles d'une bobine d'induction (*V.* plus loin : BOBINES DE RUHMKORFF) dont l'autre pôle est réuni à la terre ; il faut ménager entre la borne et l'armature une petite distance explosive (1 à 2 mm.) pour que l'étincelle puisse jaillir. Il suffit de quelques secondes pour charger la batterie. Si une personne vient à toucher du doigt la bouteille ainsi chargée, elle reçoit, du fait de la décharge, une commotion qui peut être très violente.

JARRES (fig. 38). — Plus faciles à faire que la bouteille de Leyde dont elles ne diffèrent pas en principe.

Prendre de grands bocaux qu'on *tapisse intérieurement* et *extérieurement* d'une feuille de papier d'étain (aux 3/4 de la hauteur). Une tige de laiton, terminé par une chaînette de même métal tombant et traînant sur le fond, constitue l'armature interne.

REMARQUE. — Les bouteilles de Leyde et les jarres s'associent en série et en parallèle, ainsi que les piles (*V.* PILES).

CONDENSATEUR FIZEAU. — Sur une feuille de papier paraffiné, placer une feuille de papier d'étain, légèrement plus petite, et débordant d'un côté le papier de 5 à 6 cm. environ (fig. 39). Recouvrir le tout d'une nouvelle feuille de papier paraffiné placée exactement au-dessus de la 1re et, sur cet isolant, placer une feuille d'étain débordant du côté inverse. Continuer ainsi en intercalant des feuilles d'étain et des feuilles d'isolant. Avec 100 feuilles d'étain de 25 cm. sur 10 cm., on aura déjà une capacité appréciable. Maintenir l'ensemble fortement serré entre deux planchettes de bois assemblées par des vis, et réunir, par des serre-lames, toutes les feuilles d'étain paires d'un côté, et toutes les feuilles d'étain impaires de l'autre. Ce type de condensateur, très pratique, est le plus employé (*V.* BOBINE D'INDUCTION). Même méthode de chargement que la bouteille de Leyde.

VI. ORGANES DE TRANSFORMATION ET D'UTILISATION.

MOTEURS ÉLECTRIQUES OU ÉLECTROMOTEURS. — Servent à transformer l'énergie électrique en énergie mécanique.

Achat d'un moteur. — Faire accepter par l'industriel qui doit fournir le moteur, un cahier des charges dans lequel on aura spécifié :

1° La puissance (*V.* ci-dessus : UNITÉS) que le moteur doit absorber normalement ;

2° Le nombre de tours qu'il doit fournir à la minute ;

3° La tension (voltage) sous laquelle il doit fonctionner ;

4° La fréquence du réseau (si la distribution du courant est alternative) ;

5° Le rendement à 1 p. 100 près que l'on désire obtenir (pour un bon moteur à courant continu doit être de 90 p. 100 environ quand la puissance atteint 8 à 10 chevaux et 50 chevaux au moins pour les moteurs à courant alternatif) ; indiquer en outre le procédé par lequel ce rendement sera mesuré (*V.* ESSAIS).

ÉLECTRICITÉ

Moteurs électriques.

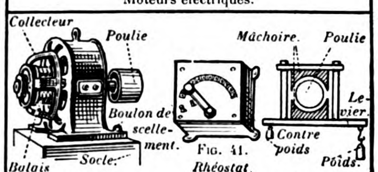


FIG. 40 *Installation d'un moteur.* — FIG. 41. *Rhéostat.* — FIG 42 *Frein de Prony.*

Exiger également qu'au bout de 6 heures de fonctionnement la température du moteur (carcasse et enroulement) ne s'élève pas à plus de 50° centigrades au-dessus de la température ambiante, condition très importante, car le moteur qui y satisfait peut, sans dangers, subir des à-coups sérieux : (on pourra lui faire rendre 25 p. 100 en plus pendant une heure ou même le surcharger de 50 p. 100 pendant quelques minutes).

Si le moteur ne doit pas fonctionner plus d'une heure de façon continue, acheter un moteur de puissance légèrement inférieure à celle qu'il a à fournir (économie de prix d'achat).

Installations. — Fixer solidement le moteur (aussi près que possible des appareils à commander) sur un bloc de maçonnerie ou de béton, au moyen de boulons dits de scellement (fig. 40). (Si le moteur a une commande par courroie, le monter sur un chariot tendeur.) Tenir le moteur à l'abri de l'humidité et des poussières ; si impossible, employer des moteurs spéciaux hermétiques. Chaque moteur doit être accompagné d'un rhéostat de démarrage.

Rhéostat. — Appareil qui permet d'augmenter ou de diminuer à volonté la résistance d'un courant électrique (fig. 41). — Intercaler également, dans le circuit d'excitation un rhéostat de champ pour varier la vitesse du moteur.

Mise en marche.

1° S'assurer que les bagues des paliers nagent bien dans l'huile et qu'il n'y a aucun corps étranger sur le collecteur (*V.* DYNAMO) ;

2° Fermer l'interrupteur bipolaire ;

3° Pousser graduellement la manette du rhéostat de démarrage ;

4° Régler la vitesse du moteur avec le rhéostat de champ.

Arrêt. — Couper le courant sur l'interrupteur bipolaire (le moteur continue à fonctionner quelques secondes en génératrice et se freine de lui-même).

Essais : 1° Détermination du rendement et contrôle de la consommation : peut se faire au frein de Prony. Ce frein (que l'on peut construire soi-même) se compose de deux mâchoires en bois dur qu'on serre autour de la poulie du moteur à l'aide de 2 vis de serrage (fig. 42) ; un poids placé à l'extrémité d'un bras de levier fait équilibre au système. Faire tourner le moteur à sa vitesse normale et, pour que l'essai ne soit pas truqué, bien vérifier l'égalité de serrage des deux côtés de la poulie, afin d'éviter un déplacement du centre de gravité.

Lorsqu'on n'a pas de frein à sa disposition, se servir d'un bon voltmètre ou d'un bon ampèremètre (méthode dite des pertes séparées). Pour éviter le truquage, s'assurer, dans l'essai à vide, que les balais frottent sur le collecteur avec la pression voulue.

2° Durée : faire tourner le moteur à pleine charge pendant 6 heures consécutives ; mesurer la température ambiante et, à l'aide d'un thermomètre à mercure, prendre des indications en des points différents du moteur. La différence de ces indications et de la température ambiante ne devra pas être supérieure à celle indiquée dans le cahier des charges.

Nota. — Pour les courants alternatifs, se servir de moteurs spéciaux (triphasés, biphasés) dans lesquels le courant aboutit à des bagues par l'intermédiaire d'un rhéostat (fig. 41). Il existe également des petits moteurs (moteurs-série) où l'inducteur est en série avec l'induit et qui sont surtout employés pour les petites puissances (moteurs de machines à coudre, de ventilateurs) ; ne jamais faire tourner ces moteurs à vide, car ils s'emballent et, par suite, se détériorent rapidement (sont munis pour cela d'un régulateur à force centrifuge qui coupe le courant quand leur vitesse dépasse une certaine limite admise).

BOBINE D'INDUCTION ou *de Ruhmkorff.* — Appareil servant à produire des courants alternatifs à très haute tension, ainsi que des étincelles électriques.

Construction. — Prendre une bobine en bois de 20 à 25 cm. de longueur, et présentant un trou de 10 à 12 mm. environ (fig. 43) ; remplir ce trou avec un faisceau de fils de fer recuits de 0 mm. 5 de diamètre environ et vernissés (chez quincaillier). Ce fil sera coupé en brins d'une trentaine de centimètres environ afin que le faisceau dépasse légèrement le bois de la bobine. Enrouler sur la bobine *deux tours* (l'aller et la venue) de fil *isolé* de 2 mm. et faire sortir les deux extrémités du fil à travers le bois de la bobine (fig. 44). Autour de cette première couche de fil, on enroulera un papier paraffiné de façon à former une couche isolante, puis on commencera à enrouler le fil secondaire. Celui-ci sera formé d'un fil de 2/10 de mm., isolé à la soie. L'opération, faite à la main, est très longue ; on pourra avantageusement se servir d'un vieux rouet ou d'un tour. Prendre bien garde de ne pas casser le fil (tout serait à refaire) et faire le moins de raccords possible.

ÉLECTRICITÉ

Appareils de production de courants alternatifs à haute tension et d'étincelles.

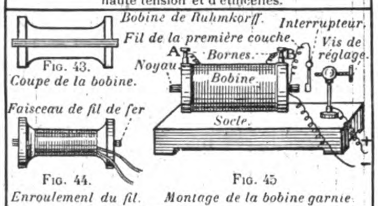


FIG. 43. *Coupe de la bobine.* — FIG. 44. *Enroulement du fil.* — FIG. 45 *Montage de la bobine garnie.*

Allumoir électrique.

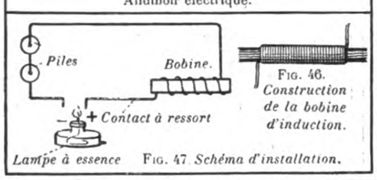


FIG. 46. *Construction de la bobine d'induction.* — FIG. 47 *Schéma d'installation.*

A chaque tour, isoler la couche qui vient d'être bobinée par une couche de papier paraffiné, bien soigner l'isolement des extrémités. Éviter aussi de faire monter le fil au-dessus de lui-même. Continuer à bobiner jusqu'à ce que la bobine soit entièrement garnie. Les deux extrémités de l'enroulement fil fin aboutiront aux bornes A et B (fig. 45) qu'on vissera dans la tranche de la bobine. Celle-ci sera ensuite montée sur une planchette en bois qui servira de socle. Intercaler ensuite sur le circuit primaire fil de la 1re couche un interrupteur (fig. 45). Ces interrupteurs à trembleur se trouvent dans les bazars d'électricité. Faire aboutir les fils à des bornes vissées sur le socle. Entre le plot supportant la vis de réglage et celui portant la lame vibrante, intercaler les deux armatures d'un *condensateur de Fizeau* (*V.* ce mot) qu'on logera dans une boîte servant de socle. Une telle bobine pourra se brancher sur une prise de ville de 6 à 8 ampères ou bien recevoir le courant d'une batterie d'une dizaine de piles au bichromate. Si l'on réunit les bornes du secondaire (fil fin) à deux pointes distantes de quelques centimètres, on verra jaillir une série continue d'étincelles.

Usages : T. S. F. domestique (*V.* ce mot), tubes lumineux de Geissler, sont des ampoules de verre de formes variées dans lesquelles on fait le vide et au travers desquelles, lorsque l'on fait jaillir l'étincelle électrique, on obtient des effets de lumière très curieux par l'interposition dans ces ampoules de sels métalliques divers. Rayons X.

VII. APPLICATIONS DIVERSES DE L'ÉLECTRICITÉ. — ALLUMOIRS ÉLECTRIQUES. — Constituer une bobine de self-induction (*V.* BOBINE D'INDUCTION) en enroulant quelques couches de fil autour d'un noyau en fil de fer vernissé (fig. 46). Relier cette bobine d'une part à une batterie de piles (piles de sonnerie par ex.), de l'autre à un contact à ressort placé au-dessus d'une petite lampe à alcool ou à essence, amener les deux lames de l'interrupteur au contact, puis laisser échapper brusquement et une forte étincelle jaillit qui met le feu aux vapeurs d'essence. Chez soi, on pourra installer un tel appareil sur le propre circuit de la sonnerie.

On trouve chez tous les quincailliers et marchands d'appareils électriques différents allumoirs électriques.

A. Allumoir électrique automatique (fig. 47) composé d'un flacon contenant une pile au bichromate. L'allumage se fait par une petite lampe à essence.

B. Allumoir électrique mural sans piles, s'installant dans un circuit de sonnerie électrique. L'allumage se fait par une petite lampe pigeon.

C. Allumoir électrique portatif, à lampe pigeon mobile.

D. Allumoir dit de « bureau de tabac », utilisant le gaz d'éclairage.

CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE. — On y utilise la chaleur qu'engendre le courant électrique en passant dans une résistance appropriée. On construit actuellement des radiateurs, rôtissoirs, chauffe-plats, fers à repasser, etc., électriques. Ces appareils sont d'un rendement très élevé ; de plus, ils sont inodores, peu encombrants et ne présentent aucun des inconvénients des appareils à gaz ou à vapeur. Leur inconvénient réside seulement dans le prix élevé de l'énergie électrique. Ainsi, pour chauffer une pièce ordinaire de 80 mètres cubes, il faudra un radiateur consommant 20 amp. sous 110 volts, c.-à-d. 2 200 watts.

ÉCLAIRAGE ÉLECTRIQUE. — En 1813, un chimiste anglais découvre *l'arc voltaïque.* — Il y a trois modes pratiques d'éclairage :

1° Par les lampes à arc ; 2° par les lampes à incandescence ; 3° par les tubes luminescents.

1° *Lampes à arc* (fig. 48). — Généralement employées pour le gros éclairage (devantures de boutiques, de magasins, de cafés ; éclairage des places publiques, grandes avenues,

ÉLECTRICITÉ

Éclairage électrique.

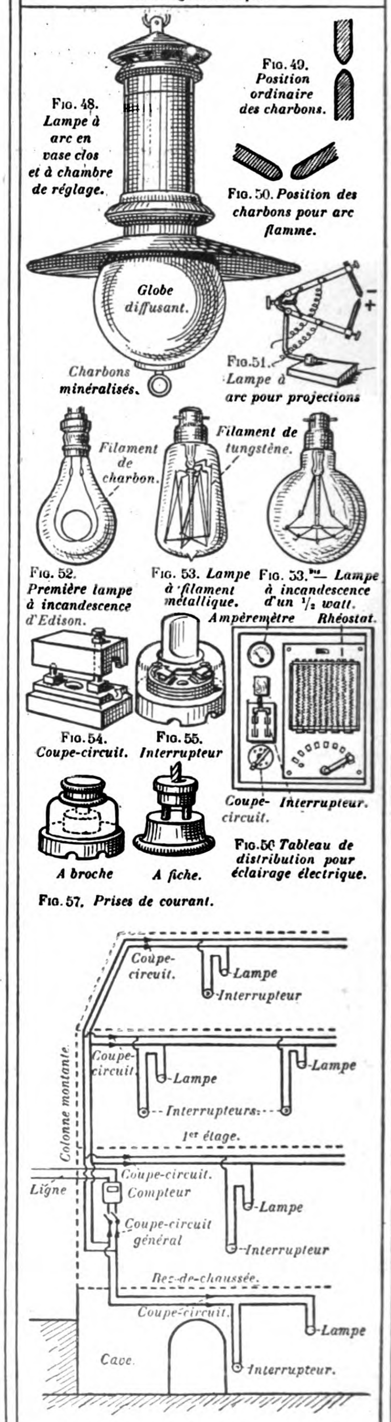


FIG. 48. *Lampe à arc en vase clos et à chambre de réglage.* — FIG. 49. *Position ordinaire des charbons.* — FIG. 50. *Position des charbons pour arc flamme.* — FIG. 51. *Lampe à arc pour projections.* — FIG. 52. *Première lampe à incandescence d'Edison.* — FIG. 53. *Lampe à filament métallique.* — FIG. 53 bis. *Lampe à incandescence d'un 1/2 watt.* — FIG. 54. *Coupe-circuit.* — FIG. 55. *Interrupteur.* — FIG. 56 *Tableau de distribution pour éclairage électrique.* — FIG. 57. *Prises de courant.* — FIG. 58. *Schéma d'installation d'éclairage*

jardins). Sont constituées par deux charbons placés en regard (type ordinaire, fig. 49) ou en V (type à arc flamme, fig. 50) et dont le plus éclairant est le positif (celui relié au pôle +). Ces lampes sont munies d'un mécanisme régulateur destine à compenser l'usure des charbons, et garnies d'un gros globe clos en verre. Lorsqu'une lampe à arc ne s'allume pas, soulever légèrement un des charbons (car il arrive souvent qu'un grain de matière étrangère se trouve incorporé au charbon) ; il suffit quelquefois même de souffler sur l'arc. Des 3 modes d'éclairage électrique c'est celui à arc qui est le plus économique.

Arc ordinaire en vase clos : de 0 w. 30 à 0 w. 50 par bougie.
Arc flamme en verre clos : de 0 w. 15 à 0 w. 30 par bougie.

Parmi les lampes à arc, citons également celles, spéciales, pour faire des projections photographiques (fig. 51) et pour cinéma.

Lampes à incandescence (fig. 52, 53 et 53 *bis*). — Modèle classique pour toutes les installations modernes, s'installent sur courant continu ou alternatif indistinctement. Ne se servir que de lampes à filament métallique et donner la préférence aux lampes à bas voltage, qui sont plus économiques.

Distribution et installation. — Les tensions les plus usitées sont : en continu 110-120 volts, 220-230 volts. En alternatif, on retrouve ces mêmes tensions, ou multipliées par $\sqrt{3} = 1,732$.

Les lampes à incandescence se montent en parallèle ou en série : Ex. : on pourra monter en série 2 lampes de 55 v., ou 3 lampes de 35 volts ; ces lampes devront alors être mises en service en même temps et l'arrêt de l'une entraînera l'arrêt de l'autre ; l'avantage est que l'on pourra employer les lampes à basse tension, plus économiques.

La distribution employée par les villes s'appelle la distribution par *Feeders*, conducteurs spéciaux venant directement de l'usine et sur lesquels on ne doit faire aucune prise de courant.

Installation. — Les fils pour appartement sont en cuivre rouge (étamé le plus souvent), isolés à la gutta et recouverts de tresse, suivant couleur des boiseries. On les fait passer souvent dans des tubes isolants (tubes Bergmann ou similaires). Ces installations coûtent beaucoup plus cher, mais sont recommandables par la sécurité qu'elles offrent. Les fils seront supportés par de petits *isolateurs* (*V.* ce mot) en porcelaine ou en ébonite teintée pour appartement. Les installations d'intérieur se paient en général à tant la lampe.

Appareillage. — Dans chaque installation, on doit pouvoir couper et rétablir à volonté le courant à l'entrée de chaque pièce, ainsi qu'à la prise générale sur la canalisation ; de plus, le circuit doit se couper automatiquement en cas d'accident sur les conducteurs.

Coupe-circuit (fig. 54). — (Ne pas confondre avec *court-circuit* : *V.* ce mot) sert à couper un circuit dans lequel l'intensité vient à dépasser une limite admise. Est composé essentiellement d'un fil fusible intercalé sur le circuit et qui, en fondant au passage d'un courant déterminé, interrompt celui-ci.

Interrupteurs (fig. 55). — Servent à couper et à rétablir le courant à volonté. S'assurer, dans le montage, que les pièces ou lamelles de contact pressent bien l'une sur l'autre. L'interruption doit être brusque, afin d'éviter la formation d'un petit arc qui détériorerait rapidement les surfaces. Le type simple ne convient pas pour les intensités atteignant quelques ampères (sur la prise de courant, par ex.). On adopte alors un type à mâchoires, pour des intensités allant de 15 à 25 ampères (de préférence un bipolaire).

Il existe dans le commerce des tableaux de distribution pour éclairage électrique domestique comprenant un rhéostat à plots, un ampèremètre, un interrupteur avec coupe-circuit, le tout sur socle chêne (fig. 56).

Prises (fig. 57). — Pour brancher des lampes portatives (ex. : lampes de bureau, de cheminée). L'extrémité du fil attenant à la lampe est munie de deux petites fiches qui, enfoncées dans les trous de la prise, établissent le courant.

Lampes. — Se font soit à *culot Edison* (*à vis*) ou bien à culot à *baïonnette* (fig. 53). Ce dernier type est le plus répandu en France. L'intensité lumineuse des lampes se mesure en *bougies*.

Bougie. — Nous avons dit (*V.* UNITÉS) que c'était l'unité pratique d'intensité lumineuse. L'unité française est la *bougie décimale* (20e partie de l'étalon Violle qui est, lui,

ÉLECTRICITÉ

Construction d'un photomètre.

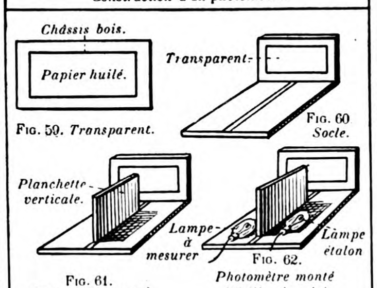


FIG. 59. *Transparent.* FIG. 60 *Socle.*

FIG. 61. *Photomètre monté* FIG. 62. *Photomètre monté* (*Utilisation du*).

l'intensité lumineuse d'une source de 1 cm. carré de surface de platine, en fusion, à sa température de solidification ; autrefois l'étalon de comparaison était le *Carcel* qui équivaut à 9,6 bougies décimales environ). Pour mesurer l'intensité lumineuse de deux sources, on se sert d'un *photomètre* (Bouguer, Foucault, Rumford, Bunsen, Wheatstone). Peut se construire à peu de frais : tendre sur un châssis de bois (fig. 59), dont l'intérieur aura 10 cm. de long sur 5 cm. de large, un papier huilé translucide (chez marchands de couleurs). Fixer verticalement le châssis à l'extrémité d'une planchette horizontale qui servira de socle à l'appareil (fig. 60). Sur cette planchette, placer dans une rainure et suivant le grand axe, une autre planche verticale d'une hauteur de 20 cm. environ et dont on pourra régler à volonté la distance qui la sépare du transparent de papier (fig. 61). Pour faire une mesure, placer sur un des côtés une lampe étalon, dont on connaît en bougies l'intensité lumineuse, et dont on repérera la distance au transparent (fig. 62). Placer la lampe à mesurer de l'autre côté (dans la même position que la lampe étalon) et allumer les deux lampes (il ne doit pas y avoir dans la pièce où l'on opère d'autres lumières allumées). Se placer devant le photomètre, regarder le transparent et faire glisser la planchette verticale (en avant ou en arrière) jusqu'à ce que les deux plages lumineuses se touchent sans se superposer. Faire varier ensuite la distance de la lampe à mesurer par rapport au transparent de façon à amener l'égalité d'éclairement sur les deux plages du transparent. Noter la distance : le rapport inverse des carrés des distances des deux lampes au transparent donne, en bougies, la mesure de l'éclairement. Si l'on ne connaît pas l'intensité lumineuse de la lampe étalon, on dira, si la distance de la lampe à mesurer au transparent est 2, 3, 4, etc. fois plus grande que celle de la lampe étalon, que l'intensité de cette lampe est 4, 9, 16, etc. fois plus grande que celle de la lampe étalon, parce que lorsque deux sources lumineuses produisent sur une même surface le même éclairement, leurs intensités sont inversement proportionnelles aux carrés de leur distance de la surface éclairée. Si les deux sources lumineuses n'ont pas la même couleur, placer sur le trajet des rayons lumineux (entre les lampes et le transparent) deux morceaux de verre jaune (coupés dans la même feuille de verre pour avoir exactement la même couleur).

Prendre garde dans l'achat des lampes que la bougie allemande est plus petite que la bougie française et qu'une lampe fabriquée en Allemagne et marquée 20 bougies n'en fournit véritablement que 18. Les bonnes lampes métalliques consomment de 1 watt 2 (*V.* ce mot) à 1 w. 7 par bougie. Leur durée moyenne est d'environ 800 heures. On a intérêt à survolter légèrement les lampes (Ex. : mettre une lampe de 118 v. sur une prise de 120 v.).

Au fur et à mesure de leur usage, la consommation des lampes augmente. Telle lampe qui consommait 1 w. 1 par bougie la première heure arrivera à consommer 1 w. 4 après 700 à 800 heures. Les lampes sur courant alternatif vivent moins longtemps que sur continu. Dans bien des cas, quand le filament d'une lampe est cassé, il suffit de secouer légèrement la lampe pour que les extrémités coupées reviennent au contact et se ressoudent d'elles-mêmes.

L'électricité est vendue généralement ou bien à *forfait* (tant par lampe, quelle que soit la consommation) ou bien au compteur. En général (surtout dans ce dernier cas) le prix de l'éclairage est supérieur à celui de l'éclairage par l'incandescence au gaz. L'avantage est surtout dans la commodité.

Les appareils sur lesquels on monte les lampes sont sensiblement les mêmes que ceux utilisés dans l'éclairage par le gaz (suspensions, plafonniers, lustres, appliques, lampes, etc.)

PETITES INSTALLATIONS DOMESTIQUES (fig. 58). — Pour les fermiers, propriétaires, habitant la campagne ou des villes de peu d'importance où il n'y a pas de stations électriques, il existe : 1° des petits *groupes électrogènes* comprenant un petit moteur de 1 à 5 chevaux, une dynamo, une batterie d'accus, permettant d'installer éclairage, sonnerie, téléphone et force motrice ; ils nécessitent quelques connaissances théoriques et pratiques ; 2° des batteries de piles à liquide renouvelable qui peuvent être entretenues sans grandes connaissances spéciales en électricité ; sont suffisantes pour éclairage d'une certaine importance et peuvent même actionner des tours et petites machines de toutes sortes avec l'adjonction d'un petit moteur.

Petites lampes portatives ou *blocs électrogènes* : fonctionnent à l'aide d'une petite pile spéciale (durée 15 à 18 h.,) et à pile sèche.

Accidents à craindre. — L'un des principaux est le *court-circuit* : L'effet immédiat est, en général, la production d'un courant très intense qui, en développant brusquement une grande quantité de chaleur, peut fondre le conducteur et communiquer le feu aux objets environnants. Dans une installation d'éclairage, un court-circuit amène généralement la fusion des plombs de sécurité (ce qui écarte bien souvent le danger d'incendie) : s'assurer si la canalisation n'a souffert en aucun de ses points et si un échauffement n'a pas amené un incendie partiel.

TUBES LUMINESCENTS. — Sont des tubes de verre contenant des gaz raréfiés (azote, néon). Deux électrodes métalliques ferment le tube ; on y applique une tension alternative élevée (jusqu'à 3 000 volts). Les tubes contenant du néon donnent une lumière rouge et ceux contenant de l'azote une lumière verte. On fait des tubes qui atteignent jusqu'à 36 mètres de long (très pratique pour éclairage des halls, théâtres, etc.). Leur pouvoir lumineux est de 200 bougies environ par mètre ; consommation 0 w. 6 par bougie, durée 800 à 1 000 heures. — Probablement éclairage électrique de l'avenir.

PARATONNERRE. — Appareil destiné à protéger les édifices des effets des décharges atmosphériques (foudre). Deux systèmes : le paratonnerre de Franklin, constitué par une tige de fer, à pointe de platine ou de cuivre rouge (fig. 63), et le paratonnerre de Melsens, constitué par une série de faisceaux métalliques tous reliés entre eux (fig. 64). Ce dernier type, plus économique à installer, est de beaucoup le plus efficace. Le fluide électrique est généralement acheminé dans le sol ou dans une conduite d'eau au moyen de PRISES DE TERRE, qui doivent être faites avec grand soin. Pour les établir : creuser un trou de 1 mètre à 1 m. 50 de profondeur environ, assez large pour pouvoir contenir une plaque de tôle de 40 cm. à 50 cm. de côté ; placer cette lame entre 2 couches de braise de boulanger de 20 cm. d'épaisseur environ et recouvrir le tout de terre. Le conducteur relié à cette plaque devra : 1° présenter une résistance mécanique suffisante ; 2° avoir un trajet aussi vertical que possible, sans contours (se garder par exemple de lui faire épouser les moulures d'une corniche) ; 3° être constitué par une large lame étamée, de préférence à un conducteur cylindrique de même section.

Les prises de terre doivent être vérifiées au moins une fois par an. S'en remettre pour cela à des spécialistes.

Postes de paratonnerres ou *barrages électriques* employés contre la grêle et constitués par des séries de paratonnerres placés sur des poteaux ou pylônes élevés, distants de 1 000 à 1 500 mètres environ.

PARAFOUDRE. — Sert à protéger les installations électriques des coups de foudre, consiste en deux plaques de cuivre (fig. 65) fixées sur un socle isolant ; les côtés en regard, taillés en dents de scie, sont réunis d'une part aux conducteurs, de l'autre à la terre. On a soin, à la suite du parafoudre, de disposer le fil en spires. Ces fils présentent une certaine self-induction (*V.* ce mot). Les décharges de la foudre étant de *fréquence* élevée (*V.* ce mot) traversent de préférence l'intervalle qui sépare les mâchoires, et s'écoulent dans la terre. Toutefois, ces appareils ne dispensent pas de mettre des coupe-circuits ou fusibles (*V.* plus haut).

ÉLECTRICITÉ

Paratonnerres.

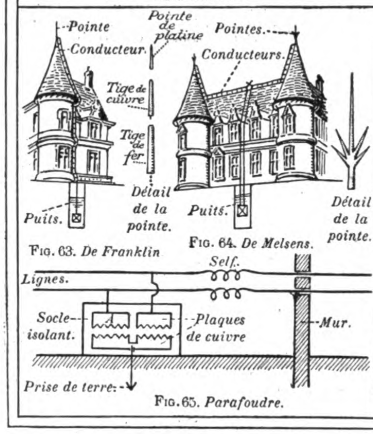


FIG. 63. *De Franklin* FIG. 64. *De Melsens.*

FIG. 65. *Parafoudre.*

SONNERIES ÉLECTRIQUES. — Le type courant est la sonnerie à trembleur (fig. 66) (chez tous les serruriers, électriciens, quincailliers, bazars). Régler la sonnerie au moyen d'une vis La lame vibrante ne doit pas être serrée afin de vibrer le plus possible ; le son de la sonnerie doit être clair.

Installation et montage d'une ligne. — Dans un appartement : placer les piles (*V.* ce mot) dans un endroit sec et facilement accessible pour visite s'il y a lieu (choisir des piles du type Leclanché, meilleur marché, ou employer des batteries sèches). Prendre du fil (dit de sonnerie) en cuivre de 9/10 de mm. isolé à la gutta et recouvert de soie ou de coton de couleur appropriée à l'appartement ; s'arranger toutefois de façon pour que les deux fils ne soient pas exactement de la même couleur, autant que possible dans la gamme des rouges pour les fils d'aller (positifs) et dans celle des bleus pour les fils de retour (négatifs). Faire en sorte que les fils soient aussi peu visibles que possible (en utilisant pour les dissimuler les saillies des corniches ou des moulures).

Tendre les fils sans excès (afin d'éviter une fatigue qui amènerait une rupture) et, chaque mètre environ, les faire passer sur un clou isolé ou sur un petit isolateur fixé dans la cloison à l'aide d'une pointe. Si la ligne doit traverser un mur ou une cloison, percer d'abord cette cloison, puis placer un tube de plomb ou de cuivre (destiné à servir de protecteur) et faire passer la ligne dedans. Avoir soin de ne pas *blesser le fil* en lui faisant faire des plis ou coudes à angles vifs (ce qui peut provoquer ultérieurement des défauts). Faire le moins possible de raccords et lorsqu'on y est obligé, procéder de la sorte :

1° Dénuder et décaper (en grattant avec une lame de couteau ou de canif) chaque extrémité de fil sur une longueur de 4 cm. environ (fig. 67) ;

2° Rapprocher, croiser les 2 extrémités ;

3° Tordre fortement les deux brins l'un sur l'autre ;

4° Recouvrir le raccord avec de la toile gommée isolante qu'on enroulera et serrera autour du fil tordu.

Une fois les fils posés, placer la sonnerie dans un endroit facilement accessible (pour permettre une visite ou un réglage s'il y a lieu), amener les extrémités des fils aux bornes de serrage en ayant soin de laisser un excès de fil qu'on enroulera en tire-bouchon ; ce fil servira, le cas échéant, à faire une réparation et évitera ainsi de faire un raccord.

Dénuder et décaper l'extrémité des fils, les passer dans les bornes de serrage et serrer soigneusement pour éviter les mauvais contacts. C'est l'installation la plus simple (fig. 70).

Appareillage. — L'appel sera fait au moyen d'un *bouton d'appel* constitué par un contact de ressort (fig. 68) et monté sur bois, ébonite, marbre.

Pour salle à manger, on peut adopter la forme poire avec fils souples.

Interrupteurs. — Servent à interrompre le fonctionnement de la sonnerie (fig. 69). Ne se placent en général que sur un seul fil. On peut les fabriquer à l'aide d'une petite lame de métal formant manette et d'une borne de contact. Réunir une extrémité du fil à l'axe et l'autre à la borne de contact ; empêcher la manette d'aller au delà des positions limites, en l'arrêtant par des pointes d'arrêt.

Contact. — Actionne la sonnerie lorsqu'on ouvre ou ferme la porte (se pose sur le montant ou en haut de la porte).

On peut installer plusieurs sonneries avec un seul bouton. Toutes ces sonneries doivent être montées en dérivation (fig. 71).

Sonnerie avec deux boutons pour appel et réponse. — La ligne exige 3 fils. Monter suivant le schéma (fig. 72).

Quand une même sonnerie doit être desservie par plusieurs boutons d'appel, employer des *tableaux indicateurs à voyants* comprenant autant de groupes d'électro-aimants que de boutons. Se servir de tabeaux mobiles se fixant au mur par des crochets. Relier les fils de chacun des boutons aux bornes numérotées qui se trouvent à la partie supérieure du cadre et qui correspondent chacune à un guichet.

Lorsque l'on appuie sur un des boutons d'appel, le voyant apparaît dans le guichet correspondant ; la personne appelée, en appuyant sur un bouton qui se trouve dans le bas du tableau indicateur, fait disparaître le voyant.

Installation de sonneries distinctes dans plusieurs apparte-

ments situés à différents étages. — Former une colonne montante (fig. 73) sur laquelle seront branchés tous les circuits des différents étages et mettre un nombre suffisant d'éléments de piles (Ex. : 6 pour une maison de 4 étages) : la colonne montante ne doit pas être bouclée à son extrémité ni être réunie à aucun conducteur.

Réparations. — En cas d'interruption de fonctionnement : vérifier : 1° les *piles* ; il arrive fréquemment que le pôle positif (charbon ou cuivre) a son serre-lame (*V.* ce mot) vert-de-grisé et rongé ; dans ce cas, couper la partie atteinte du fil, décaper à nouveau, nettoyer la borne et rattacher en serrant énergiquement. On s'assurera que la pile fournit toujours du courant à l'aide d'un petit voltmètre d'automobiliste, ou, à défaut, en frottant sur un pôle un fil relié à l'autre pôle : l'étincelle, si elle se produit lors de la rupture, indiquera

ÉLECTRICITÉ

Sonneries électriques.

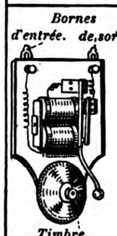


Fig. 66 *Sonnerie à trembleur.*

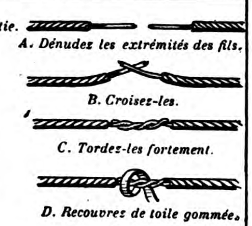


Fig. 67. *Pour faire un raccord de fils.*

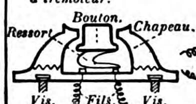


Fig. 68. *Bouton d'appel.*

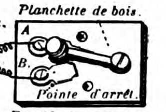


Fig. 69. *Interrupteur.*

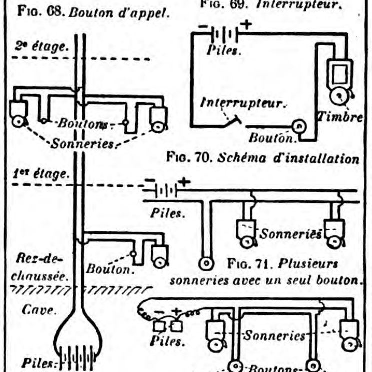


Fig. 70. *Schéma d'installation*

Fig. 71. *Plusieurs sonneries avec un seul bouton.*

Fig. 73. *Colonne montante.*

Fig. 72. *Sonnerie avec boutons d'appel et de réponse.*

que les piles sont encore bonnes. Vérifier ensuite toutes les bornes de serrage, tous les points d'attache. Si l'on ne trouve rien, on procède comme suit. A partir du bouton d'appel, établir un contact entre le fil d'aller et le fil de retour au moyen d'un canif, avec lequel on ira toucher les deux cuivres à travers l'isolant. Si la sonnerie fonctionne, le défaut se trouve entre le canif et le bouton : démonter alors celui-ci et inspecter soigneusement les fils en tirant légèrement dessus, on s'apercevra facilement si l'un d'eux est coupé. Si la sonnerie ne fonctionne pas, placer le canif plus loin par exemple, et recommencer l'opération. Si on entend quelque chose, le défaut se trouve entre le premier et le second. Si rien, on continue ainsi de proche en proche. Si les 2 fils ne sont pas voisins, on se servira d'un fil volant. On aura soin, pendant cet essai, de faire en sorte que le bouton d'appel soit constamment maintenu à fond (au moyen d'une cale de bois, par ex.).

Quand on aura trouvé le défaut, faire un raccord et isoler avec soin la partie réparée.

TÉLÉGRAPHE. — Sert à communiquer à distance des messages ou signaux en employant le courant électrique comme mode de transmission.

Principe du montage. — Une batterie de piles est reliée d'une part à la terre (poste A, pôle négatif), de l'autre à une ligne aérienne par l'intermédiaire d'un interrupteur : c'est le poste transmetteur. Le fil de ligne aboutit à un électro-aimant, puis revient à la terre (poste B). A l'armature de cet électro-aimant est fixé un style : lorsque le courant passe, le style est attiré et vient appuyer sur une petite bande de papier qui se déroule sous l'action d'un mouvement d'horlogerie. Quand le courant cesse, un ressort antagoniste rappelle l'armature en arrière.

Suivant que l'opérateur du poste A aura appuyé plus ou moins longtemps sur la manette de l'interrupteur, l'armature de l'électro-aimant du poste B restera plus ou moins longtemps attirée, et ces alternatives produiront, sur la bande de papier, des traits plus ou moins longs (*V.* SIGNAUX : ALPHABET MORSE). Dans la pratique, l'installation se complique d'une sonnerie d'appel, de dispositifs de sécurité, de relais, etc. (fig. 74). Après le télégraphe Morse il convient de citer le télégraphe à cadran de Bréguet, le télégraphe à clavier de Hughes, bien plus rapide, et enfin l'appareil Baudot, qui permet d'envoyer 6 dépêches à la fois sur le même fil.

TÉLÉGRAPHIE SANS FIL. — Nom donné au procédé de *télécommunication* qui consiste à employer les ondes hertziennes à la transmission de signaux ou de messages.

Ondes hertziennes (de Hertz, 1888). — Perturbations électromagnétiques (produites par la décharge oscillante d'un condensateur) qui ont la propriété de se propager à de grandes

ÉLECTRICITÉ

Télégraphe.

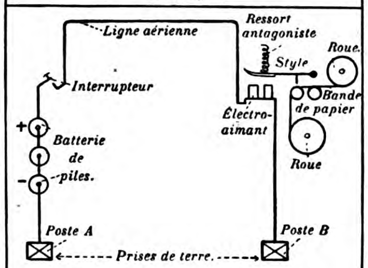


Fig. 74. *Schéma d'installation télégraphique*

distances et de ne craindre aucun obstacle matériel susceptible d'intercepter leur route. Ces ondes sont lancées dans l'espace (d'après le code télégraphique Morse) au moyen d'un radiateur métallique, constitué par un câble en cuivre, supporté par un mât de grande hauteur (antenne) qui surmonte le poste transmetteur.

Le poste récepteur est muni d'une même antenne qui recueille et amène les ondes à un appareil (cohéreur) susceptible d'en traduire les effets.

Services publics de radiotélégraphie. — Le public peut utiliser la T. S. F. pour correspondre de terre avec des navires ou d'un navire avec la terre.

(*V.* au surplus article. — TÉLÉGRAPHIE SANS FIL).

TÉLÉPHONE. — Appareil servant à transmettre à distance la parole. Inventé par l'Américain Graham Bell en 1876.

Téléphone Bell (fig. 75). — Téléphone reversible, c.-à-d. pouvant servir à la fois de transmetteur et de récepteur. Pour le fabriquer soi-même, prendre un bâtonnet d'acier de 6 à 7 millimètres de diamètre et de 7 à 8 cm. de longueur ; l'aimanter. Disposer à la partie supérieure autour du pôle N, une petite bobine en fil fin ; cette bobine est reliée à la ligne. L'ensemble est enfermé dans une gaine en bois servant de poignée : le haut de la poignée est évasé. Placer, en face du pôle N, une lame mince de tôle douce. Un couvercle, creusé en forme de cône, viendra serrer la plaque par les bords. Une vis sert à régler la distance de l'aimant à la plaque. A l'encontre des autres téléphones, cet appareil exige une membrane ou lame vibrante souple.

Peut fonctionner sans pile, mais seulement pour des distances très courtes. Pour le monter, réunir par deux fils deux appareils semblables.

Microphone. — Pour franchir une certaine distance (les appareils de Bell ne suffisant plus, au moins en tant que transmetteurs), on se sert alors du *microphone* inventé par Hughes (fig. 76). Fixer deux morceaux de charbon de cornue sur une planchette verticale : les faces en regard sont creusées légèrement afin de recevoir les pointes d'un crayon de même matière. Ce crayon ne devra pas être serré, mais simplement maintenu par le bloc supérieur. La planchette est fixée sur un socle en bois reposant sur 2 masses de caoutchouc, destinées à amortir les vibrations provenant du support. Pour les monter, intercaler l'appareil dans un circuit de pile et de récepteur Bell, et parler devant la planchette.

Microphone Ader. — Pour grandes distances, cet appareil et ses dérivés se retrouvent dans les types industriels. Il est formé de 3 barres carrées en charbon (fig. 77), percées chacune de 5 trous. Ces 3 barres sont réunies par deux séries de 5 cylindres en charbon de cornue, dont les tourillons reposent librement dans les trous ; les fils de communication sont fixés aux deux barres extrêmes. Le tout est fixé sur une planchette en sapin.

Circuit microphonique. — Pratiquement, les seules variations d'intensité de la pile ne seraient pas sensibles à grande distance. Edison a tourné la difficulté en interposant une bobine d'induction entre le circuit microphonique et celui de la ligne.

Pour permettre aux deux postes de transmettre ou de recevoir, il suffit de les munir chacun d'un microphone avec sa pile et sa bobine d'induction et de placer un téléphone sur le circuit secondaire.

Installations téléphoniques. — Les appareils industriels sont construits sur le même principe ; ils ne diffèrent que par des combinaisons permettant par ex. de brancher ou de débrancher sur la ligne une sonnerie, un avertisseur ou appel magnétique, etc.

Poste d'abonné. — Comprend : 1° un microphone et une pile reliés au fil primaire d'une bobine d'induction ; 2° un ou deux téléphones reliés au secondaire et aux deux fils de ligne. De plus, il faut à chaque poste une sonnerie et une clé d'appel reliée à une pile pour pouvoir prévenir le bureau central.

Donc trois circuits :

1° Circuit de réception d'appel ;

2° Circuit de transmission d'appel ;

3° Circuit de conversation.

Postes muraux (fig. 78 et 79). — Les bornes de montage portent les indications suivantes, extérieurement :

1° En haut, de gauche à droite : L1, L2, S2, S1 ;

2° En bas, de gauche à droite : ZM, CM, ZS, CS.

ce qui signifie respectivement : fil de ligne (1), fil de ligne (2), fils de la sonnerie (1) et (2), zinc de la pile microphonique, cuivre de la p. m., zinc de la pile sonnerie, cuivre de la p. s. Les fils du *circuit d'appel* (transmission et réception) sont *jaunes*, circuit de conversation (*bleu*), fil commun à 2 circuits (*tricolore*), circuit microphonique (*rouge*).

Conversations. — Quand on veut commander une communication : 1° Tourner la manette d'appel (pour les cas où il n'y a pas de batterie centrale), décrocher le récepteur, le mettre à l'oreille, attendre le *Allô* du bureau central et demander le numéro du correspondant désiré. Il faut éviter de parler trop fort devant l'appareil ; la communication n'est pas plus claire, au contraire. On trouvera dans l'Annuaire des Téléphones les adresses téléphoniques des abonnés et les renseignements divers sur les tarifs.

Remarque. — Il existe des téléphones dits *réduits*, sans bobine d'induction, pour appartements : leur montage est le même que pour les appareils décrits ci-dessus. On vend aussi dans le commerce des petits appareils appelés *phérophones*, se branchant sur des lignes de sonneries déjà existantes (chaque constructeur ayant son type spécial, il faudra, pour monter, suivre la notice qui accompagne chaque appareil).

Phérophone simple (fig. 80), permet de transformer instantanément en téléphone d'intérieur une installation de sonnerie

ÉLECTRICITÉ

Téléphone.

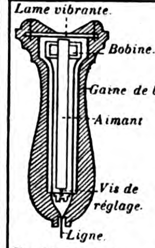


Fig. 75. *Coupe de téléphone Bell*

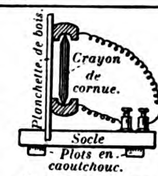


Fig. 76. *Microphone.*

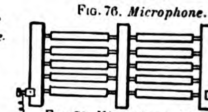


Fig. 77 *Microphone Ader.*

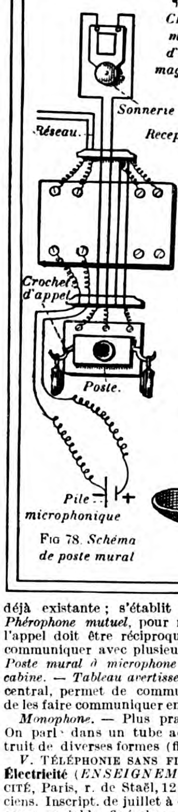


Fig. 78. *Schéma de poste mural*

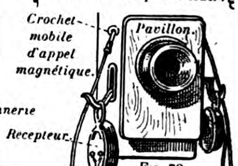


Fig. 79. *Poste mural.*

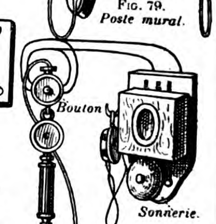


Fig. 80. *Appareils pour utiliser les installations de sonneries en se servant des mêmes fils.*

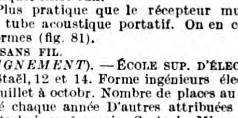


Fig. 81. *Monophone.*

déjà existante ; s'établit généralement à deux postes. — *Phérophone mutuel*, pour relier deux postes entre lesquels l'appel doit être réciproque. — *Phérophone multiple*, pour communiquer avec plusieurs postes ; modèle de bureau. — *Poste mural à microphone* pour longues distances, dit de *cabine*. — *Tableau avertisseur pour téléphone*, sert de poste central, permet de communiquer avec plusieurs postes ou de les faire communiquer entre eux.

Monophone. — Plus pratique que le récepteur mural. On parle dans un tube acoustique portatif. On en construit de diverses formes (fig. 81).

V. TÉLÉPHONIE SANS FIL.

Électricité (*ENSEIGNEMENT*). — ÉCOLE SUP. D'ÉLECTRICITÉ, Paris, r. de Staël, 12 et 14. Forme ingénieurs électriciens. Inscript. de juillet à octobr. Nombre de places au concours variable, fixé chaque année D'autres attribuées aux diplômés de Polytechnique français, Centrale Mines, de mines Saint-Etienne, Ponts et Ch., génie marit. anciens élèves d'Arts et Métiers ayant eu 14 en mécanique et physique, aux licenciés ès sc. (ayant phys. gén. et mécanique rationnelle). Les étrangers ayant titres jugés suffisants sont dispensés de l'examen. L'examen port. s. problème d'électricité gén., dessin indust., calcul logarith à l'oral math., phys. et chim. Mécanique, calcul à la règle. Durée 1 an, 14 de moy. dans l'année est nécessaire pour avoir le diplôme. Il y a des auditeurs et élèves libres, inscription au secrétariat.

INSTITUT ÉLECTROTECHNIQUE DE GRENOBLE. — Exam, d'admission à Grenoble début nov. (arith., alg., trigono., phy., mécan., électricité, dessin industriel). Etre immatriculé à la Faculté des sciences (30 fr.), payer les frais de travaux pratiques, d'examen, de fournitures et les frais d'excursion.

Durée 2 ans : examen en fin d'année, les ajournés de juillet repassent en nov., 15 points de moyenne donnent le diplôme d'ingén. électricien ; 10 à 15 p., le certificat d'étude électrotechnique. Pour les ingénieurs d'autres écoles et techniciens, admis par le doyen, la scolarité est réduite à 2 semestres. Il existe une division élémentaire.

INSTITUT ÉLECTROTECHNIQUE ET DE MÉCANIQUE APPLIQUÉE DE NANCY, annexe de l'Université : 2 sections comme le titre. Durée 3 ans. Cours de nov. à fin juillet. Conditions : Age 17 ans au moins. Etre bachelier ès sc. ou titres équivalents ou passer exam. en juillet ou octobre sur math., phys. et chim. Les élèves de Polytechn., Mines, Ponts, Centrale entrent en 3e année sans examen. Chaque sect. a un diplôme : ingénieur électricien ou ingén. mécanicien.

ÉCOLE PRATIQUE D'ÉLECTRICITÉ INDUSTRIELLE. Paris, r. Belliard, 53. — Enseign. purement pratique, sans concours, mais nécessite avoir connaissances p. suivre les cours d'oct. à fin juillet. Cours préparatoire annexé. Durée 2 ans avec examens.

ÉCOLE BRÉGUET. — Théorique et pratique de l'électricité, Paris, r. Falguière, 81-83. Cours préparatoires à 2 degrés (rédactions et mémoires, géographie commerciale en plus de l'élect.). Cours normaux, 2 ans. Automobile, électr. Machines, photographie. Diplôme à la sortie. Cours spéciaux préparant à l'École sup. d'électricité.

Électricité (*LÉGISL.*). — I. *Utilisation industrielle de l'électricité.* ‖ II. *Comment on se procure l'électricité.*

I. UTILISATION INDUSTRIELLE DE L'ÉLECTRICITÉ. — Les distributions d'énergie électrique utilisées par l'industrie sont soumises, pour leur établissement, aux conditions suivantes : 1° Si elles n'empruntent nulle part les voies publiques, aucune déclaration n'est nécessaire, sauf dans le cas où les conducteurs devraient être établis, en quelque point, à moins de 10 m. d'une ligne télégraphique ou téléphonique : l'autorisation serait alors délivrée par le préfet en conformité de l'avis émis par l'administration des Postes et Télégraphes, et dans un délai de 3 mois ; se reporter, pour les détails concernant notamment les conditions techniques que doivent remplir ces installations, à la loi du 15 juin 1906 et aux arrêtés réglementaires. ‖ 2° Si les ouvrages doivent emprunter la voie publique, une simple permission de voirie peut être délivrée par le préfet ou le maire, suivant que la voie rentre dans les attributions de l'un ou de l'autre (*V.* VOIRIE) ; cette permission, subordonnée aux conditions prévues par les arrêtés réglementaires, est précaire et révocable sans durée déterminée, et ne fait nullement obstacle à ce que, sur la même voie, il soit accordé des permissions à des concurrents. ‖ 3° Après enquête, la concession d'une distribution publique d'énergie peut être donnée soit par la commune (l'acte est passé par le maire), ou le syndicat formé entre plusieurs communes (*V.* SYNDICAT DE COMMUNES, l'acte est passé par le président du comité) si la demande de concession ne vise que le territoire de la commune ou du syndicat, soit par l'État dans les autres cas (l'acte est passé par le préfet si la concession ne s'étend que sur un département, par le Ministre des Travaux publics s'il s'agit de deux ou plusieurs départements). La concession ne fait pas obstacle aux autres concessions ou permissions de voirie, mais l'entreprise concurrente ne peut avoir de conditions plus avantageuses. Faite pour une durée déterminée, elle confère à l'entrepreneur le droit de faire sur la voie tous travaux nécessaires. Pour détails, loi du 15 juin 1906, art. 6-10.

II. COMMENT ON SE PROCURE L'ÉLECTRICITÉ. — Un grand nombre de villes ont établi l'éclairage à l'électricité de la voie publique, cet éclairage pouvant donner lieu à un service spécial, ou à un traité passé avec un entrepreneur ou une compagnie. C'est au service, à la compagnie chargée de l'éclairage de la voie publique que l'on s'adressera le plus souvent pour se procurer l'électricité à domicile. Nous indiquerons, à titre d'exemple, les conditions auxquelles est soumise à Paris la fourniture de l'électricité ; ces conditions sont les mêmes en province : quant aux prix, ils sont très variables.

Un comité d'union groupe les différents secteurs électriques parisiens soumis à une même réglementation ; la personne désirant se procurer l'électricité s'adressera, pour tous renseignements, à l'un de ces secteurs. L'abonnement devra être contracté pour au moins un an. Il est remis à l'abonné un exemplaire de la police d'abonnement (contenant d'utiles indications), et, s'il le demande, un exemplaire du cahier des charges et du règlement municipal sur les installations ; il est dressé triple exemplaire de la police d'abonnement et de toutes conventions avec les abonnés, ceux-ci en paient les frais de timbre. En dehors du parcours des canalisations déjà établies, l'électricité est fournie à tous ceux qui, individuellement ou collectivement, garantiraient pendant un certain temps la recette que peut donner la consommation moyenne de cinq lampes de dix bougies. L'installation de cette canalisation est à la charge des compagnies concessionnaires et devient la propriété de la Ville de Paris ; il en est de même pour les branchements amenant le courant à l'intérieur de l'immeuble, les propriétaires ne devant supporter les frais que pour la partie comprise entre la façade de l'immeuble et la boîte de coupe-circuit principale ou le poste de transformateur. Les branchements intérieurs en deçà de cette boîte ou de ce poste jusqu'aux compteurs sont établis aux frais du propriétaire par tous entrepreneurs de son choix ; les compagnies concessionnaires ne peuvent exécuter ces mêmes travaux que gratuitement, en les donnant ensuite en location ; la ville en conserve alors la propriété, tant que les propriétaires intéressés ne l'achètent pas (au prix de revient, majoré de 20 p. 100) ; quand ces branchements appartiennent aux propriétaires, les compagnies perçoivent de chaque abonné de l'immeuble la redevance mensuelle pour branchement sur canalisation de rue ; si au contraire l'achat n'est pas fait par les propriétaires, les compagnies perçoivent de chaque abonné, à titre de location soit du branchement intérieur simple, soit de la colonne montante le desservant, une redevance mensuelle. Toutes les redevances comprennent l'entretien et sont réduites de 50 p. 100 quand il y a plus de 3 abonnés sur la colonne montante.

Avant le commencement des travaux, l'abonné doit fournir l'autorisation écrite du propriétaire de l'immeuble ; dès leur achèvement, il en avisera la compagnie. L'abonné doit autoriser à tous moments les agents de la Compagnie à accéder aux locaux où sont installés les branchements, etc. La quantité d'électricité fournie est mesurée au compteur, relevée mensuellement sur un livret restant entre les mains de l'abonné. (Pour le poinçonnage du compteur, etc..., réglementation analogue à celle du gaz.) Le compteur donne lieu au paiement d'une redevance qui varie selon que le compteur appartient ou non à l'abonné.

Pour tous détails sur la vérification du compteur, les plombs de sûreté, etc..., se reporter à la police d'assurance. Le compteur peut être acquis par mensualités en 5 ans, moyennant une majoration du taux de location. Ont enfin la jouissance gratuite des branchements établis et du compteur les locataires d'appartements d'une valeur locative réelle inférieure à 500 fr. Une somme ne pouvant dépasser 2 fr. par hectowatt de puissance peut être exigée de l'abonné, à titre d'avance sur consommation ; elle lui est remboursée dans les 8 jours suivant l'expiration de la police, sous déduction des sommes restant dues aux compagnies. Pour tous autres détails, concernant notamment les pénalités dont sont passibles les compagnies concessionnaires, consulter les polices d'abonnement.

Électricité (*MÉD.*). — Le corps de l'homme en contact direct ou indirect, grâce à un corps conducteur, avec un courant électrique de haute tension du genre de ceux qu'applique l'industrie (tramways, éclairage), subit des effets dangereux, parfois mortels.

Certains isolants comme la laine, le bois sec, la corde, qui sont de bons isolants lorsqu'il ne s'agit que de tensions inférieures à 1 000 volts, cessent d'être des protecteurs suffisants pour des tensions plus élevées.

On constate en cas d'accidents électriques : 1° des brûlures locales sur le trajet du courant ; 2° une action nerveuse syncopale ou mortelle. La mort subite est le fait des courants de 500 à 600 volts. En cas de survie, des troubles nerveux peuvent persister, après une période de mort apparente plus ou moins longue que des soins patients et éclairés auront maîtrisés.

Il faut pour éviter ces accidents ne jamais toucher aux fils conducteurs sans être sûr de leur innocuité, et dans tous les cas n'y toucher qu'à l'aide d'instruments suffisamment isolés : tabourets de verre, gants de gros caoutchouc, chaussures à semelles épaisses de caoutchouc, manches d'outils en verre, etc. En présence d'un accident, il faut s'abstenir de toucher la victime tant qu'elle est en contact avec le fil du courant, mais s'empresser d'aller faire fermer le courant. Cette attitude d'extrême prudence est de rigueur devant tout courant continu de plus de 500 ou 600 volts, ou alternatif de plus de 3 000 ou 3 500 volts. Au contraire, si le courant est continu à moins de 600 volts il faut écarter les fils ou éléments conducteurs et tirer la victime à soi en se couvrant les mains d'épais caoutchouc ou d'épaisse laine bien sèche et ne touchant à rien qu'avec un bâton de bois sec d'au moins 1 mètre de longueur ; surtout se garder de toucher à deux conducteurs à la fois comme de couper aucun des conducteurs à droite et à gauche de la victime ou d'établir à l'aide de quoi que ce soit (métal ou autre chose) une liaison ou un contact entre deux conducteurs, ce qui peut tuer la victime. En cas de courant alternatif de moins de 3 500 volts on écartera les conducteurs et tirera la victime à soi à l'aide d'un objet en bois bien sec d'au moins 1 mètre de long ou d'une corde d'au moins 6 mètres, également bien sèche. On peut aussi couper le conducteur à droite et à gauche de la victime à l'aide d'une hache à long manche de bois sec avec les mains gantées en évitant tout contact direct ou indirect avec le conducteur sectionné.

Dans tous les cas il faut soigner la victime pendant plusieurs heures comme en cas d'ASPHYXIE (*V.* ce mot).

ÉLECTRO-AIMANT. — Plaçons un morceau de fer au milieu d'un solénoïde, c'est-à-dire d'un fil enroulé en hélice (fig. 1) ; ce fer acquiert les mêmes propriétés qu'un aimant si l'on fait passer un courant dans le solénoïde. L'aimantation ne subsiste qu'autant que l'on entretient le courant. Autour d'une armature en fer à cheval (fig. 2) disposons deux bobines, enroulées de telle sorte que, lorsqu'elles sont en place l'une soit la continuation de l'autre (fig. 3), nous obtenons ainsi un *électro-aimant*.

ÉLECTRO-AIMANT

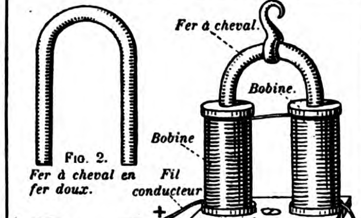


FIG. 2. *Fer à cheval en fer doux.*

FIG. 3. *Coupe horizontale des bobines : sens du courant*

FIG. 1. *Électro-aimant complet*

ÉLEVAGE. — Pour la production, le croisement, la sélection, etc., des animaux, *V.* ANIMAUX, HYGIÈNE, § V. *Reproduction*. Nous donnons ici, en complément, ce qui concerne leur alimentation.

a) *Composition des aliments.* — Comprennent des substances organiques (matières azotées ou albuminoïdes, matières non azotées : graisses, féculents et sucres) et des substances minérales (chlorure de sodium, etc.). En outre l'animal utilise l'eau qui entre dans la composition des diverses matières alimentaires.

1° FOURRAGES NATURELS OU ARTIFICIELS. — Récoltés dans des prairies couvertes de végétaux de toutes sortes, qu'on fauche annuellement, ou dans des alpages, des pacages, landes, causses, etc. Dans certaines contrées, ils sont fauchés et distribués ultérieurement aux animaux ; alors, tout le foin est consommé sans perte, mais l'opération exige une main-d'œuvre assez coûteuse ; dans d'autres localités, ils sont consommés sur place, une partie de l'herbe est foulée aux pieds et perdue, mais le terrain est fumé naturellement par les animaux qui bénéficient en outre de la vie au grand air.

Dans une prairie, on trouve des *graminées* (paturins, vulpins, bromes, fétuques, flouve, crételle, agrostis, etc.), des *légumineuses* (trèfles, lotiers, vesces, minette) et des *plantes diverses* (chardons, renoncules, marguerites, etc.), dont l'espèce varie avec la composition du sol et le climat. Certaines plantes (flouve, mélilot, menthe, thym, etc.) contribuent à aromatiser l'herbe, mais d'autres, contenant des principes toxiques ou irritants, doivent être rejetées et détruites dans la prairie (colchique, ciguë, renoncule, etc.). Les fourrages récoltés dans les prairies humides, inondées ou marécageuses sont médiocres ou mauvais, ne contenant qu'une proportion faible de graminées ou de légumineuses, et renfermant des plantes dures, âcres ou irritantes (narcisses, carex, roseaux, ciguë, colchique, renoncule, etc.).

Le bon *foin naturel* doit contenir des plantes avec leurs fleurs, mais non avec leurs fruits, car, après la floraison, les plantes deviennent dures et perdent de leurs propriétés nutritives ; il doit être d'un vert franc et avoir une bonne odeur. Rejeter tout foin à odeur de moisi ou à odeur aromatique trop prononcée par suite de l'excès de plantes étrangères à l'alimentation.

Le *regain*, fourrage de deuxième coupe, est de qualité inférieure à celle du foin.

Les *fourrages artificiels* ou *cultivés* sont constitués par :

1° Des *légumineuses* : *luzerne*, très nutritive, consommée sur pied en pacage ou à l'étable, fraîche ou sèche ; la distribuer modérément, car, en trop grande quantité, elle fermente et occasionne des indigestions ; rend les animaux mous et n'est pas à utiliser pour l'alimentation des bêtes de travail ; *trèfle* (des prés, rouge, incarnat, hybride), très nutritif, à faire consommer en vert ou sec (un peu dur) ; le trèfle hybride peut occasionner, lorsqu'il est altéré et distribué en abondance, des accidents nerveux et des lésions de la peau (trifoliose) : *sainfoin*, poussant bien dans les terrains pauvres, de composition analogue à la luzerne : *vesces et gesses*, en fourrages verts surtout. Se méfier de l'intoxication par la gesse chiche (lathyrisme, caractérisé par des troubles nerveux et du cornage) qui devient toxique lors de la formation des graines : *mélilot, lupins*, bonnes plantes à mélanger en petite quantité aux autres, toutefois, le lupin jaune peut provoquer une intoxication (lupinose) caractérisée surtout par des troubles gastro-intestinaux. A citer d'autres légumineuses beaucoup moins importantes : *pois chiches*, *féveroles*, *lentilles*, utilisées surtout pour leurs graines.

2° Des *graminées* : *maïs, sorgho, millet*, renfermant beaucoup de sucre, donc assez nutritifs, mais à donner en petites quantités : *seigle, avoine*, verts, mélangés aux légumineuses.

3° Des *plantes diverses* : *sarrasin*, dont les fleurs ont occasionné des accidents (fagopyrisme) : le faire consommer avant la floraison : bourraches, consoudes, spergule, oseille, etc.

2° PAILLES. — *Chaumes de graminées* et *fanes de légumineuses* données à discrétion aux bestiaux et aux chevaux, constituant l'aliment de lest indispensable pour tenir toujours les grands réservoirs digestifs de ces animaux dans un état de réplétion convenable. Refuser les pailles à mauvaise odeur, moisies ou trop poussiéreuses.

3° RACINES. — *Betteraves* : variétés nombreuses ; la betterave à sucre est rarement donnée aux animaux. Distribuées seules ou mieux mélangées aux fourrages secs broyés ou hachés. Ne conviennent aux chevaux qu'en faible proportion (renferment trop d'eau), mais bon aliment pour les bestiaux, favorise la lactation et l'engraissement. Feuilles très appréciées par les ruminants et le porc.

Pommes de terre : tubercules peu donnés à l'état cru, car peu appréciés et provoquent des indigestions ; mais, cuits, constituent un bon aliment poussant à l'engraissement. Ne pas donner les tiges feuillées aux animaux : d'ailleurs peu nutritives, elles occasionneraient des accidents.

Carottes blanches, jaunes ou rouges. Très appréciées des animaux : on distribue à la fois les feuilles et les racines, celles-ci découpées en petits morceaux. Aliment excitant, combat le régime sec trop longtemps prolongé, convient bien aux convalescents et aux femelles nourrices. Cependant, ne pas les donner seules (trop riches en eau), mais les substituer seulement à une partie de la ration.

Panais : se rapproche de la carotte au point de vue nutritif. Cru, en morceaux, ou cuit. Bon pour les femelles en lactation.

Topinambour : toute la plante est bonne ; avoir soin de faire manger le tubercule immédiatement après la récolte, car il s'altère vite : cru ou cuit, estimé particulièrement des moutons.

Navets, raves, turneps : racines et feuilles utilisées dans l'alimentation des herbivores.

4° FEUILLES, ÉCORCES. — Mangées par les animaux qui paissent sous bois. Faire attention aux plantes toxiques qui y croissent : ellébores, belladone, stramoine, muguet, digitale, etc. A l'écurie ou à l'étable, on a utilisé les feuilles de peuplier ou de vigne (après ensilage ; se méfier de celles qui portent encore des traces de sulfatage). Récolter les feuilles fin août ou commencement de septembre quand leur absence ne peut plus nuire à l'arbre, et avant qu'elles jaunissent. Les écorces et les rameaux feuillus peuvent être, en temps de disette, distribués aux animaux, mais ne sauraient en aucune façon constituer la base d'une ration alimentaire.

5° FRUITS. — *Glands*, pour les porcs surtout. Toniques par le tanin qu'ils renferment.

Châtaignes, échauffées ou parasitées, peuvent être données, fraîches ou séchées, aux porcs ou aux moutons.

Les *marrons d'Inde* (pulvérisés crus), peu appréciés en raison de leur mauvais goût, constituent, pour les animaux qui s'y habituent, une assez bonne substance alimentaire. La poudre de marrons d'Inde est prescrite contre la pousse du cheval.

Caroube : dans la région méditerranéenne, donné avantageusement aux chevaux, ânes ou mulets, seul ou mêlé au son ou à la farine d'orge. Pressé avec du maïs ou de l'orge, donne des tourteaux appréciés du bétail et des porcs.

Potirons, citrouilles, courges, crus ou cuits (porcs, femelles laitières). *Fruits divers*, résidus de l'alimentation de l'homme : pommes, poires, prunes, etc. ; enlever ou broyer les noyaux afin d'éviter des obstructions intestinales.

6° GRAINES ET GRAINS. — *Avoine*, blanche, jaune, noire, grise, rouge ou brune. Poids moyen : 46 à 48 kilogrammes l'hecto. Doit être d'aspect brillant, lourde, non ridée, sans odeur désagréable, sonore en tombant sur un parquet. Doit sa supériorité nutritive à un principe excitant (avénine). Convient surtout aux équidés, chez lesquels elle constitue la base de la ration ; indispensable pour fournir l'énergie musculaire. Donnée soit entière, soit concassée ou cuite

quand l'appareil dentaire des animaux est en mauvais état. Les animaux autres que les équidés s'en accommodent bien, en particulier les volailles dont la chair devient ferme et parfumée.

Blé : nombreuses variétés, toutes bonnes pour les animaux, mais rarement distribuées en raison de leur prix trop élevé. Dans tous les cas, ne pas le donner en grande quantité au cheval, car il occasionnerait des troubles congestifs (fourbure, congestion intestinale). Bon aliment pour les convalescents. Convient parfaitement aux ruminants, surtout quand il est cuit. Le *petit blé* (blé de qualité inférieure, résidus de battage) sert à la nourriture des volailles, mais doit être exempt de graines toxiques (nielle, ergot, etc.).

Orge : nourriture des équidés du midi de la France et de l'Algérie, en raison de la rareté de l'avoine dans ces pays. Rafraîchissante, mais dure, par conséquent doit être au préalable bouillie ou macérée.

Seigle, cuit ou concassé. Le faire cuire et le distribuer rapidement pour éviter toute fermentation qui le rendrait toxique. Convient au cheval, aux ruminants et aux volailles.

Maïs, concassé, cuit ou macéré ; pour le cheval, le substituer à une petite quantité de la ration. Convient pour l'engraissement des volailles.

Sarrasin, peu employé, pour le cheval et les ruminants qui n'aiment pas son goût aromatique prononcé : le substituer seulement en cas de nécessité, et ne pas en abuser. Recherché des volailles, pousse à la ponte.

Riz, millet, sorgho, peu utilisés pour les grands animaux. Le riz et le millet sont distribués avantageusement aux oiseaux de basse-cour et de volière, en particulier aux poussins.

Fèves et féveroles, graines de légumineuses riches en substances azotées, donc à donner aux malades, aux convalescents et aussi aux animaux devant fournir un travail vigoureux et soutenu (chevaux de chasse, de course). Les utiliser macérés, et en substitutions.

Pois, vesces, gesses, lentilles : crus, mais surtout cuits et en petites quantités pour les bêtes à l'engrais.

Soya : bon aliment, mais ne pousse pas chez nous. Nourrit le cheval en Chine. Essais intéressants à la Compagnie des omnibus.

Graines oléagineuses, lin : entrent dans la composition des mashes (*V.* plus loin). Rafraîchissantes, émollientes, mais un peu chères.

Chènevis : graine préférée des oiseaux de volière et de basse-cour, les pousse à l'engraissement. En cesser l'emploi quelques jours avant de tuer les volailles, car il donne mauvais goût à la viande qui, de plus, est molle et flasque.

7° Résidus industriels. — *Sons* de blé, orge, seigle, maïs. En raison des procédés perfectionnés employés aujourd'hui pour retirer toute la farine du blé, le son ne contient plus guère que l'enveloppe cellulosique du grain et par conséquent constitue un aliment encombrant et peu nourrissant. En excès, chez le cheval, est une cause fréquente de coliques.

Farines de blé, seigle (peu utilisées pour les animaux), orge et maïs (très employées). Très nutritives sous un faible volume, pouvant être distribuées aux jeunes sujets dont la dentition n'est pas encore faite, et aux animaux de travail ou d'engraissement, sous forme de barbotages (*V.* plus loin), clairs ou un peu épais. Pour les oiseaux, données seules en pâtées ou mêlées à d'autres substances : pommes de terre, résidus de cuisine, etc.

Pains, de basse qualité, pour les animaux d'engrais.

Tourteaux : Bons : ceux de coton, lin, colza, œillettes, navette, arachide, chènevis, noix, coprah, maïs, sésame, farines décortiquées. Mauvais : ceux de ricin, noix d'arec, jatropha, farines non décortiquées, colza de l'Inde, moutarde (ces derniers inoffensifs après cuisson). Les distribuer après réduction en tout petits morceaux à l'aide d'un concasseur, et, de préférence, après macération. Très riches en substances nutritives, doivent être donnés en faible quantité (1,2 à 1 kilogramme seulement pour 100 kilogrammes du poids de l'animal) ; en plus grande quantité, sont assez irritants, entraînent la constipation. Conviennent particulièrement aux bovins, aux moutons et aux porcs.

Pulpes de betteraves. — Résidus de la fabrication du sucre. Les pulpes fraîches, très aqueuses, conviennent bien aux animaux, à condition qu'elles ne soient pas altérées. Elles peuvent être conservées en silos, mais les fermentations qu'elles y subissent exposent les animaux à la maladie des pulpes (*V.* Bovins). Pour éviter cela, ensiler soigneusement les pulpes, en les saupoudrant de sel marin (3 kilogrammes pour 1 000 kilogrammes de pulpe).

Drêches de pommes de terre, utilisées pour l'engraissement des bovins : consommées trop abondamment, occasionnent l'eczéma des drêches. Solides ou liquides, ne pas donner plus de 30 kilogrammes de drêches solides et 70 kilogrammes de drêches de brasserie liquides.

Mélasses : très riches en sucre, employées dans beaucoup d'administrations pour la nourriture des chevaux, sous forme de paille mélassée, tourbe mélassée ou mêlées aux fourrages. Action anti-emphysémateuse, tonique, donne beaucoup de brillant au poil. En trop grande quantité, irrite le rein. Convient particulièrement au cheval.

8° Aliments d'origine animale. — *Lait.* — Aliments complet des jeunes. Le premier lait est le *colostrum*, légèrement purgatif, débarrassant l'intestin du nouveau-né des substances qui l'encombrent. Pour les animaux qui ne sont pas à la mamelle, faire bouillir le lait afin d'en rendre l'altération moins rapide et pour protéger les jeunes contre les maladies contagieuses transmissibles par lui (tuberculose fièvre aphteuse, etc.). Est donné également aux malades et aux convalescents.

Œufs : très nutritifs, sous un petit volume. Pour les malades à peu près exclusivement. Œufs durs pour les oiseaux de volière et pour les jeunes volailles, mêlés d'herbes rafraîchissantes (orties, salades) ou de graines broyées.

Viande, surtout pour les carnassiers, crue ou cuite. Faire toujours cuire la viande quand celle-ci est de provenance douteuse. Aliment indispensable (cru de préférence) pour le jeune chien qu'elle préserve souvent de la maladie du jeune âge. Distribuée aux animaux de basse-cour ou de volière, hachée et en pâtées. On prépare des farines de viande par dessiccation de viande finement hachée, et certains biscuits nutritifs sont formés de viande ou de sang desséchés.

Tourteaux de poisson, formés de débris de poissons desséchés mélangés à de l'avoine. Peu utilisés, communiquent à la viande des animaux qui les consomment une odeur désagréable.

Résidus de cuisine, entrent dans l'alimentation du porc, du chien et des volailles.

Les *laits altérés* peuvent presque toujours être consommés par les animaux après stérilisation préalable : ce sont des laits provenant de femelles nourries spécialement en vue de l'engraissement par des aliments donnant au lait des propriétés irritantes (tourteaux, drêches en grande quantité) ou auxquelles on a administré certains médicaments (éther chloroforme, essence de térébenthine, etc.). Il en est de même des laits contenant des microbes et des ferments divers (laits bleu, rouge, jaune, amer, visqueux, caillebotté, acide, etc.).

Le *petit-lait* convient bien aux jeunes animaux, surtout quand il est mélangé à des farineux.

b) *Préparation des aliments.* — A pour but d'en rendre la digestion plus facile. Les principales préparations sont : l'*assaisonnement*, le *nettoyage*, la *division*, la *macération*, la *cuisson* et le *mélange*.

1° *Assaisonnement.* — Consiste dans l'adjonction aux aliments de divers *condiments* : *salins*, sel ordinaire ou chlorure de sodium, qui neutralise les produits de fermentation de certaines matières nutritives (pulpes), facilite la digestion et l'engraissement ; le donner sous forme de prismes ou de briquettes ; *acidulés, rafraîchissants* et *laxatifs* : petit-lait, acides dilués (chlorhydrique à 4 p. 1 000), sulfate de soude (en donner 50 à 100 grammes dans un barbotage aux chevaux restant plus de deux jours à l'écurie) ; *toniques* : poudre de gentiane, écorce de saule, poivre, anis, graines aromatiques, cannelle, ferrugineux, etc., excitant l'appétit ; *sucrés*, sous forme d'aliments mélassés, diminuant la fréquence des coliques, excitant le fonctionnement de l'intestin, permettant de donner des fourrages dont la saveur laisse à désirer, favorisant l'engraissement ainsi que la production du travail ; *émollients et gras* : graine de lin, chènevis, huile de foie de morue (surtout chez le chien).

2° *Nettoyage.* — S'applique aux racines (betteraves) qu'il débarrasse de la terre qui pourrait occasionner des coliques, aux grains dont il enlève les balles et poussières, éliminant les graines étrangères à l'alimentation (grains altérés, nielle, ivraie, moutarde, jarosse) et les corps étrangers (clous, etc.). On utilise à cet effet des tarares, trieurs, bluteurs, etc.

3° *Division.* — A pour but de réduire le volume des aliments afin que ceux-ci puissent être avalés sans danger. On coupe les betteraves, les carottes, les navets, les pommes de terre ; on hache les pailles, on broie les grains à l'aide d'instruments divers : râpes, coupe-racines, hache-paille, broyeurs, concasseurs, etc. Concasser les grains qui sont donnés aux vieux animaux dont l'appareil dentaire est incomplet ou en mauvais état.

4° *Macération.* — Pour les ramollir, faire tremper quelques instants dans l'eau froide, ou tiède de préférence, les aliments durs et secs : dans une proportion appropriée au goût des animaux, seigle, fèves, son (son humecté ou frisé), farines (barbotages), tourteaux (buvées), quelquefois graines de foin (thé de foin pour convalescents). Donner ensemble l'eau et les matières alimentaires.

5° *Cuisson.* — Avantageuse pour les pommes de terre et les racines qu'elle rend plus digestibles, ne s'applique pas aux grains qu'elle racornit et rend plus durs.

6° *Mélange.* — Association de diverses denrées alimentaires, surtout pour faire consommer des substances qui, présentées seules, seraient obstinément refusées. Les *mashes* destinés aux chevaux maigres ou atteints d'entérite comprennent des farineux, de la graine de lin associés à du foin et de la paille. Exemple :

Foin haché	200	grammes
Paille hachée	200	—
Avoine	500	—
Son	150	—
Graine de lin	30	—
Farine d'orge	80	—
Sel marin	15	—

Infuser dans 2 litres d'eau tiède.

c) *Altérations des substances alimentaires.* — 1° *Foins fourrages, pailles.* — Peuvent être souillés de terre ou de vase : ne les distribuer que nettoyés et arrosés d'eau salée, éviter de les donner aux chevaux chez lesquels ils peuvent occasionner des coliques.

Les aliments peuvent présenter des altérations parasitaires provoquées par des champignons ou des moisissures : *rouille* et *charbon des céréales* : les fourrages et les pailles atteints présentent des stries noires et laissent échapper des poussières brunâtres formées par les spores du champignon parasite. Les fourrages altérés sont sans valeur nutritive.

2° *Grains.* — Présence de sable, de clous, de graines vénéneuses (ivraie, nielle, etc.), d'excréments de rongeurs ou de chats, etc., dans les grains mal nettoyés.

Altérations parasitaires dues à des champignons : *carie* : le grain est remplacé par une masse noire poussiéreuse ; *ergot*, pouvant déterminer des avortements chez la vache, et chez les volailles de véritables intoxications. (*V.* Oiseaux.)

3° *Farines, sons, etc.* — Peuvent être falsifiés par l'introduction de plâtre, craie, sciure, etc., substances totalement étrangères à l'alimentation, ou provenir de graines quelconques (farines de légumineuses, fécule). Présence d'insectes ou de vers détruisant le grain et s'y enfermant (charançons et anguillule du blé, bruche de la lentille). En outre, certains acariens (ténébrions) peuvent donner aux farines une odeur et une saveur qui répugnent aux animaux.

Conservation des substances alimentaires. — Habituellement, on conserve les substances alimentaires en les emmagasinant dans des granges ou des greniers. Parfois, on a recours à des procédés spéciaux dont voici les deux principaux :

1° *Dessiccation.* — Dessiccation du foin, par compression à l'aide de presses spéciales : on obtient des bottes cylindriques ou prismatiques d'un poids considérable sous un fort petit volume (250 à 500 kilogrammes au mètre cube). Dessiccation des pulpes pour en réduire (de 95 à 8 p. 100) la teneur en eau.

2° *Ensilage.* — Surtout utilisé pour la conservation des pulpes et des racines, que l'on dépose, en couches successives séparées par du foin ou de la paille, dans des silos, où ces matières subissent un commencement de fermentation qui les rend plus sapides et plus faciles à digérer.

e) *Rationnement alimentaire en général.* — La *ration* est la quantité d'aliments consommée par un animal en 24 heures ; elle doit : contenir plusieurs aliments afin de stimuler l'appétit et de fournir à l'organisme tous les matériaux nécessaires : se maintenir comme volume et comme poids dans les limites de capacité des viscères digestifs ; comprendre des aliments grossiers répondant à ce dernier but et des aliments plus concentrés destinés à fournir à l'animal les sources de l'énergie dont il a besoin.

La composition des rations varie avec les animaux auxquels elles sont destinées, le but de l'utilisation de ceux-ci la nature et le prix des denrées alimentaires dont peut disposer l'éleveur.

Dans certains cas, le plus souvent pour des raisons économiques, il y a avantage à remplacer certaines denrées par d'autres. Ces *substitutions* peuvent être effectuées à condition : 1° de posséder toutes les qualités de l'ancienne ration, c'est-à-dire de renfermer les mêmes principes nutritifs dans les mêmes proportions ; 2° de porter sur des aliments de même nature (par ex. : avoine pour orge, betteraves pour pommes de terre, grains pour tourteaux) ; 3° d'être progressives, c'est-à-dire introduire l'aliment nouveau petit à petit, à doses progressivement croissantes, dans la ration primitive ; 4° être avantageuses au point de vue de leur prix de revient, c'est-à-dire être basées d'après les prix auxquels les succédanés alimentaires seront payés.

f) *Boissons.* — La boisson des animaux est l'eau. Celle-ci, pour être potable, doit être limpide, inodore, à peu près insipide, ni trop chaude, ni trop froide, suffisamment aérée, sans trop de sels minéraux, et ne pas renfermer de microbes virulents ou d'embryons de parasites (douves, ascarides, strongles, etc.).

D'après leur origine, on distingue : des eaux de pluie (récoltées dans des citernes), des eaux superficielles courantes (rivières) ou stagnantes (mares) et les eaux souterraines (sources et puits). Ces dernières sont les meilleures, à condition toutefois que la source ou le puits ne soient pas pollués par des infiltrations d'eaux d'égouts ou de purins stagnants et s'infiltrant dans le voisinage.

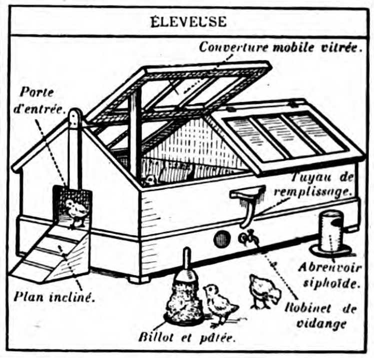
Divers procédés permettent de stériliser les eaux défectueuses : les plus usitées sont la *distillation*, qui stérilise l'eau par ébullition, et la *filtration* à travers des filtres en terre poreuse (filtres Berkefeld, Chamberland). Certains procédés chimiques proposés (traitement des eaux par l'alun ou le permanganate de potassium) ne sont pas entrés dans la pratique courante.

L'eau doit être donnée à discrétion aux animaux : ceux-ci se rationnent d'eaux-mêmes. Éviter cependant de laisser boire les animaux en sueur en rentrant du travail, l'action de l'eau froide sur l'intestin provoquant souvent des coliques graves par congestion de cet organe. Donner à tous les animaux (lapins, volailles) de l'eau propre pour leur boisson.

ÉLEVEUSE (*AVIC.*). — L'éleveuse s'utilise pour l'élevage artificiel des poussins.

Éleveuse à eau chaude. — L'éleveuse à eau chaude se compose d'un réservoir en zinc qu'on remplit d'eau chaude et qui est enfermé dans une boîte cubique ; au-dessus du réservoir est ménagé un espace vide dans lequel les poussins viennent se réchauffer. Cette chambre chaude communique avec l'extérieur par une porte.

ÉLEVEUSE



Éleveuse à air chaud. — Le chauffage est assuré par une lampe qui, placée sous un tuyautage spécial, réchauffe l'air qui se rend dans la chambre où se tiennent les poussins. Les deux systèmes se valent quand ils sont bien construits.

Une bonne éleveuse doit être : solide, légère, spacieuse, bien aérée et mobile (la choisir montée sur roues afin qu'elle puisse se déplacer facilement). Elle sera l'objet d'un nettoyage quotidien.

Emploi. — 1° Ne pas entasser les poussins ; 2° ne pas chauffer à plus de 35° ; 3° abaisser progressivement la température au fur et à mesure que l'élevage progresse ; 4° supprimer l'éleveuse quand les poussins, au lieu de rester à l'intérieur de la boîte, se perchent dessus.

L'emploi de l'éleveuse permet : 1° d'élever un plus grand nombre de poussins d'une seule couvée ; 2° de réaliser une économie sur la nourriture qui, mise dans l'éleveuse, à la portée des poussins seuls, n'est pas gaspillée par la poule.

Utiliser l'éleveuse aussi bien pour les poussins éclos en incubateur que pour ceux éclos sous la poule ou la dinde.

ÉLIXIR (*MÉD.*). — Formes médicamenteuses à base de sirop et d'alcool.

Élixir amer. — Gentiane, 50 gr. + écorce d'oranges amères, 25 gr. + calamus aromatique, 10 gr. + alcool à 40°, 500 gr. ; faites macérer 10 jours et ajoutez sirop de quinquina, 200 gr.

Élixir amer antiscrofuleux ou teinture de gentiane ammoniacale de l'ancien Codex 1884 : racine de gentiane, 30 gr. + carbonate d'ammoniaque, 8 gr. + alcool à 56°, 1 000 gr.

Élixir de coca. — Feuilles de coca pulvérisées, 10 gr. + alcool à 85°, 70 gr. + sucre blanc, 30 gr. + eau, 30 gr.

Élixir de kola. — Extrait fluide de kola, 40 gr. + alcool, à 90°, 300 gr. + sirop de sucre, 400 gr. + teinture de vanille, 20 gr. + eau pour 1 litre (1 à 3 cuillerées à soupe par jour).

Élixir de longue vie. — Teinture composée d'aloès. 5 gr. à 20 gouttes par jour, purgatif.

Élixir de garus. — Aloès, girofle, safran, muscade, 1 gr. de chaque produit à faire macérer dans 1 litre d'eau-de-vie

à 21°. Ajouter ensuite 1 litre de sirop de sucre. ‖ 30 à 50 gouttes par jour, toni-stimulant.

Élixir parégorique (Codex 1908). — Poudre d'opium, 5 gr. + acide benzoïque, 5 gr. + camphre, 2 gr. + essence d'anis, 5 gr., faites digérer 7 à 8 jours dans alcool à 60°, 985 gr. ‖ Doses : 5 à 20 gouttes par 24 heures.

Élixir laxatif. — Extrait fluide de cascara, 90 gr. + glycérine, 90 gr. + essence d'orange, 6 gouttes + essence de cannelle, 2 gouttes + alcool à 90°, 200 gr. + sirop simple, 400 gr. + eau pour 1 litre. ‖ 1 verre à liqueur à chaque repas.

Élixir créosoté. — Créosote, 10 gr. + alcool à 80°, 300 gr. + sirop de gentiane, 700 gr.

Élixir de pepsine Mialhe du Codex. — Pepsine amylacée 6 gr. + eau distillée, 24 gr. + vin blanc de Lunel, 54 gr. + sucre blanc, 30 gr. + esprit de vin fin à 33°, 12 gr. ‖ 1 cuillerée à soupe après chaque repas.

Élixir de peptone. — Peptone sèche, 10 gr. + eau distillée, 40 gr. + sucre, 50 gr. + alcool à 95°, 20 gr. + vin de Frontignan, 80 gr. ‖ 1 à 3 cuillerées à bouche.

ELLÉBORE. — *Ellébore blanc ou verdatre.* — Purgatif violent, émétique, faisant éternuer, antirhumatismal, employé même contre les maladies de peau. Doses : à l'intérieur : poudre, 0 gr. 03 à 0 gr. 10 ; teinture, 10 à 30 gouttes. A l'extérieur : poudre, 0 gr. 20 à 0 gr. 50 pour 30 gr. d'axonge.

Ellébore noir ou rose de Noël, rose d'hiver, herbe de feu. — Doses : à l'intérieur : poudre, 0 gr. 25 à 1 gr. (médicament dangereux).

ELLIPSOGRAPHE. — Instrument permettant de tracer les ellipses d'un mouvement continu. Composé : 1° d'un compas ayant à ses extrémités deux roulettes (fig. 1, *a*, *a'*) ; 2° d'un crayon ou tire-ligne et d'un cordon (fig. 1, *b*).

COMMENT ON SE SERT DE L'ELLIPSOGRAPHE. — Les deux axes, A'A, B'B, connus : 1° Déterminer les foyers, F'F' (fig. 2) en décrivant du point B un arc de cercle ayant un rayon

ELLIPSOGRAPHE.

Ellipsographe du Commerce.

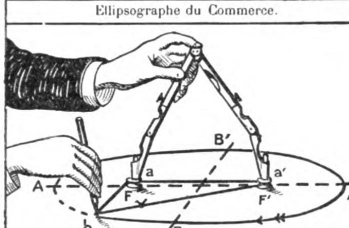


FIG. 1. — *Manière de se servir de l'Ellipsographe du Commerce.*

Ellipsographe d'Amateur.

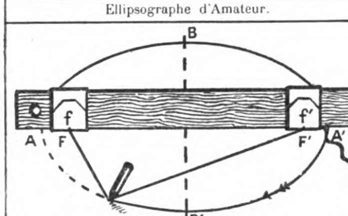


FIG. 2. — *Manière de se servir de l'Ellipsographe d'Amateur.*

égal à la 1/2 du grand axe AA' (fig. 2). Les foyers F F' sont les points d'intersection de ce cercle avec le grand diamètre AA' ; 2° Poser sur les foyers F F' les pointes de l'ellipsographe, le crayon sur l'un des points A ou B ; 3° Ajuster le cordon et tracer l'ellipse.

COMMENT ON PEUT CONSTRUIRE UN ELLIPSOGRAPHE. — 1° Prendre une règle plate ; 2° Couper des bandes de carton, les percer de trous *f f'* (fig. 2) ; 3° Passer un fil par les trous, le fixer à l'une des bandes ; 4° Entourer la règle plate avec ces bandes en les repliant sur elles-mêmes et en les collant pas trop serrées, pour qu'elles puissent glisser librement sur la règle ; 5° Faire coïncider les deux trous des bandes avec les foyers de l'ellipse ; 6° Ajuster le fil en tirant par le bout libre (on peut fixer le fil en l'entourant autour d'une punaise fichée dans la règle) et tracer l'ellipse comme ci-dessus.

ÉMANCIPATION (*DROIT*). — L'émancipation a pour effet d'affranchir un mineur de la puissance paternelle ou de l'autorité tutélaire, et même de l'une et de l'autre à la fois lorsqu'il s'y trouve simultanément soumis. Le mineur émancipé n'a pas, cependant, la capacité d'un majeur ; l'émancipation ne lui confère qu'une *demi-capacité*.

L'émancipation peut être *expresse* ou *tacite*.

I. ÉMANCIPATION EXPRESSE. — L'émancipation expresse est celle qui résulte de la volonté *formellement exprimée* par certaines personnes à qui la loi a donné le pouvoir d'émanciper le mineur.

a) QUI PEUT ÉMANCIPER? — Le droit d'émanciper un mineur appartient, en premier lieu, à son *père* ; à défaut du père, ce droit appartient à la *mère* ; et à défaut de père et mère, au *conseil de famille*. Dans ce dernier cas, si le tuteur n'a fait aucune diligence pour l'émancipation du mineur et qu'un ou plusieurs parents ou alliés de ce mineur, au degré de cousin germain ou à des degrés plus proches, le jugent capable d'être émancipé, ils peuvent requérir le juge de paix de convoquer le conseil de famille pour délibérer à ce sujet ; et le juge de paix doit déférer à cette réquisition.

b) A QUEL AGE L'ÉMANCIPATION EST-ELLE POSSIBLE? — Le mineur peut être émancipé par son père ou sa mère dès qu'il a atteint l'âge de *quinze* (15) *ans* révolus.

Le mineur, resté sans père ni mère, ne peut être émancipé par le conseil de famille qu'à l'âge de *dix-huit* (18) *ans* accomplis.

c) FORMES DE L'ÉMANCIPATION. — Si l'émancipation émane du père ou de la mère, elle ne peut résulter que de la déclaration par eux faite et reçue par le juge de paix du domicile du mineur, assisté de son greffier (C. civ., art. 477).

Si elle émane du conseil de famille, elle résulte de la délibération qui l'a autorisée et de la déclaration que le juge de paix, comme président du conseil de famille, a faite dans le même acte que le *mineur est émancipé* (C. civ., art. 478).

d) EFFETS DE L'ÉMANCIPATION. FONCTIONS DU CURATEUR. — Le mineur émancipé doit, dans les cas déterminés par la loi, être assisté d'un *curateur*, qui lui est nommé par le conseil de famille.

Le mineur émancipé peut faire *seul* tous les actes qui ne sont que de *pure administration* ; et, spécialement, passer les baux dont la durée n'excède point neuf ans, recevoir ses revenus, en donner décharge (C. civ., art. 481).

L'assistance du curateur lui est nécessaire notamment : pour recevoir son compte de tutelle, pour intenter une action immobilière ou y défendre, pour recevoir et donner décharge d'un capital mobilier (dans ce dernier cas, le curateur doit surveiller l'emploi du capital reçu), pour accepter une donation (C. civ., art. 482 et 935, § 2).

Le mineur émancipé ne peut faire d'emprunts, sous aucun prétexte, sans une délibération du conseil de famille, homologuée par le tribunal de 1re instance après avoir entendu le procureur de la République.

Il y a également certains actes qu'il ne peut faire, à peine de nullité, qu'en remplissant les conditions et formalités prescrites au mineur *non émancipé* ; ce sont, d'une façon générale, tous les actes en dehors de ceux que le mineur émancipé peut faire seul ou avec l'assistance de son curateur et *notamment* : les aliénations d'immeubles, l'acceptation sous bénéfice d'inventaire ou la répudiation d'une succession, les constitutions d'hypothèques, etc....

En ce qui concerne les obligations que le mineur émancipé aurait contractées par voies d'achat ou autrement, elles sont réductibles *en cas d'excès* ; il appartient aux tribunaux d'apprécier s'il y a excès, en prenant en considération la fortune du mineur, la bonne ou mauvaise foi des personnes qui ont contracté avec lui, l'utilité ou l'inutilité des dépenses (C. civ., art. 484).

Enfin, certains actes sont absolument interdits au mineur émancipé, tels sont : la donation entre vifs (C. civ., art. 903) ; le testament si le mineur a moins de 16 ans (C. civ., art. 904) ; le compromis (tout au moins sur les droits dont il n'a pas la libre disposition).

Le mineur émancipé qui fait un commerce est réputé majeur pour les faits relatifs à ce commerce (C. civ., art. 487).

La fonction du curateur consiste *à assister* le mineur émancipé, qui figure personnellement dans les actes *avec son curateur* ; elle diffère de la fonction du tuteur, qui *représente* le mineur non émancipé et agit en son nom.

Lorsque les intérêts du curateur sont en opposition avec ceux du mineur, il y a lieu à la nomination d'un curateur *ad hoc*, qui ne remplace le curateur que dans l'affaire pour laquelle il a été spécialement nommé.

e) COMMENT PREND FIN L'ÉMANCIPATION. — L'émancipation prend fin par la mort du mineur émancipé, par sa majorité, et par la *révocation* de l'émancipation.

La loi ne permet la révocation de l'émancipation que dans un seul cas : lorsque les engagements contractés par le mineur ont été réduits comme *excessifs*.

L'émancipation est révoquée en suivant les mêmes formes que celles qui ont été employées pour la conférer (C. civ., art. 485). Dès le jour où l'émancipation a été révoquée, le mineur rentre en tutelle et y reste jusqu'à sa majorité accomplie (C. civ., art. 486).

II. ÉMANCIPATION TACITE. — L'émancipation tacite est celle résultant du mariage : Tout mineur est émancipé *de plein droit* par le mariage (C. civ., art. 476). On admet généralement que le mari *majeur* est curateur légal à l'émancipation de sa femme ; et que l'émancipation résultant d'un mariage valable est irrévocable. — *V.* MINORITÉ.

ÉMAUX (*COLLECTION*). — A distinguer d'abord les grandes séries. *Émaux champlevés* qui commencent au XIIIe s. après les cloisonnés. L'émail est déposé dans les cavités d'un métal creusé ; émaux surtout du Mans et d'Allemagne aux couleurs vertes et jaunes, tandis que les émaux limousins sont bleu lapis. *Émaux cloisonnés*, les plus anciens, et en général, exécutés sur plaques d'or ; la surface est divisée à l'aide de lamelles rapportées qui constituent des creux et dans lesquels on dispose l'émail que l'on fond ensuite. Dans ce groupe : émaux dès le VIe s., émaux byzantins, de Chine et du Japon. *Émaux peints*, qui datent de 1520 ; le métal est d'abord revêtu d'une couche d'émail foncé, puis d'émail blanc ce qui donne un fond gris. Le dessin est tracé ensuite à la pointe, les masses sont faites en hachures ; puis on enlève l'émail blanc en dehors des contours, là où le fond doit rester foncé. L'effet est très curieux. *Émaux translucides ou transparents, sur relief*, plus petits et sur or ou argent, reconnaissables parce qu'ils n'emploient que six couleurs, bleu, vert, gris, tanné, pourpre et noir. Jamais ni blanc, ni jaune.

Telles sont les grandes divisions par genre. Dans ces groupes on peut mettre des séries d'après les pays et les écoles d'où proviennent ces émaux.

Émaux byzantins. — Les plus beaux datent des Xe et XIe s., ce sont parfois des reliures, mais surtout des reliquaires, des icones, des calices et patènes : à remarquer presque toujours les morceaux de verre et pierreries sertis dans l'or.

Dans les émaux *champlevés* il faut distinguer l'*École du Rhin* avec ses châsses, monstrances, autels portatifs aux formes variées et de destination toujours spéciale provenant de Cologne ; se reconnaît au goût des lignes géométriques, à l'emploi du vert et du jaune ; un atelier seul montre du rouge et un certain violet. *École de la Meuse*, l'ornément prend moins d'importance et l'on rencontre souvent la figure humaine, mais il est difficile, vu leur proximité, de faire une démarcation exacte. *École de Limoges*, a un caractère nettement industriel et laïque : l'objet est fait non en vue de tel ou tel, mais pour être vendu. Châsses, devants d'autel, triptyques, crucifix, crosses, burettes et tous les accessoires religieux et aussi bassins, coffrets, pièces de harnais. Dès le XIIe s. on fabrique tout, les modèles sont répétés. On les divise en trois groupes : I. *Émaux à fond doré*, rappelant les émaux persans. La châsse est alors toujours de même forme de sarcophage ou de maisons à toits de 2 rampants, reposant sur pieds cubiques rectangulaires. II. *Figures émaillées sur fonds réservés.* Marquet de Vasselot subdivise celles-ci en quatre groupes : 1° encadrement à fleurettes (fleurs stylisées avec, en leur centre, une goutte d'émail) ; 2° encadrement de demi-cercles émaillés ; 3° encadrement de quatre feuilles ; 4° les pièces qui n'ont pas de caractères spéciaux. III. *Figures réservées sur fonds émaillés.* A partir de 1430 l'émail est au second plan, les figures sont ciselées ou même entièrement gravées. On trouve des têtes en relief fondues ou repoussées et ailleurs des têtes appliquées. IV. *Figures en ronde bosse.* Dès 1460, dans les médaillons ajourés, dans les crosses et les statuettes, reliquaires et chefs.

Les émaux translucides en reliefs à partir de 1500. De couleur plus éclatante, mais aussi plus fragile. Les plus nombreux viennent d'Italie, avec des figures vieillies et les draperies émaillées. Les pièces françaises sont plus rares, aucune n'est signée. Quant aux émaux anglais, allemands ou espagnols, ils sont d'un art déjà secondaire.

Émaux peints. En France les plus anciens ont les personnages entourés d'un trait noir. En Italie, surtout au XVe s., le fond est bleu avec le sujet en camaïeu d'or ou en camaïeu blanc. Bassins, aiguières, flambeaux d'autel. Mais dès le XVIe s., c'est Limoges en France qui, presque seule, fournit les plus beaux modèles. Le plus simple est de classer les émaux de cette série d'après les artistes qui les ont exécutés, c'est d'autant plus facile que les pièces sont signées ou marquées d'un monogramme. Œuvres des Penicaud (Nandon, Jean I, II et III), les couleurs sont peu éclatantes et la grisaille commence ; les grisailles de Jean II sont célèbres (blanc opaque sur fond noir). Œuvre de Léonard Limosin, plaques émail à fond blanc, de véritables tableaux, puis surtout les portraits : fonds bleu, puis modèles de bistre, vêtements noirs rehaussés d'or et souvent exécutés d'après les crayons des Clouet. Œuvre de Pierre Reymond, plateaux, assiettes, coupes, aiguières, décors en grisaille, modèles en hachures, chair, couleur saumonée. Œuvre de Nouailhes, signées C. N., fond bleu ou rouge, sujets en couleurs. Œuvres de Petitot, portraits.

De nos jours surtout les œuvres de Claudius Popelin, figures allégoriques et portraits de grands hommes anciens ou contemporains ; de P. Grandhomme, de Thesmar.

A CONSULTER : E. Molinier, Dictionnaire des Émailleurs (reproductions des marques) et *l'Émaillerie* (collect. Quantin, 1896) ; L. Bourdery, *L. Limosin et son œuvre* (1895) ; Burty, *les Émaux cloisonnés anciens et modernes* (1868) ; E. Rupin, *l'Œuvre de Limoges* (1890) ; Petitot, *les Émaux de Petit au Louvre, portraits... gravés par L. Ceroud* (1882).

EMBALLAGE. — C'est la nature des marchandises à transporter et la longueur du trajet qui guide dans le choix de l'emballage à donner. Emballer *sous toile* les étoffes, le linge, les rideaux ; coudre la toile avec un *carrelet d'emballeur* en la tendant fortement et en arrêtant la ficelle à chaque point ; ménager deux ou quatre *oreilles* pour éviter que les camionneurs ne soient obligés de saisir la balle avec leur *crochet*. Dans des *caisses*, on emballe les cristaux, les porcelaines, les instruments, les livres. Faire l'emballage méthodiquement en calant les objets avec du foin suivant leur fragilité et afin que rien ne puisse changer de place. Clouer la caisse et mettre dessus les mentions nécessaires : dessus, dessous, haut, bas, fragile, etc. Indiquer au besoin la nature du contenu. Pour les machines lourdes, les caler dans la caisse en clouant ou vissant de petites planches qui les empêchent de se déplacer, ou boulonner les machines elles-mêmes, si c'est possible, dans les planches de la caisse. Les vêtements voyageront très bien dans des *paniers* ou *bannettes* en osier ou fibres de bois ; garnir auparavant tout le pourtour avec du papier fort ou du vieux linge. Passer une corde dans les deux sens et plomber si on le peut.

L'emballage des plantes, fleurs et *fruits* est plus délicat ; faire surtout usage de paniers plats dans lesquels on dépose les pots à fleurs serrés par du foin ou de la fougère ; attacher chaque plante à un tuteur ; planter verticalement de forts brins d'osier dans le bord du panier et les réunir par un lien en formant un dôme au-dessus des plantes ; couvrir le tout de fort papier. Pour les *arbres fruitiers*, envelopper les racines de mousse fraîche, attacher les branches au tronc ou entre elles, recouvrir et emmailloter de paille longue en mettant plusieurs arbres ensemble. Pour *les fruits*, des caisses plates sont indispensables ; ne mettre qu'une rangée de fruits (pêches, abricots, poires, pommes, prunes) plongés dans de la sciure de bois bien sèche ou dans des rognures de papier, chaque fruit étant enveloppé lui-même de papier de soie ; emballer avant la maturité, suivant la durée du voyage à effectuer. Les fruits rouges sont peu transportables, sauf sur de petites distances, et ce qui les conserve, n'est pas tant l'emballage que le soin de ne pas leur faire subir de heurts ; les disposer sur une petite épaisseur, en couches séparées par des feuilles vertes, et les déballer aussi vite que possible ou les transporter encore attenants à leurs branches et posés délicatement dans des paniers dont le couvercle les tiendra sans les fouler.

Dans tous les cas où l'emballage d'un colis doit protéger son contenu de la pluie ou de l'humidité, se servir de papier goudronné noir, qui se vend en rouleaux de 10 mètres ; si l'on veut plus de solidité, acheter ce même papier goudronné avec une toile collée dessus. La largeur courante est de 1 mètre. Les papiers sulfurisés, les papiers bisulfites résistent aussi à l'eau et protègent efficacement contre l'humidité d'un trajet par trop long.

EMBARRAS GASTRIQUE (*MÉD.*). — On constate : douleurs à la tête, qui est lourde, où retentissent péniblement les battements des artères ; souffrance d'estomac, envies continuelles de vomir, les vomissements soulagent un peu, mais les contractions sont tellement douloureuses que le bien-être n'est pas senti avant que se présentent de nouvelles nausées. La langue est chargée, pâteuse. Quelquefois, cependant, si l'intoxication n'est pas très avancée, un vomissement abondant peut soulager le malade, et même terminer l'embarras gastrique, mais, le plus souvent, les produits toxiques ont passé dans la circulation générale, et la maladie est bien installée ; elle peut, même, s'étendre jusqu'à l'intestin et constituer une gastro-entérite. La fièvre est assez élevée.

Cette affection peut durer 2 ou 3 jours, quelquefois une semaine, mais, lorsque les produits toxiques ont été éliminés (vomissements, diarrhée), la fièvre tombe, la langue se nettoie, l'appétit revient.

Peut être confondu avec la fièvre typhoïde, aussi est-il indispensable d'appeler le médecin auprès du malade. Il est, cependant certaines prescriptions que l'on peut appliquer, en attendant. *Il faut* d'abord mettre le malade à la diète : le lait, glacé, et donné à petites doses est un excellent remède, car il n'encombre pas les voies digestives et c'est un diurétique puissant. Si le malade ne peut le supporter, on peut avoir recours à la limonade d'orange, légèrement sucrée, et donnée toujours par petites quantités, ou bien à l'eau de Vichy.

Si l'indisposition se manifeste tout de suite après l'ingestion des aliments suspects, on pourra l'enrayer par l'administration immédiate d'un vomitif qui débarrassera l'estomac avant qu'il y ait eu absorption de produits toxiques. S'il est trop tard, il faut donner une purgation qui balayera l'estomac et l'intestin : à cet effet, un purgatif salin et assez volumineux donnera les meilleurs résultats : On prendra donc 30 à 40 grammes de sulfate de soude dans un grand verre d'eau, ou la même quantité d'eau de Janos.

EMBAUCHAGE. — Quiconque, *en vue de nuire à l'industrie française*, fait passer en pays étranger des directeurs, commis ou des ouvriers d'un établissement, est passible d'un emprisonnement de 6 mois à 2 ans, et d'une amende de 50 fr. à 300 fr. — (*V.* MAJORATIONS). (C. pén., art. 417).

Le crime d'embauchage consiste soit à provoquer des militaires ou des marins à passer à l'ennemi ou à se joindre à une rébellion armée, soit à leur faciliter *sciemment* les moyens, soit encore à faire des enrôlements pour une puissance en guerre avec la France. Les Codes de justice militaire et de justice maritime édictent, contre les embaucheurs, la peine de mort (Lois du 9 juin 1857, art. 208, et du 4 juin 1858, art. 265). — *V.* APPRENTISSAGE, LOUAGE D'OUVRAGE.

EMBAUMEMENT DES CADAVRES. — L'embaumement des cadavres, qui peut être total ou partiel, soit qu'on veuille empêcher ou simplement retarder la putréfaction, ne peut avoir lieu sans l'accomplissement de formalités préalables.

A Paris : Autorisation du Préfet de police. Pour obtenir cette autorisation, produire : 1° une déclaration indiquant le mode et les substances que l'on se propose d'employer, ainsi que le lieu et l'heure de l'opération ; 2° un certificat du médecin traitant affirmant que la mort est le résultat d'une cause naturelle ; 3° le rapport d'un médecin assermenté, commis par l'officier de l'état civil (maire ou adjoint), et corroborant la déclaration du médecin traitant (mort

naturelle). Donc pour faire procéder à un embaumement, informer la mairie au moment de la déclaration du décès, pour que le médecin assermenté puisse faire sa constatation en temps utile.

Hors de Paris, ces mêmes formalités seront accomplies à la mairie du domicile de la personne décédée et l'autorisation de procéder à l'embaumement sera donnée par le maire. Toutefois, dans un cas comme dans l'autre, on ne pourra faire procéder à l'opération qu'après l'expiration d'un délai de vingt-quatre heures après le décès, sauf si l'état de décomposition du corps ne permettait pas d'attendre aussi longtemps sans préjudice pour la réussite de l'opération, auquel cas constatation en serait faite par le médecin de l'état civil.

Les procédés d'embaumement actuellement employés sont assez nombreux ; les uns consistent en simples injections dans les artères, de produits antiputrides ; les autres, beaucoup plus compliqués, ont recours à la galvanoplastie (procédé Variot) ou, après séparation préalable des principaux organes internes (intestins, foie, rate, etc.) les plus corruptibles, à leur substitution par des tampons imprégnés de substances antiputrides également injectées dans les veines et les artères. Le prix de l'embaumement varie suivant sa nature et aussi suivant la réputation de celui qui le pratique ; normalement, on peut l'évaluer entre 500 et 5 000 francs ; pourtant ce dernier prix sera considérablement dépassé si on réclame, ne serait-ce que pour présider à l'opération, l'assistance d'une sommité médicale.

EMBOLIE (*MÉD.*). — État morbide résultant du transport dans la circulation artérielle de corps étrangers : air (embolies gazeuses) ; microbes (embolies infectantes) ; débris de valvules du cœur ou de caillots ; graisse (embolies graisseuses) ; débris venus d'une veine atteinte de phlébite, etc.

1° AU CERVEAU, l'embolie produit l'anémie de la région frappée et de la gêne circulatoire, d'où l'apparition d'un ramollissement cérébral, à début souvent brusque, simulant l'hémorragie cérébrale. Il faut appeler le médecin ;

2° AU POUMON, les grosses embolies, c'est-à-dire celles des grosses artères, peuvent tuer en quelques secondes ou en quelques heures ; les petites embolies des artérioles donnent de la congestion pulmonaire en amont de l'obstacle : suffocation, crachats sanglants ; elles guérissent lorsqu'elles ne sont pas infectantes, auquel cas du pus se développe au poumon ; les embolies gazeuses, comme celles qui surviennent à la suite de l'introduction d'air dans les veines du cou, tuent subitement.

L'embolie du poumon peut être confondue avec la crise d'angine de poitrine, mais dans l'angine la crise est courte et disparaît sans traces.

Il faut mettre des compresses bouillantes au cœur, éviter de remuer le malade, lui donner à respirer de l'oxygène sans compter, le purger énergiquement avec 20 gr. d'eau-de-vie allemande dans 20 gr. de sirop de sucre ou de nerprun, appliquer des ventouses dans le dos, appeler de suite le médecin qui jugera des injections médicamenteuses à faire sous la peau et d'une saignée à tenter. Tenir toujours le malade assis.

EMBROCATION. — Liniments aqueux dans lesquels des substances irritantes sont émulsionnées.

Très utilisées en vétérinaire sportive. La préparation la plus employée est l'embrocation blanche : dans une bouteille résistante, introduire 4 blancs et 1 jaune d'œuf, 450 à 500 gr. d'eau ; agiter. Ajouter 70 gr. d'essence de térébenthine ; agiter. Ajouter 70 gr. d'acide acétique ; agiter. Porter au bain-marie bouillant 1/4 d'heure. Le médicament doit avoir une consistance semi-fluide et un aspect blanc laiteux. Laisser refroidir et boucher.

En médecine humaine on utilise :

L'embrocation ammoniacale contre la migraine :

Alcoolat de lavande, 500 gr. + liqueur d'ammoniaque, 185 gr. Distiller et ajouter : Camphre, 60 gr. En compresses sur le front.

L'embrocation stimulante de Roux :

Baume de Fioravanti, 40 gr. + alcoolat de romarin, 40 gr. + ammoniaque liquide, 3 à 18 gr. Quelques gouttes sur la main qu'on place sous les yeux : 5 à 6 fois par jour.

ÉMERAUDE. — On connaît sous ce nom deux pierres précieuses d'origine et de composition toutes différentes : l'émeraude orientale, qui n'est qu'une variété verte du *corindon* (*V.* ce mot), et l'émeraude proprement dite, moins pesante et moins dure que la précédente. La première est d'origine asiatique (Arabie, Ceylan) ; la seconde provient de l'Amérique du Sud (Pérou en particulier).

Parmi les gemmes, l'émeraude occupe le 3e rang, après le diamant et le rubis ; elle est d'une belle couleur verte ; il est difficile de rencontrer une émeraude parfaite, sans gerçures, taches de givre, chatoiements, etc. L'émeraude pure, d'une taille suffisante, atteint un prix élevé, peu inférieur à celui du rubis. Taillée presque toujours en carré, l'émeraude se monte le plus souvent en combinaison avec le diamant ; n'acheter autant que possible que des émeraudes montées à jour et d'une seule pièce ; l'émeraude montée sur chaton plein a souvent sa couleur renforcée au moyen d'une légère couche d'enduit ; souvent aussi l'émeraude est doublée, c'est-à-dire que les joailliers, quand la pierre précieuse est trop mince, la renforcent en adaptant à sa base une couche de cristal de même couleur habilement travaillée. Il est de droit qu'indication de cette pratique soit faite par le vendeur à l'acheteur ; au cas contraire, il y aurait abus de confiance et recours de l'acheteur contre celui qui l'aurait trompé. — *V.* PIERRES PRÉCIEUSES.

ÉMIGRATION (*LÉGISL.*). — I. *L'émigration européenne* (*agences, protection de l'État français, émigrants étrangers transitant par la France, conditions prescrites par les États américains.* ‖ II. *L'émigration coloniale* (*conditions prescrites, protection de l'État français*, etc.).

I. L'ÉMIGRATION EUROPÉENNE. — 1. AGENCES ET PROTECTION DE L'ÉTAT FRANÇAIS. — Les lois et règlements français sur l'émigration dite *européenne*, ont pour but de protég r les individus qui émigrent vers d'autres contrées, particulièrement vers l'Amérique, où ils espèrent trouver plus de travail, plus de bien-être qu'en Europe. ‖ Des agences spéciales s'occupent du transport des émigrants. Elles doivent être autorisées par le Ministre du Commerce, et fournir un cautionnement de 40 000 fr.

Sont considérés comme affectés à l'émigration et soumis à des prescriptions spéciales les navires recevant à leur bord plus de 40 émigrants, c'est-à-dire de passagers non nourris à la table des officiers. ‖ D'après les règlements, ces navires sont visités par des experts spéciaux. Des mesures d'hygiène et de sécurité sont prescrites : minimum de place pour chaque émigrant (1 mc. 33, 1 mc. 49 ou 2 mc. 4, selon la hauteur du pont), lorgueur des couchettes (1 m. 83 sur 0 m. 46), etc. ‖ La liste des émigrants doit être rédigée et remise aux autorités avant l'embarquement. ‖ Les émigrants ont le droit d'être reçus à bord 24 heures avant le départ, et d'y rester 24 heures après l'arrivée à moins que le navire reparte immédiatement. ‖ Ils peuvent réclamer à l'armateur 1 fr. 50 par jour de retard si, hors le cas de force majeure, le navire ne quitte pas le port le jour fixé, et même faire résilier leur contrat si ce retard excède 10 jours, sans préjudice des dommages et intérêts qui peuvent leur être alloués par les tribunaux. Ils ont droit à des indemnités si le navire se détourne volontairement de sa route. ‖ Les infractions à la loi ou aux règlements protégeant les émigrants sont punies d'une amende de 50 fr. à 5 000 fr., doublée en cas de récidive. L'exécution de toutes mesures d'ordre rentre dans les attributions de la Sûreté générale (Ministère de l'Intérieur).

2. ÉMIGRANTS ÉTRANGERS TRANSITANT PAR LA FRANCE. — Les émigrants étrangers qui transitent par la France sont généralement porteurs de contrats passés avec les agences qui leur garantissent les frais de voyage jusqu'à destination. Ces contrats, qui tiennent lieu de passeports, jouissent de la gratuité du visa diplomatique. A défaut, les émigrants justifieront de la possession d'une somme de 200 fr. pour les adultes, 80 fr. pour les enfants s'ils arrivent par la frontière de terre, et de 150 fr. ou de 60 fr. s'ils arrivent par la mer.

3. CONDITIONS PRESCRITES PAR LES ÉTATS AMÉRICAINS. — Les pays américains ont dû introduire dans leur législation des règlements destinés à limiter l'émigration, afin de protéger leurs nationaux. L'émigrant fera bien, avant son départ, de se renseigner auprès d'une agence d'émigration.

C'est ainsi qu'il devra, à son arrivée, passer un examen sanitaire plus ou moins sévère, mais presque toujours exigé. Il sera sage aussi de se munir de pièces d'identité ; la République Argentine, notamment, les exige à défaut de passeport. L'entrée dans les pays de l'Amérique du Sud, au Brésil, au Chili, n'est pas soumise à de très rigoureuses conditions. Mais il n'en est pas ainsi du Canada, et surtout des Etats-Unis. ‖ Tout passager pour le Canada, âgé de plus de 18 ans, doit pouvoir montrer à son débarquement : 1° une somme d'argent, qui est de 125 fr. du 1er mars au 30 octobre, et de 250 fr. du 1er novembre à la fin de février ; 2° son billet de chemin de fer jusqu'à dernière destination, ou la somme nécessaire pour le prendre. Les sommes exigées sont réduites de moitié pour les enfants de 5 à 18 ans. ‖ Les émigrants arrivant aux Etats-Unis y sont l'objet d'un examen des plus sévères de la part des inspecteurs de l'émigration. Sont refusés les passagers atteints d'une infirmité (hernie, perte d'un œil), d'une maladie (des yeux, de la poitrine), les mendiants, les fous, les anarchistes, les criminels, les enfants au-dessous de 16 ans voyageant sans leurs parents, à moins qu'ils ne rejoignent leurs pères habitant les Etats-Unis, les ouvriers ou employés ayant un contrat de travail, c'est-à-dire appelés en Amérique par un entrepreneur ou industriel leur garantissant une place à leur arrivée (sont au contraire admis ceux qui vont chercher du travail aux Etats-Unis). Sont difficilement acceptées les personnes âgées de plus de 45 ans, les femmes dont les maris restent en Europe. L'émigrant doit être porteur, en débarquant, de 250 fr. (en fait, les inspecteurs laissent passer avec 125 fr.), ou indiquer des parents ou amis qu'il rejoint, et qui garantissent pour lui. Si l'émigrant peut présenter un *affidavit* ou certificat de bonne situation sociale, délivré par les autorités de la ville américaine qu'habitent les parents ou amis, l'entrée aux Etats-Unis lui est facilitée. Tout étranger doit en outre, à son arrivée, payer une taxe de 5 dollars taxe qui est remboursée dans le cas où le voyageur ne fait que traverser le territoire des Etats-Unis. ‖ Ces prescriptions sont également appliquées par certains Etats sous la domination des Etats-Unis : Cuba, Haïti...

II, L'ÉMIGRATION COLONIALE. — L'émigration, ou plus exactement *l'immigration coloniale*, est aussi l'objet d'une législation générale, et de réglementations spéciales à chaque colonie. ‖ Les émigrants cultivateurs et ouvriers doivent produire un engagement de travail avec un propriétaire rural d'une colonie stipulant, en dehors d'une rémunération, la nourriture pendant un an, une case et un jardin, les instruments de travail, les soins médicaux et les médicaments en cas de maladie, les mêmes conditions pour leurs femmes et enfants. ‖ Sont seuls admis à l'émigration avec subvention de l'Etat les individus valides ayant de 21 à 40 ans (aucune condition d'âge pour les femmes et enfants qui les accompagnent). Pour donner droit à une allocation de l'Etat, tout engagement doit être approuvé par le Ministre de la Marine. ‖ Des dispositions concernant l'hygiène pendant la traversée ont été édictées ; elles sont analogues à celles de l'émigration dite européenne. ‖ L'émigration coloniale a, d'autre part, donné lieu à des conventions entre la France et l'Angleterre pour les travailleurs indiens, entre la France et le Portugal pour les travailleurs allant de la côte de Mozambique à l'île de Mayotte. ‖ Des arrêtés des gouverneurs des colonies ont fixé les conditions de l'émigration des indigènes. ‖ Pour l'émigration algérienne, *V.* ALGÉRIE.

EMPHYSÈME PULMONAIRE (*MÉD. PRAT.*). — Dilatation exagérée des vésicules pulmonaires qui ne peuvent plus se contracter comme il faudrait dans l'inspiration, d'où insuffisance respiratoire, malgré un développement considérable du thorax. Survient par hérédité chez des sujets jeunes ou comme suite d'efforts brusques répétés, de coqueluche, et, chez les sujets âgés, de bronchites, surtout d'asthme.

On constate : Poitrine bombée, respiration courte et gênée de temps en temps, accès d'oppression rappelant un peu ceux de l'asthme.

Il faut : Gymnastique respiratoire appropriée.

Hydrothérapie, iodure de potassium, ou teinture d'iode comme dans l'asthme.

EMPHYTÉOSE (*DROIT*). — I. DÉFINITION. CARACTÈRES. — L'emphytéose ou bail emphytéotique est un contrat qui confère à une personne, appelée *preneur*, ou emphytéote, un droit *réel* sur des biens *immeubles*, en vertu duquel elle peut, moyennant certaines prestations ou redevances déterminées, jouir de ces immeubles plus complètement qu'un simple locataire.

L'emphytéose doit être consentie pour plus de dix-huit (18) années, mais ne peut dépasser quatre-vingt-dix-neuf (99) ans ; elle ne peut se prolonger par tacite reconduction (Loi du 25 juin 1902, art. 1er).

Le bail emphytéotique ne peut être valablement consenti que par ceux qui ont le droit d'*aliéner*, et sous les mêmes conditions comme dans les mêmes formes. La preuve du contrat s'établit de la même manière que celle des baux. — *V.* LOUAGE.

A défaut de conventions contraires, le contrat d'emphytéose est régi de la manière suivante :

II. DROITS DU PRENEUR. — Le preneur ne peut faire dans le fonds aucun changement qui en diminue la valeur. S'il a fait des améliorations ou des constructions, qui augmentent cette valeur, il ne peut ni les détruire, ni réclamer à cet égard aucune indemnité. Il peut acquérir au profit du fonds des servitudes actives, et le grever, par titre, de servitudes passives, pour un temps n'excédant pas la durée du bail et à charge d'en avertir le propriétaire. Le droit résultant du bail emphytéotique est susceptible d'hypothèque (Loi du 25 juin 1902, art. 1er). L'emphytéote profite du droit d'accession pendant la durée de l'emphytéose. Il a seul les droits de chasse et de pêche, et exerce à l'égard des mines, minières, carrières et tourbières tous les droits de l'usufruitier (*V.* USUFRUIT). En cas d'expropriation pour cause d'utilité publique, le bailleur doit faire connaître le droit de l'emphytéote de la même manière que le droit du locataire ou de l'usufruitier (*V.* EXPROPRIATION) ; des indemnités distinctes sont acordées au bailleur et au preneur.

III. OBLIGATIONS DU PRENEUR. — L'emphytéote est tenu de payer au bailleur la redevance convenue. Il ne peut en demander la réduction pour cause de perte partielle du fonds, ni pour cause de stérilité ou de privation de toute récolte à la suite de cas fortuits (Loi du 25 juin 1902, art. 4). A défaut de paiement de deux (2) années consécutives, le bailleur est autorisé, après une sommation restée sans effet, à faire prononcer en justice la résolution de l'emphytéose. La résolution peut être également demandée par le bailleur en cas d'inexécution des conditions du bail ou si le preneur a commis sur le fonds les détériorations graves. Néanmoins, les tribunaux peuvent accorder un délai suivant les circonstances. Le preneur ne peut se libérer de la redevance ni se soustraire à l'exécution des conditions de l'emphytéose en délaissant le fonds. Il est tenu de toutes les contributions et charges de l'héritage, ainsi que des réparations de toute nature à faire aux constructions qui existaient lors du bail et à celles qui ont pu être élevées en exécution de la convention ; mais il n'est pas obligé de reconstruire les bâtiments s'il prouve qu'ils ont été détruits par cas forfuits, par force majeure, ou qu'ils ont péri par le vice de la construction antérieure au bail. Il répond de l'incendie dans les mêmes cas que le locataire.

EMPLATRE (*MÉD.*). — Préparation pharmaceutique consistant en une pâte étalée à la surface d'une toile et qui peut s'appliquer sur la peau d'une manière permanente. Les emplâtres sont surtout employés dans le traitement des maladies de la peau, et en art vétérinaire. L'emplâtre simple a pour formule :

Axonge........................	chacun 1 partie.
Huile d'olive..................	
Litharge.......................	2 parties.
Eau...........................	

EMPLOIS (DEMANDES D'). — Les demandes d'emplois dépendant de l'État doivent, en principe, être adressées aux ministres compétents. Cependant, il est procédé à un assez grand nombre de nominations par les préfets qui statuent sur la présentation des chefs de service. Les employés de l'administration du Sénat et de la Chambre des députés sont nommés par les présidents de ces assemblées ; ceux du Conseil d'État, par le vice-président de ce corps ; ceux de la Légion d'honneur, par le grand Chancelier ; les fonctionnaires communaux par le maire (*V.* COMMUNES, MAIRE), etc. ‖ Un nombre important de ces nominations n'ont lieu que sur concours ; certains postes sont réservés aux anciens militaires des armées de terre et de mer. ‖ On rédigera la demande sur papier timbré, en lui joignant les certificats et références opportunes. ‖ Aucune de ces obligations n'existe pour les emplois dépendant des administrations privées. Mais, la plupart du temps, il sera utile de joindre à la demande, rédigée sur papier libre, un extrait du casier judiciaire et les certificats établissant d'utiles références.

EMPLOIS RÉSERVÉS (*ARMÉE*). — La loi du 21 mars 1905 réserve un certain nombre d'emplois aux sous-officiers, brigadiers, caporaux et soldats ayant accompli un certain temps de services.

Ces emplois sont répartis en quatre catégories, conformément aux indications des tableaux E, F et G, annexés au décret du 26 août 1905.

Les trois premières catégories comprennent les emplois exigeant des connaissances, dont les candidats doivent justifier en passant les examens prévus pour chacun de ces emplois.

La quatrième catégorie comprend les emplois accessibles sans examen à tous les militaires réunissant les conditions déterminées par la loi.

Une moralité irréprochable et une bonne tenue sont exigées de tous les candidats.

Depuis la guerre est intervenue la loi du 17 avril 1916, qui a prévu que *tous* les emplois des tableaux E, F et G ne nécessitant pas l'intégrité des forces physiques seraient réservés avec droit de préférence aux officiers des armées de terre et de mer, retraités par suite d'infirmités résultant de blessures reçues ou de maladie contractée devant l'ennemi au cours de la guerre 1914-1918, ainsi qu'aux sous-officiers brigadiers ou soldats, et aux officiers mariniers, quartiers-maîtres et marins réformés n° 1 ou retraités pour blessures ou maladies contractées devant l'ennemi pendant la guerre.

Un tableau, annexé au décret du 14 juillet 1916, indique, pour chacun des emplois ainsi réservés aux mutilés et réformés de la guerre, les blessures ou infirmités considérées comme les plus graves parmi celles qui sont, en principe, compatibles avec cet emploi.

D'autres emplois nouveaux ont été également réservés par décrets spéciaux à ces catégories de mutilés ; ces emplois figurent au tableau annexé à l'instruction du 24 juillet 1916 (B. O., v. 36 *bis*, et B.O., v. 36 *quater*).

Les candidats peuvent solliciter plusieurs emplois et, dans ce cas, ils peuvent subir les épreuves afférentes à chaque emploi ; ils ne peuvent toutefois être classés que pour un seul de ceux-ci.

Le candidat adresse sa demande au commandant de la brigade de gendarmerie de sa résidence, qui entend l'intéressé et fait une enquête sur sa tenue, sa moralité, sa conduite, depuis sa sortie de l'armée. Ce commandant transmet ensuite cette demande d'emploi, revêtue de son avis personnel, au commandant de la subdivision de la région dans laquelle le candidat est en résidence.

Les dossiers comprennent :

1° La demande d'emploi ;

2° Un certificat de visite médicale ;

3° L'état signalétique et des services ; ce document doit mentionner, d'une façon aussi précise que possible, les circonstances dans lesquelles le militaire a été atteint de la blessure ou de la maladie qui a entraîné son infirmité ;

4° L'extrait du casier judiciaire n° 2 ;

5° Une déclaration du candidat, faisant connaître le nombre et l'âge de ses enfants légitimes et reconnus.

L'exactitude de cette déclaration doit être certifiée par le maire ou le commissaire de police ;

6° Une copie certifiée du congé de réforme ou du titre de pension ou de la décision de la commission de réforme reconnaissant le droit à pension du candidat et le déclarant en outre inapte au service militaire.

EMPOISONNEMENTS. — *V.* POISONS.

Pratique d'urgence en cas général d'empoisonnements. — En attendant le médecin appelé d'urgence, faire vomir (chatouillement de l'arrière-gorge avec le doigt ou une cuiller, café salé, ipéca, etc.). Laver l'estomac avec eau albumineuse (eau, blanc d'œuf et lait). IV à V gouttes d'éther sur un morceau de sucre avec un peu d'eau.

EMPRUNT, EMPRUNTEUR. — *V.* PRÊT.

EMPRUNT PUBLIC. — Les emprunts publics se font par voie d'adjudication ou par souscription nationale. Dans le cas d'*emprunt par adjudication*, si on possède des fonds assez considérables pour les adjudications proposées au public (ce qui arrive fréquemment pour les emprunts des communes ou des départements), déposer une soumission

cachetée aux mains de l'autorité désignée pour la recevoir. Les soumissions sont ouvertes publiquement et la préférence est accordée au soumissionnaire dont les propositions se rapprochent le plus des conditions fixées à l'avance dans un écrit cacheté qu'on ouvre publiquement, après qu'on a donné connaissance de toutes les soumissions déposées. L'exécution de l'emprunt se fait conformément au cahier des charges. Dans le cas d'*emprunt par souscription nationale*, les conditions, le mode et le délai sont portés à la connaissance du public par annonces et affiches ; chacun peut y souscrire : verser la somme qu'on veut prêter aux banques et administrations désignées qui donnent un reçu provisoire ; le reçu est échangé plus tard contre un titre définitif ; si l'ensemble des versements a dépassé l'emprunt demandé, la somme proposée par chaque prêteur est réduite proportionnellement.

ÉMULSION (*MÉD. PRAT.*). — Liquide épais constitué par la division de corps huileux en très fines gouttelettes qui sont maintenues en suspension, ordinairement dans l'eau. Les émulsions sont peu stables ; on peut les rétablir en agitant fortement et longuement le liquide dans un vase assez grand : elles ne peuvent être conservées longtemps. On prépare l'émulsion simple ou lait d'amandes avec 35 grammes d'amandes douces (ou mi-partie d'amandes douces et mi-partie d'amandes amères) soigneusement épluchées, et pilées avec la même quantité de sucre : on jette par-dessus un litre d'eau bouillante. L'huile de foie de morue, souvent mal digérée, est plus facilement absorbée sous forme d'émulsion que prise comme huile pure.

On peut maintenir, artificiellement, certaines substances en émulsion, en les battant avec de l'huile, du sirop et de la gomme ou du blanc d'œuf ; ce dernier a l'inconvénient de rancir : lui préférer la gomme.

ENCADREMENTS. — Il n'est pas difficile de mettre sous verre ou d'encadrer de façon présentable dessins et aquarelles, gravures, photographies, sans pour cela recourir à un professionnel. Matériel et fournitures ne sont pas coûteux ; le travail n'exige qu'un peu de goût et de soin.

OUTILLAGE. — Planche à dessin. — Équerre et T. — Règle d'acier plate. — Pointes. — Plioir. — Compas. — Carton laminé fort ou feuille de zinc. — Glace ou verre épais.

Pour ces derniers outils, *V.* CARTONNAGE.

FOURNITURES. — Carton de pâte. — Feuilles de verre. — Papier de bordure. — Ruban de fil. — Anneaux de cuivre. — Papier bleu ordinaire. — Colle de pâte.

Le carton de pâte (moins dur que le carton laminé) sert de carton de fond. ‖ Le choisir assez fort. ‖ Les feuilles de verre doivent être de première qualité, et sans *bouillons* (bulles ou soufflures). Les faire couper par le vitrier ou le marchand de couleurs, bien d'équerre, à la mesure exacte du carton de fond. ‖ Papier de bordure assez fort, d'un gris sourd s'harmonisant avec la couleur de marge de la pièce à encadrer, ou encore papier doré avec marge blanche. ‖ Ruban de fil de 1 centimètre de large pour retenir les anneaux de suspension. ‖ Anneaux de cuivre de grosseur assortie à la grandeur du sous-verre.

Bristol (sert pour le devant du châssis). *Carte lisse.* Bronze en poudre : il est moins cher que l'or en coquille. ‖ Le meilleur à employer est le bronze jaune d'or. Le délayer dans un godet un peu profond avec eau gommée (gomme arabique très claire). ‖ Avec le pinceau de blaireau, remuer le mélange jusqu'à ce qu'il se moire. ‖ Le pinceau sert aussi à en garnir la plume ou le bec du tire-ligne appelé à tracer les filets sur le bristol. ‖ Remuer chaque fois le mélange avant de s'en servir.

EXÉCUTION. — L'exécution varie suivant que les dessins, gravures, etc., sont ou non pourvus de marges.

DESSIN AVEC MARGES. — 1° *Dresser* le sujet ; en *ébarber* ou recouper les marges d'équerre et très proprement (on trace les lignes de coupe d'abord au crayon) à la mesure totale que doit avoir le sous-verre, à l'aide de la *pointe* et de la *règle d'acier*.

2° *Couper le carton de fond.* — Poser le sujet dressé sur la feuille de carton-pâte, en tracer les contours au crayon. ‖ Couper le carton à ces lignes. ‖ Ce carton, mis à la mesure que doit avoir le sous-verre, sert de *calibre* pour faire couper la feuille de verre.

3° *Mise sous verre.* — Débarrasser le verre de toutes impuretés avec éponge humide, puis chiffon doux et sec. ‖ Étendre sur la table, sur une feuille de papier lisse et propre, la feuille de *papier de bordure*, dépassant de 6 ou 7 cm. tout autour la dimension totale du sous-verre. ‖ En enduire les bords de colle de pâte sur une assez grande largeur ; appliquer à peu près dans son milieu la feuille de verre, la gravure par-dessus (face au verre), puis le carton de fond. ‖ Ajuster bien de niveau le bord de toutes ces pièces. ‖ Rabattre les bords du papier sur l'envers du carton, en le tirant à soi pour le bien tendre ; fermer nettement les coins, bien unifier le tout en passant dessus le plioir. ‖ Retourner l'ouvrage à l'endroit ; unifier de même de ce côté les bords du papier qui adhèrent au verre. ‖ Laisser sécher et durcir. ‖ Avec un compas à crayon qu'on fait glisser le long des bords en lui conservant toujours la même ouverture, tracer la largeur (5 ou 6 mm.) à donner à la bordure. ‖ Découper à ce trait le milieu du papier qui masque le sujet, à l'aide de la pointe et de la règle d'acier ; ‖ le soulever délicatement avec la pointe et l'enlever. ‖ Passer une petite éponge sur le verre pour le débarrasser des traces de colle ; ‖ passer le plioir sur la bordure demeurée pour la bien unir ; laisser sécher.

Remettre l'ouvrage à l'envers. Passer dans un anneau 10 à 12 cm. du ruban de fil ; rabattre l'un sur l'autre les bouts de celui-ci. Mesurer exactement le milieu du haut du sous-verre ; y poser l'anneau de façon qu'il en dépasse de 4 ou 5 mm. ; coller en renversé les bouts du ruban sur le carton de fond ; ‖ renforcer le travail d'un carré de percaline ou de papier fort collé contre l'anneau (fig. 1). ‖ Marquer pour terminer le dos du carton de fond du milieu enlevé du papier de bordure, ou d'un papier bleu ordinaire collé à la colle de pâte.

Encadrer ainsi toutes gravures ou dessins sur papier assez résistant, ou photographies collées sur bristol. ‖ Laisser toujours aux premières toutes leurs marges, dès qu'elles sont assez propres, une gravure munie de ses marges ayant plus de valeur que si elle en est dépourvue.

DESSINS, ETC., SANS MARGES OU AVEC MARGES INSUFFISANTES. — La question des marges joue un très grand rôle dans l'encadrement. ‖ Les photographies, reproductions de tableaux très connus et même certaines gravures anciennes du même ordre et ayant perdu leurs marges, rendent mieux l'effet de la peinture si on les encadre directement. ‖ Pour les autres à pourvoir de marges, s'en tenir toujours aux principes suivants :

1° La dimension des marges doit être proportionnée à celle de la pièce à encadrer et à l'importance du sujet représenté.

2° Les marges du haut et des côtés d'un sujet doivent être d'égale mesure, et celle du bas avoir environ un tiers de plus. ‖ Toutefois si le sujet est en largeur et à placer à hauteur de l'œil, les marges du bas et de côté peuvent au contraire être de même largeur et celle du haut légèrement moindre.

Deux manières de pourvoir de marges postiches les sujets à encadrer : 1° en les collant directement sur la feuille de marge (*fausses marges*) ; 2° en dissimulant leurs bords sous une marge mobile (*châssis*).

FAUSSES MARGES. — 1° Comment déterminer les dimensions à donner au sous-verre et la place exacte qu'y doit occuper le sujet ; 2° comment coller le sujet sur la feuille de marge.

1° Prendre une feuille de carton ABCD (fig. 2) coupée bien d'équerre. ‖ Sur l'angle supérieur droit A de ce carton de fond appliquer l'angle supérieur droit de l'objet à encadrer qui sera étendu sur la feuille de carton dans la position AEFG. ‖ Prolonger EF jusqu'à H et GF jusqu'à I. ‖ Partager BE en 2 parties égales BJ et JE ; partager de même CH en 2 parties égales CK et KH ; tracer une ligne de J à K ; ‖ reporter la distance BE successivement en GD (E viendra en L et J viendra en N) puis en IC (E viendra en M et J en O) ; unir par une ligne L et M d'une part et N et O d'autre part. ‖ Les tranches BJCK, JKEH, IOGN et OMNL seront égales ; la tranche MCLD sera le tiers à peu près de l'une des tranches précédentes. ‖ Placer maintenant l'objet à encadrer de façon que l'angle F vienne en F′, FE suivant la direction F′E′ et FG suivant la direction F′G′. ‖ On obtient ainsi la place exacte que doit occuper l'objet à encadrer et la mesure totale à donner au sous-verre.

ENCADREMENTS SOUS-VERRE

Simple sous-verre.

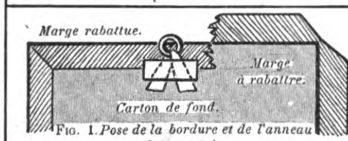


Fig. 1. *Pose de la bordure et de l'anneau de suspension.*

Fausses marges et Châssis.

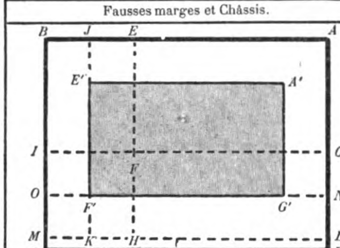


Fig. 2. *Comment déterminer la place du sujet et la mesure totale à donner au sous-verre.*

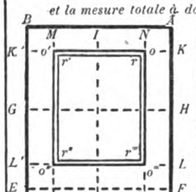


Fig. 3. *Tracé d'une ouverture carrée.*

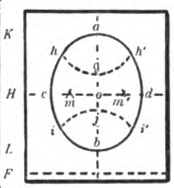


Fig. 4. *Tracé d'une ouverture ovale*


Fig. 5 *Compas d'encadreur à lame coupante.*

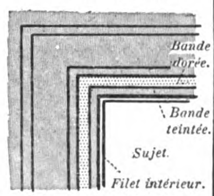


Fig. 6. *Tracé des Filets d'encadrement.*

Le tracé de ces lignes fait à l'envers du carton de fond sert à pointer la feuille papier fort sur laquelle on doit coller le sujet ; à couper les cartons de fond, ainsi que les diverses feuilles de carte qui entrent dans la confection des châssis, à la mesure que doit avoir le sous-verre.

2° Le carton de fond étant coupé à la mesure du sous-verre, mouiller légèrement et de partout le côté du papier de marge qui doit toucher au carton ; ‖ poser dessus ce dernier ; enduire de colle de pâte les marges de papier qui dépassent, tirer à soi le papier pour le bien tendre et le rabattre à l'envers du carton ; ‖ unir le tout au plioir. ‖ De l'envers du carton à l'endroit de ce papier bien séché et bien tendu, pointer avec une aiguille fine la place que doit occuper le sujet ; réunir les trous d'aiguille par de légers traits de crayon. ‖ Coller en place le sujet *en plein*, ou *par ses bords*. ‖ Ne coller en plein que les photographies, et sur bristol seulement, à l'aide de colle de riz, d'amidon ou de colle spéciale. ‖ Soumettre à une légère pression pendant le séchage.

Coller dessins, estampes, etc. par leurs bords ; la pièce étant dressée, la retourner sur un papier propre ; l'humecter légèrement partout ; en enduire les bords de colle assez épaisse (colle à bouche ou gomme arabique) ; l'appliquer en place, passer doucement le plioir sur les bords. En séchant, tous faux-plis ou cassures disparaissent complètement.

Terminer le sous-verre comme précédemment.

CHASSIS OU FAUX PASSE-PARTOUT. — *a*) TRACÉ DES OUVERTURES. — *Ouverture carrée.* — Prendre une feuille de bristol ABCD (fig. 3) coupée à la mesure voulue. ‖ Réserver le parallélogramme CEFD pour l'excès de marge du bas. ‖ Unir par une ligne II′, les points I et I′, centres exacts des côtés AB et CD. ‖ Prendre les centres de AF et de BE (soit au centimètre, soit à l'aide d'une bande de papier de la longueur BE pliée en deux) et unir par une droite les centres G et H ainsi obtenus. ‖ Prendre au compas la moitié de la hauteur à donner à l'ouverture, reporter cette demi-hauteur sur AF en prenant H comme centre de façon à obtenir HK et HL, KL sera ainsi la hauteur totale de l'ouverture ; opérer de même sur BE de façon à obtenir GK′ et GL′, K′L′ étant la hauteur totale de l'ouverture ; ‖ unir par des lignes KK′ et LL′. ‖ Pour marquer la largeur à donner à l'ouverture, on opérera de même sur AB et sur DC, après avoir pris au compas la demi-largeur, qu'on reportera successivement en IM, IN, I′*n*′ et I′N′ ; unir par des traits M*n*′ et NN′. ‖ L'ouverture *o o′o″o‴* se trouve ainsi tracée. ‖ Tirer un autre trait *r r′r″r‴* parallèle à celui-ci, à 2 ou 3 mm. plus à l'intérieur, pour indiquer l'ouverture à faire à la carte lisse qui constituera le filet intérieur. ‖ Piquer légèrement les angles *o*, *o′*, *o″* et *o‴* et *r*, *r′*, *r″* et *r‴*, de manière à les distinguer à l'endroit ; ‖ les reporter avec la même aiguille sur chaque feuille de carte ou de carton destinée à constituer le châssis.

Ouverture ovale. — Prendre le milieu de la hauteur et de la largeur de la feuille de bristol comme précédemment, et marquer *o* au point où les deux lignes se coupent au milieu de la feuille (fig. 4). ‖ Avoir une bande de papier portant d'un côté la hauteur *ab*, de l'autre la largeur *cd* à donner à l'ouverture ; ‖ reporter le milieu de la grande mesure sur *o* de la ligne verticale, pour obtenir *ab* ou grand axe de l'ovale ; ‖ reporter de même le milieu de la petite mesure sur *o*, et marquer sur la ligne horizontale *cd* ou petit axe de l'ovale. ‖ Prendre successivement *a* et *b* pour centres, avec *do* pour rayon, et tracer les arcs *hh′* puis *ii′*. ‖ Prendre maintenant successivement pour centres les points d'intersection *g* puis *j*, et tracer l'arc *hah′* d'une part, puis *ibi′* d'autre part. ‖ De *h′* comme centre, avec *h′i* pour rayon, tracer le petit arc *m*, et de *h* le petit arc *m′*. ‖ *m* et *m′*, points d'intersection de ces arcs avec le petit axe de l'ellipse, servent de nouveaux centres avec *m′c* et *md* pour rayons, pour compléter l'ovale par les arcs *hci* et *h′di′*. ‖ Utiliser les mêmes centres pour le tracé du filet intérieur et des filets extérieurs ; et pour le pointage de l'ovale d'ouverture sur les cartons de pâte, bristol ou vélin, et carte lisse.

b) CONFECTION DES CHASSIS. — 1° *Châssis à simple bristol.* — Se compose de 2 feuilles : *carte de bristol* avec ouverture au milieu, qui reçoit les filets extérieurs entourant cette dernière ; *carte lisse*, avec ouverture plus étroite que la précédente de 2 ou 3 mm., de façon à former filet intérieur.

Bristol et carte étant coupés d'équerre à la mesure du carton de fond, tracer les ouvertures à l'envers de la carte de bristol. ‖ Poser l'un sur l'autre bristol, carte et carton, et pointer les angles avec aiguille fine ; couper les ouvertures sur la glace à couper, à l'aide, soit de la pointe et de la règle d'acier si elles sont carrées, soit du *compas en fer à lame coupante* (fig. 5) si elles sont ovales ; ‖ unifier les coupes en les frottant du plioir. ‖ Passer à plusieurs reprises du bronze liquide sur le bord et le champ intérieur de la carte lisse, pour former le filet d'or intérieur ou bien laisser ce filet blanc. ‖ Tracer de même les filets extérieurs sur la carte de bristol (*V.* plus loin, *Tracé des filets*). ‖ Assembler ces pièces par ordre, savoir : le verre, la feuille de bristol, la carte lisse puis le sujet fixé au carton de fond. ‖ Border alors, après avoir rectifié les irrégularités qui pourraient s'être introduites dans l'assemblage extérieur.

2° *Châssis creux.* — Se compose d'une feuille de carton de pâte avec ouverture dans le milieu, assez épais pour y donner du creux une fois coupé ; d'une feuille de vélin, et d'une feuille de carte lisse.

Ces trois feuilles étant dressées d'équerre sur la même grandeur extérieure que le verre et le carton de fond, pratiquer l'ouverture du milieu dans la feuille de carton de pâte. ‖ Humecter partout avec une éponge la feuille de vélin (elle doit dépasser tout autour la première de 4 ou 5 cm.). ‖ Poser le carton dessus. ‖ Enduire de colle de pâte les bords du vélin. ‖ Les rabattre sur le carton en les tirant à soi pour les bien tendre. ‖ Enlever le milieu masquant l'ouverture, en y laissant une marge assez grande pour la rabattre, de même que celle de l'extérieur à l'envers du carton, après en avoir fendu les angles. ‖ Unir partout avec le plioir. ‖ Soumettre à une légère pression durant le séchage. ‖ Une fois le châssis sec et bien tendu, corriger les défauts des angles avec un peu de gouache. ‖ Y tracer les filets d'or extérieurs.

Poser le côté envers de ce châssis sur la carte lisse. ‖ Tracer le contour intérieur de l'ouverture. ‖ Ajouter à ce dernier un second trait parallèle à 2 ou 3 mm. plus à l'intérieur, destiné à servir de bordure ou de filet. ‖ Faire les coupes, les unifier à l'aide du plioir. ‖ Passer, s'il y a lieu, du bronze liquide sur les bords de l'ouverture. ‖ Enduire de colle forte l'envers du premier châssis, l'appliquer sur la carte lisse de façon que son filet intérieur encadre régulièrement l'ouverture (*V.* fig. 6). ‖ Frotter fortement l'envers de celle-ci avec le plioir pour la faire adhérer partout au châssis du dessus et surtout le long du filet. ‖ Terminer le sous-verre comme précédemment.

c) TRACÉ DES FILETS. — Pour tracer les filets, garnir un tire-ligne d'encre de Chine bien noire, de bronze liquide ou d'encre d'or vendue dans les bonnes papeteries, en introduisant or ou noir dans le bec au moyen d'un petit pinceau. ‖ Veiller que le tire-ligne ne soit ni trop chargé, ni mouillé extérieurement, ce qui occasionnerait des bavures le long de la règle. ‖ Les *filets blancs*, en creux ou en relief, sont tracés : les premiers à l'endroit, les seconds à l'envers du bristol, au moyen d'un poinçon d'or.

CONFECTION DES CADRES. — OUTILLAGE. — Scie à moulures, boîte à couper et à assembler les cadres ou boîte d'onglets, marteau chasse-pointe, lime fine à bois.

FOURNITURES. — Baguettes moulurées. — Pointes 27-8 ou 10 et pointes fines d'encadrement. — Gomme laque. — Or en

feuille ou en coquille. — Pitons de suspension.

Les baguettes. — Il existe des baguettes d'une fabrication irréprochable et qui se vendent au mètre. Il s'en fait de toutes sortes (fig. 10) or brillant, or mat, or chimique, bronze or, or et noir, or vieilli, laqué blanc, tout bois et or, en bois naturel et de toutes essences, etc. La longueur de chacune est de 3 mètres.

Les amateurs désireux de fabriquer eux-mêmes les baguettes,

ENCADREMENTS : CONFECTION DES CADRES

Outillage.

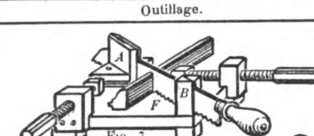


Fig. 7. *Boîte à couper et clouer les cadres.*

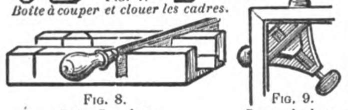


Fig. 8. *Boîte d'onglets.* Fig. 9. *Presse à clouer.*

Coupage et Assemblage des baguettes.

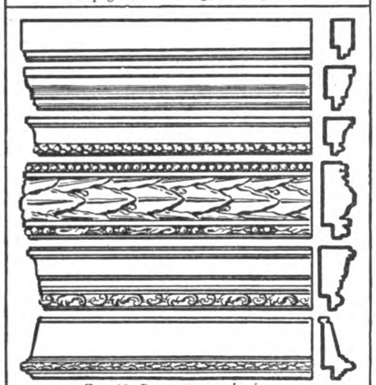


Fig. 10. *Baguettes moulurées.*

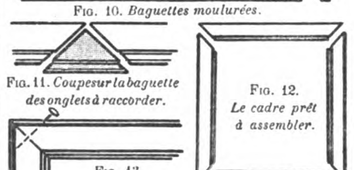


Fig. 11. *Coupe sur la baguette des onglets à raccorder.* Fig. 12. *Le cadre prêt à assembler.* Fig. 13. *Clouage du cadre*

Mise en cadre.

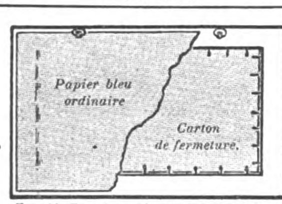


Fig. 14. *Encadrage des œuvres sous verre.*

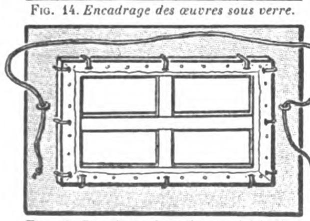


Fig. 15. *Encadrage des peintures à l'huile.*

c'est-à-dire de les peindre ou de les orner selon leur fantaisie achèteront chez les fabricants des baguettes en bois blanc.

Les *pointes* 25-8 ou 10 servent à assembler les cadres ; ‖ les *pointes fines*, à y retenir verre, châssis et carton de fermeture; ‖ la *gomme laque* (sorte de cire d'ébéniste), à dissimuler la trace des clous dans les moulures (la chauffer un peu comme une cire à cacheter). ‖ *L'or* est employé à retoucher les éraflures que les moulures dorées peuvent recevoir durant le travail.

Exécution. — 1° *Coupage des baguettes.*

Placer l'extrémité de la moulure d'aplomb sur le plateau F de la machine (*V.* fig. 7), feuillure dirigée vers le bloc A de manière qu'elle porte en entier sur la rainure qui va du bloc A au bloc B ; ‖ l'assujettir solidement par la vis de pression correspondante. ‖ Introduire la lame de la scie dans les rainures respectives des blocs A et B (avec précaution, car la « couche d'assiette » en blanc qui retient vernis ou dorure sur la moulure est des plus délicates) ; la manœuvrer franchement, mais avec légèreté de main pour obtenir une coupe sans bavures, jusqu'à ce que le bout libre qui dépasse la rainure du plateau soit complètement détaché. ‖ Dégager le reste de la moulure en desserrant la vis de pression. ‖ Calculer sur le châssis confectionné la mesure intérieure à donner aux plus grands côtés du cadre ; reporter cette mesure sur le bord de la baguette qui porte la feuillure, à la suite de la coupe en biseau qui vient d'être faite. ‖ Replacer la baguette sur le plateau, dos à la *seconde* vis de pression cette fois, de manière que la marque faite se trouve juste en regard de la rainure du bloc A. ‖ Serrer la vis ; ‖ scier la baguette dans le sens que la scie (introduite de nouveau dans la rainure des blocs A et B) donne à la coupe. ‖ Le premier côté ainsi préparé du cadre a ses deux extrémités coupées en biseaux (onglets) dirigés en sens opposé (fig. 11). ‖ Replacer en regard de la première vis la suite de la baguette (dont la coupe en biseau est en sens contraire de ce qu'elle doit être) pour amorcer le second grand côté, qu'on mesure ensuite et coupe comme le premier. ‖ Opérer de même pour les deux côtés plus étroits du cadre, de manière à obtenir quatre bouts de moulures bien égaux deux à deux (fig. 12).

2° *Assemblage du cadre.* — Disposer une moulure de grand côté et une de petit côté sur le plateau F, leur feuillure respective tournée vers le bloc A ; ‖ serrer à bloc et simultanément les deux vis de pression : le raccord de l'angle se fait forcément d'équerre sous l'action des vis qui repoussent, les deux baguettes contre le bloc, rapprochent naturellement leur biseau l'un contre l'autre, et les maintiennent fixes dans cette position. ‖ S'il n'en est pas ainsi, si le raccord est défectueux, ajuster à la lime le point des biseaux qui porte au détriment du reste. ‖ Quand tout va bien, placer une pointe 27-10 de façon qu'elle pénètre dans la partie la plus épaisse des deux moulures et les relie l'une à l'autre (fig. 13). ‖ L'enfoncer au marteau. ‖ Quand elle affleure la baguette, s'aider du chasse-pointe pour achever de la noyer dans le bois sans endommager la moulure.

La presse à clouer (fig. 9) remplit le même but. Le premier angle du cadre ainsi formé, préparer, en opérant de même par la réunion des deux autres baguettes coupées, celui qui lui est diamétralement opposé. ‖ Raccorder de même façon les deux autres angles, par la réunion des deux sortes d'équerre formées d'abord. ‖ Pour que le dernier joint soit aussi net que les précédents, et que les premiers ne se déclouent pas pendant qu'on le raccorde, soutenir d'aplomb le reste du cadre au niveau du plateau F par des livres ou tous autres objets de bonne épaisseur. ‖ Dissimuler le trou laissé par le passage de la pointe, avec gomme laque de couleur assortie à celle de la baguette ; ‖ y mettre ensuite un peu d'or si la moulure est dorée.

3° *Mise en cadre du sujet.* — Placer dans la feuillure du bord intérieur du cadre, 1° la glace ou verre, rendue nette et propre des deux côtés ; 2° le châssis préparé à l'avance; 3° le sujet à encadrer ; 4° le carton de fermeture sur lequel le sujet est souvent fixé. ‖ Maintenir le tout dans le cadre à l'aide de très fines pointes (spéciales pour encadrements) ; les coucher sur le carton de fond pour les entrer dans le champ de la feuillure, avec le marteau aidé du chasse-pointe. ‖ Enfoncer d'abord une pointe dans le milieu de chacun des côtés du cadre ; ‖ en placer d'autres à 2 cm. environ des angles rentrants ; ‖ remplir les intervalles par d'autres pointes encore enfoncées de 4 en 4 cm. ‖ Pour achever l'encadrement, coller, sur la face postérieure du carton de fermeture, une feuille de papier qui déborde sur le dos du cadre, ou des bandes suffisantes pour boucher le joint du carton et du cadre (fig. 14). ‖ Remplacer ici l'anneau de suspension soit par un seul piton dans le milieu du haut du cadre, soit par deux (placés un peu au-dessus du milieu des côtés), selon qu'on veut suspendre le cadre directement au clou, ou bien par une corde.

Mise en cadre d'une peinture à l'huile. — Placer tout simplement la toile dans la feuillure du cadre, l'y retenir par des clous (plus ou moins gros suivant ses dimensions) plantés dans le dos de la moulure, et rabattus sur le châssis qui porte la toile (fig. 15).

ENCAUSTIQUE (FORMULES D').

Encaustique à froid. — Couper de la cire jaune en menues languettes et jeter celles-ci dans un pot de grès : ajouter ensuite de l'essence de térébenthine jusqu'à ce que la cire soit couverte. Remuer de temps en temps le mélange.

Encaustique pour meubles. — Faire fondre dans un vase de cuivre 250 gr. de cire jaune coupée en petits morceaux ; quand la cire est bouillante, l'éloigner du feu, ajouter peu à peu 250 gr. d'essence de térébenthine et remuer jusqu'à refroidissement. Avoir soin de faire ce mélange dans un endroit où il n'y ait pas de lumière non renfermée.

Si l'on veut obtenir une couleur jaune, on ajoute un peu de curcuma : on obtiendra une couleur rouge en ajoutant 25 gr. d'orcanète.

Les autres couleurs viennent mal.

Encaustique pour noyer.

Cire jaune	750 gr.
Potasse	250 —
Gomme arabique	60 —
Terre de Cologne	60 —
Terre de Sienne	30 —

Fondre la cire, ajouter la gomme arabique, puis la potasse, puis les terres colorantes, en remuant jusqu'à refroidissement.

Encaustique pour parquet. — Mettre sur le feu sans faire bouillir un récipient contenant 3 litres d'eau, 500 gr. de cire jaune coupée, 125 gr. de savon blanc ou de savon en pâte et 100 gr. de potasse bleue. Quand tout est bien dissous, on enlève du feu et on remue jusqu'à refroidissement. De même que pour les meubles, l'encaustique prend mieux lorsqu'elle est appliquée quelques heures avant le polissage.

Encaustique pour sapin.

Cire jaune	750 gr.
Potasse	250 —
Gomme arabique	60 —
Terre de Sienne	30 —
Rocou	122 —

Mélanger le tout à la cire fondue chaude et remuer jusqu'à refroidissement.

Encaustique vernis. — Pour donner à l'encaustique l'aspect d'un beau vernis, on ajoute à 250 gr. de cire jaune 60 gr. de litharge. On fait fonder en remuant, puis on laisse reposer. Le lendemain, on enlève le dépôt laissé par la litharge et on ajoute 500 gr. d'essence de térébenthine.

Les parties métalliques des meubles : coins, appliques, filets, etc. sont polies avec de l'encaustique contenant quelques grammes d'émeri très fin.

Encaustique (peinture à l') (*BEAUX-ARTS*). — Peinture à base de cire. Les couleurs en poudre sont délayées dans de la cire fondue que l'on maintient chaude pour l'étaler sur le support. Très employé dans l'antiquité, le procédé, perdu, a été reconstitué d'une manière assez pratique. Mettre la poudre de couleur dans un vase en métal, y ajouter de la cire vierge ; porter sur un fourneau de petite dimension, mélanger ; retirer du feu, tourner et mêler en jetant dans le mélange liquéfié par la chaleur, de la résine de pin, dite colophane, en quantité égale à la cire. On compose ainsi ses tons d'avance. Pour les employer, prendre un disque de métal étamé, en fer ou en cuivre, muni d'un manche de fer garni de bois, et repoussé en creux de petits godets réservés aux mélanges. Cette palette, chauffée sur le fourneau, reçoit les couleurs. Dès qu'elles fondent, les prendre à l'aide de pin-

ENCAUSTIQUE (PEINTURE A L')

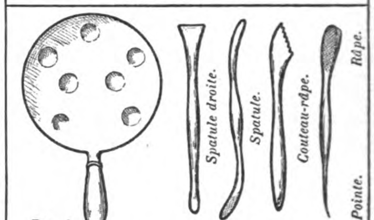


Fig. 1. *Palette en métal.* Fig. 2. — *Outils en fer.*

ceaux, semblables aux pinceaux de peinture à l'huile, et le étaler sur le support. Ce support peut être en bois, en toile en ardoise, carton, pierre. Si la touche de pinceau est trop heurtée, on achève de modeler à l'aide d'outils, pointes, spatules, râpes semblables aux ébauchoirs des sculpteurs. On chauffe au fourneau ces baguettes de fer et, dès qu'elles sont chaudes, on s'en sert pour étaler et fondre les épaisseurs de couleurs. Cette peinture, très résistante, ne s'écaille pas, ne s'altère pas à la lumière, ne souffre ni de l'humidité ni des vers dans ses supports de bois. La poussière s'y incruste facilement, mais pas plus que dans les peintures à l'huile trop empâtées. Malheureusement, la pratique en est compliquée. Peu d'artistes l'emploient. Attention à ne pas porter l'encaustique sur le feu, ce qui risquerait d'en déterminer l'inflammation.

Encaustique. — 1° *Recettes* : Couper 20 gr. de cire en lamelles et faire fondre à froid dans 200 gr. d'essence de térébenthine ; la cire doit être mise dans l'essence 24 heures au moins avant d'employer l'encaustique, se servir comme récipient d'une boîte métallique avec couvercle, d'une vieille boîte de conserves ou d'un pot à confitures.

2° Prendre une partie de cire et deux parties d'essence de térébenthine, et faire fondre la cire en la passant sur un fer à repasser modérément chaud ; placer le fer au-dessus du récipient contenant l'essence ; on risquerait de se brûler en se servant d'un fer trop chaud. Pour les parquets de teinte claire et les marbres, faire l'encaustique avec de l'essence de térébenthine et de la cire blanche ; pour les parquets et le linoléum foncés, employer de la cire jaune.

En aucun cas ne placer l'essence sur le fourneau ; cette imprudence est cause d'une multitude d'incendies et de brûlures souvent mortelles.

3° *Encaustique à l'eau pour carrelages et parquets.* — Faire fondre dans un vase placé sur le feu et contenant 3 litres d'eau 300 gr. de cire jaune coupée en petits morceaux, 125 gr. de savon de Marseille ou de savon vert en pâte, 100 gr. de potasse blanche. *Ne pas faire bouillir* ; quand le mélange est parfait, retirer du feu et remuer jusqu'à complet refroidissement. Employer comme l'encaustique à l'essence.

ENCHÈRES. — *V.* Saisie, Adjudication, Vente.

ENCLAVE. — *V.* Servitudes.

ENCRES (**Comment fabriquer soi-même des**). — Voici quelques procédés permettant de fabriquer des encres noire et de couleur.

Rappelons que beaucoup d'encres contiennent des substances toxiques. Ne portez pas vos plumes à la bouche ; ne sucez pas vos doigts tachés d'encre ; ne laissez pas pénétrer l'encre dans de petites blessures.

Encre en poudre. — Réduire en poudre les substances suivantes :

Noix de galle concassée	120 gr.
Bois de campêche concassé	60 —
Sulfate de fer pulvérisé	30 —
Gomme arabique pulvérisé	30 —
Sulfate de cuivre pulvérisé	15 —
Sucre candi pilé	15 —

Une pincée du mélange qu'on délaye dans un peu d'eau produit sur-le-champ une encre d'un fort beau noir.

Encre d'or. — Prendre de l'iodure de potassium et de l'acétate de plomb en parties égales, les mettre dans un filtre et verser dessus 20 fois plus d'eau distillée. En se refroidissant, l'iodure se sépare du liquide en lames d'or que l'on recueille. On les lave et on les mélange avec un peu de mucilage.

Encre rouge.

Bois du Brésil	100 gr.
Eau	500 —
Gomme arabique pulvérisé	15 —
Alun pulvérisé	15 —

Faire infuser le bois dans l'eau pendant 3 jours : passer et faire réduire de moitié par ébullition, puis ajouter la gomme et l'alun.

Encre bleue.

Crème de tartre	30 gr.
Vert-de-gris	30 —
Eau	100 —

Mêler, faire fondre réduire de moitié par ébullition et ajouter quelques grammes de gomme arabique.

Encre carminée.

Carmin	0 gr. 35
Alcali	30 —
Gomme arabique	4 —

Cette encre est très belle, mais d'odeur forte qu'on peut corriger en ajoutant quelques gouttes d'une essence aromatique.

Encre verte.

Eau gommée	100 gr.
Vert-de-gris	20 —
Safran	20 —

Mêler et laisser fondre en remuant.

Encre violette.

Bois de Campêche	125 gr.
Eau	1 litre.

Faire cuire jusqu'à réduction à un demi-litre ; ajouter alors 25 gr. de gomme arabique et 40 gr. d'alun en poudre.

Encre sympathique. — Les caractères tracés à l'aide de cette encre ne sont visibles que dans certaines conditions.

En écrivant avec du suc d'oignon, du jus de citron ou d'orange, de l'acide sulfurique dilué, les caractères n'apparaissent que si la feuille est exposée à la chaleur.

Si on se sert d'une solution faible de nitrate d'argent, l'écriture, d'abord invisible, brunit et noircit par exposition à la lumière.

En écrivant avec de l'alcali ordinaire, l'écriture n'apparaît que tant que le papier est mouillé.

Avec de l'eau contenant du vitriol vert (sulfate de fer), les caractères tracés sur le papier n'apparaîtront (en noir) que si on passe sur la feuille une éponge imbibée d'une solution d'acide gallique.

Faire dissoudre dans de l'eau un peu de chlorure de cobalt ; écrire avec ce mélange. L'écriture apparaitra en bleu si on chauffe légèrement, et sera invisible après refroidissement, et ainsi de suite. Si l'on ajoute au chlorure de cobalt une solution de chlorure de fer, les caractères, après chauffage, seront de couleur verte.

Encre à marquer le linge.

Nitrate d'argent fondu	15 gr.
Gomme arabique	20 —
Vert de vessie	30 —
Eau distillée	62 —

Faire dissoudre le nitrate d'argent et le vert de vessie dans l'eau : ajouter ensuite la gomme arabique en poudre : conserver dans des flacons bouchés à l'émeri.

Encre à tampon.

Aniline	15 gr.
Eau	70 gr.
Glycérine	7 —
Sirop blanc	3 —

Encre pour écrire sur verre.

Bitume	25 gr.
Gomme laque	15 —
Noir de fumée	2 —
Benzine	125 —

Bien mélanger, boucher hermétiquement le flacon ; toujours agiter celui-ci avant d'employer l'encre.

Encre d'horticulture.

Cette encre sert à écrire sur les étiquettes de zinc. Mélanger :

Cuivre limaille	1 gr.
Acide nitrique	10 —
Eau	10 —

Laisser dissoudre le cuivre dans l'acide, ajouter ensuite l'eau.

ENDOCARDITE (*MÉD.*). — Inflammation de la tunique qui tapisse la face interne des parois du cœur ou endocarde. L'endocardite est due en général à toutes les maladies infectieuses (érysipèle, pneumonie, tuberculose, etc.), mais elle est, le plus souvent, la complication ordinaire d'un rhumatisme articulaire aigu ; plus rarement, elle peut être déterminée par un choc sur la région précordiale.

On constate un redoublement d'intensité des signes de la maladie causale. De plus, le malade se plaint d'une douleur derrière le sternum, d'une gêne, d'une sensation de resserrement du cœur, dont les battements sont plus rapides et plus forts ; il respire difficilement, semble prêt à tomber en syncope. Le pouls est petit, dur et rapide. A ce moment il peut se produire une embolie, constituée par un fragment de valvule détaché par l'inflammation et entraîné dans le courant sanguin (*V.* EMBOLIE). Presque toujours l'endocardite passe à l'état chronique, et son action lente, mais persistante sur les valvules, aboutira à des lésions de ces dernières : insuffisance ou rétrécissement.

Le diagnostic et le traitement sont des plus délicats, et c'est affaire au médecin seul.

Il faut, lors d'une attaque de rhumatisme articulaire, prescrire, même après la fin de la crise, le salicylate de soude, à doses légères (1 à 2 gr. par jour), en cachets ou en solution, longtemps continué, pour éviter ou enrayer la localisation de l'infection sur l'endocarde, mais, si l'endocardite est installée, régime alimentaire peu excitant, éviter les efforts, les émotions. Dans les crises d'asphyxie, faire respirer de l'oxygène, ou on brisera, sur un mouchoir, une ampoule de nitrite d'amyle, dont l'action sédative est remarquable. Lorsque le foie, les reins, les poumons, sont congestionnés, une application de ventouses sèches sur la région correspondante soulagera le malade. Surveiller la quantité d'urines émises en 24 heures ; si cette quantité diminue notablement, donner un diurétique (lactose, 50 gr. dans un litre d'eau, à prendre chaque jour). On soutiendra l'énergie du cœur, s'il faiblit, par la caféine, la spartéine, mais surtout par la digitale qui est un diurétique excellent et qui régularise les contractions cardiaques. Ne pas perdre de vue que la digitale est un médicament dangereux dont l'usage ne doit être continué que peu de jours (3 à 4, au plus).

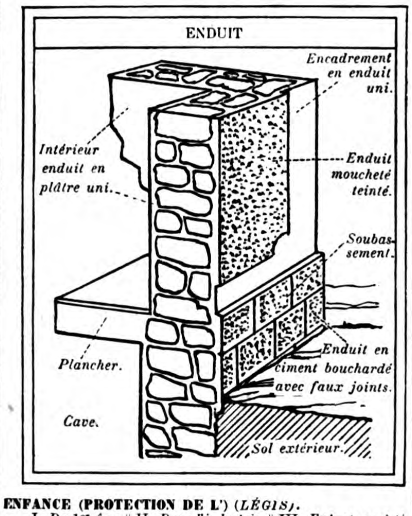
ENDOS OU ENDOSSEMENT. — Transfert d'une valeur à un tiers au moyen d'une formule datée et signée apposée au dos de la valeur transférée. (*Payez à l'ordre de M...* Lieu, date et signature). — *V.* BILLET (DROIT), CHÈQUE, LETTRE DE CHANGE, WARRANT.

ENDUIT (*MAÇONNERIE*). — Attendre avant de mettre le crépi que la muraille ne soit plus fraîche : pour cela il faut qu'il y ait plus de 18 mois que les pierres aient été tirées de la carrière ; il faut aussi que le mortier soit complètement sec.

Le *crépi* en plâtre est un premier enduit appliqué à la *taloche* sur les murs ; il est, dans les intérieurs, recouvert après 24 heures d'un second enduit plus soigné. Pour fixer le plâtre sur les bois, en larde ces derniers de *clous à bateaux* et de *rappointis*. || Le *renformis* est un enduit plus épais destiné à rendre plans des murs mal dressés ou à arrondir des angles. || L'enduit moucheté se fait au *balai*, avec lequel on asperge de plâtre gâché clair, teinté ou non, un crépi préalablement fait. L'enduit moucheté peut se faire avec du mortier de chaux au lieu de plâtre.

A l'extérieur il est préférable d'employer pour les enduits le plâtre aluné, ou mieux le mouchetis à la chaux hydraulique. || Un produit appelé sable mortier coloré est aussi excellent et peut même imiter la pierre, être sculpté, figurer des joints et refends, il supporte bien les intempéries à l'extérieur.

Enduits hydrofuges. — Faire fondre et bouillir pendant 5 minutes, 1 kg. d'huile de lin siccative avec 300 gr. de cire jaune, dans une marmite en fonte ; ajouter, en le délayant bien dans la masse, 1 kg. de blanc de plomb en poudre et faire bouillir encore pendant 5 minutes ; employer cette composition à chaud en badigeonnant au moyen d'une brosse sur le bois, la pierre ou la brique, à l'intérieur ou à l'extérieur des habitations. Appliquer deux couches à 24 heures d'intervalle.



ENFANCE (PROTECTION DE L') (*LÉGIS.*).
I. *Du 1er âge.* || II. *Dans l'industrie.* || III. *Enfants assistés et moralement abandonnés.*

I. DU 1er AGE. — Toute personne plaçant un enfant moyennant salaire, en nourrice, en sevrage, ou en garde, même chez ses grands-parentes, est tenue d'en faire la déclaration à la mairie de la commune où a été déclarée la naissance de l'enfant, ou à la mairie de la résidence actuelle du déclarant, en indiquant, dans ce dernier cas, le lieu de la naissance de l'enfant, et de remettre à la gardeuse ou à la nourrice un bulletin contenant un extrait de l'acte de naissance de l'enfant, le tout sous peine d'un emprisonnement de 6 j. à 6 m. et d'une amende de 16 fr. à 300 fr. (*V.* MAJORATION). || Toute personne qui veut prendre chez elle un enfant en nourrice, sevrage, en garde (même la grand'mère salariée) doit se munir préalablement : 1° d'un *certificat du maire* de sa commune, où sont indiqués son état civil, celui de son mari, la date de la naissance de son dernier enfant et si cet enfant est vivant, l'autorisation du mari, les moyens d'existence et la conduite de la nourrice, la salubrité de son habitation, la présence d'un berceau et d'un garde-feu, les enfants déjà élevés moyennant salaire ; 2° d'un *certificat médical* délivré par le médecin inspecteur habitant la commune, ou à défaut par un médecin ordinaire, légalisé et visé par le maire ; 3° d'un *carnet* remis gratuitement par le maire (à Paris, par le Préfet de police) de la commune où réside la nourrice ou de celle où elle vient chercher l'enfant (en pareil cas, elle produira le certificat du maire de sa commune). Sur ce carnet seront transcrits les certificats du maire et du médecin, la composition de la layette, les dates des paiements du salaire, le certificat de vaccine, les dates des visites des médecins et membres des commissions locales, leurs observations. Il est interdit à toute nourrice d'allaiter un autre enfant que son nourrisson, à moins d'une autorisation écrite du médecin inspecteur, ou, à défaut de médecin inspecteur dans le canton, d'un médecin ordinaire. Nulle sevreuse ou gardeuse ne peut se charger de plus de 2 enfants à la fois, à moins d'une autorisation écrite de la commission locale ou, à défaut, du maire.

La nourrice, sevreuse ou gardeuse doit, sous peine d'un emprisonnement de 6 jours à 6 mois et d'une amende de 16 à 300 francs, déclarer à la mairie de sa commune, dans les trois jours l'arrivée de l'enfant qui lui est confié ; si elle change de résidence, faire semblable déclaration à la mairie de sa nouvelle résidence ; déclarer, le cas échéant, le retrait de l'enfant, ou, dans les 24 heures, son décès. Elle devra, si l'enfant n'a pas été vacciné, le faire vacciner dans les 3 mois. Elle ne peut, sous aucun prétexte, se décharger du soin d'élever l'enfant en le remettant à une autre, sauf autorisation (écrite) donnée par les parents ou le maire après avis du médecin inspecteur ; elle doit prévenir le maire, si elle veut rendre l'enfant à ses parents. || Toute personne qui veut se placer chez autrui comme *nourrice sur lieu* doit se pourvoir d'un certificat du maire de sa résidence, indiquant si son dernier enfant est vivant et s'il est âgé de 7 mois révolus ou, s'il n'a pas cet âge, qu'il est allaité par une autre femme remplissant les conditions réglementaires.

II. DANS L'INDUSTRIE. — Un ensemble de réglementations, édicté particulièrement par les lois du 2 novembre 1892 et du 30 mars 1900, a pour objet de prévenir l'exploitation des enfants employés dans l'industrie, les théâtres, etc. || Les enfants au-dessous de 12 ans ne peuvent être admis à aucun travail ; cependant, s'ils se trouvent dans des établissements de bienfaisance (où doit être donnée l'instruction primaire), ils peuvent recevoir un enseignement professionnel dont la durée ne dépassera pas 3 heures par jour. De 12 à 13 ans ils peuvent être admis au travail (sont exceptés les professions ambulantes, les théâtres, les travaux souterrains, le travail de nuit) s'ils sont pourvus du certificat d'études primaires et d'un certificat d'aptitude physique, délivré gratuitement par un médecin chargé de la surveillance des enfants du 1er âge, un médecin inspecteur des écoles, ou tout autre médecin chargé d'un service public et désigné par le préfet (examen contradictoire, sur la demande des parents). De 13 à 16 ans, les deux conditions que nous venons d'indiquer ne sont plus exigées, mais les inspecteurs du travail peuvent toujours requérir un examen médical de l'enfant, afin de s'assurer si le travail qui lui est confié n'excède pas ses forces ; restent en outre interdits les professions ambulantes, le travail de nuit, et, pour les filles, les travaux souterrains. De 16 à 18 ans, le travail de nuit est seul interdit, et, pour les filles, les travaux souterrains. Aux règles posées, le législateur a prévu certaines dérogations. Le travail de nuit (9 heures du soir à 5 heures du matin) peut être autorisé pour les enfants, soit *à titre permanent* (pour certaines industries où ne sont employées que les femmes : chapeaux, confections, lingerie..., le travail effectif ne pouvant alors dépasser 7 heures sur 24 ; pour les usines à feu continu, où les enfants du sexe masculin sont admis à travailler la nuit, mais avec des intervalles de repos d'au moins 2 heures au total, et une durée de travail effectif n'excédant pas 10 heures sur 24), soit *à titre temporaire*, pour certaines industries où le travail peut présenter un caractère d'urgence (pâtes alimentaires, beurerries...) l'inspecteur du travail devant être avisé, et le travail effectif ne pas dépasser 10 heures sur 24 : pour toute industrie, sur décision de l'inspecteur, en cas de chômage résultant d'une interruption accidentelle ou de force majeure.

Les enfants âgés de moins de 18 ans ne peuvent être employés à un travail effectif de plus de 9 heures par jour, coupées par un ou plusieurs repos d'une durée totale ne pouvant être inférieure à une heure. Cependant, les restrictions relatives à la durée du travail peuvent, pour certaines industries, (ameublement, bijouterie, blanchisseries, chapeaux, chaussures, confections, corsets, dorure, fleurs, articles de Paris, parfumerie, teinture, etc...) être temporairement levées par l'inspecteur du travail.

Les patrons qui occupent des enfants doivent veiller au maintien des bonnes mœurs. Un assez grand nombre de travaux, plus dangereux, plus fatigants ou plus malsains, ne doivent pas être confiés aux enfants : réparation et nettoyage de machines, cas où les parties dangereuses des machines ne sont pas protégées, tous travaux indiqués au tableau A annexé au décret du 13 mai 1893 (fabrication de l'acide arsénique, équarrissage des animaux, etc.) ; les enfants de moins de 16 ans et les filles mineures ne peuvent être employés à confectionner des écrits blessant leur moralité ; elle interdit aux filles de moins de 16 ans le travail des machines à coudre mues par les pédales, aux enfants au-dessous de 16 ans le travail à l'aide d'échafaudages volants ; à ceux au-dessous de 13, la prise et le soufflage du verre, etc. Les garçons de 14 à 18 ans employés dans l'industrie ne peuvent porter plus de 15 kg., ceux au-dessous de 14 et les filles de 16 à 18 ans, 10 kg., les filles de moins de 16 ans, 5 kg. seulement. D'autres travaux ne sont permis aux enfants que sous certaines conditions spéciales indiquées au tableau C, annexé au décret précité (poussières ne se dégageant pas dans l'atelier, etc...).

Les manufacturiers, directeurs d'établissements, employant des enfants dans des conditions irrégulières sont passibles d'une amende de 5 à 15 francs par enfant (à moins d'erreur) provenant de la production de faux actes de naissance, et, en cas de récidive dans les 12 mois, d'une amende de 16 à 100 francs. || L'exécution de ces prescriptions est assurée : 1° par un *livret* qui doit être remis gratuitement par le maire au père, mère, patron... de l'enfant au-dessous de 18 ans, et qui portera l'âge, la date et le lieu de naissance, le domicile de l'enfant, la date d'entrée et de sortie de l'atelier ; 2° par un *registre* que tient le patron, et qui reproduit les mêmes énonciations ; 3° par un *état nominatif* des enfants élevés dans les établissements de bienfaisance, qui est remis chaque mois à l'inspecteur du travail ; 4° par une *affiche ou un tableau* indiquant les lois et décrets à appliquer, l'organisation du travail. — *V.* TRAVAIL.

Quiconque emploie des enfants âgés de moins de 16 ans à la mendicité s'expose à un emprisonnement de 6 mois à 2 ans, le père ou tuteur pouvant en outer être privé de la puissance paternelle ou de la tutelle.

III. ENFANTS ASSISTÉS ET MORALEMENT ABANDONNÉS. — On range sous l'expression d'*enfants assistés* les mineurs placés sous la protection ou sous la tutelle de l'Assistance publique. || Sont sous la protection de l'Assistance publique : 1° les *enfants secourus*, c'est-à-dire ceux que leurs parents ne peuvent élever, faute de ressources, et pour lesquels est accordé un secours temporaire, dont la quotité et la durée sont fixées par le Conseil général (dépense obligatoire) ; 2° Les *enfants en dépôt*, c'est-à-dire ceux qui, laissés sans protection ni moyens d'existence par suite de l'hospitalisation ou de la détention de leurs parents, sont recueillis temporairement dans le service des enfants assistés : 3° Les *enfants en garde*, c'est-à-dire ceux dont la garde a été confiée à l'Assistance publique par les tribunaux (loi du 19 avril 1898, art. 4 et 5).

Sont sous la tutelle de l'Assistance publique, les enfants rangés sous le nom de *Pupilles de l'Assistance*, c'est-à-dire : 1° Les *enfants abandonnés*, délaissés volontairement par leurs parents. Le système ancien du *tour* pour les enfants nouveau-nés abandonnés, a été remplacé par celui de l'*admission à bureau secret*. Le préfet fixe dans chaque département, après avis conforme du Conseil général, les établissements où pourront être présentés les enfants, la présentation devant avoir lieu dans un local ouvert le jour et la nuit et sans autre témoin que la personne préposée au service d'admission. L'admission peut avoir aussi lieu sur demande écrite adressée au préfet. Celui qui porterait à l'hospice un enfant qui lui aurait été confié s'exposerait à un emprisonnement de 6 semaines à 6 mois et à une amende de 16 à 50 francs. D'autre part, en raison des facilités accordées pour l'admission des enfants, l'exposition d'un enfant dans un lieu solitaire est punie d'un emprisonnement de 1 an à 3 ans, et d'une amende de 16 à 1 000 fr., la peine étant portée à un emprisonnement de 2 à 5 ans et à une amende de 50 à 2 000 fr. (*V.* MAJORATION), si le délit est commis par un parent ou toute autre personne ayant la garde de l'enfant ; l'exposition de l'enfant dans un lieu non solitaire est passible, avec la même distinction, d'un emprisonnement de 3 mois à 1 an et d'une amende de 16 à 1 000 fr., ou d'un emprisonnement de 6 mois à 2 ans et d'une amende de 25 à 2 000 fr. (*V.* MAJORATION). || 2° Les *enfants trouvés* sont ceux qui, nés de père et mère inconnus, ont été trouvés dans un lieu quelconque, ou portés dans un établissement dépositaire. || 3° Les *orphelins pauvres*, enfants qui, n'ayant aucun ascendant auquel on puisse recourir, sont sans moyen d'existence. || 4° Les *enfants maltraités, délaissés ou moralement abandonnés*, dont les parents ont été déclarés déchus de la puissance paternelle par application de la loi du 24 juillet 1889. || 5° Les enfants qui, conformément au titre II de la même loi de 1889, ont été confiés à l'Assistance publique et à des sociétés de bienfaisance (qu'autorise un arrêté du Ministre

de l'Intérieur), ou à des particuliers par leurs parents, ceux-ci se sentant incapables de les élever ; la tutelle est alors, par jugement, déléguée à l'Assistance publique.

La protection des enfants de toute catégorie et la tutelle des pupilles de l'Assistance publique sont exercées par le préfet, ou un délégué, l'inspecteur départemental, et, dans le département de la Seine, par le directeur de l'Assistance publique. Le tuteur est assisté d'un conseil de famille formé par une commission de 7 membres élus par le Conseil général pour 4 ans. || Les revenus des biens du pupille sont perçus au profit du département jusqu'à l'âge de 18 ans, à titre d'indemnité des frais d'entretien, à l'exception des sommes provenant de son travail et de ses économies. Une partie de ce pécule, ne dépassant pas le cinquième, peut, sur décision du conseil de famille, être versée à la Caisse nationale des retraites au moment de la sortie d'un pupille des enfants assistés, en vue de lui constituer une pension de retraite.

Le service des enfants assistés est réglé par le Conseil général, et administré par le préfet. En général, les pupilles sont mis en nourrice ou en pension chez des paysans, les frères et sœurs étant autant que possible placés dans la même famille ou au moins dans la même commune. On ne fait pas connaître aux parents le lieu du placement : ils ne sont renseignés, à des époques fixes, que sur l'existence ou la mort de leurs enfants. La nourrice à laquelle un pupille est confié reçoit un salaire fixé déterminé par le Conseil général, et une allocation éventuelle, dite *prime de survie*, acquise lorsque l'enfant a 15 mois, et proportionnelle au nombre des mois de nourrice. Une pension est payée également au nourricier jusqu'à ce que le pupille ait atteint l'âge de 13 ans ; le nourricier doit envoyer l'enfant régulièrement à l'école ; s'il l'élève avec soin, il pourra recevoir une récompense au moment où le pupille atteindra ses 13 ans. A cet âge, l'enfant est pourvu d'un trousseau et mis en apprentissage, généralement dans les professions agricoles, et de préférence chez son nourricier. Tout enfant secouru, tout pupille de l'Assistance est l'objet de la surveillance des inspecteurs et sous-inspecteurs de l'Assistance publique du département où il est placé.

Lorsqu'un pupille, en raison de son caractère, de son indiscipline, ne peut être placé dans une famille, il est confié à une école professionnelle agricole ou industrielle, dépendant du département ou privée : chaque département est tenu d'avoir à cet effet un établissement, ou de s'entendre soit avec un établissement d'un autre département, soit avec un établissement privé ; les établissements privés de cette nature doivent être autorisés par le Ministre de l'Intérieur, auquel ils soumettront préalablement leurs statuts et règlements. Si le pupille est particulièrement vicieux, le préfet peut, avec l'autorisation du tribunal civil, le placer dans un établissement pénitentiaire : de là, après une période où l'enfant est en observation, il sera envoyé dans une colonie correctionnelle ou dans une colonie ou maison pénitentiaire.

ENFANT (*DROIT*).

ENFANTS (NON-REPRÉSENTATION D'). — Sont punis de la réclusion ceux qui, étant chargés d'un enfant, ne le *représentent* point aux personnes qui ont droit de le réclamer (C. pén., art. 345).

Quand il a été statué sur la garde d'un enfant mineur, par une décision de justice provisoire ou définitive, rendue notamment au cours ou à la suite d'une instance en divorce ou en séparation de corps, le *père* ou la *mère*, qui ne *représente* pas ce mineur à ceux qui ont le droit de le réclamer ou qui, même sans fraude ou violence, l'enlève ou le détourne, ou le fait enlever ou détourner des mains de ceux auxquels sa garde a été confiée, ou des lieux où ces derniers l'ont placé, est passible d'un emprisonnement d'un mois à un an et d'une amende de 16 fr. à 5 000 fr. (*V.* MAJORATIONS). Si le coupable a été déclaré déchu de la puissance paternelle, l'emprisonnement peut être élevé jusqu'à trois ans (Loi du 5 décembre 1901).

ENFANTS (ENLÈVEMENT, RECEL, SUPPRESSION, SUBSTITUTION ET SUPPOSITION D'). — Les coupables d'*enlèvement*, de *recel* ou de *suppression* d'un enfant ; de *substitution* d'un enfant à un autre ; ou de *supposition*, c.-à-d. d'attribution d'un enfant à une femme qui ne sera pas accouchée, sont punis de la réclusion. Toutefois, s'il n'est pas établi que l'enfant ait vécu, la peine est d'un mois à 5 ans d'emprisonnement ; s'il est établi que l'enfant n'a pas vécu, la peine est de six jours à deux mois d'*emprisonnement* (C. pénal, art. 345).

ENFANTS DE TROUPE. — Peuvent être nommés enfants de troupe, s'ils ont 2 ans au moins et 13 ans au plus, les fils légitimes ou naturels reconnus : 1° de soldats, caporaux ou brigadiers, sous-officiers, officiers jusqu'au grade de capitaine inclusivement, et les fils d'officiers supérieurs décédés ; 2° de militaires retraités, possédant une pension de réforme pour infirmités ou blessures, ou ayant contracté un rengagement de 5 ans au moins ; 3° de militaires réformés par congé n° 1, jouissant d'une gratification permanente ; 4° de militaires de la réserve de l'armée active, de la territoriale et de sa réserve, tués à l'ennemi ou morts des suites de leurs blessures. Jusqu'au moment de leur envoi dans une *école militaire préparatoire* (*V.* ce mot), les enfants de troupe restent dans leurs familles qui reçoivent une allocation annuelle variant avec l'âge de l'enfant. Pour les formalités à remplir et les pièces à fournir, s'adresser soit à l'autorité militaire locale, soit à la gendarmerie. Les enfants de troupe sont immatriculés, pour ordre, dans un corps de troupe.

ENGAGEMENTS ET RENGAGEMENTS. — Pour s'engager, il faut : 1° être Français ou naturalisé Français ; 2° avoir 18 ans accomplis (que l'on entre dans les troupes métropolitaines ou coloniales) ; pour ces dernières, l'engagement doit être d'une durée telle que l'engagé puisse séjourner 2 années aux colonies à partir du moment où il aura 21 ans ; cette dernière condition ne s'applique pas aux jeunes gens résidant aux colonies ou dans les pays de protectorat, si les troupes coloniales où ils s'engagent sont stationnées dans leur colonie ou pays de protectorat ; 3° n'être ni marié, ni veuf, ou divorcé avec enfants ; 4° n'avoir subi aucune condamnation infamante (sauf pour les engagements aux bataillons d'infanterie légère d'Afrique) ; 5° jouir de ses droits civils et produire un certificat de bonne vie et mœurs délivré par le maire de la commune ; 6° si l'on a moins de 20 ans, être pourvu du consentement de ses père, mère ou tuteur (ce dernier doit être autorisé par le conseil de famille), en cas de divorce ou de séparation de corps, le consentement de l'époux auquel la garde de l'enfant aura été confiée sera nécessaire et suffisant ; pour les pupilles de l'Assistance publique, le consentement est donné par le directeur de l'Assistance dans le département de la Seine, par le Préfet dans les autres départements ; 7° fournir un extrait de son casier judiciaire ; 8° satisfaire aux conditions d'aptitude physique exigées.

Les *engagements admis à toute époque de l'année* ne sont reçus que pour l'infanterie, la cavalerie, l'artillerie, le génie, le train des équipages militaires ; ils peuvent être de 3, 4 ou 5 ans. Les jeunes gens qui viennent d'être portés sur les tableaux de recensement peuvent, à partir du 15 janvier et jusqu'au 1er avril de la même année, contracter, pour les troupes coloniales, un engagement valable jusqu'à la libération de la classe à laquelle ils appartiennent. — Pour les engagés, le service militaire compte du jour de la signature de l'engagement ; ils passent dans la réserve à l'expiration de leur service actif et suivent ensuite le sort de la classe incorporée dans l'année de leur engagement.

En cas de guerre, tout Français ayant satisfait entièrement à ses obligations militaires est admis à contracter, dans un corps de son choix, un engagement pour la durée de la guerre. Les engagements volontaires sont contractés devant les maires des chefs-lieux de canton en France, devant les officiers de l'état civil désignés par décret en Algérie, et par arrêtés des gouverneurs dans les colonies ou résidents généraux dans les pays de protectorat. Dès qu'il a reçu un engagement, le maire avise le commandant de recrutement dont relève l'engagé, qui prend les mesures nécessaires pour délivrer à celui-ci ou notifier à son domicile une feuille de route pour rejoindre son corps.

Des *rengagements* de 1 an, 18 mois, 2 ans, 2 ans et demi et 3 ans peuvent être contractés par les militaires de toutes armes qui ont obtenu le consentement du conseil du régiment. Pour les militaires des troupes coloniales et du régiment de sapeurs-pompiers de Paris non pourvus du grade de sous-officier, ce consentement est remplacé par celui du chef de corps. Les militaires des troupes coloniales, du régiment de sapeurs-pompiers et les sous-officiers des troupes métropolitaines peuvent, en outre, contracter des rengagements de 4 et 5 ans. La faculté de rengager est accordée après un an de service dans les troupes métropolitaines ou 6 mois dans les troupes coloniales. Le rengagement date du jour de l'expiration légale du service dans l'armée active. Tout soldat libéré depuis moins de 2 ans peut contracter un rengagement de 2 ans au moins dans les troupes métropolitaines. Tout ancien soldat comptant moins de 36 ans d'âge peut se rengager pour 3 ans au moins dans les troupes coloniales (avec l'assentiment du chef de corps). Les rengagements sont contractés devant les sous-intendants des troupes métropolitaines ou coloniales ou, à défaut, devant l'officier qui est leur suppléant légal. Les militaires peuvent être également *commissionnés*. Les rengagements sont renouvelables jusqu'à une durée totale de 15 ans de service pour les sous-officiers de l'armée métropolitaine, les militaires de tous grades de l'armée coloniale et du régiment de sapeurs-pompiers ; de 8 ans pour les brigadiers dans les régiments de cavalerie et d'artillerie des divisions de cavalerie ; et de 5 ans pour les caporaux, brigadiers et soldats des autres troupes métropolitaines, la durée du dernier rengagement étant calculée en conséquence et pouvant compter des fractions d'année. Les simples soldats ne peuvent rengager pour 1 an que pour les troupes coloniales, les sapeurs-pompiers de Paris, les troupes à cheval (artillerie et cavalerie) et un certain nombre de corps des régions frontières désignés par le Ministre.

Tout militaire lié au service pour une durée supérieure à la durée légale reçoit, au début de la 3e année, une *haute paye* journalière dont le tarif est fixé par le Ministre pour chaque grade et par catégorie d'arme. La haute paye est suspendue pendant le cours des punitions supérieures à 8 jours de prison et des punitions de cellule. Tout militaire qui, par suite d'engagement ou de rengagement, porte la durée de son service à 4 ou 5 ans, reçoit une *prime en argent* proportionnelle au temps qu'il s'engage à passer sous les drapeaux en sus des 3 premières années. Cette prime est fixée le 1er janvier de chaque année par le Ministre de la Guerre. Elle varie suivant les corps. Les soldats de l'armée coloniale y ont droit dès le début de leur 3e année et jusqu'à la 10e inclusivement. L'*engagé* de 4 ou 5 ans a droit à la moitié de la prime dès le jour de la signature de son engagement ; le reste ou une partie, à son choix, lui est payé après sa 2e année de service. Le *rengagé* y a droit du jour de son rengagement. Toute prime ou fraction de prime non perçue à échéance est augmentée de l'intérêt simple à 2,50 p. 100. Tout militaire quittant le service après 15 ans reçoit une *pension proportionnelle* ; après 25 ans, il reçoit une *pension de retraite*.

ENGELURES. — *V.* MAIN.

ENGRAIS (*LÉGISL.*). — Les engrais placés sur un fonds par un propriétaire pour l'exploitation de ce fonds sont immeubles par destination, et, à ce titre, ne peuvent être l'objet d'une saisie-exécution (C. civ., art. 524 et C. de pr., art. 592). A l'expiration du bail, le fermier sortant doit laisser les engrais de l'année s'il les a reçus lors de son entrée en jouissance : et même, s'il ne les a pas reçus, le propriétaire peut les retenir suivant estimation (C. civ., art. 1778). || Les maires et, à défaut, les préfets ont le droit de prendre des arrêtés au sujet des dépôts d'engrais. Ces prescriptions, qui doivent être observées sous peine d'une amende de 1 à 5 fr. (*V.* MAJORATION), concernent la distance des habitations, la confection des fosses à fumier, etc... || La vente des engrais a été réglementée par les lois du 4 février 1888 et du 8 juillet 1907, destinées à réprimer les fraudes dans ce commerce.

ENGRAISSEMENT (*AVIC.*). — L'engraissement forcé des volailles a pour objet d'obtenir, dans un *temps limité*, une augmentation *maximum* de chair et de graisse.

L'engraissement se pratique sur tous les oiseaux de basse-cour : poulets, dindons, canards, oisons.

Dans l'engraissement la nourriture est mise simplement à la disposition des animaux ; on n'emploie pas la force pour la leur faire absorber comme dans le *gavage* (*V.* ce mot).

L'engraissement se pratique de deux manières : En logement clos (étable, épinette), pour les poulets seulement, et en liberté, pour tous les volatiles. Dans le premier cas les poulets sont tenus enfermés dans un local où la lumière ne pénètre que très atténuée ; les augettes disposées dans le local seront constamment garnies de nourriture et l'oiseau mange ce qu'il veut. Pratiqué en liberté, l'engraissement s'obtient en donnant aux animaux une nourriture abondante et d'après la formule qui suit :

RATIONS. — *Matin* : Pâtée de riz cuit, 1/4 ; farine d'orge, 2/4 ; farine de maïs, 1/4.

Délayer avec du gros lait jusqu'à consistance de pâte ferme.

Midi : Blé à discrétion.

4 heures : Pommes de terre cuites, 1/2 ; farine d'orge 1/2.

Délayer avec du gros lait.

Soir : Blé, maïs, ou sarrasin.

Boisson : Du gros lait le plus possible.

Pour les oies, les dindons et les canards, ajouter de jeunes orties hachées menu. Le temps de l'engraissement varie avec les sujets et les races, en moyenne compter 3 semaines.

ÉNIGME (*JEUX D'ESPRIT*). — Jeu d'esprit qui consiste à retrouver un mot d'après la définition aussi ingénieusement ambiguë que possible qui en est donnée, soit en vers, soit en prose.

Exemple .

Je n'ai pas d'ailes et pourtant
Sans cesse je parcours l'espace :
Plus prompt que la foudre, je passe
Du nord au sud, du levant au couchant.
Intrépide, je plonge au profond des abîmes,
Je suis l'aigle à l'assaut des cimes ;
Et rien n'arrête mon effort
Que Dieu, le soleil et la mort.

Réponse : Le regard.

Les définitions des énigmes sont parfois établies à l'aide de particularités telles du mot à retrouver qu'il devient fort difficile de découvrir celui-ci. Telle est par exemple, l'énigme que proposait le sphinx et que résolut Œdipe : J'ai quatre pieds au matin, deux à midi et trois le soir. Qui suis-je? R. *L'homme, qui dans la première enfance se sert pour avancer de ses pieds et de ses mains, quand il est adulte de ses pieds seulement, et quand il est vieillard s'aide d'un bâton.*

ENLEVAGE OU TRANSFERT (*BEAUX-ARTS*). — Travail de restauration qui consiste à détacher une peinture de son panneau ou de sa toile et à la fixer sur une toile neuve. Opération très délicate qu'il faut confier à un spécialiste. La peinture est d'abord couverte de feuilles de papier collées en épaisseur sur la face même du tableau. Cette opération, dite cartonnage, achevée, on retourne le tableau. S'il est sur toile, on enlève la toile avec précaution, soit en la décollant, soit en l'usant. Si la peinture est sur panneau, on scie le panneau dans son épaisseur avec des scies spéciales ; on l'use peu à peu. Quand on a trouvé la couche de préparation qui soutient la couleur, on retourne le tableau et on le colle sur une toile neuve. Il ne reste plus qu'à retirer ensuite le cartonnage qui a soutenu la couleur durant l'opération. La plupart du temps, le transfert doit être suivi d'une RESTAURATION.

ENLÈVEMENT DE MINEURS. — Quiconque a, par *fraude* ou *violence*, enlevé ou fait enlever des *mineurs*, de l'un ou l'autre sexe, ou les aura entraînés, détournés ou déplacés, ou les aura fait entraîner, détourner ou déplacer des lieux où ils étaient mis par ceux à l'autorité ou à la direction desquels ils étaient soumis ou confiés, est passible de la *réclusion*. Si le mineur ainsi enlevé ou détourné est une *fille* au-dessous de *seize ans* accomplis, la peine est celle des travaux forcés à temps.

Quand la fille au-dessous de seize ans a *consenti* à l'enlèvement ou suivi *volontairement* son ravisseur (*rapt de séduction*), la peine est néanmoins celle des travaux forcés à temps, si le *ravisseur* était majeur de 21 ans ; mais si ce dernier n'avait pas encore 21 ans, il est passible seulement de 2 à 5 ans de prison.

Dans le cas où le ravisseur a épousé la fille qu'il a enlevée, il ne peut être poursuivi que sur la *plainte* des personnes qui ont qualité pour demander la nullité du mariage (*V.* MARIAGE), ni condamné qu'après que la nullité du mariage aura été prononcée (art. 354 et suiv., C. penal).

ENLUMINURE. — 1° *Fournitures diverses* ; 2° *Papiers et parchemins* ; 3° *Dimensions courantes des Livres d'Heures et Canons d'autels* ; 4° *Comment diviser les feuilles du vélin* ; 5° *Comment déterminer d'un feuillet à l'autre la place de la vignette* ; 6° *Exécution.*

I. FOURNITURES DIVERSES. — *Crayon mine de plomb n° 5.* || *Gomme élastique.* || 3 *pinceaux de martre très fins.* || *Couleurs d'aquarelles.* || *Fiel de bœuf.* || *Métal à appliquer.* || *Brunissoirs.* || *Pâte à reliefs.* || *Stirator* pour tendre le parchemin. || Avoir 3 *pinceaux fins* : le premier (le plus gros pour les couleurs, les deux autres réservés spécialement l'un à l'application de l'or, l'autre à celle de l'argent. || Une seule goutte de *fiel de bœuf* dans l'eau de peinture suffit pour remédier aux retraits de couleur provoqués par la présence d'une veine dans le vélin. Cet inconvénient n'est pas à craindre si l'on peint sur papier.

ENLUMINURE



FIG. 1. Comment disposer les feuilles de vélin

FIG. 2. Pour couper le vélin.

FIG 3. — Pour déterminer d'une feuille à l'autre la place de la vignette.

II. PAPIERS ET PARCHEMINS. — Préférer le vélin si l'on veut faire œuvre durable. Il est, à vrai dire, délicat à travailler et assez rebelle à prendre la couleur. || Le parchemin imitation et le papier vélin sont suffisants pour les travaux d'essais ou de peu d'importance. || Le bristol est d'un emploi plus ingrat que les deux précédents pour les personnes inexpérimentées.

III. DIMENSIONS COURANTES. — 1° *Livres d'Heures.*

	Marges comprises.	Vignettes.
Format carré	13 × 17	7 1/2 × 11 1/2
Format étroit	8,5 × 19,5	5 × 11 1/2
Grand format 1re taille	21 × 14	12,9 × 8,4
Grand format 2e taille	23 × 15	13 × 8,5

La mesure des autres volumes, ainsi que celle des missels d'autel, peut varier naturellement selon la mode ou le goût de chacun. Se conformer toutefois de préférence aux formats d'un usage courant dans la librairie : in-4, in-8, in-12, etc.

On trouve dans le commerce des Livres d'heures imprimés avec vignettes ou dessinés au trait, tout prêts pour l'enluminure.

2° *Canons d'autel.* — *Tableaux de milieu* : de 27 1/2 × 44 1/2 à 34 × 51. || *Tableaux de côté* : de 27 1/2 × 18 à 34 × 24 1/2.

Les premiers doivent naturellement être proportionnés aux seconds, et dans ces mesures ne sont pas comprises les très larges marges à réserver pour la facilité de l'encadrage.

IV. COMMENT DIVISER LES FEUILLES DE VÉLIN. — Les feuillets d'un volume écrit sur vélin (ou bristol) sont tous simples, et montés sur onglets à la reliure (fig. 1). || Pour les tailler, se servir d'une planchette de bois coupée parfaitement d'équerre à la dimension qu'on veut donner au futur livre, plus 1 cm. tout autour pour l'ébarbage. || Reporter successivement cette planchette sur toute la surface de la peau de vélin : elle sert à guider le canif bien affilé avec lequel on

divise à mesure la feuille (fig. 2). || Les feuillets en papier vélin et imitation de parchemin peuvent être doubles.

V. COMMENT DÉTERMINER D'UN FEUILLET A L'AUTRE LA PLACE DE LA VIGNETTE (fig. 3). — L'espace réservé étant déterminé sur un premier feuillet, placer celui-ci sur tous les autres successivement ; || à l'aide d'une aiguille fine emmanchée dans un bout de bois (manche de pinceau ou de porte-plume), pointer les angles extérieurs et intérieurs du premier tracé, de manière que la pointe de l'aiguille traverse de part en part les deux épaisseurs de papier ou de vélin. || Se servir ensuite de ces trous très fins (qui disparaissent sous la peinture) pour mettre en place les vignettes.

VI. EXÉCUTION. — On peut en écrivant réserver des espaces blancs pour les lettrines, les vignettes, les miniatures à peindre par la suite ; ou bien tracer les vignettes avant toute chose, et se servir même à la rigueur de *patrons* pour reproduire plusieurs fois les ornementations conçues tout d'abord.

Après avoir calqué ou tracé directement les vignettes ou lettres capitales très légèrement, sans crainte d'effacer souvent à la gomme élastique (moyen d'ailleurs le plus simple pour que la couleur prenne régulièrement sur le vélin sans même avoir recours au *fiel de bœuf*), appliquer les couleurs presque à sec, par légers méplats, sur lesquels il vaut mieux, pour obtenir des fonds bien uniformes, revenir à plusieurs reprises, que de poser une couche épaisse de couleur en une seule fois. || Recourir de préférence aux couleurs lourdes : vermillon, cendre bleue, jaune de chrome, etc. ; mais éviter l'emploi de la gouache qui ternit à la longue et noircit les nuances. Le blanc d'argent la remplace ; user de celui-ci au lieu d'eau, mêlé aux couleurs primordiales, pour rendre les tonalités claires. || Les couleurs employées autrefois étaient toujours simples (pas de mélanges pour ainsi dire, surtout au début du moyen âge), très franches, très vives, et opaques. || On peut teindre parfois le vélin, de pourpre ou d'azur, comme les Romains de la décadence, et écrire ces feuillets en caractères d'or et d'argent.

Pour remédier au gondolage du parchemin. — En appliquant les couleurs presque à sec, on *évite* d'ordinaire le gondolage du parchemin. On peut encore, pour plus de certitude, le faire tendre au préalable sur une plaque de verre ou un fort carton, ou le tendre soi-même sur le cadre muni de pointes du stirator spécial (sa planchette oppose sous le vélin le corps dur indispensable au brunissage des ors). || Mais si, malgré toutes les précautions prises, le parchemin se contracte sous la peinture, le soumettre quelques heures à l'humidité d'une *cave*. Grâce à ses propriétés hygrométriques, il se détend, se redresse, reprend sa netteté. N'appliquer le métal qu'ensuite.

Application du métal. — *Or et argent* : en coquilles, en tablettes, en poudre ou en feuilles. *Platine et aluminium* : en coquilles et tablettes seulement.

Pour les fonds unis, c'est le métal en coquille qui donne les meilleurs résultats. || Le délayer à l'eau et l'étendre aussi régulièrement que possible. || Éviter l'emploi du bronze, qui noircit. || L'argent courant les mêmes risques, lui préférer l'aluminium. || Le métal en poudre ou en feuilles n'adhère qu'au moyen d'une mixtion quelconque (*Water Gold Size Roberson*, ou bien eau gommée avec mélange de très peu de sucre, ou encore blanc d'œuf battu avec du vinaigre). Délayer le métal en *poudre* à l'aide de l'une ou l'autre de ces mixtions ; les étendre sur l'espace à remplir avant d'y appliquer le métal en *feuille*. Pour exécuter des motifs en relief et des ors *brunis*, recourir à la *pâte à relief*, qui, en séchant, oppose un corps dur, résistant à l'action des brunissoirs, autrement ceux-ci détachent le métal du papier ou du parchemin où il est appliqué. || Etendre une, deux ou trois couches de la pâte selon le relief à obtenir ; appliquer dessus la feuille de métal, qu'on frotte ensuite avec les brunissoirs (pointu, carré, dent-de-loup). Le brunissoir dent-de-loup peut remplacer les autres, soit pour couvrir l'or de pointillés, soit pour polir des fonds, ou des motifs en reliefs se détachant sur fond mat.

Texte et vignettes doivent être du même style.

ENQUÊTE (*DROIT*). — L'enquête est la procédure qui consiste à rechercher la vérité par la déclaration de *témoins*.

En matière civile et commerciale, elle ne peut avoir lieu qu'en vertu d'un jugement qui l'autorise. La partie qui veut l'obtenir doit la demander en termes exprès et *articuler* (c.-à-d. indiquer *de façon précise*) les faits qu'elle désire prouver. Les tribunaux peuvent aussi ordonner l'enquête *d'office*, mais ils usent rarement de cette faculté.

L'enquête ne peut être autorisée que si les faits articulés sont susceptibles d'être prouvés par témoins ou, en d'autres termes, si l'on se trouve dans un cas où la preuve testimoniale est permise (*V.* PREUVE) ; s'ils sont *déniés* par l'adversaire et s'ils sont *pertinents* et *concluants*. Les faits sont pertinents quand ils se rapportent à la contestation à juger ; ils sont concluants quand ils doivent avoir une influence sur la solution du litige.

I. ENQUÊTE DEVANT LES TRIBUNAUX CIVILS. — Devant les tribunaux civils, l'enquête est ou *ordinaire* ou *sommaire*.

L'enquête ordinaire se fait devant un juge, en la Chambre du conseil, en présence seulement des parties ou de leurs avoués ; c'est sous cette forme qu'ont lieu les enquêtes ordonnées dans les affaires *ordinaires*.

L'enquête sommaire a lieu à l'audience devant le tribunal entier ; il n'est dressé procès-verbal des dépositions des témoins que si le jugement est susceptible d'appel ; c'est la forme des enquêtes ordonnées en *matière sommaire*.

La procédure d'enquête devant les tribunaux civils étant conduite obligatoirement par les avoués, nous n'avons pas à entrer ici dans le détail des formalités et des délais qu'elle comporte. Nous signalerons seulement que les noms, professions et demeures des témoins cités à la requête d'une des parties doivent être notifiés à la partie adverse, au domicile de son avoué si elle en a constitué, sinon à son domicile, *trois jours au moins* avant leur audition, outre les délais de distance, s'il y a lieu, avec assignation pour être présente à l'enquête (C. pr. civ., art. 261).

II. ENQUÊTE DEVANT LES TRIBUNAUX DE COMMERCE. — Devant les tribunaux de commerce, l'enquête a lieu dans les mêmes formes que celles prescrites pour les *enquêtes sommaires* devant les tribunaux civils. Le jugement qui l'ordonne fixe les jour et heure où les témoins seront entendus à l'audience. Les témoins sont assignés *au moins un jour* avant celui de leur audition ; les noms de ces témoins doivent être dénoncés à la partie adverse *trois jours au moins* avant le jour fixé pour l'enquête ; ces délais doivent être augmentés à raison des distances. — *V.* DÉLAI.

III. ENQUÊTE DEVANT LES JUGES DE PAIX. — Le jugement par lequel le juge de paix ordonne une enquête doit en fixer de *façon précise* l'objet et en indiquer la date.

Au jour indiqué les témoins, après avoir décliné leurs noms, profession, âge et domicile, prêtent serment, déclarent s'ils sont parents, alliés ou serviteurs des parties et font leurs dépositions.

Les parties ne doivent pas interrompre les témoins ; mais, après la déposition, elles peuvent demander au juge de paix de poser aux témoins certaines questions.

L'enquête a lieu généralement à l'audience ; le juge de paix peut, cependant, ordonner que les témoins seront entendus sur le lieu du litige.

Dans les causes sujettes à appel, le greffier dresse procès-verbal de l'audition des témoins.

IV. CONTRE-ENQUÊTE. — Quand une contre-enquête a été ordonnée par un jugement sur les faits allégués par une des parties, l'autre partie peut *de plein droit*, c.-à-d. sans jugement, établir la *preuve contraire* en faisant, de son côté, entendre des témoins pour *contredire* les faits articulés.

La contre-enquête doit être commencée et terminée dans les mêmes délais que l'enquête (C. Proc. civile, art. 256) ; elle est soumise aux mêmes formalités.

V. ENQUÊTE DE COMMODO ET INCOMMODO (*LÉGISL.*). — L'enquête administrative, appelée parfois *de commodo et incommodo*, est employée pour trancher des conflits d'intérêts particuliers, ou des conflits entre l'intérêt public et des intérêts particuliers. Il est procédé à cette enquête en cas d'entreprises de travaux nécessitant des expropriations pour cause d'utilité publique, de desséchements de marais que les propriétaires ne font pas eux-mêmes, de concessions de mines, d'installation d'usines mues par l'eau, de création d'établissements dangereux, insalubres ou incommodes, de réunions de communes, de translations de cimetières, etc. Les formes de ces enquêtes varient selon les textes qui les régissent. Elles sont toutes annoncées par des affiches, dont l'apposition doit être de 4 mois pour les concessions de mines et usines à feu, 1 mois pour les établissements dangereux ou insalubres, 20 jours pour les usines à eau ; l'annonce est en outre faite à son de trompe et insérée dans les journaux pour les grands travaux, et les concessions de mines, notifiée aux propriétaires compris dans une association syndicale et aux concessionnaires de mines inondées.

Les projets de travaux nécessitant des expropriations dans plusieurs départements restent exposés dans les préfectures pendant un délai variant de 1 à 4 mois, et des registres sont ouverts dans les sous-préfectures durant le même délai pour y recevoir toutes observations des habitants ; si, au contraire, ces travaux ne dépassent pas la limite d'un arrondissement, le délai n'est que de 20 jours à un mois et demi, et même 15 jours seulement pour les travaux d'intérêt communal. Les plans parcellaires sont déposés dans les mairies pendant 8 jours. De même, les pièces et plans des marais à dessécher sont déposés pendant un mois à la préfecture ; ceux relatifs aux inondations de mines, pendant 2 mois aux sous-préfectures ; le délai est de 1 mois pour les concessions de mines et usines à feu, 20 jours pour les usines à eau et travaux des associations syndicales, 1 mois pour les établissements dangereux ou insalubres. Pour les travaux nécessitant des expropriations dans plusieurs départements, chaque préfet forme une commission de 9 à 13 membres qui recueille les déclarations et tous renseignements utiles, et donne son avis dans le délai d'un mois ; après que les plans parcellaires sont arrêtés, une autre commission de 7 membres reçoit pendant 8 jours les observations des propriétaires et donne son avis ; si les travaux ne dépassent pas les limites d'un arrondissement, la première de ces commissions est de 5 à 7 membres ; pour les travaux d'intérêt communal, un commissaire enquêteur désigné par le préfet prend connaissance des déclarations faites sur l'utilité et reçoit encore pendant 3 jours les observations, puis il en dresse procès-verbal et y joint son avis ; une commission spéciale doit être formée pour les desséchements de marais, les inondations de mines ; les enquêtes concernant les associations syndicales se font dans les mairies. Pour un grand nombre d'affaires communales (aliénations de biens communaux, translations de cimetières), l'enquête qui doit avoir lieu le dimanche est annoncée 8 jours d'avance à son de trompe et par affiche ; le sous-préfet désigne un commissaire enquêteur, de préférence le juge de paix ; tous les habitants sont admis à émettre leur opinion, qu'ils doivent motiver et signer ; à défaut de signatures, le commissaire enquêteur certifie conformes les opinions émises.

ENREGISTREMENT. — L'enregistrement est à la fois une formalité et un impôt. La formalité consiste à faire transcrire intégralement ou à mentionner sur les registres tenus par l'Administration de l'enregistrement des actes divers ou des déclarations exigées des contribuables dans certaines circonstances (par ex. successions ou cessions de fonds de commerce). A l'occasion de cette formalité, des droits sont perçus.

OBLIGATIONS DES CONTRIBUABLES. — Elles concernent : A. l'enregistrement des actes ; B. les déclarations en cas de mutations.

A. Doivent être soumis à la formalité de l'enregistrement :

1° Tous les actes civils publics (actes notariés), judiciaires (émanant de l'autorité judiciaire), et extra-judiciaires (exploits, significations, procès-verbaux, etc.). Les particuliers n'ont d'ailleurs pas à se préoccuper en général de l'accomplissement de la formalité à l'égard de ces actes qui sont portés à l'enregistrement par les notaires, greffiers, huissiers, etc.

2° Les actes émanant d'administrations publiques (actes administratifs) dans tous les cas où ils comportent transmission de propriété, usufruit ou jouissance, les adjudications ou marchés, les cautionnements relatifs à ces actes.

3° Les *actes sous seing privé*, c'est-à-dire passés entre particuliers, sans l'intervention d'un notaire, dans les trois cas suivants : *a.* lorsqu'ils comportent des mutations (*V.* ci-dessous) ; *b.* lorsqu'ils sont produits en justice ; *c.* lorsqu'ils ont pour objet des transmissions d'offices (charges de notaires, avoués, etc.).

Pour les actes sous seing privé, la formalité est d'ailleurs d'une grande importance, et l'on peut avoir intérêt à la remplir même quand elle n'est pas obligatoire : car elle a pour effet de donner *date certaine* à l'acte, c'est-à-dire que l'existence de l'acte à la date de l'enregistrement sera prouvée quand besoin en sera, par la mention portée par le receveur de l'enregistrement sur l'acte soumis à la formalité, et en cas de nécessité, par les registres du receveur.

Les actes sous seing privé peuvent être présentés à l'enregistrement dans tous les bureaux d'enregistrement. Pour tous ceux qui comportent mutation, le délai pour les soumettre à la formalité est de 3 mois s'ils sont faits en France, d'un an s'ils sont faits en Amérique, de 2 ans s'ils sont faits en Asie ou en Afrique.

A défaut d'enregistrement dans le délai, chacune des personnes portées à l'acte est passible de payer un droit en sus (c'est-à-dire de payer double droit).

B. *Mutations.* — Les mutations, c'est-à-dire les transmissions de valeurs d'une personne à une autre, doivent être *déclarées* à l'enregistrement, même quand elles ne font pas l'objet d'un acte (par exemple une succession entre parents au degré successible, même sans testament). Les mutations qui sont sujettes aux droits sont :

a. Les transmissions d'immeubles et de meubles par décès (successions).

b. Les transmissions entre vifs (donations, ventes, etc.) d'immeubles, en propriété, usufruit ou jouissance. Toutefois, les locations verbales (sans bail) n'excédant pas 3 ans et n'excédant pas un loyer de 100 fr. par an sont exemptes de déclarations, à moins que le bailleur ne loue plusieurs immeubles de même catégorie pour une somme dont le total dépasserait 100 fr. Les locations d'appartements meublés sont également exemptes.

c. Les cessions de fonds de commerce ou de clientèle.

Les déclarations doivent être faites dans les 3 mois de l'entrée en possession ou en jouissance pour les transmissions entre vifs. En matière de location verbale, c'est le bailleur qui est toujours tenu de la faire.

Pour les mutations par décès, les délais sont de 6 mois à partir du jour du décès, s'il a eu lieu en France, de 8 mois si le décès a eu lieu en Europe, d'un an s'il a eu lieu en Amérique, de 2 ans s'il a eu lieu en Afrique, en Asie ou en Océanie ; ces derniers délais sont réduits à 6 mois à partir du jour de l'entrée en possession si les héritiers ont pris possession des biens d'une personne décédée hors de France plus de 6 mois après l'expiration du délai légal.

Les déclarations doivent être faites pour les mutations par décès au bureau d'enregistrement du domicile du décédé, ou à celui du lieu du décès, si le décédé n'avait pas de domicile en France.

Les cessions de fonds de commerce sont déclarées au bureau du lieu où est situé le fonds.

Les transmissions entre vifs de propriété ou d'usufruit d'immeubles peuvent être déclarées dans tous les bureaux, ainsi que les locations verbales, qui peuvent, en outre, être déclarées chez les percepteurs, dans les communes où il n'existe pas de bureau d'enregistrement.

Le défaut de déclaration entraîne, pour les mutations entre vifs, les mêmes pénalités que le défaut de production à l'enregistrement des actes comportant ces mutations (*V.* ci-dessus).

Le défaut de déclaration d'une succession est puni d'une amende égale à 0 fr. 50 p. 100 fr. du droit pour le 1er mois de retard, de 1 fr. p. 100 pour chacun des 5 mois suivants, et ensuite 1 fr. 50 p. 100 par mois de retard, sans pouvoir s'élever à plus de la moitié du droit perçu normalement.

Les déclarations doivent contenir une évaluation des valeurs ou des objets transmis. La loi a frappé de pénalités les déclarations non sincères.

Les fraudes punies par la loi peuvent être les suivantes :

a) *Insuffisance* dans l'évaluation : la valeur déclarée est inférieure à la réalité. L'administration peut recourir à l'expertise pour connaître la véritable valeur des biens, sauf lorsqu'il s'agit de déterminer le revenu des immeubles bâtis autres que les usines ; dans ce cas, l'on tient pour exact le revenu qui sert de base à la contribution foncière de l'année.

Dans tous les cas, l'auteur d'une déclaration insuffisante s'expose à payer un droit en sus à titre d'amende. Il faut toutefois qu'il y ait eu intention frauduleuse, et non simple erreur.

b) *Dissimulation*. Elle ne peut exister que dans les contrats à titre onéreux : un exemple fera comprendre en quoi elle diffère de l'insuffisance : Un propriétaire déclare vendre 100 000 fr. un immeuble qui en vaut 200 000. S'il n'a touché réellement que 100 000 fr., il y a insuffisance de déclaration ; s'il a reçu, au contraire, les 200 000 fr., il y a dissimulation. La dissimulation rend passible d'une amende égale au quart de la somme dissimulée, amende dont sont responsables à la fois le vendeur et l'acquéreur.

En cas d'insuffisances présumées ou de dissimulation, l'administration de l'enregistrement est autorisée à transiger ; elle fait souscrire aux intéressés une soumission par laquelle ils s'engagent à verser un droit supplémentaire.

c) *Omissions*. C'est l'oubli dans la déclaration d'une partie des biens composant une succession. La peine est d'un droit en sus du droit simple sur la valeur des biens omis lorsque l'omission n'est pas une dissimulation frauduleuse. Elle est doublée dans ce dernier cas. L'omission peut être recherchée et frappée pendant 10 ans.

d) *Simulation de dettes dans les déclarations de successions* Le montant des dettes étant déduit de l'actif de la succession, un héritier peut, en déclarant des dettes fausses, diminuer les droits qu'il aurait à payer. Cette fraude est punie d'une amende égale au triple du droit que le déclarant a évité de payer au moyen de cette simulation. Si le prétendu créancier est venu certifier la dette, il devient solidaire du déclarant pour le paiement de cette amende, qui peut lui être réclamée par l'administration. L'amende, dans tous les cas, ne peut être inférieure à 500 fr.

DROITS D'ENREGISTREMENT. — 1° DROIT FIXE ET DROIT PROPORTIONNEL. — On en distingue de deux sortes : les droits fixes et les droits proportionnels.

En principe, les droits fixes sont perçus à l'occasion de l'enregistrement d'actes qui ne contiennent pas de mutations, ni d'obligations, ni de libérations. Ils varient selon la nature de l'acte.

Les droits proportionnels sont perçus sur les autres actes et les mutations. Leur taux varie selon la nature des conventions ou mutations.

Le droit est, en général, proportionnel à la valeur de la chose qui fait l'objet de la convention ou de la transmission. Cependant, par exception, les droits perçus à l'occasion d'une transmission par décès sont dans une certaine mesure progressifs : leur taux s'élève d'une part d'après l'éloignement du degré de parenté entre le décédé et son successeur, et d'autre part, selon l'importance des sommes ou valeurs transmises. — *V.* SUCCESSIONS.

Les droits payés à l'occasion des donations s'élèvent également en raison de l'éloignement du degré de parenté entre donateur et donataire.

Le calcul des sommes soumises au droit proportionnel se fait par fractions de 20 fr., c'est-à-dire que pour une valeur de 1 005 fr. par exemple, on paiera comme pour 1 020. Il n'y a d'exception que pour les droits sur les petites successions (parts de 500 fr. au maximum) et pour ceux sur les ventes et échanges d'immeubles ne dépassant pas 500 fr. ; le droit suit alors les sommes de franc en franc.

Les droits sont, dans tous les cas, de 0 fr. 25 au moins.

Le droit proportionnel est, en principe, calculé sur le capital ou le prix énoncé dans l'acte quand il est énoncé, ce qui a lieu quand il s'agit de ventes, locations, etc., et en général tous contrats à titre onéreux. S'il n'y a pas d'acte, ou s'il s'agit de donations ou successions, on exige une déclaration détaillée et estimative.

Lorsqu'il est énoncé seulement un revenu et non un capital (constitution de rente, pension, etc., *à titre gratuit*), l'on calcule le capital en multipliant par 20 la rente s'il s'agit d'une rente perpétuelle ou par 10 s'il s'agit d'une rente viagère ou d'une pension.

Lorsqu'il s'agit de transmission d'usufruit, la loi pose quelques règles spéciales : on divise les droits entre l'usufruitier et le nu propriétaire d'après l'âge de l'usufruitier. Voici le tableau de cette répartition :

Age de l'usufruitier.	Valeur de l'usufruit.	Valeur de la nue prop.
Moins de 20 ans rév.	7/10 de la propr. ent.	3/10 de la propr. ent.
— 30 —	6/10 —	4/10 —
— 40 —	5/10 —	5/10 —
— 50 —	4/10 —	6/10 —
— 60 —	3/10 —	7/10 —
— 70 —	2/10 —	8/10 —
Plus de 70 —	1/10 —	9/10 —

Pour les usufruits constitués pour une période déterminée, la valeur de l'usufruit est égale à 2/10 de la propriété entière par période de 10 ans, sans tenir compte de l'âge de l'usufruitier.

Ex. : Usufruit constitué pour 30 ans sur 1 000 fr. L'usufruit représente un capital d'une valeur de 600 fr., pour la perception des droits d'enregistrement.

Pour les transmissions d'immeubles à titre gratuit, lorsqu'il ne s'agit pas d'usines, on n'exige plus de déclaration : la valeur en capital sur laquelle les droits sont assis est égale à 25 fois la valeur locative (calculée sur les bases fixées pour la contribution foncière de l'année) s'il s'agit d'immeubles ruraux, et à 20 fois cette valeur pour les autres immeubles.

Les valeurs de Bourse transmises par donation ou succession sont estimées au prix coté à la Bourse au cours moyen, le jour du décès ou de la donation.

2° DROIT PROPORTIONNEL RÉDUIT. — Enfin, pour certains actes, le droit est fixé invariablement à 0 fr. 20 pour 100 fr., avec un minimum de perception de 0 fr. 25. C'est ce que l'on appelle le droit proportionnel réduit ; le droit ne se perçoit qu'à l'occasion d'actes présentés à l'enregistrement et après déclaration estimative des contribuables, si l'évaluation n'est pas faite dans l'acte même.

Voici les actes les plus usuels qui bénéficient de ce droit :

1° Actes de formation ou de prorogation de société, pourvu qu'ils ne contiennent pas d'obligation, de libération ou de transmission de valeurs ; qu'ils constatent seulement les *apports* de chaque associé : c'est sur le montant de ces apports qu'est assis le droit.

2° Les contrats de mariage (minimum de perception : 5 fr., même s'il n'y a qu'une déclaration du régime adopté, sans aucun apport).

3° Les partages de biens quelconques entre copropriétaires, cohéritiers et coassociés.

4° Les délivrances de legs.

5° Les consentements à mainlevée d'hypothèque.

6° Les prorogations de délais pour les créances ; les reconnaissances de rente et titres nouveaux.

7° Les adjudications et marchés dont le prix est payé directement par le Trésor public, et les cautionnements relatifs à ces marchés.

Pour tous les actes que nous venons d'énumérer, le droit n'est perçu que sur la *valeur nette*, au contraire de la règle générale. Par exemple, dans un contrat de mariage, si un des futurs époux fait constater des dettes, leur montant sera déduit de son apport, avant le calcul du droit.

PAIEMENT DES DROITS. GARANTIES DU TRÉSOR PUBLIC CONTRE LES CONTRIBUABLES. DROITS DES CONTRIBUABLES. — Les droits doivent être payés en principe avant l'enregistrement des actes et déclarations. Cependant, en cas de succession, l'on peut obtenir du receveur la faculté de payer les droits par semestre et par parts égales.

Certains officiers publics (notaires, greffiers, huissiers) sont même tenus, dans un certain nombre de cas, de faire l'avance des droits pour les actes qu'ils font enregistrer ; ils ont donc le droit d'exiger de leurs clients une consignation préalable du montant de ces droits.

Les droits peuvent être réclamés à toutes les personnes parties dans un contrat, mais, en définitive, ce sont les nouveaux possesseurs, ou les débiteurs, ou, d'une manière générale, ceux auxquels les actes profitent, qui doivent les droits.

Les amendes en matière d'enregistrement sont personnelles ; elles ne peuvent être réclamées qu'aux auteurs du delit, et non à leurs héritiers.

Pour assurer le recouvrement des droits, le Trésor possède un privilège sur les revenus des biens qui doivent être déclarés. Ce privilège, d'ailleurs, ne peut s'exercer lorsque les biens sont sortis des mains des héritiers, donataires ou légataires.

En outre, dans l'intérêt du fisc, la loi a édicté toute une série de mesures obligeant les notaires, huissiers, greffiers, etc., à ne faire aucun acte en vertu d'un acte non enregistré, à moins qu'on ne soit encore dans les délais pour enregistrer aussi le 1er acte, à ne pas délivrer d'expéditions d'un acte non enregistré, à tenir un répertoire de tous leurs actes, répertoire qui doit être présenté au receveur de l'enregistrement.

D'autre part, les sociétés, les agents de change, banquiers, officiers ministériels, agents d'affaires et compagnies d'assurances qui seraient dépositaires, détenteurs ou débiteurs de titres, sommes ou valeurs dépendant d'une succession qu'ils savent ouverte, doivent adresser la liste de ces valeurs à l'enregistrement. Toutes ces sociétés ou personnes sont tenues de communiquer aux agents tous leurs livres, registres, etc.

Les quittances des droits sont mises sur l'acte lui-même, ou sur l'extrait de déclaration qui est délivré au nouveau possesseur. Pour les mutations par décès, une quittance spéciale est remise aux intéressés.

En général, les droits perçus ne sont pas restitués. Cependant, il y a des exceptions : par ex., l'on restitue les droits pour un contrat de mariage quand le mariage n'a pas lieu, les droits perçus par suite d'erreurs dans les déclarations de succession, etc. Dans tous les cas, la demande de restitution doit être présentée dans un délai de 2 ans pour être valable.

ENREGISTREMENT DES DOMAINES ET DU TIMBRE (ADMINISTRATION DE L') (*PROFESS.*). — Cette administration, qui s'occupe de l'enregistrement de tous les actes notariés et sous seings privés et du recouvrement des droits afférents à cet enregistrement, constitue en réalité une des directions générales du ministère des Finances ; elle comporte en outre une direction par département.

ADMINISTRATION CENTRALE. — Le personnel se recrute de la même façon que celui du ministère des Finances (*V.* MINISTÈRES : FINANCES) ; même hiérarchie et mêmes appointements.

SERVICES EXTÉRIEURS. — Le personnel des services extérieurs se recrute au concours. Le concours est annuel ; il est annoncé par une insertion au *Journal officiel* et un avis affiché dans les directions départementales de l'Enregistrement. Conditions : avoir plus de 18 ans et moins de 25 au 1er janvier de l'année du concours ; chaque année de service militaire recule la limite d'âge d'un an, celle-ci ne devant toutefois pas dépasser 28 ans. Chaque candidat est tenu de rendre une visite au directeur du département de sa résidence et de rédiger, sous les yeux de celui-ci, sa demande d'admission au concours ; il joint à celle-ci les pièces habituelles : expédition authentique de l'acte de naissance ; casier judiciaire de moins de 6 mois de date ; certificat de bonnes vie et mœurs délivré par le maire de la résidence ; certificat militaire, s'il y a lieu et, enfin, diplôme de bachelier ; les grades en droit donnent aux candidats qui en sont pourvus une majoration de points : 10 le baccalauréat, 20 la licence et 40 le doctorat. Le concours comprend des épreuves écrites et orales. L'écrit comporte : 1° des problèmes d'arithmétique; 2° la rédaction d'une note sur des questions de droit administratif ou de droit civil comprises dans le programme de l'examen oral, 3° la rédaction d'une note sur des questions d'économie politique, de finances ou d'impôts tirées du programme de l'examen oral. L'oral se compose de questions assez approfondies sur le droit constitutionnel, le droit administratif, le Code civil, l'économie politique, les impôts, l'organisation de l'administration de l'Enregistrement et la comptabilité publique. Les candidats admis à la suite du concours sont nommés surnuméraires au fur et à mesure que des vacances se produisent et dans leur ordre de classement.

Le stage dure 2 années environ. La carrière de l'enregistrement convient tout particulièrement aux jeunes gens qui, jouissant d'une petite situation de fortune, désirent occuper une position à la fois tranquille et lucrative ; ils peuvent d'ailleurs, au bout de quelques années, si la vie sédentaire ne leur convient pas, se diriger vers le service actif des sous-inspections et des inspections.

CONSERVATEURS DES HYPOTHÈQUES. — FONCTIONS. — Enregistrent les hypothèques contractées sur les immeubles situés dans leur ressort, encaissent les droits.

CARRIÈRE. — Situation sédentaire, tranquille et lucrative. Sont recrutés parmi les agents de l'Enregistrement. Les traitements fixes sont peu élevés, mais à ceux-ci vient s'adjoindre une indemnité prélevée sous forme de pourcentage sur les frais exigés pour les renseignements. Les conservations d'hypothèques comportent quatre classes d'après les produits qu'elles donnent à leurs titulaires : moins de 7 000 francs; de 7 000 à 10 000 ; de 10 000 à 15 000 et au-dessus de 15 000 fr.

Retraites. — Tous les fonctionnaires et employés de l'administration de l'Enregistrement et du timbre versent à la Caisse des retraites le 20e de leurs appointements fixes. Ils ont droit à la pension de retraite, en principe à 30 ans de services et 60 ans d'âge.

ENSEIGNEMENT (*PROFESS.*). — *V.* PROFESSORAT.

Enseignement (administration). — Tous les services ayant trait à l'enseignement ressortissent au ministère de l'Instruction publique. — *V.* MINISTÈRES : INSTRUCTION PUBLIQUE.

CONSEILS. — Auprès du Ministre fonctionne le CONSEIL SUPÉRIEUR DE L'INSTRUCTION PUBLIQUE, composé de membres choisis et de membres élus.

Attributions du Conseil supérieur. — Il donne son avis sur les programmes, méthodes d'enseignement, modes d'examens, règlements administratifs et disciplinaires, etc., sur les livres d'enseignement et de prix qui doivent être interdits dans les écoles privées comme contraires à la morale ou à la Constitution ; sur les règlements relatifs aux demandes formées par les étrangers pour être autorisés à enseigner, à ouvrir ou diriger une école (Loi du 27 février 1880, art. 5).

Le Conseil supérieur statue en dernier ressort (sur appel) sur les jugements rendus par les Conseils académiques en matière contentieuse ou disciplinaire, et sur les jugements rendus par les Conseils départementaux : 1° lorsque ces jugements prononcent l'interdiction absolue d'enseigner contre un instituteur primaire (public ou libre) ; 2° lorsqu'ils confirment l'opposition faite par le maire ou l'inspecteur d'Académie à l'ouverture d'une école privée (Lois du 27 février 1880, art. 7 et du 30 octobre 1886, art. 39).

La décision doit être prise aux deux tiers au moins des suffrages lorsqu'il s'agit : 1° de la révocation, du retrait d'emploi, de la suspension des professeurs titulaires de l'enseignement public supérieur ou secondaire ou de la mutation pour emploi inférieur des professeurs titulaires de l'enseignement public supérieur ; 2° de l'interdiction du droit d'enseigner ou de diriger un établissement d'enseignement prononcée contre un membre de l'enseignement public ou libre ; 3° de l'exclusion des étudiants de l'enseignement public ou libre de toutes les académies (Loi du 27 février 1880, art. 7).

Sessions. — Le Conseil supérieur se réunit en assemblée générale 2 fois par an. Toutefois, le Ministre peut le convoquer en session extraordinaire s'il le juge nécessaire (Loi du 27 février 1880, art. 8).

COMMISSION PERMANENTE. — 9 membres nommés par décret du Président de la République et 6 conseillers que le Ministre désigne parmi ceux qui procèdent de l'élection constituent une section permanente (Loi du 27 février 1880, art. 3).

Ses fonctions : 1° Donner son avis sur les créations de facultés, lycées, collèges, écoles normales primaires, créations, transformations, suppressions de chaires. — Livres de classe, de bibliothèque et de prix qui doivent être interdits dans les écoles publiques ; — 2° En matière disciplinaire, entendre l'inculpé et son conseil dans leurs explications si l'inculpé en fait la demande.

CONSEIL DÉPARTEMENTAL. — Il fonctionne dans chaque département sous la présidence du préfet et comprend des membres de droit et des membres élus.

Attributions. — Le conseil départemental « veille à l'application des programmes, des méthodes et des règlements édictés par le conseil supérieur, ainsi qu'à l'organisation de l'inspection médicale. Arrête les règlements relatifs au régime intérieur des établissements d'instruction primaire. Détermine les écoles publiques auxquelles, d'après le nombre des élèves, il doit être attaché un instituteur adjoint.

Délibère sur les propositions et rapports de l'inspecteur d'académie, des délégués cantonaux et des commissions municipales scolaires. Donne son avis sur les réformes qu'il juge utile d'introduire dans l'enseignement, sur les secours et encouragements à accorder aux écoles primaires et sur les récompenses.

Entend et discute tous les ans un rapport général de l'inspecteur d'académie sur l'état et les besoins des écoles publiques et sur l'état des écoles privées. » (Ce rapport est adressé au Ministre).

Prononce après délibération et jugement les peines suivantes applicables aux membres de l'enseignement primaire : la suspension absolue ; la suspension à temps.

Donne son avis sur la révocation des fonctionnaires proposée par l'inspecteur d'académie.

Délègue un ou plusieurs de ses membres pour surveiller les écoles publiques ou privées de chaque canton et détermine les écoles particulièrement soumises à la surveillance de chacun d'eux.

Le Conseil départemental doit se rappeler, en choisissant ces délégués, que ceux de ses membres qui sont instituteurs publics n'ont pas droit d'inspection dans les établissements privés d'enseignement primaire.

Dresse la liste de présentation pour les bourses d'enseignement primaire supérieur.

Juge l'opposition faite à l'ouverture d'une école primaire privée.

Sessions. — Le Conseil départemental se réunit de droit au moins une fois par trimestre, le préfet pouvant toujours le convoquer suivant les besoins du service. La présence de la moitié plus un des membres du Conseil est nécessaire pour la validité de ses délibérations. En cas de partage, la voix du président est prépondérante.

Les Conseils départementaux peuvent appeler dans leur sein les membres de l'enseignement et toutes les autres personnes dont l'expérience leur paraîtrait devoir être utilement consultée. Les personnes ainsi appelées n'ont pas voix délibérative (Loi du 30 octobre 1886, art. 48 et 49).

Enseignement primaire. — L'enseignement primaire est gratuit et obligatoire pour tous les enfants jusqu'à l'âge de 14 ans. Il est public ou privé (libre). Jusqu'à 6 ou 7 ans les enfants suivent les cours des écoles maternelles ; à partir de cet âge, l'enseignement leur est donné dans les écoles primaires élémentaires.

Le *certificat d'études primaires* sert de couronnement à ce premier enseignement. L'examen du certificat comprend 2 séries d'épreuves : *écrites* pour l'admissibilité (orthographe : 20 minutes, 5 points maximum ; questions sur le texte dicté : 20 minutes, 5 points. Ecriture : 10 points. Calcul : 1 heure : 10 points. Dessin ou agriculture (garçons), couture (filles) : 1 heure : 10 points ; *orales* pour l'admission définitive (lecture et récitation : 10 points ; histoire et géographie : 10 points).

A partir de la 13e année, les enfants ne sont plus tenus à l'obligation scolaire.

ECOLES PRIMAIRES SUPÉRIEURES. COURS COMPLÉMENTAIRES. L'enseignement primaire se continue dans les écoles primaires supérieures et dans les cours complémentaires annexés aux écoles primaires élémentaires ; il se complète par un enseignement qui, au choix des parents, peut être agricole, commercial ou industriel. La durée des cours est de 3 ans. Sa sanction se trouve dans le *certificat d'études primaires supérieures* et le *brevet de capacité*, divisé en 2 degrés : *brevet élémentaire*, *brevet supérieur*. Le brevet de capacité est plus spécialement destiné aux jeunes gens se destinant à l'enseignement.

Certificat d'études primaires supérieures. — Il s'obtient à la suite d'un examen ouvert aux jeunes gens ayant 15 ans révolus. Deux sessions : juin-juillet, octobre. L'examen comporte des épreuves écrites éliminatoires et des épreuves orales. Les candidats définitivement reçus reçoivent un diplôme portant l'une des 4 mentions suivantes : section générale, section industrielle, section commerciale, ou section agricole.

Brevet élémentaire. — Titre requis pour enseigner dans un établissement quelconque d'enseignement primaire public ou privé. Cet examen est ouvert aux candidats ayant 16 ans au 1er octobre de l'année de l'examen. Des dispenses d'âge peuvent être accordées. Les épreuves sont divisées en 3 séries : 1° écrites, 2° écriture, dessin et gymnastique (garçons), (pour les filles la gymnastique est remplacée par la couture). 3° orales. Les 2 premières séries sont éliminatoires (il faut obtenir au moins la moitié des points pour être admis à la série suivante).

Brevet supérieur. — Confère aux instituteurs et institutrices qui en sont pourvus un certain nombre de privilèges. Cet examen est ouvert aux candidats ayant 18 ans révolus au 1er octobre de l'année de l'examen. Des dispenses d'âge peuvent être accordées. Les épreuves sont divisées en 2 séries : écrites et orales. Le bénéfice de l'admissibilité reste acquis pour la session suivante.

Enseignement secondaire. — L'enseignement secondaire diffère suivant qu'il s'agit des garçons ou des jeunes filles.

GARÇONS. — Cet enseignement leur est donné dans les lycées et collèges et établissements similaires (séminaires, collèges libres). Il a pour aboutissant le *baccalauréat* (*V.* ce mot). Les lycées et les collèges ne se différencient les uns des autres que par des questions d'ordre intérieur et d'importance ; les programmes suivis y sont les mêmes. — *V.* BOURSES, CYCLES, LYCÉES.

FILLES. — L'enseignement secondaire est donné aux jeunes filles dans des lycées et collèges et établissements similaires libres. Les cours pour l'enseignement secondaire ne commencent qu'à partir de la 12e année de l'élève qui doit au préalable avoir suivi les cours de l'enseignement primaire (ce dernier est d'ailleurs assuré aujourd'hui dans un grand nombre de collèges et lycées, où les enfants sont admis, dès 6 ans, dans les classes enfantines).

La scolarité dure 5 ans, elle est divisée en 2 périodes : 3 années d'enseignement général et 2 années de perfectionnement et de revision.

Normalement, cet enseignement a pour sanction un diplôme de fin d'études ; en fait, un grand nombre de jeunes filles se présentent au *baccalauréat* (*V.* ce mot), principalement aux séries latin-sciences et latin-langues vivantes.

Bourses. — Il est accordé aux jeunes filles appartenant à des familles sans fortune, et à la suite d'un concours (annuel) des bourses qui, pour la première année de concession, sont dites d'essai ou provisoires ; celles-ci se transforment en bourses de mérite ou définitives lorsque l'élève s'est montrée digne de cette faveur.

Enseignement supérieur. — L'enseignement supérieur est donné dans les Facultés (*V.* ce mot) officielles ou libres, dans un certain nombre d'écoles spéciales et de grands établissements. — *V.* COLLÈGE DE FRANCE, ÉCOLE NORMALE SUPÉRIEURE, SORBONNE.

Les études d'enseignement supérieur peuvent être entreprises dans un but purement spéculatif sans recherche de grades ou de diplômes, ou dans le but, au contraire, d'obtenir les diplômes nécssaires à l'exercice d'une profession déterminée.

Les grades délivrés par les Facultés sont la licence (*V.* ce mot) et le doctorat. — *V.* DROIT, LETTRES, MÉDECINE, SCIENCES.

En outre, en vue de l'exercice du professorat, les différentes Facultés mettent chaque année au concours un certain nombre de places d'agrégés. En plus des grades d'État, les Universités (groupements de Facultés) délivrent un certain nombre de diplômes et de certificats purement honorifiques. — *V.* UNIVERSITÉ.

Les Facultés libres ne peuvent conférer aucun grade. Elles se bornent à la préparation des étudiants qui les fréquentent aux grades et diplômes que confèrent les Facultés de l'État.

Enseignement familial. — On appelle ainsi l'enseignement donné dans la famille sous la responsabilité légale du père, patron ou tuteur *par n'importe quelle personne, diplômée ou non, étrangère ou de la famille* (père, mère, sœur, etc.), *sans distinction d'âge, de sexe, de nationalité.*

LÉGISLATION. — Est entièrement libre, aucune loi ne le régit, l'État se borne à en constater l'existence et en contrôler le fonctionnement.

ORGANISATION. — 1° *Déclaration* : Le père, le tuteur, la personne qui a la garde de l'enfant, le patron chez qui l'enfant est placé devra, 15 jours au moins avant l'époque de la rentrée des classes, faire savoir au maire de la commune s'il entend faire donner à l'enfant l'instruction dans la famille ou dans une école (Décret du 27 juillet 1882, art. 7).

2° *Méthodes et manuels scolaires.* — Le maître ou les parents sont libres de fixer l'heure et la durée des cours, leçons congés, etc., de choisir les méthodes et manuels scolaires, même parmi ceux qui sont interdits dans les écoles (officielles ou privées) par le Conseil supérieur de l'Instruction publique.

3° *Programmes.* — Les enfants en âge scolaire (6 à 13 ans) doivent suivre les programmes de l'enseignement primaire dans les écoles officielles correspondant à leur âge, au moins pour les matières obligatoires inscrites à ces programmes. Mais professeurs et parents ont le droit d'y ajouter telle science qui leur convient : catéchisme, histoire sacrée, astronomie, etc.

Contrôle. — Les enfants qui reçoivent l'instruction dans la famille doivent chaque année, à partir de la 2e année d'instruction obligatoire, subir un examen qui portera sur les matières de l'enseignement correspondant à leur âge dans les écoles publiques dans les formes et suivant des programmes qui seront déterminés par arrêtés ministériels rendus en Conseil supérieur.

Si l'examen de l'enfant est jugé insuffisant, et qu'aucune excuse ne soit admise par le jury, les parents sont mis en demeure d'envoyer leur enfant dans une école publique ou privée dans la huitaine de la notification, et de faire savoir au maire quelle école ils ont choisie. || En cas de non-déclaration, l'inscription aura lieu d'office, comme il est dit à l'article 8, c'est-à-dire par le maire, à une école officielle proche du domicile de l'enfant (Décret du 27 juillet 1882, art. 16).

COURS PAR CORRESPONDANCE. — Ils sont assimilés à l'ENSEIGNEMENT FAMILIAL et par conséquent échappent au contrôle de l'État.

Enseignement libre. — Enseignement donné par des particuliers soit dans les écoles libres ou privées, soit dans la famille. Comprend les 3 degrés : primaire, secondaire, supérieur et de plus professionnel. L'enseignement libre satisfait à la loi d'obligation scolaire.

LIVRES MANUELS ET SCOLAIRES. — En dehors des livres et manuels interdits par le Conseil supérieur de l'Instruction publique, le directeur peut choisir ceux qui lui conviennent.

PROGRAMMES. — La liberté des programmes *est absolue* dans l'enseignement privé. On y applique généralement les programmes plus ou moins modifiés de l'enseignement officiel. Les heures d'entrée et de sortie des classes, la durée des récréations, des vacances et congés accordés aux enfants ne regardent que le directeur.

ADMISSION DES ENFANTS. — L'instituteur libre a toujours le droit d'admettre, de refuser ou de renvoyer les enfants en âge scolaire ou ayant dépassé cet âge.

SUBVENTIONS. — Il n'en est accordé aucune aux écoles primaires libres par les communes, le département ou l'État. || Les établissements secondaires libres peuvent obtenir des communes, du département ou de l'État une subvention, sans que cette subvention puisse excéder le 1/10 des dépenses annuelles de l'établissement qui en bénéficie. || Le demandant doit fournir le budget de l'établissement avec pièces justificatives (liste d'émargement des professeurs, mémoires des fournisseurs, etc.).

REGISTRES SCOLAIRES. — Sont obligatoires dans les écoles privées : 1° Le *registre du personnel*. || 2° Le *registre d'appel* ou *de présence*. || 3° Pour les pensionnats, le *registre des pensionnaires*. Y joindre le *registre matricule*, non exigible, mais recommandé.

1° REGISTRE DU PERSONNEL. — « Dans tout établissement d'enseignement privé de quelque ordre qu'il soit, relevant ou non d'une association ou d'une congrégation, il doit être ouvert un registre spécial destiné à recevoir les noms, prénoms, nationalité, date et lieu de naissance des maîtres et employés, l'indication des emplois qu'ils occupaient précédemment et les lieux où ils ont résidé, ainsi que la nature et la date des diplômes dont ils sont pourvus. Le registre est présenté sans déplacement aux autorités administratives, académiques ou judiciaires, sur toute réquisition de leur part. » Il doit être « coté et paraphé sur chaque feuille par l'inspecteur d'académie ou son délégué. Les inscriptions sont faites de suite et sans aucun blanc. » (Décret du 16 août 1901.) Il faut donc, avant de rien inscrire sur ce registre, l'envoyer (en franchise) à l'inspecteur primaire qui doit le retourner coté et paraphé.

2° REGISTRE D'APPEL. — Il doit en exister un par classe. Y inscrire les élèves par ordre alphabétique. Y noter leurs absences et par demi-journée de classe, à la colonne du registre correspondant à la date du jour, au moyen de signes conventionnels, qui sont généralement : — pour la matinée ; | pour la soirée, par suite, + pour la journée entière. Mentionner les motifs de l'absence à la colonne spéciale. « Un extrait de ce registre doit être envoyé chaque mois au maire et à l'inspecteur primaire, avec l'indication du nombre des absences et des motifs invoqués. » (Loi du 28 mars 1882, art. 10.)

3° REGISTRE DES PENSIONNAIRES. — « Doivent figurer sur ce registre les nom, prénoms, lieux et date de naissance des élèves pensionnaires, la date de leur entrée et celle de leur sortie. » (Décret du 18 janvier 1887, art. 15.)

REGISTRE MATRICULE. — Bien que non inscrit dans la loi, est généralement demandé aux écoles libres. C'est une sorte d'état scolaire des enfants. Il porte leurs nom, prénoms, date et lieu de naissance, date d'entrée à l'école et de sortie définitive, diplômes obtenus ; noms, demeure, profession des parents ou des personnes responsables.

REGISTRE SPÉCIAL AUX ÉTABLISSEMENTS LIBRES D'ENSEIGNEMENT SECONDAIRE. — « Chaque chef d'établissement particulier d'instruction secondaire est tenu d'inscrire sur un registre spécial les nom, prénoms, date et lieu de naissance des *répétiteurs* ou *surveillants* qu'il emploie, avec l'indication des fonctions qu'ils remplissent. Ce registre doit être communiqué à toute réquisition des autorités préposées à la surveillance et à l'inspection. » (Décret du 20 décembre 1850, art. 6.)

CAMÉRISTAT. — N'est pas réputé tenir un pensionnat l'instituteur ou le professeur qui nourrit et couche temporairement quelques-uns de ses élèves empêchés par la mauvaise saison, la difficulté accidentelle des communications, la maladie, de retourner dans leur famille (même au cas où l'instituteur recevrait pour ce fait une rétribution).

CLASSE ENFANTINE (annexion d'une classe enfantine à une école primaire libre). — Quand cette classe n'existait pas dès l'ouverture de l'école, il n'y a pas de déclaration spéciale à faire. Le DIRECTEUR doit simplement prévenir l'INSPECTEUR PRIMAIRE qu'il ajoute à son école primaire une classe enfantine, et réserver à cet effet une pièce spéciale.

Il n'y a pas d'obligation de classe enfantine pour les établissements d'enseignement secondaire, qui peuvent admettre des enfants de tout âge.

ENSEIGNEMENT PRIMAIRE LIBRE. — 1. *Différentes sortes d'écoles primaires libres*. || 2. *Administration*. || 3. *Personnel*. || 4. *Age d'admission des enfants*. || 5. *Ouverture d'une école*. || 6. *Opposition à l'ouverture d'une école primaire libre*. || 7. *Inspection*.

1. DIFFÉRENTES SORTES D'ÉCOLES PRIMAIRES LIBRES. — Une école primaire libre est dite *élémentaire* quand le directeur ne possède comme brevet de l'enseignement primaire que le BREVET ÉLÉMENTAIRE. Elle peut prendre le titre de *supérieure* quand le directeur est muni du BREVET SUPÉRIEUR (quels que soient, dans les deux cas, ses titres universitaires). Elle peut comprendre ou non une CLASSE ENFANTINE et, comme annexe, une ÉCOLE MATERNELLE. Elle peut exister avec ou sans pensionnat.

2. ÉCOLE PRIMAIRE LIBRE (ADMINISTRATION D'UNE). — Elle dépend soit du directeur, soit d'une association ou d'un comité. Mais le directeur est seul responsable devant la loi. Toutes les personnes ayant droit d'*inspection* peuvent signaler par voie hiérarchique au Conseil départemental les illégalités commises dans l'administration d'une école.

3. PERSONNEL DES ÉCOLES PRIMAIRES LIBRES. — Se compose ordinairement d'un directeur (âge minimum : pour un externat, 21 ans ; pour un internat, 25 ans. Diplôme exigé : brevet élémentaire ; répond de tout accident arrivé à l'école par défaut de surveillance, de la moralité de l'enseignement, etc. Doit tenir un registre conformément aux prescriptions légales) ; d'un ou plusieurs adjoints pourvus d'un diplôme, et d'un ou plusieurs auxiliaires sans diplôme et sans responsabilité.

4. ÉCOLE LIBRE (AGE D'ADMISSION DES ENFANTS A L'). — École maternelle, 2 à 6 ans. Classe enfantine, 4 à 6 ans. École primaire élémentaire, 6 ans (Loi de 1891). Admission des enfants (*V.* ENSEIGNEMENT LIBRE).

5. ÉCOLE PRIMAIRE LIBRE (OUVERTURE D'UNE). — DÉCLARATION AU MAIRE. — Le directeur ou la directrice doit déclarer son intention d'ouvrir une école au *maire de la commune où il veut l'ouvrir*, et non de celle où il demeure. || Indiquer dans cette déclaration la nature de l'école (primaire élémentaire ou primaire supérieure, avec ou sans classe enfantine) ; || la faire transcrire à la mairie sur le registre spécial. || Le maire et le déclarant doivent la signer. Éviter, pour cette raison, de faire faire la déclaration par mandataire.

AFFICHAGE DE LA DÉCLARATION AU MAIRE. — Le maire doit faire établir sur papier libre 4 copies de la déclaration. || Il en garde une qui doit être affichée par ses soins à la porte de la mairie et y rester pendant 1 mois. || Il remet les 3 autres, certifiées conformes, portant son avis personnel (favorable ou défavorable) et munies du cachet de la mairie au déclarant.

AUTRES DÉCLARATIONS. — Faire parvenir une de ces copies au procureur de la République, une au préfet, une à l'inspecteur d'académie.

RÉCÉPISSÉS. — Procureur, préfet, inspecteur, doivent délivrer un récépissé de la déclaration. || Le récépissé du préfet et celui du procureur de la République peuvent n'être qu'un simple timbre ou visa apposé sur la déclaration qui est alors rendue au déclarant. || Celui-ci doit, dans ce cas, joindre ces deux copies (remplaçant les récépissés) à celle qu'il remet à l'inspecteur d'académie avec son dossier complet. || Le récépissé délivré par l'inspecteur d'académie doit être détaillé et porter la date du jour où la déclaration *accompagnée de toutes les pièces légalement exigibles* lui a été faite. C'est à partir de ce jour, quelle que soit la date de délivrance du récépissé, que court le délai d'un mois nécessaire avant l'ouverture (Arrêt de la Cour de cass. du 17 janvier 1902). || Si le récépissé n'était pas immédiatement délivré, faire constater par deux témoins la date de dépôt du dossier complet. Le déclarant a du reste le droit d'exiger la délivrance immédiate du récépissé.

PIÈCES REQUISES PAR LA LOI. — Ce sont, avec la déclaration d'ouverture :

1° Extrait de naissance sur timbre et légalisé (bulletin insuffisant). || 2° Un BREVET DE L'ENSEIGNEMENT PRIMAIRE (élémentaire ou supérieur). Un diplôme de l'enseignement secondaire, si élevé soit-il, ne permet pas d'ouvrir une école primaire (mais il permet d'ouvrir une classe secondaire donnant l'enseignement primaire). || 3° *Curriculum vitae* (indication des lieux habités et des professions exercées depuis la majorité ou depuis les 10 dernières années). || 4° Un extrait du casier judiciaire établissant que le déclarant n'a subi aucune condamnation infamante, ni la déchéance de ses droits civiques. || 5° (non compris dans la loi mais généralement exigé) Certificat de bonnes vie et mœurs, signé du maire de la commune qu'habite le déclarant et de date récente. || 6° Un plan sur papier fort du local affecté à l'établissement, avec indication des dimensions des pièces, cours, préaux, corridors, etc. Si le local n'a pas déjà servi à une école, faire certifier ce plan par l'architecte communal et viser par la mairie. || 7° Une pièce justifiant de la nationalité française du déclarant. (Une simple attestation du maire, jointe à la pièce n° 5, suffit ordinairement.) || 8° Si la déclaration est faite par une institutrice mariée, un extrait sur timbre de l'acte de mariage. Un extrait de l'acte de décès du mari si elle est veuve. || L'inspecteur d'académie n'a le droit d'exiger aucune autre pièce, même si le déclarant est un ancien congréganiste.

ÉTAT DU LOCAL. — Dès le jour de la déclaration, le local scolaire doit être entièrement prêt, et le directeur, ou à son défaut une personne désignée par lui, doit s'y tenir, du lever au coucher du soleil, pendant tout le mois de délai exigé par la loi, pour recevoir la visite de l'inspecteur primaire, du maire et des membres du Conseil d'hygiène. || Si l'une ou l'autre de ces visites était omise, ne pas s'en préoccuper.

OUVERTURE. — Un mois jour pour jour après la déclaration faite à l'inspecteur d'académie, et sans attendre d'autorisation, l'école peut s'ouvrir si aucune opposition n'a été notifiée *par écrit* au déclarant.

6. OPPOSITION A L'OUVERTURE D'UNE ÉCOLE PRIMAIRE LIBRE. — PERSONNES QUALIFIÉES. — Le maire et l'inspecteur d'académie ont seuls qualité pour former opposition (Loi du 30 octobre 1886, art. 37 et 38), mais le procureur de la République peut, par une plainte, provoquer l'opposition de l'inspecteur d'académie.

DÉLAI D'OPPOSITION. — Huit jours pleins après la déclaration au maire pour l'opposition formée par celui-ci, un mois après le dépôt du dossier complet (date incrite au récépissé) pour l'opposition formée par l'inspecteur d'académie.

NOTIFICATION DE L'OPPOSITION. — La notification écrite à l'intéressé doit avoir lieu dans ces délais.

MOTIFS LÉGAUX. — 1° Opposition du maire : Motifs tirés de l'intérêt de l'hygiène et des bonnes mœurs. || 2° Opposition de l'inspecteur d'académie : Mêmes motifs, et de plus : Intérêt de l'ordre public si le déclarant est un instituteur public révoqué voulant fonder un établissement libre dans la commune où il exerçait (Loi du 30 octobre 1886 et circulaire ministérielle du 31 mai 1889).

DÉTAIL DES PRINCIPAUX MOTIFS D'OPPOSITION. — 1° Voisinage immédiat d'un abattoir, d'un cimetière (si des infiltrations dangereuses *ont été effectivement constatées*), d'établissements industriels dont les émanations *soient scientifiquement reconnues malsaines* (et non pas simplement désagréables), de cabarets, auberges, cafés chantants, bals mal famés, marécages pestilentiels, etc. || 2° Passage commun à l'école privée et à l'école publique. || 3° Disposition défectueuse des cours, préaux, etc., rendant la surveillance difficile. || 4° Mauvaise installation des privés et urinoirs (qui doivent être visibles des fenêtres de toutes les classes). || 5° Escaliers dangereux. || 6° Présence dans la cour d'un puits non couvert ou sans margelle. || 7° Absence totale d'eau potable. || 8° Local occupé antérieurement par une industrie malsaine ou par un hôpital et insuffisamment désinfecté, etc.

NULLITÉ DE L'OPPOSITION (CAUSES DE). — Elles sont nombreuses. Est nulle toute opposition : 1° Faite ou notifiée hors des délais légaux. || 2° Ne mentionnant pas sur l'acte de notification de l'opposition faite à l'intéressé les motifs de cette opposition. || 3° Rédigée en termes différents dans l'acte d'opposition signifié à l'intéressé et le même acte notifié aux autorités compétentes. || 4° Jugée hors des délais légaux (1 mois après la formation — non la notification — de l'opposition). || 5° Dont *une quelconque* des formalités légales de procédure aurait été omise ou entachée d'irrégularité.

PROCÉDURE DE L'OPPOSITION. — Se déroule devant le Conseil départemental (*V.* ENSEIGNEMENT : (Administration) très minutieuse. Toutes ses formalités, même s'il y avait lieu à une instruction supplémentaire, doivent être accomplies dans le délai d'un mois fixé par la loi (Circul. minist. du 31 mai 1889).

Désignation, par le préfet, d'un rapporteur : celui-ci doit faire *par écrit* un rapport qui est partie intégrante du dossier. || 8 jours avant le jugement de l'affaire, le déclarant est invité à comparaître ou à se faire représenter devant le Conseil départemental (décret du 28 janvier 1887, art. 162). L'omission de cette formalité ou son exécution dans un délai inférieur à 8 jours est cause de nullité (Circ. minist. du 31 mai 1889). || La majorité des membres du Conseil doivent être présents. Il est indispensable, pour la validité du jugement, que les 2 membres de l'enseignement privé qui, au terme de la loi, doivent être adjoints au Conseil départemental pour l'examen des matières disciplinaires et contentieuses soient présents, ou qu'ils aient été dûment convoqués et que la preuve en soit au dossier. || Au jour fixé pour le jugement, le Conseil départemental prend connaissance de l'arrêt d'opposition ; il entend dans leurs explications l'intéressé, son conseil ou son représentant ; il reçoit, s'il y a lieu, les dépositions des témoins, et après avoir examiné les différentes pièces qui composent le dossier et en avoir délibéré hors de la présence du déclarant, il statue sur l'opposition. || Mention doit être faite, dans le libellé du jugement, de la présence des 2 membres de l'enseignement privé ou de leur convocation. Mentionner également la présence de la moitié plus un des membres du Conseil.

Notification de la décision du Conseil départemental doit être faite dans le délai de 8 jours, par les soins du préfet, au déclarant et à l'auteur de l'opposition. *L'omission de cette formalité entraîne la nullité du jugement.*

APPEL. — La notification doit être accompagnée de l'avis que la partie a le droit de se pourvoir devant le Conseil supérieur de l'Instruction publique dans les 10 jours, à partir du jour où le jugement du Conseil départemental lui a été notifié.

7. INSPECTION DES ÉCOLES PRIMAIRES PRIVÉES. — PERSONNES AYANT DROIT. — 1° Les inspecteurs généraux de l'instruction publique. || 2° Le recteur d'académie. || 3° L'inspecteur d'académie du département. || 4° L'inspecteur primaire. || 5° Les membres du Conseil départemental délégués par leurs collègues (excepté si ces délégués sont des instituteurs publics). || 6° Le maire de la commune. || 7° Les délégués cantonaux. || 8° Les médecins inspecteurs communaux ou départementaux (Loi du 30 octobre 1886, art. 9). || Et de plus : *Pour les écoles maternelles, les écoles de filles, les écoles mixtes* : Les inspectrices primaires. || *Pour les internats de jeunes filles* : Les inspectrices d'internat. || *Pour les écoles maternelles* : Les inspectrices des écoles maternelles. || *Pour les écoles libres affiliées aux ligues ou associations d'enseignement libre* : Les personnes déléguées avec mission d'inspection par ces ligues ou associations. (Cette dernière inspection n'est pas connue par la loi.)

L'inspecteur d'académie a le droit de déléguer *à sa place* le proviseur d'un lycée ou le principal d'un collège, qui doit alors présenter la délégation. || Le maire peut déléguer un de ses adjoints.

DROITS DES INSPECTANTS. — Peuvent inspecter du lever au coucher du soleil, même en dehors des jours et heures de classe. || Tout directeur qui se soustrairait à l'inspection peut être frappé d'une amende de 50 à 500 fr. (Loi du 30 octobre 1886, art. 42).

L'inspecteur a le droit : 1° de se faire présenter les registres obligatoires ; les actes de naissance, les titres de capacité des directeurs et adjoints. || 2° De vérifier : si aucune modification importante n'a été apportée au local scolaire ; si l'hygiène et la morale sont sauvegardées ; si les prescriptions légales sont observées ; si l'enseignement donné n'est pas contraire à la morale, à la constitution et aux lois ; si les punitions infligées ne sont point excessives ou contraires à l'hygiène ; si les manuels scolaires mis entre les mains des enfants ne sont point de ceux interdits par le Conseil supérieur de l'Instruction publique. Puis il dresse un rapport de son inspection.

DROITS DES INSPECTÉS. — Le directeur de l'école a le droit de s'absenter en dehors des heures de classe (sans laisser personne pour recevoir une inspection toujours possible), *s'il n'a pas été prévenu à l'avance de cette inspection*. || Il n'est pas tenu de prévenir l'inspecteur de ses jours d'absence ou de vacance. || *En aucun cas*, même si une enquête disciplinaire était ouverte sur l'école, le directeur ou l'instituteur libre n'est obligé de quitter sa classe pour laisser l'inspecteur interroger les enfants. || Il peut s'opposer à la saisie d'un livre (si celui-ci n'est pas interdit par le Conseil supérieur de l'Instruction publique), ou d'un cahier d'élève contenant un passage incriminé par l'inspecteur ; mais il doit laisser prendre copie de ce passage et conserver livre ou cahier si l'inspecteur l'en requiert. || N'est pas tenu de signer un procès-verbal résultant de l'inspection.

Enseignement religieux. — L'enseignement de la religion du catéchisme, de l'Histoire sacrée, de la Bible, du Talmud, du Coran par un ministre du culte ou par un laïc ne constitue pas une ouverture illicite d'école privée, même s'il est public ou donné dans une école privée.

Enseignement secondaire libre. — 1. *Titre des établissements*. || 2. *Administration*. || 3. *Age d'admission des enfants*. || 4. *Ouverture d'un établissement*. || 5. *Personnel*. || 6. *Inspection*.

1. TITRE DES ÉTABLISSEMENTS LIBRES D'ENSEIGNEMENT SECONDAIRE. — Il est interdit de donner à ces établissements le titre de « collège » ou de « lycée », afin d'éviter toute confusion avec les établissements de l'État.

2. ÉTABLISSEMENTS LIBRES D'ENSEIGNEMENT SECONDAIRE (ADMINISTRATION DES). — Dépend légalement du Directeur, seul responsable. || Est partiellement soumise au contrôle de l'inspecteur d'académie. « En cas de désordre grave dans le régime intérieur d'un établissement libre d'instruction secondaire, le chef de cet établissement peut être appelé devant le Conseil académique et soumis à la réprimande avec ou sans publicité. Appel, non suspensif, peut être interjeté dans les 15 jours devant le Conseil supérieur de l'Instruction publique. »

3. AGE D'ADMISSION DES ENFANTS. — Ces établissements peuvent recevoir des enfants âgés de moins de 6 ans sans avoir à faire pour eux une classe enfantine spéciale.

4. ÉTABLISSEMENT LIBRE D'ENSEIGNEMENT SECONDAIRE (OUVERTURE D'UN). — FORMALITÉS. — La loi ne fait aucune différence entre les internats et les externats. || Tout Français âgé de 25 ans au moins peut former un établissement d'instruction secondaire sous la condition de faire au recteur, à l'inspecteur de l'académie où il se propose de s'établir les déclarations prescrites par l'article 27 (*V.* ENSEIGNEMENT PRIMAIRE LIBRE, DÉCLARATION AU MAIRE), et en outre de déposer entre ses mains les pièces suivantes dont il lui sera donné récépissé : || 1° Un certificat de stage constatant qu'il a rempli pendant 5 ans au moins les fonctions de professeur ou de surveillant dans un établissement d'instruction secondaire public ou libre. || 2° Soit le diplôme de bachelier, soit un brevet de capacité délivré par un jury d'examen dans la forme déterminée par l'article 62. || 3° Le plan du local et l'indication de l'objet de l'enseignement (Loi du 15 mars 1850, titre III, art. 60). Les autres formalités sont les mêmes que pour l'ENS. PRIMAIRE LIBRE.

DÉLAI D'OUVERTURE. — Un mois après la déposition du dossier, s'il n'est survenu aucune opposition.

5. PERSONNEL. — Le directeur (baccalauréat ou brevet spécial de capacité) répond de son personnel, de l'enseignement, des accidents dus au défaut de surveillance. Les professeurs et maîtres d'étude doivent être Français et avoir reçu l'autorisation spéciale d'enseigner en France.

Diplômes exigés : 1° Pour les cours de l'enseignement classique : le baccalauréat latin-lettres, latin-sciences, latin-langues ; 2° pour les cours de l'enseignement moderne : le même diplôme ou celui de bachelier sciences-langues vivantes ; 3° pour les classes élémentaires, l'un des titres ci-dessus énoncés ou le brevet supérieur de l'enseignement primaire ; 4° pour les surveillants ou maîtres d'études : le brevet élémentaire de l'enseignement primaire ou la 1re *partie du baccalauréat*. || De plus, tout établissement secondaire libre qui aura des classes de seconde, de rhétorique ou de philosophie ou qui préparera au baccalauréat devra justifier qu'il compte dans son personnel enseignant, au moins 2 *licenciés ès lettres ou ès sciences*. || Sont admis comme équivalant à ces diplômes, les titres d'ancien élève de l'École des Chartes et d'ingénieur diplômé de l'École centrale.

6. ÉTABLISSEMENTS LIBRES D'ENSEIGNEMENT SECONDAIRE (INSPECTION DES). — Est exercée : 1° par les inspecteurs généraux ; || 2° par les recteurs et par les inspecteurs d'académie. Le recteur peut, en cas d'empêchement, déléguer l'inspection à un membre du Conseil académique.

ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR LIBRE. — *V.* FACULTÉS.

ENTÉRITES (*MÉD.*). — Inflammation aiguë ou chronique

des intestins ; souvent l'estomac est enflammé, alors on a de la gastro-entérite.

I. ENTÉRITE AIGUE. — Elle est due aux refroidissements en été, à différents poisons minéraux (phosphore, arsenic, mercure, tartre stibié ou émétique), aux poisons végétaux (alcool, champignons, purgatifs drastiques comme séné ou aloès), aux poisons d'origine animale (crustacés, mollusques, viandes avariées, conserves), aux poisons de l'organisme (urémie, goutte, diabète, dyspepsie, rhumatismes, maladies fébriles), aux infections microbiennes diverses ou plutôt aux poisons (toxines), sécrétés par les microbes.

On constate après quelques heures ou 2 à 3 jours d'incubation : courbature, vertiges, malaise, inappétence, un peu de diarrhée, puis coliques avec diarrhée fétide et liquide abondante, parfois vomissements, crampes d'estomac, hoquet, crampes diverses, urines rares et avec albumine, langue sale, bouche sèche, face grippée, extrémités froides, pouls petit, parfois fièvre, parfois et c'est grave, température au-dessous de 37° (entérite cholériforme algide).

Il faut appeler le médecin. — *V.* DIARRHÉE.

II. ENTÉRITES CHRONIQUES. — Les unes sont chroniques d'emblée (entéro-colites muco-membraneuses et entérites des pays chauds), les autres sont le résultat de rechutes d'entérites aiguës. Les signes sont ceux de l'entérite aiguë, mais fort atténués. Il faut suivre un régime : ni viandes, ni œufs, ni graisses : riz, pâtes, farines légères de céréales. Certains malades ne peuvent pas supporter le lait, d'autres se trouvent bien du lait caillé (babeurre, képhir, fromages frais ou blanc, lait caillé bulgare ou yogourth). Médicaments : lactobacilline ou bouillon paralactique de Tissier.

III. ENTÉRO-COLITES MUCO-MEMBRANEUSES. — Vrai catarrhe de l'intestin. Dues au tempérament neuro-arthritique, à la constipation mal traitée. On constate : constipation (selles petites, sèches, dures), glaires et mucosités, douleurs ou coliques, soit lors des selles, soit par crises après une fatigue ou un froid, enfin débâcles diarrhéiques intermittentes. Il faut : le repos physique et moral, un régime alimentaire (pendant les crises : lait si on le supporte, entre temps pas de lait qui peut être nuisible) : potages, pâtes, viandes hachées ou grillées, poulet, poissons maigres (sole, merlan, truite, barbue, brochet), légumes secs ou verts, purées farineuses, fruits cuits ou compotes, notamment myrtilles. Peu de pain et grillé ou rassis, eau avec deux doigts de vin blanc ou mieux eau et extrait de malt. Ni épices, ni bouillons, ni ragoûts, ni gibier, ni charcuterie, ni thon ou saumon ou maquereau, ni coquillages, ni œufs durs ou omelettes, ni chaux, ni oseille, ni tomates, ni salades, ni vin pur, ni café, ni liqueurs, ni thé. — Massage, hydrothérapie, stations hydro-minérales (Plombières, Châtel-Guyon). — Lavements d'huile le soir, très peu de grands lavements ou lavages d'intestin car ils occasionnent l'entérite — *V.* APPENDICITE, DIARRHÉE, DYSENTERIE, FIÈVRE TYPHOIDE.

ENTÉROSTOMIE (*MÉD.*). — Ouverture d'une anse intestinale préalablement fixée à la paroi abdominale. C'est ce qu'on appelle l'anus contre nature, artificiel, et plus particulièrement anus iliaque, car c'est la fosse iliaque qui est la région de choix pour cette opération. Cette opération est pratiquée lorsqu'un obstacle grave s'oppose au cours des matières fécales et à leur issue par les voies naturelles du fondement : cancer du rectum, occlusion intestinale, imperforation du rectum, etc. Cette opération n'est pas dangereuse, mais elle n'entraîne pas la guérison de la maladie qui la nécessite et ne procure souvent qu'une survie de quelques mois.

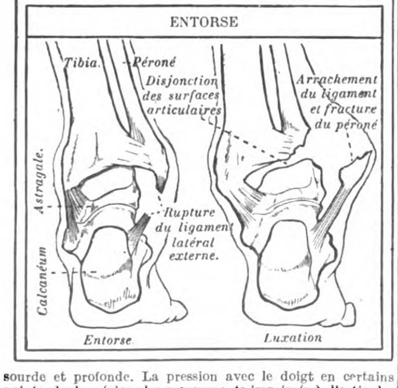
ENTERREMENT (*SAV.-VIV.*). — Quand on est invité, par lettre spéciale, à un enterrement, on ne peut se dispenser d'y assister sans un motif grave : maladie, obligations du service public, voyage impossible à reculer, etc. ; encore faut-il faire déposer le même jour sa carte chez la personne qui a envoyé la lettre. La toilette doit être sinon entièrement noire, du moins sévère. Se rendre à la maison mortuaire pour saluer les parents du défunt ; suivre le char funèbre en laissant en tête les parents et amis plus intimes. Il est d'usage de marcher tête nue, sauf impossibilité personnelle.

Accompagner le convoi jusqu'au cimetière si le défunt est un parent, un ami ou un supérieur immédiat ; sinon on peut quitter le convoi au sortir de l'église.

ENTORSE (*MÉD.*). — Résultat d'un effort articulaire exagéré, c'est communément à l'effort du « cou-de-pied » que le terme est appliqué, c'est aussi l'entorse la plus sérieuse et l'une des plus fréquentes : après un faux pas, une glissade, une chute, les ligaments articulaires se rompent, pouvant arracher des parcelles osseuses, s'accompagner d'épanchements sanguins, etc.

On constate une douleur vivé au moment de l'accident, qui se calme ensuite et au bout de quelques heures devient

ENTORSE



sourde et profonde. La pression avec le doigt en certains points de la région, les mouvements imprimés à l'articulation réveillent l'acuité de la souffrance. Un gonflement empâte bientôt le cou-de-pied. Dans les jours qui suivent, il n'est pas rare de voir apparaître une coloration violacée dont la teinte se modifie dans la suite et qui est le signe d'épanchements sanguins.

On peut confondre avec une luxation que seul le médecin peut reconnaître, et qui, restée méconnue et non réduite, entraînerait l'ankylose consécutive.

Il faut dès le début faire du massage léger et progressif, en soutenant toujours bien par un coussin la région à l'opposé de laquelle la main s'applique, les séances seront renouvelées plusieurs fois par jour, suivant la tolérance du blessé ; dans l'intervalle, donner des bains très chauds et maintenir un enveloppement ouaté qu'on serrera avec des bandes de flanelle dans le cas de gonflement marqué avec extravasations sanguines.

La guérison demande 10 à 15 jours dans les cas simples et chez les jeunes gens, mais il y a un grand nombre de causes de *complications*, qui la retardent ou la rendent difficile ; chez les vieillards et les arthritiques, il y a tendance à l'ankylose ; chez les obèses l'appui est longtemps douloureux. Les fractures qui accompagnent l'entorse (le plus souvent c'est l'extrémité inférieure du péroné qui s'arrache) prédisposent aussi à l'ankylose et reculent la guérison. Chez un tuberculeux, peut occasionner une arthrite bacillaire du cou-de-pied.

Pour éviter les entorses, porter des chaussures montantes bien adaptées au pied et suffisamment serrées à la cheville, particulièrement en montagne et en terrains accidentés.

ENTREMETS SUCRÉS.

On trouvera groupées ci-dessous les recettes des meilleurs entremets.

SOUFFLÉS AU SUCRE. — Doivent être placés en 1re ligne dans la série des entremets sucrés. || Aucun soufflé ne doit attendre ; il faut le servir exactement au moment où le *gonflement* se produit.

SOUFFLÉ AU RIZ. — Faire cuire 200 gr. de riz Caroline dans un demi-litre de lait sucré et parfumé (à la vanille p. ex.). Le passer à l'étamine ou au tamis comme une purée. Ensuite ajouter au riz 6 jaunes d'œufs battus fortement et enfin 6 blancs d'œufs battus en neige ferme. Beurrer un moule et le garnir avec des couches alternées de la préparation au riz et d'une forte crème fouettée. Mettre le moule dans un four doux pendant 25 ou 30 minutes. Servir quand il est gonflé.

SOUFFLÉ AU CHOCOLAT. — Faire fondre 5 ou 6 tablettes de bon chocolat dans 2 ou 3 verres de lait bouillant en remuant le mélange avec une cuiller de bois, de manière à obtenir une pâte douce et molle. || On peut aussi fondre le chocolat dans de l'eau bouillante ; dans ce cas, après y avoir mêlé les jaunes d'œufs et les blancs (*V.* SOUFFLÉ AU RIZ), on peut si on veut ajouter une tasse de crème fouettée. Mélanger rapidement et verser le mélange dans un moule beurré. Faire cuire 20 minutes. || Les procédés qui viennent d'être décrits peuvent s'appliquer généralement à toute espèce de soufflés. Le point essentiel est d'apporter le plus grand soin à la préparation, qui ne doit être ni trop épaisse, ni trop claire. Dans le premier cas, les blancs d'œufs ne se mêleraient que difficilement avec la préparation qui les écraserait, et, dans le second cas, ils s'y mêleraient trop bien, et la préparation manquerait de consistance pour être dressée sur le plat ou dans la croustade et être mise au four. On peut toujours remédier au premier inconvénient, en ajoutant 1 ou 2 œufs entiers, et, au second en ajoutant un peu de fécule de pomme de terre.

SOUFFLÉ A LA SEMOULE. — Faire cuire pendant 15 minutes 3 cuillerées de semoule dans une tasse de lait sucré et parfumé, remuer, faire refroidir, ajouter 3 ou 4 jaunes d'œufs, battre vivement, ajouter encore les blancs d'œufs battus en neige, verser dans un moule au caramel et faire cuire 30 minutes à feu modéré. Au lieu d'un moule, on peut comme toujours se servir d'un plat *à soufflé*.

SOUFFLÉ AU MAIS. — Délayer dans 3 ou 4 cuillerées d'eau froide 4 cuillerées de farine de maïs, avoir soin qu'il ne se forme pas de grumeaux ; ensuite, verser cette farine délayée dans un verre de lait bouillant, et faire épaissir en bouillant sur un feu modéré, sucrer, parfumer au citron, laisser un peu refroidir, ajouter 3 ou 4 jaunes d'œufs, et ensuite les blancs d'œufs battus en neige ferme. Verser dans un moule beurré, et faire cuire 25 ou 30 minutes. Le soufflé au maïs est un excellent aliment pour les enfants.

SOUFFLÉ AUX POMMES. — Faire environ un 1/2 litre de marmelade de pommes, la piler et la passer, la faire réduire sur le feu, la laisser tiédir et y mélanger 5 ou 6 blancs d'œufs battus en neige et 2 ou 3 cuillerées de sucre. Verser la préparation dans un moule bas, mettre au four doux pendant 20 ou 25 minutes. Ce soufflé ne *tombe* pas.

SOUFFLÉ AUX ABRICOTS. — Procéder comme pour le soufflé *aux pommes*, mais employer de la marmelade d'abricots *au lieu de pommes* ; il faut la moitié moins d'abricots que de pommes.

SOUFFLÉ AUX GROSEILLES. — Battre fortement de la confiture de groseilles, y ajouter du sucre en poudre. || Battre en neige ferme 5 ou 6 blancs d'œufs. Y mélanger la confiture. Verser la préparation dans un moule bas. Mettre au four 20 ou 25 minutes. Servir aussitôt que le soufflé est gonflé. || Se fait aussi avec de la confiture d'abricots (dans ce cas, enlever les noyaux et les peaux).

SOUFFLÉ PRALINÉ. — Faire griller 100 gr. d'amandes, les hacher et piler. Mettre dans une terrine 150 gr. de sucre en poudre vanillé et 5 jaunes d'œufs ; travailler le mélange avec la cuiller de bois, jusqu'à ce qu'il soit bien *mousseux* ; ajouter les amandes hachées et les blancs d'œufs battus en neige ferme, ajouter une tasse de crème fouettée, verser le mélange dans un moule beurré et faire cuire à four doux. Il faut mettre au four aussitôt que le moule est garni, afin que les amandes ne tombent pas au fond.

SOUFFLÉ AUX MARRONS. — Faire cuire à l'eau 1 livre de marrons, les éplucher, les piler et passer la pulpe au travers d'un tamis. Prendre 250 gr. de cette pulpe, la délayer avec 3 ou 4 cuillerées de lait ou de crème, sucrer et parfumer ; ajouter 4 jaunes d'œufs, et ensuite les blancs battus en neige, verser la préparation dans un moule beurré, faire cuire 30 ou 35 minutes, démouler et servir avec une crème fouettée.

OMELETTE AU SUCRE. — Casser des œufs, les battre, y ajouter d'abord du sucre en poudre dans la proportion d'une cuillerée à bouche de sucre pour 3 œufs, puis quelques petits morceaux de beurre fin ; les battre encore de façon à les faire mousser un peu, procéder pour la cuisson comme pour une omelette ordinaire, seulement la cuire à feu doux, à cause du sucre qui ferait brûler l'omelette. Dès que l'omelette est cuite à point, la dresser et la saupoudrer de sucre.

OMELETTE AUX CONFITURES. — Préparer l'omelette et la cuire comme l'omelette au sucre ; au moment de la replier, y introduire 2 ou 3 cuillerées de confitures, p. ex. de la gelée de groseilles, ou de la marmelade d'abricots ou de prunes.

OMELETTE AU RHUM. — Procéder comme pour l'omelette au sucre en ajoutant 2 petits verres de rhum aux œufs battus. Dès qu'elle est dressée sur un plat tenu très chaud, la saupoudrer de sucre et l'arroser de 2 ou 3 petits verres de rhum qu'on fait brûler en la servant.

OMELETTE SOUFFLÉE. — Casser par ex. 6 œufs, séparer avec soin les blancs des jaunes. Mêler avec les jaunes 4 cuillerées de sucre en poudre et la moitié d'un zeste de citron très finement haché (parfum facultatif), battre les jaunes d'œufs de façon à obtenir une pâte moelleuse et légèrement consistante. Fouetter en neige un peu ferme les blancs, et les mélanger doucement avec les jaunes. Beurrer le fond d'un plat qui puisse aller sur le feu et être présenté sur la table, y verser l'omelette, la saupoudrer de sucre, et la faire cuire sur des cendres rouges couverte du four de campagne chargé de braise, ou à défaut dans un four très doux. 7 ou 8 minutes de cuisson suffisent. Se hâter de servir l'omelette dès qu'on la voit montée et de belle couleur. On peut l'aromatiser avec 60 gr. de sucre à la vanille auquel on ajoute 3 ou 4 macarons écrasés : dans ce cas, ne pas mettre d'autre sucre.

CRÈME CUITE OU FLAN. — Faire cuire un 1/2 litre de lait avec un parfum quelconque, le sucrer ; d'autre part, casser 3 ou 4 œufs frais dans un grand bol, les battre et délayer avec 2 cuillerées de lait froid, et ajouter peu à peu le 1/2 litre de lait bouillant. Passer le liquide au travers d'une passoire, dans un plat gratin. Mettre le plat au four ou au bain-marie, pendant une 1/2 heure. Retirer du four avant que la cuisson soit complète ; elle s'achève en dehors du feu. Le *flan* doit être *à peine caillé*.

CRÈME OU VELOUTÉ AU CHOCOLAT. — Mettre dans une petite casserole 5 ou 6 paquets de chocolat express, avec 1 verre d'eau chaude ; faire cuire ce chocolat pendant 12 ou 15 minutes, jusqu'à ce qu'il se produise à la surface des *yeux*, comme dans le bouillon. D'autre part, faire cuire dans une grande casserole un 1/2 litre de lait, le sucrer, le parfumer, et y verser le chocolat déjà cuit ; faire mijoter encore 10 minutes. Casser dans un bol 6 œufs très frais, mettre les blancs en réserve ; battre les jaunes avec quelques cuillerées de lait froid, et ajouter peu à peu dans ces jaunes quelques cuillerées de chocolat ; pour habituer les œufs à la chaleur, retirer la casserole sur le coin du fourneau, verser dans le chocolat les jaunes d'œufs battus avec le lait, tourner avec la cuillère, et, quand la crème commence à épaissir, la verser, dans une coupe, au travers d'une passoire fine, tourner jusqu'au refroidissement. Mettre au frais jusqu'au lendemain. La crème sera alors parfaitement onctueuse et liée. Le chocolat étant plus épais que le lait seul, cette crème épaissit suffisamment en versant les œufs dans le chocolat bouillant sans qu'il soit nécessaire de faire bouillir le mélange qui tournerait sur le feu.

CRÈME A LA FRANÇAISE ou CRÈME AUX JAUNES D'ŒUFS. — Cette crème sert pour de nombreux entremets, soit servie seule, soit mélangée avec la crème fouettée, avec des fruits, avec des biscuits, etc. La dose suivante est suffisante pour 5 ou 6 personnes. || Mettre dans une casserole un 1/2 litre de bon lait, le faire bouillir avec 1 gousse de vanille et le sucrer. D'autre part, casser 5 ou 6 œufs, séparer les blancs d'avec les jaunes (réserver les blancs) ; battre les jaunes dans un bol avec 2 ou 3 cuillerées de lait froid ; ensuite ajouter peu à peu 3 ou 4 cuillerées du lait qui a bouilli ; retirer la casserole du feu ; verser dans le lait chaud le mélange de jaunes d'œufs et de lait froid, tourner avec une grande cuiller, *toujours dans le même sens* ; replacer la casserole sur le feu, et faire épaissir la crème sans la laisser bouillir. Lorsqu'elle est arrivée à une bonne épaisseur, retirer la casserole du feu, verser la crème au travers d'une passoire fine, et continuer à tourner jusqu'au refroidissement. Placer la coupe ou le plat qui contient la crème dans un endroit frais pendant 12 ou 15 heures. De cette façon, la crème devient *onctueuse* et *veloutée*, et elle est bien meilleure que si elle était faite trop nouvellement.

CRÈME MERINGUÉE. — Faire une crème aux jaunes d'œufs comme il vient d'être dit, ensuite battre les blancs d'œufs en neige ferme, y mélanger 50 gr. de sucre pilé pour 4 œufs, verser cette neige sur la crème, placer le plat dans un four doux pour faire prendre le dessus, en forme de meringue. Servir chaud.

CRÈME AU CARAMEL. — Faire *brunir* et *caraméliser* 3 morceaux de sucre ; verser 2 cuillerées d'eau chaude pardessus et ensuite se servir de ce caramel pour parfumer une crème aux jaunes d'œufs, faite comme il a déjà été dit.

PETITS POTS DE CRÈME AU CAFÉ. — Faire autant de tasses de café à l'eau qu'on veut avoir de pots ; sucrer ce café, ensuite le délayer avec autant de jaunes d'œufs que de tasses de café. Passer le mélange, en remplir des petits pots. Mettre ces pots dans une casserole d'eau bouillante et les faire cuire au *bain-marie*.

PETITS POTS DE DIFFÉRENTES CRÈMES. — Après avoir préparé la crème que l'on veut, au café, au caramel, au chocolat, etc., en remplir des pots et les faire cuire au bain-marie, comme les pots de crème au café. || On peut aussi garnir des pots avec la préparation indiquée pour les *flans* ; on les fait cuire 20 minutes au *bain-marie*.

CRÈME AU MADÈRE OU SAMBAYONI. — Mettre dans une terrine 6 jaunes d'œufs, ajouter 250 gr. de sucre en poudre ; travailler ensemble pendant un 1/4 d'heure ; ensuite ajouter un 1/2 litre de vin de madère et une 1/2 gousse de vanille. Passer le mélange et le mettre dans une casserole de métal sur un feu doux ; fouetter avec un fouet de fil de fer jusqu'à ce que le liquide se change en une mousse épaisse. Ne pas laisser bouillir, ne pas cesser de remuer, parce que sans cela les œufs tourneraient. Le sambayoni peut être fait avec du kirsch ou du rhum.

CRÈME AU BOUILLON (pour les malades). — Casser 2 œufs très frais, recueillir seulement les jaunes et les mettre dans une terrine. On les travaille un peu au moyen d'une fourchette d'argent. D'autre part, faire chauffer doucement du bouillon de poulet, du bouillon de bœuf *très léger* ou du bouillon de veau. Verser ce bouillon, pas trop chaud, sur les jaunes d'œufs, en tournant sans cesse, puis, lorsque le mélange est parfait, on le place dans des petits pots et on fait prendre la crème au bain-marie. || Il ne faut pas oublier de mettre pas mal de légumes dans le bouillon et de l'aromatiser selon le goût du malade, car cette préparation est nécessairement un peu fade.

CRÈME FOUETTÉE. — Mettre dans une terrine de grès 2 litres de crème double bien fraîche, avec une forte pincée de gomme adragante en poudre. Placer la terrine

sur de la glace, et fouetter la crème pendant un 1/4 d'heure avec un fouet d'osier ou de fil de fer destiné à cet usage : on enlève à mesure, avec une écumoire, ce qui vient en mousse ferme, pour le faire égoutter sur un tamis, et l'on continue ainsi jusqu'à ce qu'on ait épuisé toute la crème. Lorsque la crème est bien égouttée, la mettre dans une terrine propre avec 125 gr. de sucre en poudre, et, au moment de la servir ajouter 2 petits verres de marasquin, de rhum ou de toute autre liqueur. Dresser cette crème soit dans une croûte de vol-au-vent ou de tourte d'entremets, soit dans un bol ou dans un plat garni de biscuits. On peut encore l'aromatiser *à la vanille*, en pilant très finement une 1/2 gousse de vanille avec un peu de sucre ; *au chocolat*, en faisant fondre 100 gr. de chocolat dans un 1/2 verre d'eau bouillante ; *à l'orange* ou *au citron*, en râpant le 1/2 zeste du citron ou de l'orange sur 1 gros morceau de sucre qu'on écrase finement ; *au café*, en faisant infuser dans 1 verre d'eau bouillante 60 gr. d'excellent café en poudre ; *à la fleur d'oranger* en pulvérisant 30 gr. de fleurs d'oranger pralinées ; incorporer l'une ou l'autre de ces substances ainsi préparées ; *aux fraises* : éplucher 250 gr. de fraises bien mûres, en mettant en réserve 20 des plus belles ; écraser et passer à l'étamine tout le reste, pour en mêler le suc à la crème fouettée, et quand elle est dressée la décorer avec les fraises mises en réserve. *A la rose*, mêler une très petite quantité de cochenille à de l'eau de rose et verser le parfum dans la crème fouettée.

MOUSSE AUX BLANCS D'ŒUFS AU CHOCOLAT. — Faire cuire, dans une petite casserole, 3 cuillerées de chocolat très épais, le faire refroidir, et, un instant avant le repas, battre en neige dure 3 blancs d'œufs très frais. Saupoudrer la neige de sucre pilé et ensuite la mélanger vivement avec le chocolat froid.

MOUSSE AUX FRAISES DES BOIS. — Préparer des blancs d'œufs battus en neige, les sucrer et les mélanger avec autant de pulpe de fraises des bois passées au travers d'une passoire fine.

Ces deux sortes de *mousses* peuvent être faites avec de la crème fouettée très ferme, au lieu de blancs d'œufs ; elles sont alors beaucoup plus fines et savoureuses.

MOUSSE GLACÉE AU CHOCOLAT. — Préparer du chocolat avec des blancs d'œufs battus comme il est dit plus haut. Prendre la même quantité de crème fouettée, mélanger les 2 préparations, en remplir un moule à plombières et le faire glacer pendant 3 heures dans un seau de glace pilée mélangée de sel.

MOUSSE AUX FRAISES. — Procéder de même, mélanger une partie égale de crème fouettée avec la mousse déjà prête de fruits et de blancs d'œufs, et faire glacer 3 heures.

MOUSSE AU CAFÉ. — Prendre 1 litre de crème fouettée bien ferme, y mélanger 150 gr. de sucre pilé et 2 cuillerées à café d'extrait de café ; quand le mélange est bien fait, le verser dans un moule et faire glacer 3 heures.

MOUSSE AUX MARRONS. — Faire cuire à l'eau 24 marrons, les peler et piler ; ensuite remettre la poudre de marrons dans une casserole avec 100 gr. de sucre, de la vanille et un grand verre d'eau. Faire bouillir cette pâte, la travailler et, quand elle est très *lisse*, y mélanger un 1/2 litre de crème fouettée avec un blanc d'œuf battu. Remplir un moule avec cette crème et la faire glacer 3 heures. Renverser sur une serviette.

GATEAU PRALINÉ. — Entremets des plus délicats. Ecraser assez finement 100 gr. de pralines. On bat en neige épaisse 4 blancs d'œufs dans lesquels on ajoute doucement, afin que les blancs ne s'affaissent pas, 1 à 2 cuillerées de sucre en poudre. Enduire un moule de caramel, y verser le mélange de blancs d'œufs pralinés et cuire au bain-marie pendant 1/2 heure. Démouler le gâteau praliné et le placer dans un compotier, puis le servir froid avec une crème à la vanille. || L'emploi des pralines roses est moins à recommander que celui des pralines grises, en ce sens que l'entremets devient d'une couleur peu agréable à l'œil.

GATEAU DE RIZ. — Choisir pour faire le gâteau de riz, du riz Caroline, riz de première qualité. Pour faire un gâteau de riz pour 8 personnes, prendre 100 gr. de riz, le plonger dans l'eau froide, bien le laver et l'égoutter. Le mettre ensuite dans une casserole avec un 1/2 litre d'eau froide, le faire bouillir pendant 5 minutes. L'immerger encore à l'eau froide et l'égoutter tout à fait. Ces soins raffermissent et nettoient complètement le riz. Placer ensuite le riz dans une casserole de cuivre étamé avec une pincée de sel et 4 décilitres de lait bouilli chaud. Réserver un bon décilitre de lait que l'on conserve au chaud. Aromatiser le gâteau avec du zeste de citron ou de la vanille pulvérisée. On met la casserole couverte sur un feu excessivement doux et on cuit lentement ou, mieux, on fait mijoter le riz pendant 1 heure, en ajoutant peu à peu le reste de lait. Le riz est cuit à point lorsqu'il est très tendre, mais il ne doit pas être en bouillie. D'autre part, on bat 2 œufs entiers en liaison bien mousseuse. Ajouter, après avoir retiré la casserole du feu, 75 gr. de sucre, en ayant soin de ne pas écraser les grains de riz, les œufs battus et enfin 20 gr. de beurre frais. On obtient un mélange parfait et on verse celui-ci dans un moule caramélisé. Prendre un moule à charlotte et y mettre 4 à 5 cuillerées de sucre en poudre et une cuillerée à bouche d'eau froide. Placer le récipient sur un feu doux et on fait chauffer et cuire sans remuer le sucre. Au bout de peu de temps, la petite quantité d'eau s'évapore et le sucre commence à bouillonner. C'est le moment important de la cuisson du caramel, car si on laisse le moule trop longtemps au feu, le caramel acquiert une teinte noirâtre qui indique qu'il est brûlé, ce qui ne doit pas avoir lieu. Un caramel bien réussi est d'une jolie teinte dorée, mais non noire. Si le caramel se colore sur un seul point, remuer doucement le moule ; le sucre moins cuit qui coule sur celui qui l'est trop, suffit à empêcher que le caramel brûle. Afin que les côtés du moule se garnissent de caramel, il faut incliner le moule sur chacun des côtés et lui donner un mouvement de rotation sur lui-même. Cette opération se fait rapidement ; il ne faut pas mettre le riz immédiatement après que le caramel est terminé. On termine le gâteau de riz en introduisant le moule au bain-marie dans le four. La cuisson se conduit modérément, à four très doux, car le dessus du gâteau ne doit pas être coloré. Quand le feu est trop vif, le gâteau sèche et durcit ; de plus, il ne monte pas. On s'aperçoit du degré parfait de cuisson quand il se détache du moule et que le doigt, en appuyant sur le gâteau, n'enfonce pas. On démoule au bout de 5 minutes, et on offre l'entremets avec une crème à la vanille.

CROQUETTES DE RIZ. — Laver 125 gr. de riz, le faire crever sur le feu dans un peu de lait en l'aromatisant avec du zeste de citron finement haché, 60 gr. de beurre frais et un peu de sucre. Le mouiller avec du lait bouillant à mesure qu'il s'épaissit. Quand il est cuit à point, le lier avec 4 ou 5 jaunes d'œufs ; puis le retirer du feu, le diviser en petits tas, chacun de la grosseur d'un œuf de pigeon ; les rouler en forme de petites croquettes, les paner, tremper dans 2 œufs battus, paner une seconde fois, et faire frire de belle couleur dorée. Les dresser aussitôt sur le plat, saupoudrés de sucre et disposés avec symétrie.

RIZ AUX FRAISES. — Prendre un 1/4 de riz et le cuire après l'avoir lavé à plusieurs eaux, dans moitié eau et moitié vin blanc, pendant environ une 1/2 heure après avoir ajouté un 1/4 de livre de sucre et un peu de vanille. Lorsque le riz est cuit au point voulu, on y ajoute 2 œufs entiers ; on beurre un moule muni d'une cheminée intérieure et on y verse le riz. Saupoudrer auparavant l'intérieur du moule avec de la fine chapelure. Mettre le moule ainsi préparé pendant un petit 1/4 d'heure au four, et démouler le gâteau quand il est tout à fait refroidi. Pendant que cuit le gâteau, laver et ensuite égoutter une 1/2 livre de fraises d'Héricart, les passer au travers du tamis de crin et verser dans la pulpe de fraises 150 gr. de sucre en poudre, un peu de jus de citron et 1 petit verre de kirsch. Remplir le creux ménagé dans la couronne de riz avec la purée de fraises quelques moments avant de servir.

GATEAU DE SEMOULE. — Faire bouillir une certaine quantité de lait ; au moment où il bout y verser en pluie de la semoule de façon à former une bouillie épaisse, la laisser cuire pendant 5 minutes en la tournant afin qu'elle ne brûle pas. Ajouter du sucre suivant le goût, un peu d'essence de vanille ou du zeste de citron finement haché et 6 œufs si on emploie 1 litre de lait. Fouetter en neige 2 blancs d'œufs et les mêler à la préparation. Verser cette préparation dans un moule beurré et saupoudré de mie de pain très fine, faire cuire soit au four, soit sous le four de campagne.

GATEAU DE SEMOULE AUX FRAMBOISES. — Choisir une semoule qui demeure fine à la cuisson, et non la semoule italienne qui devient grumeleuse lorsqu'on l'utilise. Faire bouillir 1 litre de lait, y jeter la semoule, puis le zeste d'un citron râpé. Cuire aussi doucement que possible, sans presque bouillir pendant un 1/4 d'heure. Remuer parfois avec la cuiller de bois pour éviter que le mélange ne s'attache. Ajouter alors une 1/2 livre de sucre, puis une petite pincée de sel. On fait prendre le sucre à feu doux en continuant à tourner. Ne pas mettre le sucre au début de la cuisson, sans cela il ferait attacher la semoule au fond de la casserole. Tourner pendant une dizaine de minutes encore. Enlever alors la casserole du feu, battre 4 blancs d'œufs en neige et les verser vivement dans la semoule en les y mélangeant au moyen du feu. Remettre de nouveau la casserole au feu, continuer à fouetter la semoule afin de bien lier le tout. Ceci *sans bouillir*. On compte environ 5 minutes pour cette liaison.

Dès qu'on juge la semoule très consistante, retirer la casserole du feu, y joindre 15 amandes amères, émondées et divisées en petites lanières fines ; verser la préparation dans un moule à charlotte. Il faut passer un peu d'eau dans l'intérieur de ce moule, afin de produire une légère humidité, ce qui aide à faire prendre le gâteau. Déposer le moule ainsi préparé dans une cave, une glacière ou tout autre endroit très frais. Le laisser tel pendant 8 heures. D'autre part, éplucher une livre de framboises mûres ; les passer à travers un tamis de crin ; sucrer la purée obtenue avec 200 gr. de sucre en poudre et ajouter 6 ou 7 gouttes de citron. Conserver au frais jusqu'à l'emploi. Le moment venu, démouler le gâteau. Pour ce faire, on se sert de la lame d'un couteau qu'on passe entre le moule et le gâteau ; agir avec adresse afin que le gâteau de semoule ne s'affaisse pas. Verser ensuite la purée de framboises par dessus.

PUDDING AUX CERISES. — Proportions : 1 livre de cerises noires, 140 gr. de mie de pain, un bon 1/4 de lait, 3 œufs, 7 cuillerées de sucre en poudre, 30 gr. environ de beurre, 2 cuillerées à bouche de kirsch, une pincée de cannelle en poudre, un filet de jus de citron, une petite poignée de panure. Diviser la mie de pain en petits morceaux et la mettre dans le lait bouillant. Conserver tel pendant une dizaine de minutes, puis écraser le pain mouillé avec une fourchette et finalement le passer à travers une passoire munie de gros trous. Faire refroidir le pain et lorsqu'il commence à devenir tiède, ajouter les jaunes d'œufs, les blancs battus en neige non trop épaisse, et le reste des ingrédients, sauf les cerises et le citron. Le beurre se fait fondre un peu. On mélange complètement le tout ; quand on juge le moment venu, y joindre les cerises dénoyautées et le jus de citron. Beurrer, pour terminer, un plat creux de porcelaine allant au feu : celui-ci doit mesurer 0 m. 05 environ de profondeur. Passer la panure au tamis, beurrer amplement l'intérieur du plat et saupoudrer toute la surface beurrée avec la panure ; y verser la préparation, cuire le pudding aux cerises à feu très modéré. On compte 3/4 d'heure de cuisson. Le pudding ne monte pas. Servir chaud.

GATEAU DE MARRONS. — Acheter 1 kg. de très beaux marrons (les beaux marrons sont plus avantageux, il y a moins de perte causée par les épluchures), les faire cuire à l'eau. Lorsqu'ils sont à point, les ouvrir et les passer au tamis galvanisé. D'autre part, prendre une livre de sucre et préparer un sirop *très épais* aromatisé de vanille, le mêler quand il est au point voulu à la farine de marrons. Réserver une petite quantité de sirop. Bien remuer le tout afin de former une pâte compacte. Placer le mélange sur un compotier et donner au gâteau la forme d'une couronne. Décorer celle-ci avec des fruits confits et des amandes coupées en long, puis quand le gâteau est prêt, le glacer avec le reste du sirop. L'opération du glaçage doit se faire 2 heures avant d'offrir la friandise. Le goût de ce gâteau de marrons ressemble beaucoup à celui des marrons glacés.

Autre gâteau de marrons. — Prendre 3 livres de marrons, les faire cuire après avoir enlevé leur première peau. Lorsqu'ils sont cuits, les passer au tamis galvanisé afin d'obtenir une fine purée. Ajouter du sucre fondu dans très peu de lait, un 1/4 de sucre dans une tasse à café de lait vanillé. Joindre ensuite 4 jaunes d'œufs, bien mélanger, puis battre les blancs en neige. Verser ceux-ci dans le mélange. Lorsque le tout est bien amalgamé, caraméliser un moule à charlotte, y mettre la pâte, placer au four et cuire pendant une bonne heure. Offrir ce gâteau de marrons recouvert d'une crème vanillée.

GATEAU AU CHOCOLAT. — Casser 3 barres de chocolat et les placer dans une casserole avec du beurre. Comme quantité de beurre on compte la moitié du poids de chocolat. Poser le récipient assez près du feu pour que le beurre se liquéfie et que le chocolat se ramollisse. Mélanger parfaitement, et ajouter 3 jaunes d'œufs, 2 cuillerées de farine et un poids de sucre égal à celui du chocolat. Quand le mélange est parfait, joindre les 3 blancs battus en neige et un peu de vanille. Etendre l'appareil dans une tourtière beurrée saupoudrée de sucre ; mettre au four et cuire doucement.

ASPIC DE POMMES. — Placer 375 gr. de sucre dans une casserole avec 250 gr. d'eau froide ; mettre à feu modéré. Le sirop est pris au premier bouillon. Peler les pommes, enlever le cœur, puis les diviser en minces lamelles. Jeter les pommes dans le léger sirop et les faire cuire à petit feu. Remuer parfois afin qu'elles n'attachent pas, et veiller à ce qu'elles ne soient pas trop écrasées. La cuisson est achevée lorsque toutes les pommes sont devenues transparentes. Peu avant la fin de la cuisson, 5 minutes environ, ajouter une petite quantité de zeste de citron et 125 gr. de fruits confits : écorce d'orange, cédrat, melon, angélique confite, cerises, divisés en petits morceaux. Remuer bien le tout et enlever du feu. Verser alors la préparation dans un moule en porcelaine, une terrine à pâté par exemple, puis placer le récipient dans de l'eau froide : le laisser pendant 6 ou 7 heures. L'aspic de pommes se démoule en passant un couteau contre la paroi du moule ; si cette opération ne se faisait pas facilement, il suffirait de tremper le moule pendant quelques minutes dans de l'eau chaude. Offrir l'entremets tel, ou bien l'arroser avec du sirop de cerises ou de framboises coupé d'un peu d'eau ou de kirsch.

FLAN D'ORANGES. — Proportions : 8 œufs, 5 oranges, 1 citron, 150 gr. de sucre. Frotter quelques morceaux de sucre contre l'écorce du citron et des oranges. Extraire le jus des fruits au moyen du presse-citron. Battre les œufs avec le suc obtenu, joindre le sucre resté. Placer le mélange dans un moule à charlotte et cuire au bain-marie.

PAIN PERDU. — Chauffer du lait additionné de plus ou moins de sucre selon le goût. Aromatiser le liquide avec de la fleur d'oranger, du rhum ou du zeste de citron. Y placer des tranches de pain épaisses d'un centimètre ; ceci jusqu'à ce que le pain ait absorbé le lait. Battre un œuf entier, tremper les tranches l'une après l'autre dans le liquide, puis faire frire dans de la bonne friture ou du saindoux. Offrir les tranches de pain perdu saupoudrées de sucre en poudre mêlé ou non à de la cannelle pulvérisée.

ENTREPOT. — Les marchandises peuvent être mises en entrepôt soit dans un magasin de l'Etat surveillé par les employés des contributions, soit au domicile d'un particulier, sauf à Paris où il n'y a pas d'entrepôt de marchandises chez des particuliers. L'entrepositaire est toujours responsable des droits qui n'ont pas été acquittés par les marchandises en stationnement à l'entrepôt. Pour retirer d'un entrepôt public les marchandises qui y ont été admises, il suffit de rendre le récépissé d'admission et de signer une décharge en acquittant les droits.

ENVIES (*MÉD. PRAT.*). — Simples taches rouges, brunes ou noirâtres (taches de vin) d'étendue variable, ou petites saillies lenticulaires (grains de beauté) parfois recouvertes de poils ou bien d'aspect verruqueux, molles ou cornées, plus ou moins étranglées à leur base.

Seulement inesthétiques dans la plupart des cas, il en est, surtout chez les vieillards, qui peuvent s'étendre comme de véritables tumeurs malignes de la peau, desquelles il est d'ailleurs souvent impossible de les distinguer au début et pour lesquelles il sera toujours prudent de recourir au spécialiste.

Il faut recourir à l'ablation chirurgicale pour les cas inquiétants ou facilement opérables, pour les autres à la cautérisation, à l'électrolyse, à la radiothérapie.

ÉPARGNE (CAISSE D'). Caisse nationale d'épargne (ou caisse d'épargne postale). — I. *Généralités.* || II. *Opérations intéressant le public.*

I. GÉNÉRALITÉS. — Les personnes désirant faire fructifier de petites économies peuvent les déposer, à leur gré, soit à la Caisse nationale d'épargne, soit à l'une des *caisses d'épargne communales* (*V.* plus loin), mais le dépôt aux deux caisses à la fois est interdit.

ADMINISTRATION. — La Caisse nationale d'épargne, dont le service central est constitué en direction, dépend du sous-secrétariat d'État des Postes et Télégraphes. L'agent comptable, nommé par décret, astreint au versement d'un cautionnement et justiciable de la Cour des Comptes, y centralise les opérations des différents bureaux. Celles-ci sont effectuées par les employés de l'administration des postes, sous le contrôle des receveurs.

BUREAUX OU LE PUBLIC EST ADMIS. — Tous les bureaux de poste de France, Corse, Algérie, Tunisie, et de la principauté de Monaco sont ouverts au service de la caisse d'épargne (heures d'admission du public, *V.* POSTES). Des succursales étrangères sont en outre établies à Alexandrie, Beyrouth, Casablanca, Constantinople, La Canée, Port-Saïd, Salonique, Smyrne, et Tanger. || Les déposants à la caisse d'épargne peuvent, d'autre part, obtenir *sans frais* le transfert de leur compte à la Caisse générale d'épargne de *Belgique* ou à la Caisse d'épargne postale d'*Italie* ; ils peuvent aussi, tout en conservant leur livret français, se faire rembourser des fonds pendant leur séjour en Belgique ou en Italie par les bureaux de poste de ces pays. || Il existe en outre des succursales spéciales : *succursales navales* permettant aux marins de verser à la succursale établie sur leur bâtiment une partie de leur solde, de la retirer, ou de la faire parvenir à leur famille *par délégation* ; *succursales régimentaires*, fonctionnant de même façon pour les corps de troupes coloniales stationnant aux colonies.

CAISSES D'ÉPARGNE SCOLAIRES. — Les instituteurs peuvent organiser des caisses d'épargne dans leurs écoles, sans déplacement ni frais : ils admettent généralement une fois par semaine les élèves à leur remettre leurs petites épargnes ; le livret individuel, gardé par l'instituteur, est remis aux parents de l'élève lorsque celui-ci quitte l'école.

II. OPÉRATIONS INTÉRESSANT LE PUBLIC. — DÉLIVRANCE DES LIVRETS DE CAISSES D'ÉPARGNE. — Toute personne peut se faire ouvrir un compte à la Caisse d'épargne ou en faire ouvrir un au profit d'un tiers. Mais nul ne peut être titulaire à la fois de deux livrets de la Caisse d'épargne, ou d'un livret de cette caisse et d'un livret de Caisse d'épargne communale, sans perdre les intérêts de la totalité des sommes déposées ; il n'est pas interdit aux personnes constituant une même famille de posséder chacune un livret individuel. Le titulaire d'un livret de caisse d'épargne communale peut demander et obtenir *sans frais*, par l'entremise d'un bureau de poste quelconque, le transfert de son compte à la Caisse nationale. || Pour obtenir un livret de Caisse d'épargne, on devra effectuer un premier versement, d'au moins 1 fr., et signer une demande sur une formule que l'on trouvera dans tous les bureaux de poste. Ce versement est constaté par une quittance à souche, remise au déposant. Dans un délai de 3 jours (non compris

le jour du versement et les dimanches), le livret établi, sur lequel aura été porté le premier versement, est remis au déposant contre la restitution de la quittance. On peut également demander la remise du livret *à domicile, sans frais*, par l'intermédiaire des facteurs. || Les mineurs sont admis à se faire ouvrir des livrets sans l'intervention de leur représentant légal, et les femmes mariées sans l'autorisation de leur mari. En cas de perte d'un livret, aviser *immédiatement* un bureau de poste quelconque ; dans le délai d'un mois un duplicata est remis sans frais au déposant.

VERSEMENTS. — Chaque versement ne peut être inférieur à 1 fr., mais il peut comporter des centimes. D'autre part on ne peut avoir plus de 5 000 fr. à la Caisse d'épargne, y compris les intérêts, ni verser, entre le 1er janvier et le 31 décembre de la même année, une somme supérieure à ce chiffre alors même qu'on aurait retiré de l'argent pendant ce délai. || Lorsqu'une personne, sans être en mesure d'opérer le versement de 1 fr., désire se créer des épargnes, elle demandera à un bureau de poste des *bulletins d'épargne* (10 exemplaires peuvent lui être remis à la fois). Elle pourra ensuite acheter des timbres-poste ordinaires de 0 fr. 05 ou 0 fr. 10, les coller dans les encadrements ménagés sur ces formules, jusqu'à concurrence de 1 fr., remettre enfin ces bulletins, ainsi revêtus de timbres-poste et dont la valeur sera complétée le cas échéant, par de l'argent, à l'employé de la Caisse d'épargne qui inscrira le versement sur le livret. Le même déposant ne peut pas verser plus de 10 fr. par mois en bulletins d'épargne. || Les sociétés de secours mutuels, les syndicats professionnels et les sociétés ayant le caractère d'institution de coopération ou de bienfaisance peuvent seuls élever leur compte à la Caisse d'épargne jusqu'à un maximum de 15 000 fr. ; cette disposition ne s'étend pas aux autres sociétés.

Tout versement, même au profit d'autrui, est reçu à n'importe quel bureau de poste sur la simple présentation du livret. Les mineurs et les femmes mariées peuvent verser des fonds sans aucune assistance. Si l'on habite une localité sans bureau de poste, on remettra au facteur, qui est tenu de les recevoir, les fonds destinés à des versements à la Caisse d'épargne ; droit de commission : 0 fr. 05 ou 0 fr. 10, selon que la somme n'excède pas ou excède 10 francs.

INTÉRÊT. — L'intérêt actuellement servi aux déposants par la Caisse d'épargne est de 3,75 p. 100. Il part du 1er ou du 16 de chaque mois après le jour du versement, et cesse de courir à partir du 1er ou du 16 qui a précédé le jour du remboursement. Le 31 décembre de chaque année, l'intérêt acquis s'ajoute au capital et devient lui-même productif d'intérêts. || Tout livret doit être déposé une fois par an dans un bureau de poste quelconque, pour être envoyé à la direction centrale qui vérifie le compte et inscrit les intérêts capitalisés l'année précédente ; ne se dessaisir du livret qu'en échange d'un reçu détaché d'un registre à souche. Si l'on habite une localité sans bureau de poste, on remettra au facteur le livret à faire régler en capital et intérêts ; droit de commission : 0 fr. 05 par livret.

ACHATS DE RENTES. — Tout déposant dont le compte est suffisant pour lui permettre d'acquérir au moins 10 fr. de rente au cours du jour peut faire opérer cet achat *sans frais* par la Caisse d'épargne ; le capital ainsi employé ne peut dépasser 5 000 fr. pour chaque achat. Il n'est jamais acheté que de la rente *nominative*. || Le titulaire du livret adressera sa demande d'achat directement et *sans affranchissement* à la direction de la Caisse d'épargne à Paris, 6, rue Saint-Romain, sur une formule mise à la disposition du public dans les bureaux de poste ; il indiquera sur sa demande l'avoir net du livret, la date, le lieu et le montant du dernier versement, ses nom et prénoms mis rigoureusement *avec la même orthographe* et *dans le même ordre* que sur son acte de naissance, la somme fixe de rente qu'il désire, et il signera lui-même cette demande. Pour les demandes faites par les femmes mariées et les mineurs, il y a lieu d'observer les mêmes formalités que pour les remboursements de fonds. || Si les déposants le demandent, la Caisse d'épargne conserve, *à titre gratuit*, les inscriptions de rentes achetées à leur nom. || La Caisse d'épargne se charge également de faire vendre les titres qu'elle a en dépôt, mais *aux frais des titulaires*. Le capital provenant de cette opération est versé à un compte spécial et n'est pas productif d'intérêts. || La femme mariée (à l'exception de la femme qui exerce une profession distincte de celle de son mari, pour les valeurs résultant de son travail), ne peut effectuer la vente ou le transfert des rentes sans le concours de son mari, ni le mineur sans celui de son représentant légal.

REMBOURSEMENTS. — On peut se faire rembourser les sommes inscrites sur un livret : 1° *par l'intermédiaire d'un bureau de poste* qui remettra les fonds au titulaire du livret ; c'est là le mode de remboursement le plus fréquent ; 2° lorsqu'on habite une localité sans bureau de poste, *par l'intermédiaire du facteur* ; 3° lorsqu'on désire pouvoir toucher le montant du remboursement dans n'importe quel bureau de poste, ou même en pays étranger, ou que l'on veut adresser à un tiers la somme remboursée, *au moyen d'un mandat-poste* ; 4° lorsqu'on veut obtenir un remboursement rapide, et si l'on habite la province, on peut *demander par la poste* ou même *par télégraphe*, et *recevoir par télégraphe* une autorisation de remboursement ; 5° les personnes habitant Paris peuvent, lorsqu'elles sont pressées de recevoir la somme demandée, faire usage des *tubes pneumatiques* ; 6° elles peuvent aussi, dans le même cas, si elles possèdent un livret du département de la Seine, se faire rembourser immédiatement, au bureau de Paris, *rue Saint-Romain*, n° 6.

1° On peut obtenir dans un *bureau de poste* quelconque le remboursement de la totalité ou d'une partie seulement de la somme inscrite sur le livret. On devra produire son livret à un bureau de poste, le laisser, contre récépissé, s'il s'agit d'un remboursement intégral, et adresser directement, sans l'affranchir, à la direction de la Caisse d'épargne à Paris une demande rédigée sur une formule spéciale mise à la disposition du public dans tous les bureaux de poste et qui diffère selon que le remboursement est intégral ou partiel. Il faut noter que le remboursement *intégral* entraîne le retrait du livret, et qu'il suffit d'y laisser 1 fr. pour le conserver. Le remboursement est autorisé autant que possible par retour du courrier et dans un maximum de 15 jours pour la France continentale. Le paiement n'est effectué que sur la production d'une des pièces exigées pour les mandats-poste : carte électorale, permis de chasse.

2° Pour se faire rembourser d'une somme inscrite sur un livret de Caisse d'épargne *par l'intermédiaire d'un facteur*, on remettra à celui-ci le livret et l'autorisation de remboursement reçue de la direction de la Caisse d'épargne et que l'on aura quittancée. Droit de commission : 0 fr. 05 ou 0 fr. 10, selon que la somme à rembourser n'excède pas ou dépasse 10 fr.

3° On peut aussi demander que le remboursement soit effectué *au moyen d'un mandat-poste* émis à son profit, ou au profit d'un tiers ; ce mode de paiement peut se réaliser en France, en Algérie, en Tunisie, à Monaco et dans les pays étrangers avec lesquels la France a conclu une convention pour l'échange des mandats-poste (*V.* POSTES). La demande de remboursement par mandat sera faite sur une formule spéciale que l'on trouvera dans les bureaux de poste ; si le déposant habite l'étranger, il fera parvenir son livret à la direction de la Caisse d'épargne en même temps que sa demande. Les frais du mandat sont déduits du compte d'épargne.

4° On peut *demander et obtenir par télégraphe* un remboursement de 300 fr. au maximum à valoir sur son compte, à condition de payer à l'avance la taxe des télégrammes de demande et de réponse. Mais le remboursement d'une somme supérieure peut être *demandé par la poste et autorisé par le télégraphe* ; dans ce cas, les frais du télégramme-réponse sont prélevés sur le compte du déposant. Les demandes de remboursement par voie télégraphique ne doivent pas parvenir à la direction de la Caisse d'épargne après 4 h. en semaine, après midi les dimanches et jours fériés, sous peine d'être remises au lendemain.

5° *A Paris*, on peut demander et obtenir le remboursement de tout ou partie du montant de son livret *par les tubes pneumatiques*, au moyen de cartes-télégrammes spéciales à 0 fr. 60. On devra produire son livret au moment de l'envoi de la carte-télégramme. Ces cartes-télégrammes sont reçues à la direction de la Caisse d'épargne aux mêmes heures que les télégrammes ordinaires (*V.* plus haut).

6° A Paris, un service de *remboursements à vue* est enfin établi, 6, rue Saint-Romain, de 9 h. à 16 h. en semaine, et de 9 h. du matin à midi les dimanches et jours fériés. Les remboursements peuvent y être demandés par tout titulaire d'un livret du département de la Seine. Ils sont effectués dans le délai d'une heure environ pour les remboursements partiels, de deux heures environ pour les remboursements intégraux. *V.* POSTES.

Cas particuliers se présentant quel que soit le mode de paiement. — En cas de force majeure, un décret peut limiter les remboursements à 50 fr. par quinzaine. Pour obtenir que le remboursement soit fait entre les mains d'un tiers, le titulaire du livret devra donner ses pouvoirs à ce dernier, au moyen d'une *procuration*, dont la formule est mise à la disposition du public dans tous les bureaux de poste. Si le titulaire du livret ne sait ou ne peut signer, il pourra toucher le montant d'un remboursement *ne dépassant pas 150 fr.*, à la seule condition de faire signer la quittance par deux témoins ; si la somme est supérieure à 150 fr., le paiement ne pourra être fait qu'à un mandataire porteur d'une procuration passée devant notaire, ou, sans frais, devant le maire de la résidence du déposant. La femme mariée qui s'est fait ouvrir un livret sans l'autorisation de son mari est admise à retirer, sans l'assistance de ce dernier, les sommes inscrites au livret ainsi ouvert, *sauf opposition de la part du mari* ; si même elle exerce une *profession distincte de celle de son mari*, ce dernier n'est pas recevable à s'opposer au remboursement (loi du 13 juillet 1907). Le mineur ayant 16 ans révolus et ayant fait un dépôt sans l'assistance de son représentant légal signe seul la demande de remboursement et la quittance, sauf opposition de son représentant légal ; s'il a moins de 16 ans, la signature de son représentant légal est nécessaire sur la quittance seule. Lorsqu'un titulaire de livret est décédé, ses héritiers doivent produire des certificats de propriété et actes de notoriété visés pour timbre et enregistrés gratis.

Caisses d'épargne communales. — Les caisses d'épargne sont des établissements d'utilité publique autorisés par décrets rendus après avis du Conseil d'État. Bien qu'elles puissent résulter en principe de toute autre initiative, elles ne sont créées dans la pratique qu'à la demande des conseils municipaux. Dans les villes possédant une Caisse d'épargne et une succursale de la Caisse d'épargne postale, les personnes désirant faire fructifier de petites économies peuvent les déposer, à leur gré, à l'une ou à l'autre sorte de caisse, mais pas aux deux caisses à la fois.

OPÉRATIONS INTÉRESSANT LE PUBLIC. — Les opérations des caisses d'épargne communales intéressant le public s'effectuent généralement comme celles de la CAISSE NATIONALE D'ÉPARGNE ; on se reportera donc aux indications pratiques données à ce mot. || Voici, à titre d'exemple, quelques renseignements sur la « Caisse d'épargne et de prévoyance » de Paris, dont le siège est rue Coq-Héron, 9, et rue du Louvre, 19 : les bureaux de la Caisse centrale sont ouverts tous les jours, pour toutes les opérations, de 9 h. à 16 h. en semaine et à 13 heure le dimanche ; ceux des succursales établies dans les mairies de Paris, à Boulogne-sur-Seine, Saint-Denis, Levallois-Perret, Ivry et Vincennes, seulement les dimanches et jeudis et ceux des autres succursales de la banlieue les dimanches, de 9 h. à midi. Ces différents bureaux sont fermés aux grandes fêtes, mais quand, à cette occasion, les succursales de la banlieue sont fermées le dimanche, elles sont ouvertes le lendemain lundi aux heures ordinaires. Même minimum (1 fr.) et même maximum (5 000 fr.) de versement qu'à la Caisse nationale d'épargne. Achats de rentes dans les mêmes conditions. Le taux de l'intérêt servi aux déposants est fixé tous les ans, en décembre, par le Conseil des directeurs ; il est actuellement de 3,75 p. 100. Les remboursements totaux et partiels se font immédiatement à la caisse centrale, sur la présentation du livret ; dans les succursales, les remboursements ont lieu le dimanche ou le jeudi sur demandes faites le jeudi ou le dimanche précédent à la succursale ou sur demandes adressées, par lettres affranchies, à l'agent général de la Caisse d'épargne, rue Coq-Héron et parvenues le mercredi ou le samedi au plus tard ; ils ont lieu aussi, par mandat postal ou télégraphique, ou par mandat-carte payable à domicile sur demande adressée, par lettre affranchie, à l'agent général. La Caisse d'épargne de Paris met à la disposition de ses déposants : 1° des *coffrets secrets d'épargne* destinés à recevoir les petites économies ; 2° des *compartiments de coffres de sûreté* pouvant mettre les titres et valeurs à l'abri de l'incendie. Les déposants qui changent de résidence peuvent obtenir le transfert, dans un délai de 24 h., de la totalité de leurs fonds sur une autre caisse d'épargne ou réciproquement.

ÉPAULE (*MÉD. PRAT.*). — Région qui rattache le bras au tronc ; constituée par l'omoplate qui se relie à la colonne vertébrale par des muscles et s'articule en avant avec la clavicule et en dehors avec l'humérus.

LUXATION DE L'ÉPAULE. — A la suite de heurts, mouvements violents d'élévation ou d'écartement du bras, chutes, alors même que ce n'est pas l'épaule qui a porté directement, mais le coude ou la main.

On constate l'aplatissement du moignon de l'épaule normalement globuleux, ce qui donne à l'épaule une forme « carrée ». Le bras est écarté du tronc et le coude ne peut en être rapproché sans effort et sans douleur pour le patient ; abandonné à lui-même, le bras revient à sa position première comme mû par un ressort. Cependant il est des cas où le bras pend le long du corps et est mobile dans tous les sens, c'est qu'alors la tête de l'humérus est logée sous la clavicule et y fait une saillie assez facilement perceptible, par comparaison avec l'autre côté.

On peut confondre avec une simple contusion, une fracture de l'extrémité supérieure de l'humérus qui peut d'ailleurs compliquer la luxation.

Il faut appeler le médecin, mais, s'il devait tarder, on pourrait procéder comme suit : 1° Placer le coude du côté de l'accident contre le tronc (nous supposerons une luxation à droite).

2° Plier l'avant-bras sur le bras à angle droit.

3° Saisir de la main droite le coude qui sera maintenu contre le tronc, la main gauche tenant la main du patient, faire pivoter l'avant-bras autour du coude en le maintenant toujours horizontal et le ramener en avant et parallèlement au plan du mur auquel le patient est supposé tourner le dos.

4° De la main droite attirer, sans modifier la position de l'avant-bras par rapport au bras, le coude en avant autant qu'il est possible. Continuer le mouvement en le portant de même en haut et finir en le portant en dedans, vers l'épaule gauche sur laquelle on amène la main droite du patient.

S'il s'agissait de l'épaule gauche, l'opérateur placerait ses mains de façon inverse, la droite à la main, le gauche au coude et la manœuvre se terminerait en amenant la main gauche du patient sur son épaule droite.

Cette pratique suffit le plus souvent pour opérer la réduction. On s'apercevra qu'elle est réalisée à la disparition des signes indiqués ci-dessus, les mouvements du membre redeviennent possibles et en particulier le patient pourra porter sa main sur sa tête sans difficulté, ce qui lui était impossible avant la réduction.

Si toutefois la manœuvre reste inefficace, recourir au médecin sans tarder.

COMPLICATIONS. — Ankylose en cas de non-réduction. Les récidives qui peuvent, en raison de leur fréquence, nécessiter une opération.

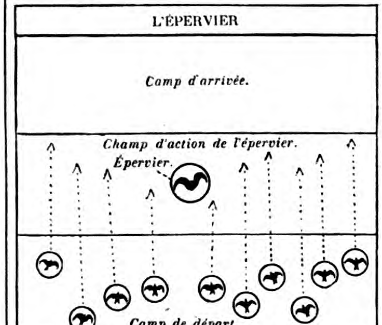
ÉPAVES. — *V.* OBJETS PERDUS, TROUVÉS. PROPRIÉTÉ.

ÉPERLANS (*CUIS.*). — Ils sont habituellement servis frits. On les emploie aussi comme garniture de relevé de poisson.

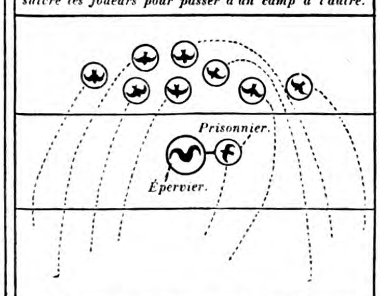
ÉPERLANS FRITS. — Les vider, écailler, essuyer avec un linge ; les tremper dans du lait, les fariner et les faire frire de belle couleur. || On peut aussi les tremper dans un mélange de 2 œufs battus avec du beurre fondu, du poivre et du sel, les paner de mie de pain très fine et les faire frire.

ÉPERLANS A LA CASSEROLE. — Mettre dans une casserole un morceau de beurre frais, un peu de persil en branches, 2 gousses d'ail écrasées et finement hachées, du poivre, du sel et 2 cuillerées à bouche de vin blanc sec. || Placer sur cet assaisonnement les éperlans rangés les uns près des autres et légèrement saupoudrés de farine. || Couvrir hermétiquement la casserole, mettre feu dessus et bon feu dessous, laisser cuire ainsi pendant 7 ou 8 min. au plus.

L'ÉPERVIER



Les flèches indiquent les trajets qu'en théorie doivent suivre les joueurs pour passer d'un camp à l'autre.



Les pointillés indiquent les trajets suivis par les joueurs pour échapper à l'épervier.

|| Renverser avec précaution la casserole sur le plat où les éperlans seront servis.

ÉPERVIER (L') (*JEU DE PLEIN AIR*). — Un des plus pratiqués parmi les jeux de cour et de préau, se joue par un nombre quelconque de joueurs. On commence par marquer à chacune des 2 extrémités du terrain de jeu, comme pour les barres, 1 camp de toute la largeur de ce terrain et profond de plusieurs mètres. Dans le vaste espace laissé libre entre les 2 camps se placera le joueur qui tient le rôle de l'épervier (on tire au sort le 1er épervier, ensuite ce sera le premier pris; *V.* plus loin). Les autres joueurs représentent les oiseaux, ils se rassemblent tous dans un même camp. Puis lorsque l'épervier crie : « En chasse ! » tout le monde doit en même temps s'élancer de ce camp pour gagner le camp opposé en tâchant d'éviter de se faire prendre par l'épervier ; dès que celui-ci atteint un des coureurs, il lui donne une légère tape en disant : « Pris », l'autre s'arrête et il reste avec l'épervier dont le voilà prisonnier. Tous deux se donnent la main et ayant crié : « En chasse ! » se lanceront, en se tenant ainsi, à la poursuite des joueurs. Si quelqu'un se laisse attraper, il prendra place à la chaîne, à la gauche toujours de la mère épervier. Ils seront 3 maintenant à poursuivre les oiseaux, le jeu continue ainsi, chaque nouveau prisonnier venant former un chaînon de plus à cette chaîne mouvante. Lorsque le nombre des prisonniers atteint la moitié du nombre total des joueurs on forme une 2e chaîne et toutes deux prennent place de la façon la plus propre à gêner dans leur course les oiseaux encore libres qu'ils s'efforceront de faire prisonniers jusqu'au dernier. Le jeu alors recommence et c'est le 1er pris dans la partie précédente qui tient maintenant le rôle de l'épervier.

ÉPIDÉMIES. — *V.* HYGIÈNE PUBLIQUE.

ÉPILEPSIE (*MÉD.*). — Maladie caractérisée par des crises nerveuses ou « attaques de nerfs » à forme convulsive apparaissant à des intervalles plus ou moins rapprochés.

On distingue : I. Accès convulsif ou grand mal. Il s'annonce plusieurs heures ou jours à l'avance par des rêves, des grincements de dents, des tremblements, des chatouillements, la crainte de la lumière. Quelques secondes avant l'accès apparaît un signe immédiatement avant-coureur appelé « aura » qui consiste soit en hallucinations, soit en poussées congestives ou douleurs, sensations de froid ou de chaud, soit en suffocation, palpitations, vomissements, etc., puis le malade entre en accès en poussant un cri, en perdant connaissance, en tombant, coup sur coup ; après quoi la période des convulsions commence avec d'abord tonus (état de raideur de tout le corps, yeux fixes et convulsés en haut, tête renversée, mains pliées, doigts fléchis, visage livide et violacé, pouls précipité à 120 par minute"), le tout durant une demi-minute, puis clonus ou convulsions désordonnées et croissantes (face grimaçante, yeux roulant, bras et jambes agités, respiration bruyante et saccadée, écume aux lèvres, rugissements). Au bout de quelques minutes, soupir et retour progressif à la conscience avec étonnement ; difficulté de la parole (aphasie) pouvant persister, ou de la mémoire (amnésie) et surtout phénomène de Babinski ou extension des orteils.

Les accès se répètent tous les mois ou toutes les semaines, ou au moment des règles chez les femmes ; ils peuvent cesser par le fait de l'apparition d'une maladie fébrile.

II. Petit mal ou épilepsie non convulsive ; consiste en vertiges (le sujet tombe sans connaissance, se relève étourdi et reprend ses occupations), absences, troubles psychiques comme : crises de sommeil de plusieurs heures ; automatisme ambulatoire (fugues), délires partiels, obsessions, impulsions.

L'attaque d'épilepsie peut être confondue avec l'attaque convulsive des « pithiatiques » (jadis appelée attaque de « grande hystérie » ; mais dans ce dernier cas l'attaque, jamais nocturne, n'est pas subite, la conscience persiste au début, il n'y a pas de cri initial, le malade a le temps de choisir son endroit pour la chute, la figure est congestionnée, il y a des sanglots, pas d'écume aux lèvres, pas d'élévation de température, pas de signe des orteils de Babinski.

Il faut voir un médecin qui ordonnera l'hydrothérapie, l'électricité, le bromure de potassium....

Remarques : 1° Il y a une variété d'épilepsie partielle dite Jacksonnienne où une région seulement est en crise : la face, le bras, la cuisse par exemple. Elle est due à des lésions du cerveau (tumeurs en général). Dans ce cas il faut qu'un chirurgien fasse l'opération du trépan.

2° La grossesse calme souvent l'épilepsie et ne contre-indique en rien le traitement ; l'allaitement n'est pas défendu aux épileptiques.

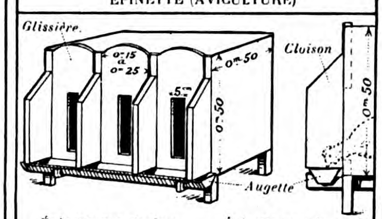
ÉPINARDS (*CUIS.*). — ÉPINARDS AU GRAS. Eplucher et laver avec soin des épinards, les faire cuire 12 à 15 minutes à l'eau bouillante avec une petite poignée de sel. Lorsqu'ils sont devenus tendres, les égoutter et les jeter dans l'eau fraîche ; puis les presser et bien exprimer l'eau qu'ils contiennent. Ensuite les hacher très finement, et les mettre dans une casserole avec un morceau de beurre, du poivre, du sel, et un peu de muscade râpée (facultatif). Dès qu'ils ont été bien passés au beurre, les mouiller avec du jus ou du bouillon. Les servir garnis de croûtons de mie de pain taillés en triangle et frits.

ÉPINARDS A LA CRÈME. — Les préparer et les cuire de la même manière que ci-dessus, mais au lieu de poivrer et de saler, mettre du sucre en poudre, y mêler aussi une demi-cuillerée de farine, mouiller avec de la crème ou du lait au lieu de jus ou de bouillon. Les lier avec un morceau de beurre frais avant de les servir, les garnir de morceaux de biscuits coupés en triangle.

ÉPINARDS A L'ANGLAISE. — Au lieu de hacher les épinards cuits à l'eau et égouttés, suivant la méthode anglaise, il faut les couper simplement au couteau, et les faire *sauter* 10 minutes dans une bonne quantité de beurre frais. Les épinards ainsi accommodés n'ont pas le goût fin et la contexture onctueuse des épinards à la crème et même au jus. || Dans quelques contrées du Midi on *parfume* les épinards cuits au beurre avec de la *purée d'anchois* et une *pointe d'ail*.

ÉPINETTE (*AVIC.*). — Coffre monté sur 4 pieds destiné à loger les volailles qu'on veut engraisser. La hauteur et la profondeur seront de 0 m. 50. Quant à la longueur, la diviser en compartiments de 15 à 25 cm. suivant la grosseur des volailles qu'on veut y mettre ; il ne faut pas qu'elles puissent se retourner : faire une ouverture longitudinale au milieu du petit panneau de devant pour que la volaille puisse passer facilement la tête et venir manger dans un auget placé devant elle. Au bout de chaque boîte contenant une volaille, faire dans le plancher une ouverture par où tomberont les excréments dans de la cendre qu'on aura disposée exprès en dessous.

ÉPINETTE (AVICULTURE)



Épinette vue de face — *Épinette vue de profil*

ÉPINGLES. — Deux sortes d'épingles ordinaires : épingles d'*acier* qui piquent mieux que les autres et sont préférables pour les essayages, surtout pour les robes de soie et de velours ; épingles de *laiton* qu'on emploie, parce qu'elles ne rouillent pas, pour attacher les paquets, les ballots, qui doivent rester longtemps sans être défaits.

Épingles à cheveux. — Celles que vendent les coiffeurs sont de meilleure qualité que les autres. || On en fait des noires et des blondes, mais ces dernières se décolorent à l'usage et deviennent blanches. || Ne pas choisir d'épingles à cheveux trop grosses parce qu'elles font mal à la tête, ni trop courtes parce qu'elles s'échappent des cheveux. Choisir des épingles à cheveux à bouts ronds.

ÉPISTAXIS (Saignement de nez) (*MÉD. PRAT.*). — Saignement *provenant* du nez, peu grave en général.

CAUSES sont très nombreuses et très variées ; on saigne du nez, dans une maladie aiguë : typhoïde, rhumatisme, érysipèle ; dans une maladie du cœur, ou du foie, ou des reins, parce qu'on a la tête congestionnée ; en remplacement des règles ou du flux hémorroïdaire ; parce qu'il y a dans le nez un polype, un corps étranger, etc.

Ne pas confondre avec le saignement provenant de la bouche ou des poumons, l'écoulement est en général sans douleurs, il peut être abondant, se faisant à la fois par les narines et la bouche. En regardant l'intérieur du nez on voit l'endroit d'où le sang coule, en général la cloison ou un cornet.

Il faut se tenir debout, respirer peu, serrer fortement les narines entre les doigts. Si le caillot tarde à se former, on tamponnera les narines de coton hydrophile sec ou imbibé d'antipyrine (1 gr. dissous en un peu d'eau). Si l'hémorragie persiste, appeler un médecin.

ÉPIZOOTIES. — *V.* ANIMAUX (POLICE DES).

ÉPONGES. — En général les éponges qu'on trouve dans le commerce ont subi l'opération du nettoyage et du blanchiment et ne renferment plus de petites pierres calcaires, mais elles sont loin d'êtres propres à cause de leur exposition à la poussière des magasins : faire tremper pendant quelques heures les éponges destinées à la toilette dans de l'eau fraîche additionnée d'un peu de lait. Employer telles qu'on les achète les éponges de cuisine et d'écurie. || On imite avec le caoutchouc les éponges de toilette ; leur prix est plus élevé, mais leur durée est beaucoup plus longue ; malgré leur procédé de fabrication, elles n'arrivent pas à avoir la douceur de l'éponge imbibée d'eau ; l'odeur particulière au caoutchouc manufacturé ne les abandonne pas complètement, mais on peut s'en servir avantageusement pour les bains des enfants, le nettoyage de la chevelure, etc.

ÉQUARRISSAGE. — Les chantiers d'équarrissage destinés à recevoir les animaux morts, infirmes ou hors de service sont classés dans les établissements insalubres ; demander autorisation au préfet. La police municipale est chargée de leur surveillance. En général, l'équarrisseur va prendre à domicile les animaux qui lui sont destinés et en paie au comptant la dépouille ; il n'est question pour l'équarrissage que des animaux dont la viande ne peut, pour une raison quelconque, servir à l'alimentation de l'homme. L'équarrisseur retire des animaux qu'il achète divers produits pour l'industrie (peau, poils, crin, laine, graisse, tendons, corne, os), pour les engrais de culture (viande desséchée et réduite en poudre), pour l'engraissement des porcs (les meilleurs morceaux cuits à la vapeur).

Équarrissage des bois. — *V.* SYLVICULTURE.

ÉQUITATION. — I. *Harnachement.* || II. *Principes d'équitation (hommes).* || III. *Principes d'équitation (femmes).*

HARNACHEMENT. — MORS DE SELLE. — Deux espèces : mors de bride et mors de filet. S'emploient simultanément. Le mors de *bride* se fixe par deux branches aux montants de bride. La sous-gorge, la muserolle, la sous-barbe, le frontal sont les autres pièces du harnachement. Le mors de bride est en acier poli. Il se divise en embouchure et branches. L'embouchure, qui est dans la bouche du cheval, se divise elle-même en canons et liberté de langue. Les canons exercent une action sur les barres. La liberté de langue (ou logement de la langue) agit plus ou moins sur le palais. La gourmette termine le harnachement du mors de bride. — Le mors de *filet* est composé de deux canons minces, terminés par deux anneaux auxquels les rênes et les montants sont bouclés. Il doit être de grosseur moyenne.

Pour qu'un cheval soit bien harnaché, il faut :

1° Que la bride soit bien ajustée ;

2° Que les montants suivent les joues de l'animal ;

3° Qu'un léger espace existe entre la sous-gorge et la gorge ;

4° Que le mors soit bien d'aplomb ;

5° Que la gourmette ne blesse pas la barbe.

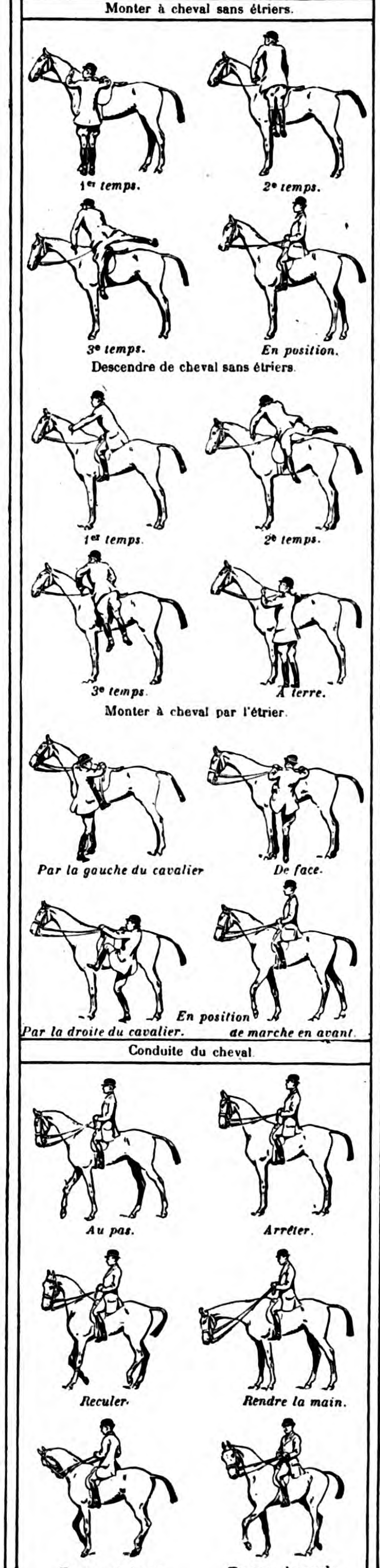
RÊNES. — On emploie les rênes longues pour les mors de filet et épaisses pour les mors de bride.

BRIDES ET BRIDONS. — La *bride* se compose d'une têtière, d'un frontal, de deux montants bouclés d'une part à la têtière et de l'autre au mors, d'une sous-gorge, d'une ou deux paires de rênes. Les brides sont cousues à boutons, à boucles ou à crochets. Les *bridons* se composent des mêmes pièces que la bride.

Le *gag* est un filet releveur. Deux poulies, qui glissent le long d'un cuir fixé à la têtière, remplacent les anneaux habituels. L'action du gag, en élévation, est remarquable.

La *martingale*, employée pour empêcher les mouvements de

ÉQUITATION



la tête du cheval en hauteur, se compose d'une courroie fixée à la sangle de la selle sous le ventre. Elle passe entre les jambes d'avant et se fixe à la muserolle ou aux anneaux du filet. — Une seconde courroie entoure l'encolure du cheval et maintient la martingale contre cette dernière.

SELLES. — La selle communément employée et la plus commode est la selle anglaise ; elle ne surcharge pas le cheval. Elle se divise en corps de selle et accessoires. Le corps de selle comprend : les arçons, les quartiers, les bandes, les faux quartiers, le siège, les contre-sanglons, les panneaux.

Les accessoires comprennent : les sangles, les étrivières et les étriers. L'arçon ou charpente en bois, qui donne sa forme à la selle, comprend : l'arcade, le troussequin et les bandes ou pièces de bois plates qui relient l'arcade au troussequin. Le siège sur lequel prend place le cavalier est en peau. Les panneaux ou coussinets de toile rembourrés sont placés au-dessous de la selle et préservent du contact de l'arçon, le garrot, le rein et les côtes du cheval.

Les quartiers ou pièces en cuir mince se placent entre le cavalier et le cheval. Les faux quartiers, placés au-dessous des quartiers, protègent la peau du cheval contre les boucles des sangles. Les contre-sanglons, placés au-dessous des faux-quartiers, fixent la boucle des sangles. Les sangles maintiennent la selle. Les étrivières, attachées à la selle par des porte-étrivières, soutiennent les étriers. Ceux-ci se composent de l'œil, des branches et de la semelle sur laquelle pose les pieds du cavalier. — Dans la selle de dame, le siège, plus long que pour les hommes, se fixe au cheval par un surfaix. Deux fourches, à droite de la selle, permettent à l'écuyère de placer ses jambes. L'étrier, doublé de cuir ou d'étoffe, protège le cou-de-pied. Il est important que la selle soit solidement attachée sur le dos du cheval.

ENTRETIEN DE LA SELLERIE. — La sellerie doit être petite et les supports assez haut pour que les harnais et les brides ne touchent pas le sol. — Les harnais demandent deux supports : le supérieur pour le collier et la bride, l'inférieur pour la sellette et les accessoires. Les brides sont posées, montées avec les mors, les gourmettes et les fausses gourmettes. Les selles inemployées sont recouvertes d'une housse. Les étriers et leurs étrivières sont suspendus à proximité de la selle. — L'astiquage doit se faire autant que possible dans une salle *ad hoc*. Un chevalet, une planche à astiquer, quelques crochets au mur composent tout le matériel. L'astiquage et l'entretien se font au moyen d'éponges, de brosses, de cirage, de pâtes, de brillant, etc.

COMMENT BRIDER ET SELLER. — Pour brider un cheval, s'en approcher du côté montoir ; le caresser, se placer à hauteur de sa tête. Passer de la main droite les rênes de la bride et du filet au-dessus de l'encolure, saisir la bride à la têtière de la même main, l'élever en avant et à hauteur du cheval, prendre les deux mors de la main gauche, les engager dans la bouche du cheval (le mors de filet au-dessus de celui de bride), passer les oreilles entre le frontal et le dessus de tête, dégager les crins boucler la sous-gorge et accrocher la gourmette. — La façon de seller est très importante ; elle influe sur la santé du cheval. Pour seller, il faut approcher le cheval du côté montoir, prendre la selle de la main gauche par l'arcade et de la main droite sous le troussequin, la placer sur le dos du cheval serrer les sangles, placer les étrivières dans les porte-étrivières.

PRINCIPES D'ÉQUITATION (HOMMES). — LE MONTOIR. — Avant de monter, inspecter le cheval en en faisant le tour. S'assurer que la bride est bien ajustée, que le mors est d'aplomb, que la gourmette et la sous-gorge ne sont ni trop serrées ni trop détendues, que la selle est placée en arrière du garrot, que les sangles sont bien serrées. Pour se mettre en selle, se placer à hauteur de l'épaule du cheval, prendre une poignée de crins de la main gauche, chausser le pied gauche dans l'étrier, tenir les rênes dans la main droite qui se place sur le troussequin. (Si l'on a recours à un aide, ce dernier empêche le cheval de bouger par l'action des rênes.) De cette position, s'élancer du pied droit en tirant les crins, pencher le corps en avant pour empêcher la selle de tourner, mettre la main droite sur le pommeau, passer la jambe par-dessus la croupe sans toucher le cheval et s'asseoir légèrement.

Pour descendre de cheval, passer les rênes dans la main gauche d'abord, dans la droite ensuite, que l'on place sur le pommeau, tandis que la gauche saisit une poignée de crins ; déchausser l'étrier droit, passer la jambe droite par-dessus la croupe, glisser la main droite jusqu'au troussequin, mettre pied à terre, abandonner les crins et tenir toujours le cheval de la main droite.

Dans le monter à cheval et le pied à terre, la cravache se tient dans la main gauche.

POSITION DU CAVALIER. — De la position du cavalier dépendent la franchise et la bonne conduite du cheval. Il faut que le siège soit le plus avant possible sur la selle, et ne porte point d'un côté plus que de l'autre, que les cuisses soient tournées sur leur plat, allongées et descendues, que le pli des genoux se fasse naturellement et sans raideur, que les reins demeurent droits et souples, que les épaules restent effacées, que la tête soit tenue droite et que les bras soient dégagés. Les cuisses et les genoux sont la partie immobile du cavalier, le buste et les jambes, la partie mobile. Le pied doit être dégagé et seule la jambe doit peser sur l'étrier, qui se chausse jusqu'au tiers environ en plat, et davantage en obstacles.

ACTION DES RÊNES. — Les premières leçons d'équitation ne sont prises qu'avec les rênes de filet, celles de bride restant flottantes sur l'encolure du cheval. Et cela jusqu'à ce que le cheval marche au pas ou au trot avec une égale franchise. Ce résultat acquis, on emploie le mors de bride. Les rênes sont tenues séparées, de la manière suivante. La rêne gauche de bride sous le petit doigt de la main gauche et la rêne gauche de filet sous le médius ; le bout sortant des rênes placé entre le pouce et l'index ; la rêne droite de bride sous le petit doigt de la main droite, la rêne droite de filet sous le médius ; le bout sortant des rênes placé entre le pouce et l'index. — Pour réunir les quatre rênes dans une même main, il faut mettre dans la main gauche les rênes de bride séparées par le petit doigt et les rênes de filet au-dessus des rênes de bride, séparées par le médius ; le bout sortant des quatre rênes placé entre le pouce et l'index ; les doigts de la main sont tournés vers le corps. L'action des rênes de bride a lieu de la façon suivante :

En portant la main en avant, le cheval ne sentant plus d'appui, s'arrête rapidement ;

En portant la main en arrière, les poignets rapprochés du corps, le cheval ralentit, s'arrête ou recule, suivant le degré d'action du poignet ;

En portant la main à droite, le cheval se dirige à droite (par la tension plus ou moins accentuée des rênes de gauche, s'appuyant sur l'encolure) ;

En portant la main à gauche, on obtient le mouvement contraire.

Tous ces mouvements, pour être décisifs, doivent être combinés avec l'action des jambes.

ACTION DES JAMBES. — Les jambes servent à produire le mouvement en avant et le changement de direction ou mouvement de côté. Pour obtenir le mouvement en avant, il faut : fermer également les jambes plus ou moins en arrière des sangles, suivant le degré d'action en avant que l'on veut imposer au cheval. — Pour obtenir le changement de direction à droite, fermer la jambe droite (le cheval déplace alors ses hanches à gauche et change de direction à droite). Pour obtenir le changement de direction à gauche, fermer la jambe gauche, etc.

RASSEMBLER. — C'est la préparation du cheval avant la marche en avant. S'obtient en fermant les jambes, en arrière des sangles, en soutenant la main de la bride. Le cheval, soutenu par les aides, s'appuie sur les hanches et est prêt à exécuter les mouvements.

MARCHE AU PAS. — Pour l'obtenir, accentuer l'action des jambes en arrière des sangles. Quand l'allure désirée est obtenue, si le cheval force le pas, cesser l'action des jambes et augmenter celle des rênes.

ARRÊT. — Si le cheval s'arrête, fermer les jambes en arrière des sangles, rendre la main, sans abandonner l'action du mors sur le cheval.

RECULER. — Se fait lentement, les membres se mouvant simultanément Le cheval doit être léger, bien en main. S'obtient en élevant la main lentement, en augmentant la pression des jambes comme si on voulait faire avancer le cheval. A ce moment, imprimer une résistance sur la bouche. Le pied du cheval, qui allait se porter en avant, s'arrête, revient en arrière. L'encolure et la tête, attirées en arrière par l'effort du poignet, font reculer l'avant-main du cheval, au détriment de l'arrière-main.

CHANGEMENT DE DIRECTION. — TOURNER A DROITE. — Placer la rêne droite de filet dans la main droite, laquelle est portée plus ou moins à droite, l'encolure du cheval et la tête viennent ainsi à droite. Le cheval porte les hanches à gauche et fait face à droite.

TOURNER A GAUCHE. — Placer la rêne gauche de filet dans la main gauche, laquelle est portée plus ou moins à gauche, l'encolure du cheval et la tête viennent ainsi à gauche. Le cheval porte les hanches à droite et fait face à gauche.

TROT. — L'allure du trot est, par rapport aux moyens du cheval, de 250 à 600 m. à la minute.

PASSER DU PAS AU TROT ET DU TROT AU PAS. — Prévenir le cheval par l'action des aides, augmenter la pression des jambes, baisser les poignets, diminuer l'effort sur la bouche, permettre à la tête et à l'encolure de s'appuyer sur l'avant-main. Continuer la pression, des jambes, diminuer l'action des rênes, et le cheval part au trot. Soutenir toujours l'animal et l'allure au moyen des poignets.

Pour revenir au pas, diminuer la pression des jambes et porter les mains en arrière. Le pas repris, cesser l'action des mains et des jambes, ajuster les rênes, replacer la tête du cheval dans la position ordinaire.

TROT SEC ET TROT ALLONGÉ. — Pour allonger le trot, continuer la pression des jambes et rendre la main, mais progressivement. Avoir soin de tomber en selle au moment où le bipède diagonal du cheval se pose à terre et de s'élever à temps. C'est par la régularité des mouvements combinés du cavalier et du cheval que s'obtient le bon trot. Il est important également de s'enlever des deux côtés, si l'on ne veut point fatiguer l'animal.

Pour ralentir le trot, diminuer progressivement l'action des jambes et rapprocher les poignets du corps. Si le cheval a tendance à reprendre le pas, baisser les poignets et accentuer la pression des jambes. Le trot immédiat s'obtient en rassemblant le cheval, en le poussant dans les jambes, en rendant la main.

ARRÊT. — Pour arrêter, ralentir le trot, faire sentir au cheval l'action des rênes et des jambes, qui font reporter l'avant-main sur l'arrière-main.

GALOP. — Il y a plusieurs sortes de galop : le galop à droite ou sur le pied droit (bipède latéral droit dépassant bipède latéral gauche), le galop à gauche ou sur le pied gauche (bipède latéral gauche dépassant bipède latéral droit), le galop juste (si tournant à droite, le pied droit de devant précède le pied gauche de devant), le galop faux (galop sur le pied gauche à droite et galop sur le pied droit à gauche), le galop désuni (galop à droite des pieds de devant, à gauche des pieds de derrière ou à gauche des pieds de devant et à droite des pieds de derrière), le galop de manège, le galop ordinaire (340 à 365 m. par minute) le galop allongé (445 m.), le galop de course (de 860 à 875 m. par minute).

DÉPARTS AU GALOP. — Pour partir au galop marchant au pas, à main droite par exemple, porter la main légèrement en arrière à gauche, fermer les jambes, accentuer la pression de la jambe gauche. Pour partir au galop, à main gauche, employer les moyens inverses.

Pour partir au galop, marchant au trot, employer les moyens du pas au galop et supprimer au début par une action latérale de la rêne l'harmonie du trot.

Pour revenir du galop au trot, mêmes moyens que pour passer du galop au pas, en ayant soin de soutenir le cheval par la main qui l'aide à prendre le trot.

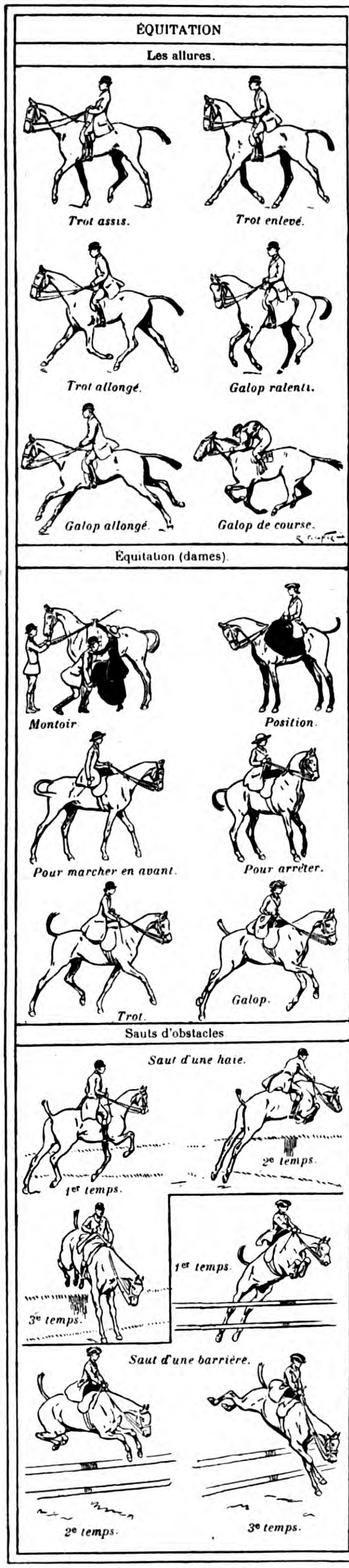
ARRÊT. — Pour arrêter, employer les moyens pour passer du galop au pas, élever la main et tenir les jambes près du corps du cheval.

CHANGEMENT DE PIED. — Pour changer de pied en l'air, marcher à main droite au galop, faire un changement de main diagonal. Quand le cheval arrive sur la piste opposée, faire un temps d'arrêt, changer la position de l'encolure au moyen de la rêne gauche et celle des hanches au moyen de la jambe droite, soutenue par une action de la jambe gauche. La position obtenue, rendre la main.

SAUT. — Les obstacles en largeur doivent être abordés à un train plus allongé que ceux en hauteur. Avant de sauter, le cavalier doit s'affermir sur sa selle, pour ne pas être déplacé par le mouvement du cheval. Cet exercice exige une grande souplesse de rein et de buste. Manière de sauter : bien appliquer les cuisses et les jambes contre les flancs du cheval, bien chausser les étriers, relâcher les rênes de bride et tenir les rênes de filet. Prendre le galop, environ 25 m. avant l'obstacle, conduire le cheval vers le milieu, ne pas gêner sa battue. Si le cheval hésite, s'il tente une dérobade, le pousser dans les jambes et maintenir énergiquement sa tête dans la direction ; s'il prend le vent, baisser les poignets ; s'il s'encapuchonne, les élever. Quand le cheval est sur l'obstacle, qu'il l'aborde franchement, s'asseoir, baisser les mains et porter le corps en arrière quand le cheval arrive à terre (ce mouvement a pour but de décharger l'avant-main). Ensuite rapprocher les poignets du corps et passer doucement au pas.

ALLURES IRRÉGULIÈRES. — *Amble* (ou mouvement simultané des deux jambes d'un même côté avec élévation des membres du côté opposé). — Les causes de l'amble sont : la faiblesse, le dressage ou l'usure. — Dans les contrées où l'on dresse les chevaux pour l'amble, pour l'obtenir, on attache par une corde les deux pieds d'un même côté du poulain. — Pour corriger l'amble, il faut ramener au moyen d'exercices la tête et l'encolure dans la position normale. — *Amble rompu* (allure à quatre temps, les pieds du bipède latéral se levant successivement, l'antérieur après le postérieur. Il en résulte que les deux pieds qui se lèvent ensemble touchent le sol l'un après l'autre et que l'on entend quatre battues). C'est l'amble à grande vitesse. Pour l'obtenir, il faut un incessant soutien des aides et une grande pression des jambes.

ALLURES DÉFECTUEUSES. — GALOP A QUATRE TEMPS (où le cheval produit quatre battues au lieu de trois, par exemple dans le galop à gauche le premier temps est produit par le membre postérieur droit, le deuxième temps par le



gauche, le troisième temps par le membre antérieur droit, le quatrième par l'antérieur gauche. Les pieds touchent terre et se lèvent l'un après l'autre). C'est l'allure pour la voltige des cirques.

AUBIN (où le cheval galope du devant et trotte du derrière ou inversement. Quatre battues). C'est l'allure des anciens chevaux d'omnibus ; n'est pas corrigeable et dénote une usure complète.

TRAQUENARD (ou mouvement simultané de chaque bipède latéral. Les deux pieds n'agissent pas en même temps. Quatre battues). Causes : faiblesse du rein et des jambes.

DÉFENSES. — *Encapuchonnage.* — Le cheval porte la tête entre les jambes ; se combat par le relèvement de l'encolure au moyen du gag ou d'un mors à branches courtes et à canons légers. || *Ruade.* — Causes : souffrances des reins et des jarrets ; hystérie chez les juments. — Moyens d'y remédier : bonne nourriture, position du cavalier sur l'avant-main et action de la jambe du côté de la ruade. Position du cavalier : porter le haut du corps en arrière, appliquer les genoux contre la selle, de manière à faire corps avec l'animal. Emploi de la chambrière. || *Écarts.* — Cause : gaieté chez les jeunes et peur chez les autres chevaux. Moyens d'y remédier : si l'animal se jette à droite par exemple, le ramener en tirant la tête à gauche avec la rêne gauche du filet, appuyer la rêne droite sur l'encolure, porter et fermer la jambe droite en arrière des sangles, ramener le cheval sur sa ligne. Employer la patience et la douceur. || *Le cabrer.* — Causes : dureté de la main du cavalier, rétivité naturelle, ombrage du cheval. Moyens d'y remédier : prévenir le cabrer, quand on le peut, en rendant la main et poussant le cheval dans les jambes ; dans le cas contraire, se cramponner aux crins de la main gauche, porter le corps sur l'avant-main, imprimer de légères secousses sur la rêne droite du filet ; quand le cheval revient à terre, l'éperonner ou le cravacher pour le porter en avant. Certains chevaux se roulant après le cabrer, ne chausser que très peu les étriers. || *Le reculer.* — Causes : peur, ou malice. Moyens d'y remédier : rendre la main, porter le buste en arrière, fermer les jambes en arrière des sangles. || *Le tête à queue.* — Causes : peur ou rétivité. Moyens d'y remédier : porter le cheval en avant. Dans un demi-tour à droite par exemple, ramener par un demi-tour à gauche en ouvrant la rêne gauche et corriger le demi-tour à gauche par un demi-tour à droite. Le tête à queue déséquilibre souvent le cavalier. || *Saut de mouton.* — Causes : vigueur et gaieté des jeunes chevaux qui n'ont pas été suffisamment dressés avec la longe. Moyens d'y remédier : relever la tête et l'encolure du cheval en haussant les rênes du filet. Si le cheval résiste, le pousser en avant par les jambes et le cravacher. || *Chevaux qui s'emballent.* — Causes : frayeur, nervosité, brutalité du cavalier. Moyens d'y remédier : aussitôt que le cheval précipite sa vitesse, lever les mains en sciant du bridon (quand le cheval s'encapuchonne), baisser les poignets (quand le cheval porte au vent), tirer la tête du cheval à droite et à gauche pour rompre le galop, porter le corps en arrière, s'arc-bouter sur les étriers et rendre la main pour supprimer l'appui du cheval.

CONSEILS POUR LES PROMENADES A CHEVAL. — Avant de sortir, s'assurer que le cheval est bien harnaché et que les sangles sont bien bouclées. Une fois sorti, faire quelques centaines de mètres au pas, pour habituer le cheval au poids et à l'action du cavalier. Dans les rues, maintenir le cheval au milieu de la chaussée pour qu'il ne glisse pas sur le pavé en pente du côté des trottoirs. Passer à une bonne distance des voitures. Dans la campagne, prendre le trot avant d'imposer le galop, régler l'allure du cheval selon ses moyens et la conformation du terrain. Eviter autant que possible le sol empierré, emprunter les chemins de traverse recouverts d'une bonne couche de terre et les gazons, où le cheval a plaisir à galoper. Dans les montées, mettre le cheval au pas, rendre la main pour laisser la liberté d'encolure, porter le haut du corps en avant pour soulager l'arrière-main du cheval. Dans les montées escarpées, prendre une poignée de crins près de la nuque du cheval, porter le corps en avant, s'appuyer sur les étriers, éperonner et exciter l'animal de la voix.

Dans les descentes, prendre le pas, tendre également les rênes, soutenir la tête avec les rênes de filet, porter le corps en arrière pour soulager l'avant-main, tenir très près les jambes pour maintenir l'attention et empêcher l'animal de buter. Dans les descentes rapides, pencher le corps en arrière, tenir de la main droite le troussequin de la selle.

Dans les terres argileuses, marcher en ligne droite pour empêcher le cheval de glisser sur le côté et de se blesser. Dans les marécages ou les sables, se lever sur les étriers et rendre la main pour laisser toute légèreté au cheval. Dans les bois, se coucher sur l'encolure du cheval et avoir bien soin d'éviter les troncs d'arbres. Pour passer les rivières, chercher le gué et le franchir obliquement, la tête du cheval contre le courant et en le soutenant de la jambe contraire au courant.

Pour suivre une chasse, il faut un cheval très fort, au dos court. Se tenir bien au fond de la selle, pencher le corps et avant, s'appuyer sur les étriers et soutenir la tête du cheval. Ne pas franchir en peloton les obstacles, éviter les terres labourées ou humides où les chevaux s'enfoncent et se claquent. Dans les montées abruptes, mettre pied à terre et conduire le cheval par la bride. En terrain inconnu, éviter de sauter rapidement les haies et obstacles. Franchir les murs bas à un galop rassemblé.

ÉQUITATION (DAMES). — MONTOIR. — Se fait par montoir fixe, comme aux bois de Boulogne ou de Vincennes ou avec l'aide d'un homme. Dans ce dernier cas : l'amazone s'approche du cheval, prend la seconde fourche de la main droite, qui tient la cravache, place le pied gauche dans les mains de l'aide et sa main gauche sur l'épaule droite de ce dernier, tend le jarret, s'enlève, passe la jambe droite entre les deux premières fourches et la gauche sous l'autre fourche, puis s'asseoit ; enfin elle chausse le pied gauche dans l'étrier et prend les rênes.

POSITION. — Pour bien tenir en selle, l'amazone doit s'asseoir légèrement de côté et en arrière, l'épaule droite un peu plus avant que la gauche, la jambe droite à la branche gauche de la fourche, la jambe gauche sous la troisième fourche, qui la maintient et empêche le glissement. L'étrier doit être chaussé à fond et la jambe tenue très près de la selle. Le buste doit être légèrement en arrière, aussitôt que le cheval change d'allure ; les épaules et la tête doivent être tenues droites. Tout le haut du corps doit suivre le mouvement du cheval et les coudes tomber naturellement. Pour descendre, l'amazone déchausse l'étrier, lâche les rênes, enlève la jambe de la fourche, s'assied de côté, pose la main droite sur la fourche, la gauche sur l'épaule de l'aide et saute doucement à terre.

MOYENS DE CONDUITE. — L'amazone tient les rênes dans la main gauche de la façon suivante : le petit doigt entre les deux rênes de bride et le médius entre celles de filet, le bout des quatre rênes sortant du côté du pouce, la main placée au-dessus du genou droit, les ongles tournés vers le corps. Le bras droit tombe sur le côté, faisant reculer l'épaule droite. L'amazone peut aussi abandonner les rênes de filet et les boucler sur l'encolure et diriger le cheval avec les rênes de bride. Pour pousser le cheval en avant, en tenant les quatre rênes d'une seule main, il lui suffit de ramener le bas de la main vers la ceinture, ce qui raccourcit les rênes, de rassembler le cheval, d'allonger ensuite les rênes en éloignant le petit doigt du corps ; ensuite de fermer la jambe gauche et de donner un léger coup de cravache sur le côté droit du cheval. Elle obtient l'arrêt en rapprochant le poignet du corps dans une action égale sur les quatre rênes et en faisant revenir l'avant-main sur l'arrière-main. Dans le tourner à droite, il lui suffit de renverser obliquement le bas de la main de droite à gauche, le petit doigt du côté de l'épaule gauche et de porter à droite le poignet qui tire la rêne droite, en exerçant une action de la rêne gauche sur l'encolure. Dans le tourner à gauche, elle emploie les moyens inverses. Dans la conduite avec les deux mains, l'amazone place la main droite en avant de la main gauche et la rêne qui doit agir entre le pouce et les deux premiers doigts. Dans cette conduite, l'épaule gauche est plus en avant.

LE TROT. — Marchant au pas, on obtient le trot de manège en soutenant de la main et en poussant le cheval au moyen d'une pression de talon et d'un léger coup de cravache sur l'épaule droite. On règle ensuite l'allure au moyen des rênes. Dans le trot, assez fatigant pour la femme, celle-ci penche légèrement le haut du corps en avant, s'appuie de la jambe gauche sur l'étrier gauche et de la jambe droite sur la fourche ; elle s'enlève avant la réaction produite par l'allure. La jambe ne doit point balancer ni la main de bride.

LE GALOP. — C'est l'allure favorite des dames. Il débute sur le pied droit avec les chevaux bien dressés et s'obtient de la façon suivante : porter dans le galop à droite par exemple, la main en arrière et à gauche, en dégageant l'épaule droite, appuyer le talon et donner un petit coup de cravache sur l'épaule. Le cheval une fois parti, lui rendre la main.

CHANGEMENTS DE PIED. — S'obtiennent : 1° en deux temps ; 2° en l'air, mais exigent, la plupart du temps, pour les dames, l'appui d'un aide ou d'un cavalier servant.

ÉQUIVALENCES. — L'inscription dans une des Facultés d'une Université *ne peut s'accorder* qu'à des personnes justifiant du diplôme de bachelier de l'enseignement secondaire (décret du 12 mai 1909). Cependant, certains diplômes pouvant tenir lieu du diplôme de bachelier constituent des *équivalences*. Les équivalences s'appliquent soit à des diplômes étrangers, soit à des diplômes ou certificats français.

ÉQUIVALENCES DES DIPLÔMES ÉTRANGERS en vue de la préparation de la licence ou du doctorat en droit, ou de la licence ès sciences ou de la licence ès lettres. — Pour s'inscrire, il faut produire en original les diplômes, brevets ou certificats délivrés par les universités ou établissements scolaires étrangers. Ces documents, accompagnés de la traduction qui en sera faite par un traducteur juré, seront visés et certifiés véritables par le consul général de France pour le pays dont ils proviennent.

Le comité consultatif de l'enseignement public (1re section) jugera si ces diplômes, brevets ou certificats peuvent être acceptés comme équivalents au baccalauréat de l'enseignement secondaire ou au diplôme de licencié en droit après avis motivé de la Faculté ou école où l'étudiant demande à s'inscrire. Outre l'équivalence du baccalauréat ou de la licence en droit, les étudiants étrangers peuvent, quand il y a lieu et après avis du Comité consultatif de l'Enseignement public, obtenir du Ministre une dispense de scolarité (concession cumulative d'un certain nombre d'inscriptions).

Établir la demande d'équivalence et de dispense de scolarité sur papier timbré à 2 fr., la remettre au secrétariat de la Faculté intéressée, joindre les diplômes, brevets ou certificats plus haut visés.

La concession de l'équivalence entraîne le paiement d'un droit de 140 fr. (collation du diplôme de bachelier) ; la dispense de scolarité entraîne le paiement de toutes les inscriptions dont la concession cumulative est accordée.

ÉQUIVALENCES DE DIPLÔMES, BREVETS ET CERTIFICATS FRANÇAIS. — En vertu des décrets du 28 avril 1910, le *titre d'ancien élève* d'une des grandes écoles ci-dessous est équivalent au baccalauréat pour l'inscription en vue de la licence dans les Facultés désignées ci-après entre parenthèses : Polytechnique, Saint-Cyr et Navale (*Droit, Sciences, Lettres*) ; Centrale, Institut national agronomique (*Droit, Sciences*) ; Ponts et Chaussées, Mines Paris et Saint-Etienne, supérieure des Postes et Télégraphes, 2e section (*Sciences*).

En vertu du même décret, jouissent du même droit les diplômes, certificats ou grades dont les noms suivent dans les Facultés ci-après (indiquées entre parenthèses).

Diplômes de l'École des Hautes Etudes, section des Sciences historiques et des Sciences religieuses (*Lettres*) ; diplôme des Langues orientales (*Lettres*) ; grades de contrôleur des Mines, de conducteur des Ponts et Chaussées (*Sciences*) ; certificats d'aptitude : 1° à l'enseignement secondaire des jeunes filles ; 2° au professorat des écoles normales (*Lettres* ou *Sciences*, suivant que le diplôme est de l'ordre des lettres ou des sciences), certificat d'aptitude au professorat des classes élémentaires (*Lettres* et *Sciences*) ; certificat d'aptitude à l'enseignement des langues vivantes dans les lycées et collèges (*Lettres*) ; certificat d'études physiques, chimiques et naturelles, obtenu avec 80 points (*Sciences*) ; les bacheliers de toutes catégories ayant obtenu leur diplôme sous l'ancien régime sont admis désormais pour l'inscription dans les Facultés au même titre que les bacheliers de l'enseignement secondaire nommés sous le régime du décret de 1902.

L'équivalence de titres pour l'inscription dans les Facultés entraîne le paiement par l'intéressé (non bachelier) du montant des droits afférents au baccalauréat, soit 140 fr. Pour les candidats à l'équivalence, non bacheliers, rédiger la demande sur papier timbré à 2 fr., la remettre au secrétariat de la Faculté visée en y joignant les pièces qui la justifient.

ERGOT (*HYGIÈNE*). — Maladie qui affecte parfois le blé, mais surtout le seigle et le maïs ; c'est un corps allongé, de la forme de l'ergot d'un coq, atteignant jusqu'à 2 ou 3 centimètres de long et qui prend la place du grain dans la céréale. L'ergot est d'un noir violacé et se trouve surtout chez les céréales poussant dans des terres maigres et trop humides. L'ergot mélangé à la farine peut amener des accidents très graves dans la santé. Comme il est plus léger que le blé ou le seigle, le vannage le sépare du grain ou plus simplement un nettoyage énergique au tarare. Les frais de nettoyage, outre qu'ils sont indispensables pour débarrasser les grains ergotés du danger qu'ils présentent, sont peu dispendieux, et l'ergot recueilli ensuite peut être vendu aux pharmaciens qui l'emploient dans certaines préparations.

ERREUR (*DROIT PRAT.*). — L'erreur, qui est la fausse notion que nous avons d'une chose, présente, suivant les circonstances, une gravité plus ou moins grande. Elle peut détruire ou vicier un consentement, et peut, en conséquence, rendre un contrat inexistant ou nul. L'erreur peut : 1° provenir d'une ignorance de la loi ; 2° porter sur la substance même de la chose, objet du contrat ; 3° ou porter sur la personne avec laquelle on contracte, mais cela seulement dans le cas où le contrat a été fait principalement en vue de la personne.

Les règles sur l'erreur souffrent une exception dans le cas d'*erreur commune*, qui se produit quand un fait faux, mais ayant toutes les apparences du vrai, a été longtemps regardé comme vrai par un grand nombre de personnes. En cas d'erreur commune, le contrat conserve sa validité.

ÉRYSIPÈLE (*MÉD.*). — Maladie infectieuse contagieuse, survenant à la faveur d'une plaie, d'une simple excoriation, mais observée quelquefois, alors même qu'il est impossible de découvrir la trace d'une effraction même légère de la peau, la pénétration du germe pouvant s'effectuer par les muqueuses.

On constate, après une période d'incubation variant de quelques heures à quelques jours : des maux de tête, des nausées, courbatures ; un grand frisson secoue le malade et bientôt après, si l'on prend la température, le thermomètre s'élève aux environs de 40° ; tels sont les symptômes généraux qui précèdent de 12 à 24 heures l'apparition des *signes locaux* : en une région variable, à la face souvent (au voisinage du nez, vers l'angle interne de l'œil ou vers l'oreille) s'il y a une plaie, au niveau de celle-ci, on voit apparaître un gonflement douloureux, douloureux aussi sont les ganglions lymphatiques voisins (sous-maxillaires pour la face) ; la peau est rouge, tendue, lisse, luisante ; la tuméfaction se limite à sa périphérie par un bourrelet, un rebord où la douleur est particulièrement vive, c'est à son niveau que la plaque érysipélateuse s'étend, se recouvrant parfois à sa surface de petites vésicules.

Dans les jours qui suivent, la fièvre est irrégulière, la température du matin est souvent de 1° inférieure à celle du soir, le délire n'est pas rare, surtout quand l'érysipèle siège à la face.

Les formes bénignes ne *durent* pas plus d'une semaine ; ce sont les plus fréquentes, sauf chez les vieillards, les alcooliques, les brightiques, l'infection pouvant alors se généraliser très rapidement, auquel cas la prostration est intense, le ventre se ballonne, les urines sont rares et chargées d'albumine.

Chez les nouveau-nés la maladie est toujours grave.

Peut être difficilement confondu avec les coups de soleil, engelures, urticaires. Plutôt avec la lymphangite dont il s'accompagne fréquemment.

Il faut isoler le malade dans une chambre maintenue à 17°, appeler tout de suite le médecin ; donner un purgatif (une cuillerée à café d'huile de ricin), mettre le malade au régime lacté ; on pourra administrer contre la fièvre et la prostration l'extrait mou de quinquina à la dose de 3 gr. par jour ; s'il y avait du délire (parfois très précoce) : administrer un cachet de sulfate de quinine ou mieux de bromhydrate de quinine à la dose de 0 gr. 25.

S'il y a une plaie, la désinfecter par des bains de sublimé à 1 p. 1000 et calmer la douleur, faire des pulvérisations fréquentes avec la même solution.

S'il n'y a pas de plaie : applications de collodion iodoformé ou onctions de vaseline boriquée cocaïnée au 1/100e.

Complications. — Œdème volumineux, phlegmons, gangrènes ; peuvent nécessiter des scarifications ou des débridements.

L'érysipèle étant *contagieux*, l'isolement doit être rigoureux, les personnes qui soignent les malades doivent se désinfecter les mains après chaque contact, les petites plaies ou écorchures qu'elles pourraient avoir aux mains seraient préalablement touchées à la teinture d'iode. La maladie terminée, la désinfection s'impose.

ESCALIERS (*ARCHIT.*). — Il faut étudier les escaliers suivant leur destination, proportionner leur largeur au service auquel ils sont destinés, éviter les trop longues *volées* ou suc-

ESCALIER

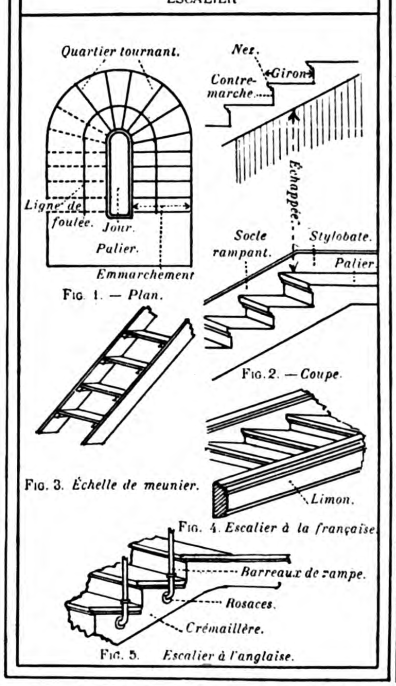


Fig. 1. — Plan. Fig. 2. — Coupe. Fig. 3. Échelle de meunier. Fig. 4. Escalier à la française. Fig. 5. Escalier à l'anglaise.

cessions de marches qui doivent au plus comprendre 22 marches, ménager des paliers de repos ; éviter les marches par trop irrégulières ou *balancées*. Une *marche* comprend deux parties, l'une verticale ou *contremarche*, l'autre horizontale ou *giron* (fig. 2). La hauteur doit être de 0 m.16 à 0 m.18 pour l'habitation, et la largeur du giron de 0 m.25 à 0 m.32. L'*emmarchement* est la longueur de la marche. Il peut être de 0 m.50 dans de très petits escaliers, mais la moyenne adoptée est de 0 m. 80 à 1 m.20. On doit observer la hauteur d'*échappée* (fig, 2), c-à-d. la distance verticale nécessaire pour qu'une personne passe debout sans se cogner la tête au plafond ou à la volée supérieure. Réserver au moins 2 m. 20 d'échappée, soit en moyenne une hauteur de 13 à 15 marches. La *ligne de foulée* est une ligne idéale tracée à 0 m.50 de la rampe et suivant laquelle toutes les largeurs de giron doivent être égales. C'est l'endroit où l'on pose toujours le pied à la montée ou à la descente. Une volée dont la ligne de giron est incurvée est dite *quartier tournant* (fig. 1). L'espace laissé libre entre les rampes de deux volées est le *jour de l'escalier*. Sauf dans les escaliers à *rampe sur rampe*, le jour doit être au minimum de 0 m.35. || L'escalier le plus simple est l'échelle dont les barreaux sont espacés d'un pied (0 m.33). || L'*échelle de meunier* (fig. 3) est un escalier à volée droite et sans contremarches, les marches viennent se fixer de chaque côté sur des montants ou *limons*.

Quant aux escaliers desservant les maisons d'habitation. ils sont dits *à l'anglaise* (fig. 5) quand le limon est découpé en forme de *crémaillère* pour recevoir les marches, à la *française* (fig. 4) quand les limons sur lesquels viennent buter les marches et contre-marches sont droits et sans redans. || Les escaliers à *noyaux* sont ceux dont les marches, empilées l'une sur l'autre par la partie la plus étroite de leur giron, se supportent ainsi les unes les autres ou se fixent sur un poteau unique. L'escalier à noyau le plus simple est l'escalier à colonne en hélice ou *escargot*. Employé dans les locaux commerciaux, boutiques, etc., il est très avantageux, car il occupe très peu de place. || Le *colimaçon* est un escalier en hélice, mais à limons à l'anglaise, laissant un jour très petit entre les rampes. Il tient un peu plus de place que l'escargot, mais présente une échappée plus facile. Ce genre d'escalier est généraement construit en fer, fonte et tôle. || La *cage*, ensemble de murs qui contiennent l'escalier, doit être aussi claire que possible. Il faut éviter de couper les fenêtres par le passage d'une volée d'escalier, cette disposition empêchant d'ouvrir la baie et de ventiler.

ESCARGOTS (*ÉLEVAGE*). — Plusieurs espèces d'escargots sont comestibles, tels le gros escargot des vignes ou *escargot de Bourgogne*, de couleur rousse, et le « *petit gris* » ou escargot de murailles, dont la coquille est bariolée de bandes noires très apparentes.

L'élevage des escargots en parc est très délicat et très aléatoire. Il laisse souvent, le plus souvent même, bien peu de bénéfices, en raison des difficultés de toutes sortes dont il est l'objet.

Le mieux et le moins coûteux, si vous possédez un parc bien ombragé ou des friches très étendues, consiste à y placer plusieurs milliers de reproducteurs de 4 ou 5 ans et de laisser ensuite les escargots se débrouiller eux-mêmes. Faites, en quelque sorte, de l'élevage naturel. Au moment des pluies, faites le tour de votre propriété et ramassez soigneusement les pensionnaires qui voudraient s'échapper.

Toute autre est la question du *parc à escargots* dans lequel vous placez les mollusques adultes ramassés dans le cours de l'année pour les faire boucher et les vendre ou les consommer pendant l'hiver.

Choisissez pour votre escargotière un emplacement en rapport avec le nombre de pensionnaires à abriter, bien ombragé et abrité des rayons chauds de la journée. Entourez cet emplacement d'un grillage pour empêcher les fuites et faites à l'intérieur des cultures de salades, choux, haricots nains et à rames, etc., qui fourniront aux mollusques, non seulement l'ombrage nécessaire, mais encore une nourriture saine et toujours facile. Dans ce parc, déposez au fur et à mesure du ramassage les escargots adultes (3 ans au moins pour les escargots de Bourgogne) que vous reconnaîtrez facilement à leur taille marchande. Si, d'ailleurs, vous possédez un élevage naturel (*V.* plus haut), faites sur son étendue le ramassage des adultes chaque année aux environs d'août et septembre pour les déposer dans votre parc. Éloignez de celui-ci les crapauds et les hérissons qui détruisent une grande quantité d'escargots. Les fortes chaleurs sont à craindre. Si l'ombrage vient à manquer par la sécheresse, disposez des branchages de place en place et donnez de la nourriture, choux ou salades, que vous devez renouveler au moins tous les deux jours en enlevant tout ce qui n'a pas été mangé de la dernière distribution et pourrait, en se détériorant, provoquer des maladies dangereuses des escargots qui périraient en grand nombre.

Aux approches des froids, l'escargot se terre pour se boucher. A cet effet fournissez-lui de la mousse en abondance, sous laquelle il se cachera et se cloîtrera dans sa coquille pour passer l'hiver. Il vous restera alors à faire le ramassage pour, après nettoyage, les expédier pour la vente en gros ou les préparer pour la consommation.

Escargots (*CUIS.*). — On ne fait usage que des escargots de vigne. Avant de les employer, les laisser jeûner au moins deux mois en les enfermant dans un vase placé dans un endroit frais et sec. Pour les employer, faire bouillir dans un chaudron un demi-litre de cendres avec de l'eau et du sel, y mettre les escargots et les y laisser 15 à 20 minutes. Les déposer ensuite dans l'eau fraîche, et à mesure qu'ils sont retirés de la coquille, les jeter dans de l'eau tiède ; quand ils y sont tous, les faire bouillir 10 minutes. Les égoutter. On les accommode de diverses manières.

ESCARGOTS A LA POULETTE. — Les préparer comme il est dit ci-dessus, puis les mettre dans une casserole, avec un morceau de beurre ; les sauter quelque temps, les saupoudrer d'une cuillerée à bouche de farine, les mouiller avec moitié bouillon, moitié vin blanc, ajouter un bouquet garni. Les laisser cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres, c.-à-d. environ 2 heures. Faire alors une liaison avec 2 ou 3 jaunes d'œufs, du citron et un morceau d'échaudé émietté. Les servir très chauds.

ESCARGOTS A LA BOURGUIGNONNE. — Les faire cuire comme il est dit ci-dessus, laver soigneusement les coquilles et les remplir avec une farce composée de beurre frais, de persil, de champignons et d'ail finement hachés, assaisonnés de sel et de poivre, mettre dans chaque coquille une couche de cette farce, puis l'escargot, puis encore un peu de farce. Ranger côte à côte les escargots dans un plat qui aille au feu, ajouter 1 verre de vin blanc, laisser cuire les escargots une demi-heure, les servir dans le plat de cuisson.

BOUILLON D'ESCARGOTS. — Prendre une douzaine d'escargots, les faire dégorger la veille et les dépouiller de leur coquille en la cassant : mettre dans une casserole sur le feu 1 litre d'eau, les escargots, une laitue coupée en quatre, quelques feuilles de cerfeuil et d'oseille, 2 dattes, 4 jujubes, très peu de sel ; écumer jusqu'au moment où commence l'ébullition. A ce moment, placer la casserole sur l'angle du fourneau, laisser mijoter le bouillon pendant 3 heures et de manière qu'il se réduise d'un tiers. Faire dissoudre d'autre part 32 gr. de gomme arabique dans la moitié d'un verre d'eau tiède ; verser cette gomme dans le bouillon d'escargots avant de le passer à travers un linge dans un vase de porcelaine ou de faïence dans lequel on le conserve. N'en chauffer qu'au fur et à mesure la quantité nécessaire. C'est un bouillon rafraîchissant et pectoral. On peut ajouter à la gomme, en la faisant fondre, un morceau de sucre candi.

ESCRIME. — Art de manier l'épée, le fleuret (jeu de pointe) et le sabre (contre-pointe). En théorie, l'escrime comporte 8 coups ; en pratique elle n'en comprend que 4. Ce sont : *Prime* : tenir la main haute et renversée, frapper droit la poitrine de l'adversaire ; *seconde* : attaquer le flanc découvert par prime ; *tierce* : passer l'épée à droite sur celle de l'adversaire, les ongles en dessous, la main haute ; *quarte* : passer l'épée à gauche, en dedans de l'arme, les ongles en dessus. Outre une parade pour chacun de ces coups, il y a le dégagement, la parade double, la contre-quarte, la contre-tierce, à quoi il y a lieu d'ajouter les actions : de marcher, de rompre, du coup droit, du coupé, de la riposte, du temps d'arrêt, etc. S'emparer du fer de l'adversaire à droite ou à gauche est dit : *engagement*. Déranger sans frapper est dit : *battement* (fleuret, épée, sabre).

L'escrime peut se pratiquer à tous les âges à compter de la douzième année ; y préparer les enfants par une culture physique raisonnée en évitant l'acrobatie. Se souvenir que l'éducation physique a pour but de donner à chacun souplesse et vigueur, d'élever le moral en inspirant confiance en soi-même, d'augmenter l'endurance et de rendre chacun apte à supporter fatigues et privations. La marche, la course, l'équitation, la natation, même la danse, en un mot tous les exercices de souplesse en sont les compléments nécessaires.

ARMES D'ESCRIME. — DESCRIPTION. — COUT. — L'arme d'étude est le fleuret, sorte d'épée à lame carrée, terminée par un bouton garni ordinairement de peau ou de filasse. Sa décomposition : la *lame*, quadrangulaire est en acier ; *la garde*, en fer ou cuivre, creuse ou pleine ; le garde-pouce, en cuir ; la poignée, en bois garni de filigrane ; le pommeau, en fer ou cuivre. *Les montures* de fleurets varient suivant qu'elles sont pour enfants, adultes, hommes : pommeaux, métal poli, fer tourné ; gardes ovale, pleine, carrée, coquille. *Les lames* en acier fin sont de deux qualités : 1° pour l'étude ; 2° pour l'assaut ; les numéros indiquent la force. Le n° 3 convient pour enfant, le n° 4 pour homme, le n° 5 pour assaut.

Epée. — Les lames d'épée en acier fin fondu ne se font ordinairement qu'en qualité extra. Trois genres : celle d'entraînement ; celle boutonnée ou pointue ; celle de championnat.

Vêtement. — Le vêtement de l'escrimeur comprend la veste, le pantalon, les sandales, le masque, le gant ; on peut y ajouter le cuissard, le pare-coude, la genouillère. Le plastron, inutile pour l'élève est réservé au maître. Il importe que la veste d'armes, en coutil blanc ou gris, soit généralement doublée d'une toile à voile pour empêcher les lames cassées de pénétrer. Utiliser le pantalon en coutil blanc ou treillis gris ; ceux en drap ou molleton de nuance claire sont chers. Faire le pantalon large dans le haut, serré dans le bas. Pour le fleuret, acheter des sandales, noires ou grises, semelles en triple, pour éviter de glisser ; pour l'épée, n'utiliser que la bottine spéciale à cette arme. Acheter un masque solide, de préférence à double treillis et à mailles serrées avec oreilles et fronton. Pour l'épée, se munir du masque à barrette ; prendre pour l'escrime au sabre soit le modèle français, soit le modèle italien, en tout cas à fort grillage, gros bourrelet et double ressort. Comme gant, acheter de préférence celui avec grand crispin en cuir verni, de manière à amortir le choc dans les rencontres de garde, et en peau souple. Pour l'épée, ne se servir que du gant mousquetaire avec crispin ou manchette. Pour le sabre, le gant est plus rembourré et comporte un bourrelet protecteur.

A ce nécessaire de l'escrimeur, il y a lieu d'ajouter pour les 3 armes : 1° l'étui en tissu résistant ; 2° le filet ou le sac pour contenir masque, gant, sandales, veste et pantalon.

Hygiène générale : fumer modérément, boire peu d'alcool, ne faire aucun excès, se coucher tôt, se lever tôt.

Hygiène pour la leçon : se dévêtir en arrivant et endosser la tenue. Dès la séance terminée, prendre une douche chaude ou froide, se faire frictionner énergiquement, se rhabiller sans précipitation, boire le moins possible. A défaut de douche, se livrer à une large ablution en évitant toutefois de se refroidir.

Pour débuter, prendre une leçon de deux reprises d'une durée de dix minutes chacune avec repos de quinze minutes entre elles, tous les deux jours au plus. N'exécuter les *contres* avec le maître ou le prévôt qu'après quelques mois de salle (reprise de dix minutes). Ne passer à l'assaut qu'après un entraînement de douze à quinze mois. Ce combat pouvant être plus ou moins animé suivant la vigueur et le tempérament des adversaires, ne pas dépasser une durée de quinze minutes. En règle générale, après deux ans de salle, se contenter d'un assaut par leçon et éviter une trop grande dépense de force. Un bon escrimeur doit : 1° tendre au minimum d'effort, au maximum de force ; 2° savoir conserver tout son sang-froid ; 3° laisser venir l'adversaire ; 4° prévoir pour riposter avec sûreté ; 5° éviter tous mouvements inutiles ; 6° être toujours effacé.

Étant donné que, bien que tendant au même but, il y a en escrime française plusieurs méthodes, toutes bonnes suivant le maître, nous prendrons le bon et l'utile de chacune, d'autant que la plus grande initiative doit être laissée à l'instructeur et que ce dernier a pour devoir essentiel de conformer son enseignement aux aptitudes de son élève. Ce qu'il importe de développer avant tout chez l'escrimeur, disent tous les maîtres dans l'art, c'est la précision, la vitesse, la capacité de résistance et la volonté, le jugement, l'à-propos. Donc, 1er caractère de la leçon, « l'entraînement » ; 2° « le mécanisme », qui ne vaut que par la volonté ; 3° « l'assouplissement » complet du corps.

FLEURET. — La garde est la position fondamentale de l'escrime, la plus avantageuse pour attaquer et pour parer, et de sa correction dépend la bonne exécution des mouvements. Pour se mettre en garde, placer les pieds en équerre, réunir les 2 talons, tendre les jarrets sans les raidir, avoir le corps droit sur les hanches, effacer les épaules. Tenir le fleuret la poignée dans la main, le pouce allongé sur le dos de la poignée, les autres doigts joints et repliés sur la poignée. Ployer le bras droit, détacher le coude du corps, l'avant-bras presque horizontal, placer la main au milieu du buste, la pointe du fleuret à hauteur de l'épaule. Porter en même temps le bras gauche en arrière en le ployant au-dessus de la tête, la main fléchie en dedans et tombant naturellement. Fléchir sur les jambes, écarter les genoux, le corps d'aplomb sur les hanches, porter le pied droit en avant, le poser à plat sur le sol à une distance variant suivant la taille de l'homme, tenir la tête haute, la poitrine effacée. Cette mise en garde se fait en 4 temps. Exécuter la mise en garde en arrière d'après les mêmes principes, mais au 5e temps déplacer et porter le pied gauche à sa distance en arrière du pied droit.

Étant dans la position de la garde, *pour marcher* (gagner la mesure, se rapprocher de l'adversaire) : porter le pied droit à environ 40 cm. en avant, ramener aussitôt le pied gauche à la place du pied droit, le corps d'aplomb, les pieds rasant le sol. || *Pour rompre* (rompre la mesure, s'éloigner de l'adversaire) : porter le pied gauche en arrière, placer le pied droit à la place du pied gauche, le corps d'aplomb. || Pour se développer : déployer le bras droit vivement, sans raideur, le corps restant immobile. Lancer le pied droit en avant, tendre vivement le jarret gauche. Laisser en même temps tomber le bras gauche le long de la cuisse. Pour reprendre la garde : ployer le bras droit, la pointe bien en ligne, replacer le pied droit à sa position première, ployer le jarret gauche, tandis que le bras gauche reprend sa place en arrière au-dessus de la tête. Frapper le sol avec le pied droit pour l'appel. Pour saluer, élever horizontalement le bras droit dans toute sa longueur, la main à hauteur des yeux, ployer le bras droit, l'avant-bras et l'arme verticaux, la garde à hauteur du menton, abaisser l'arme dans le prolongement du bras, la pointe à environ 10 centimètres du sol, laisser tomber la main gauche, tenir la tête haute et face à l'adversaire.

Lignes : direction du fleuret ou de l'épée déterminée par la position du poignet et de l'avant-bras. Il y a 2 lignes hautes : celle à droite de la lame s'appelle sixte, celle à gauche quarte, et 2 lignes basses : celle à droite de la lame s'appelle octave, celle à gauche septime.

Engagement : action de joindre le fer ennemi pour se couvrir. Compter huit engagements, deux par ligne. Dans la défensive, soustraire le fer aux actions de l'adversaire et contrarier son offensive est dit changement d'engagement ; dans l'offensive, provoquer une action adverse et en tirer parti est dit double engagement. || Engager les fers jusqu'à la garde constitue un corps-à-corps.

Attaque : Action offensive ; c'est le coup que porte le tireur pour toucher l'adversaire. Il y a l'attaque simple, qui comporte trois variétés : le coup droit, le dégagement, le coupé, et l'attaque composée que précèdent une ou plusieurs feintes. Toutes deux peuvent se faire de pied ferme, en marchant, après la marche.

Feinte : Attirer la lame adverse dans une ligne pour pouvoir frapper dans une autre ; l'exécuter de telle sorte que prise pour l'attaque elle provoque une parade. Exécuter la feinte menaçante le bras complètement tendu, la feinte progressive en plusieurs temps et celle sur place le bras plié.

ATTAQUE. L'attaque au fer : action quelconque exécutée sur le fer ennemi, la faciliter ou l'assurer par quelques actions préalables : il y en a trois . 1° *le battement*, frapper un petit coup sec de la pointe sur la pointe adverse ; 2° *la pression*, appuyer plus ou moins, mais sans saccade, sur le fer ennemi ; 3° *le froissement*, l'exécuter brusquement et avec force, en faisant glisser sa lame sur celle adverse.

Écarter le fer ennemi en le maîtrisant est dit « prise de fer ». L'exécuter par opposition, par liement, par enveloppement.

Glisser le fer le long du fer adverse pour préparer ou loger l'attaque est dit « coulé ».

Une attaque simple plus ou moins prononcée est dite fausse attaque. Il y a intérêt, suivant le cas, à la renforcer d'appels du pied, d'invites etc. ou à la combiner avec la marche. Un mouvement offensif exécuté sur l'offensive adverse est dit contre-attaque ; trois formes : 1° coup du temps, quand elle est pratiquée sur l'attaque opposée afin de gagner sur elle un ou plusieurs temps ; 2° coup d'arrêt, quand elle est exécutée sur la marche de l'adversaire : 3° tension, quand l'attaque est portée dans la ligne de sixte.

Redoublement : seconde attaque portée en restant fendu dans la même ligne ou non ; peut être exécuté par coup composé.

Reprise d'attaque : action offensive exécutée sans se relever sur un adversaire qui pare sans riposter.

La remise est un coup de temps difficile à réussir. En ligne haute, le prendre sur une attaque finissant en sixte ; en ligne basse, sur une attaque finissant en quarte.

Agir sur le fer adverse, puis exécuter une attaque est dit contre-temps.

PARADE : Action de se garantir, de détourner du corps le fer ennemi. — Écarter le fer adverse en le laissant dans sa même ligne est dite parade directe. Ramener le fer ennemi et le rejeter dans la ligne opposée est dit parade circulaire. — Parer d'opposition, c'est simplement écarter le fer adverse ; parer du tac. c'est l'écarter d'un battement sec. — Il y a huit parades avec chacune leur contre : prime, seconde, tierce, quarte, quinte, sixte, septime, octave ; contres de prime, de seconde, etc.

Riposte : est l'attaque qui suit la parade avec ou sans développement. Elle est simple quand on l'exécute dans la ligne où a eu lieu la parade ; composée dans le sens contraire ; elle s'exécute sans se fendre, en se fendant, en restant fendu. Elle est du tac au tac quand elle suit immédiatement la parade, à temps perdu dans le cas contraire.

LE COMBAT INDIVIDUEL. — La tactique consiste à utiliser les divers procédés d'attaque et de défense suivant le jeu adverse et les moyens dont on dispose. Seule l'offensive raisonnée assure le succès. Attaquer avec décision, par des coups simples et au moment où l'adversaire ne s'y attend pas. L'offensive achevée, se relever vivement, la pointe bien en ligne. Éviter tout mouvement inutile et ne parer qu'à la dernière extrémité. Varier les parades afin de diminuer l'activité de l'offensive adverse. Éviter la défensive passive, nécessairement vouée à la défaite.

Dans l'assaut, en salle ou sur le terrain, se mettre en garde hors de portée afin d'éviter toute surprise ; s'efforcer de

deviner son adversaire, voir s'il procède par attaques simples ou composées, si son système de défense est varié, si ses lignes sont bien gardées, etc. Cette reconnaissance faite, concentrer toute son énergie physique et morale afin de mettre en action ce que l'on a conçu, car il ne suffit pas de savoir vaincre, il faut vouloir vaincre. Dans l'offensive, attaquer peu souvent et toujours par surprise. Dans la défensive, au contraire, se montrer très actif et penser constamment aux temps et contre-temps que l'on peut subir ou que l'on veut faire. Dans l'assaut contre un gaucher, éviter ses parades de quarte ou contre-quarte. Même observation pour le gaucher contre un droitier, donc pour les deux emplois : fréquence des remises, ripostes à temps perdu et dans la ligne basse.

En tous cas, toujours rester correct et courtois et se souvenir que, pour être maître de son adversaire, il faut commencer par être maître de soi. L'assaut ne comporte pas de repos. De plus, et cela est très important à tous les points de vue : s'abstenir durant l'assaut de toute réflexion, de tout commentaire, de toute réclamation.

Pour l'assaut, être vêtu d'une veste blanche ou nuance très claire, très solide, non glissante et montant haut. — Même observation pour le pantalon. — La ceinture est interdite. Avoir un masque à double treillis sans gorgerin. Comme longueur de lame, le 5 français est de rigueur. Bien qu'il n'y ait pas de règlement d'assaut, confier le pointage des coups à un jury composé de préférence de maîtres d'armes, en nombre impair, et la direction de l'assaut à son président qui ne doit tolérer aucune discussion ni appréciation. En cas de corps-à-corps, il fait remettre les tireurs en place s'il le juge nécessaire.

Appréciation des coups. — Juger valables tous coups atteignant une partie quelconque du buste, sauf le cou ; ceux atteignant le bras dans la position de la garde ; ceux atteignant le dos si l'adversaire s'est retourné pour éviter un coup à la poitrine. Annoncer à haute voix tout coup reçu.

Tout concours ou assaut comporte des épreuves éliminatoires auxquelles tous les concurrents doivent prendre part et des épreuves définitives. Pour les concurrents ordinaires, l'assaut a généralement lieu en 3 coups de bouton ; pour les maîtres, en 5.

ÉPÉE. — En règle générale appliquer à l'épée les principes généraux qui régissent la tactique de l'escrime au fleuret. Dans l'application, observer certaines particularités caractéristiques et retenir que la différence fondamentale existant entre ces deux escrimes réside dans la suppression de toute convention. Dans un assaut d'épée, les coups étant valables sur toute la surface du corps, il y a nécessité de protéger tout le corps, d'où obligation de baisser et lever l'épée et cependant bien se maintenir en ligne afin de ne jamais se découvrir, et retenir que le corps est presque impossible à atteindre avec une offensive directe de surprise.

Afin de pouvoir étudier son adversaire soit s'emparer de son fer, soit déranger sa garde par des feintes, des battements, des froissés, etc.

Si l'adversaire tire en haut ou en bas, allonger le bras en rassemblant. Si l'adversaire a une position normale, éviter de tirer dans les mêmes lignes de crainte de s'enferrer. Par contre, attaquer au visage, si celui-ci a la tête penchée en avant et le bras très raccourci, en débutant par une brusque feinte à la main.

Pour la fente, mieux qu'au fleuret, avoir soin de tenir le corps et la tête bien droits, bien d'aplomb. En terrain glissant, se fendre avec réserve.

Attaques aux avancés (mains et bras). — Comme offensive : Pratiquer le coup droit si, par énervement ou autrement, l'adversaire abandonne la garde ; si au lieu d'un contre-sixte celui-ci lève la main en parant, faire un doublé dessous. — Appuyer les attaques par un battement de seconde et de tierce suivi d'un coup droit, la main bien couverte.

Comme défensive, pour garantir les avancés, utiliser sixte et contre-sixte.

Pour attaquer au corps, inquiéter les avancés par de nombreuses feintes. L'adversaire replie-t-il le bras, filer droit au corps ; prend-il des parades, trompez-les pour vous loger et à bonne distance trompez au corps. Éviter de terminer une attaque dans la ligne de quarte. La remise en garde étant un temps délicat, bien en observer la position, au besoin le bras tout à fait allongé, et ne le raccourcir qu'en des parades feintes afin de décider ou forcer l'adversaire à une attaque à fond dont on doit profiter. Ne pas confondre ces parades en allongeant avec celles à l'aveuglette. Sur les attaques au corps s'en tenir comme parades au contre de sixte en liant la riposte à la parade, à la seconde en fouettant, afin d'éviter, si l'on veut riposter, la remise en ligne basse, à la seconde en opposant si l'on veut riposter en ligne basse ; à la septime haute de préférence à la septime basse ; à la quinte utile contre les remises. Éviter la tierce, qui dégarnit la ligne du dedans, et la prime, peu faite pour l'épée.

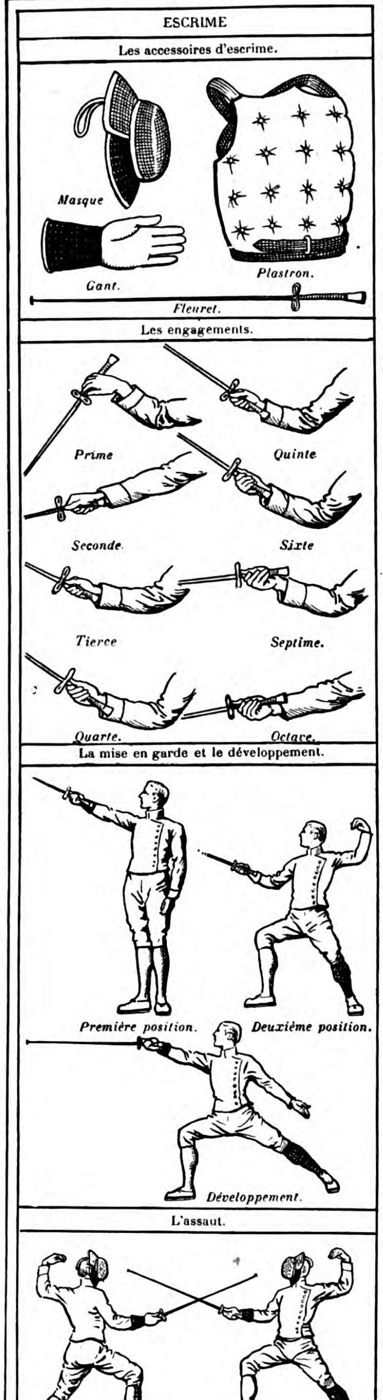
Un point très intéressant à observer dans l'assaut ou le duel, c'est le fort ou le faible de l'adversaire. D'abord bien tenter l'adversaire, être sûr qu'il résiste et ne se dérobe pas. S'il résiste, saisir son faible avec votre fort. S'il se dérobe en se penchant en avant, la main très haut, exécuter sixte ou tierce, tirer haut ; s'il se dérobe, au contraire, le haut du corps en arrière, exécuter sixte ou tierce dessous ; s'il est expert en dérobement, exécuter une deuxième feinte de croisé ; puis une prise de sixte, lier ce fer d'un contre de sixte et surtout toujours gagner en avant. Rompre avec réserve et en évitant d'être touché. Ne rompre que pour éviter l'attaque. Rompre peu à la fois. Toujours rompre avec adresse. Alterner des parades de pied ferme avec des parades en rompant est un très bon moyen pour amener un adversaire méfiant à s'engager.

Bien que le coupé soit proscrit, l'utiliser en riposte quand l'adversaire reste fendu devant vous ou que l'on se trouve assez près de lui pour le toucher sans bourrer. Le gaucher étant moins gênant à l'épée qu'au fleuret, n'user à son égard que de la tactique ordinaire. Aux attaques en ligne haute ou basse répondre par le contre de quarte ou mieux le contre de sixte qui le déroute. L'attaquer dans la ligne de dessus. Exécuter les prises de fer de septime en quarte.

Pour le duel comme pour le concours en assauts d'un coup, c'est le premier coup qui compte. Exécuter les assauts d'épée sérieux à la pointe d'arrêt. Exiger des lames aussi rigides que possible. Avoir un masque de forme très effilée, une veste, un col mobile et un cuissard en toile à voile rembourré, une culotte courte en drap épais et bien doublé, de gros bas, des genouillères et un gant rembourré.

Comme hygiène : éviter les excès, se coucher tôt, se lever tard, manger confortablement, ne pas s'énerver et prendre quelques jours de repos avant l'assaut. Comme exercices de gymnastique : les haltères moyennes et lourdes, les barres à haltères, les poids à bras tendus, etc.

ESCRIME AU SABRE. — Comme à l'épée, dans l'escrime au sabre les coups sont valables sur toute la surface du corps. Les règles générales données pour l'assaut d'épée sont applicables au sabre ; en pratique cependant s'ajoutent quelques particularités en raison de la double propriété qu'a le sabre de « pointer et trancher ». || Diviser ce sport en 3 parties : l'escrime de salle, l'escrime de duel ou de terrain, l'escrime à cheval. Son utilité est incontestable, mais c'est un exercice violent, aussi ne commencer à l'enseigner qu'aux adultes. Ne prendre que des leçons courtes, menées avec vigueur, et toujours attaquer avec rapidité. Après la leçon, suivant l'avis du docteur, prendre soit une douche chaude ou tiède, soit une vigoureuse friction au gant de crin. Comme vêtement adopter le pantalon de toile doublé et le cuissard en cuir souple ; la sandale sans talon avec semelle en buffle ; la veste en toile rembourrée sur l'épaule, doublée et même triplée sur le devant et le dessous des bras ; le gant en peau et rembourré, le crispin dur et montant assez haut ; le protège-coude en cuir ; le masque en treillis de fil de fer à mailles serrées, rembourré sur le sommet et les côtés.



Employer les coups de pointe plutôt que les coups de tranchant, les faire précéder d'attaques ou même de prises au fer ; réserver les coups tranchants pour les attaques aux avancés ; tenir l'avant-bras et la main à l'abri des coups tranchants ; ne pas chercher à parer un coup tranchant, mais se baisser vivement, tendre le bras en avant pour contre-attaquer de la pointe ; toujours s'efforcer de contre-attaquer à l'avant-bras ; l'attaque achevée, se relever et rompre rapidement.

Comment tenir le sabre. — Tenir la poignée dans la main droite, le pouce allongé sur le dos de la poignée, sans toucher la coquille, les autres doigts serrant la poignée contre la paume de la main sans cependant entraîner l'engourdissement.

GARDE. — En dehors des principes de la théorie, la garde est la position dans laquelle le tireur peut le mieux attaquer son adversaire ou parer l'attaque que celui-ci peut lui porter. Il y a deux gardes principales : 1° celle de tierce haute, « la main en tierce, la pointe à hauteur des yeux, le bras légèrement ployé, l'avant-bras dans la prolongation de l'arme » ; usage plus rapide de la pointe, protection de la tête et des parties au-dessus de la ceinture. L'employer à cheval et surtout sur le terrain ; 2° celle de tierce basse « la main à hauteur de la hanche droite, le tranchant tourné légèrement à droite, la lame à peu près verticale » : l'utiliser pour les assauts, protection des parties au-dessous de la ceinture, et surtout pour parer les coups de tranchant de droite et de gauche. Dans les deux cas, bien placer la main gauche derrière le dos pour la protéger des coups, maintenir le corps droit, fléchir un peu les jambes, le pied droit un peu en avant, le talon droit en face du talon gauche.

N'employer que les positions de prime, prime haute, seconde, seconde haute, tierce, tierce haute, quarte et quarte haute. Pour prime : diriger le tranchant en avant vers la gauche, la pointe vers le sol. Pour seconde : diriger le tranchant vers la droite, la pointe un peu à droite. Pour tierce : diriger le tranchant vers la droite, la pointe à droite. Pour quarte : diriger le tranchant vers la gauche, la pointe plus haute que la main. Adopter de préférence la position de tierce, parce qu'en raison de la garde elle protège la main du tireur.

Au début de chaque séance, exécuter des mouvements d'assouplissement, « contres et moulinets », afin d'acquérir la souplesse et la force nécessaires à ce sport. (Les contres pour assouplir les articulations du poignet ; les moulinets pour fortifier d'abord et assouplir ensuite les articulations du poignet et du coude).

Dans l'exercice du sabre, faire usage de la pointe et du tranchant. Exécuter les coups de pointe en tierce ou quarte ; ceux de tranchant, par coupé ou dégagement ; diriger ces derniers : 1° à la figure (à droite ou à gauche), déployer le bras, les ongles en dessous, le tranchant à droite ou à gauche en exécutant le développement ; 2° à la tête, le tranchant en bas ; 3° à l'avant-bras : porter le coup à l'avant-bras dessus ou dessous à droite ou à gauche... le tranchant à droite ou à gauche ; 4° à la banderole : porter le coup de l'épaule gauche au flanc, la lame dans une direction oblique ; 5° au ventre : porter le coup au ventre, le tranchant à droite ; 6° au flanc : le coup au flanc, le tranchant à droite ; 7° à la cuisse ou à la jambe : le tranchant à droite ou à gauche. Dans les attaques, ne pas s'exposer au coup double, provoquer l'adversaire par une invite, se bien couvrir en portant un coup, surtout celui de pointe, faire précéder les coups de feintes (2 au maximum) afin de faire découvrir la partie que l'on veut atteindre. Continuer à chercher à toucher par un coup est dit « remise ». Celle-ci n'est plus possible après une parade bien exécutée et une riposte sans abandon du fer. Porter une seconde attaque, étant fendu, à un adversaire qui ne riposte pas après avoir paré s'appelle « reprise ». En raison du danger qu'elle fait courir, n'est pas à conseiller. Porter une nouvelle attaque en marchant ou se fendant est dit « redoublement ».

Porter un coup à l'adversaire au moment où il se découvre est dit coup de temps. Les plus usités sont : 1° coup de pointe à la poitrine, avoir soin de se couvrir du côté du fer adverse ; 2° coup de manchette, toujours l'accompagner d'une esquive ou d'un échappement en arrière.

Pour que le coup d'arrêt soit efficace, il faut seulement arrêter l'adversaire, l'empêcher de porter le coup qu'il prémédite.

En règle générale, faire une attaque simulée pour forcer l'adversaire à se découvrir est dit « feinte ». Toujours l'exécuter avec autorité et décision ; par contre, l'invite est l'action de se découvrir soi-même afin d'engager l'adversaire à porter un coup afin de pouvoir riposter.

Exécuter les parades avec la partie de la lame comprise entre le milieu et la garde ; pour ce faire, et à ce moment, porter la pointe un peu en dehors du corps de l'adversaire pour se garantir d'un coup porté par lui. Parer soit avec l'arme, soit par une retraite du corps. La prendre tranchant contre tranchant et, sans s'écarter outre mesure de la ligne, aller au-devant du fer adverse. Proscrire les parades de sixte, septime et octave qui manquent de puissance et découvrent l'avant-bras. Mais pratiquer celles de prime, prime haute, prime basse, seconde, tierce, tierce haute, quarte, quarte haute, quarte basse et les contres de seconde, de tierce et de quarte qui sont une parade circulaire contournant le fer adverse pour le ramener dans la ligne d'engagement.

Porter un coup après la parade est dit riposte. Si celle-ci est parée, la renouveler se nomme « contre-riposte ».

Esquiver le coup porté soit en retirant le bras, soit en retirant le corps ou en portant rapidement la jambe en arrière est dit « esquive ».

L'assaut, qu'il soit de salle, de terrain, ou le duel, se règle comme il a été dit pour l'épée. En règle générale faire durer un assaut sept minutes. Annoncer tout coup touché. Compter tout coup de pointe ou de tranchant porté au-dessous de la ligne délimitée par la naissance de l'aine. Par contre, au combat compter tous les coups. Pour le duel, n'engager le fer qu'au commandement de : « Allez, messieurs », et ne terminer

toute passe d'armes qu'au commandement de : « Halte » ou à l'annonce de « touché ». Tout repos ne peut être accordé que du consentement des deux tireurs. N'utiliser que les sabres à lames d'acier et du modèle adopté ou par le jury ou par la société « Le Sabre ». Pour l'assaut, la tenue : veste blanche montant haut, et très solide : même observation pour le pantalon, masque à double treillis et suffisamment rembourré.

ESCROQUERIE. — L'escroquerie est un délit, puni d'un emprisonnement d'un an à cinq ans et d'une amende de 50 à 3 000 fr. ; l'interdiction, pendant 5 ans au moins et 10 ans au plus, de certains droits civiques, civils et de famille peut être, en outre, prononcée (C. pén., art. 405). La *tentative* est punie comme l'escroquerie elle-même. — *V.* MAJORATION.

Pour qu'il y ait délit d'escroquerie ou de tentative d'escroquerie, deux conditions sont nécessaires ; il faut : 1° que des *moyens frauduleux* aient été employés ; 2° qu'à l'aide de ces moyens, celui qui les a employés se soit fait remettre ou délivrer, ou qu'il ait tenté de se faire remettre ou délivrer, des fonds, des meubles ou des obligations, dispositions, billets, promesses, quittances ou décharges.

Les moyens frauduleux peuvent consister : soit dans l'usage d'un *faux nom* ou d'une *fausse qualité*, soit dans l'emploi de *manœuvres frauduleuses* pour persuader l'existence de fausses entreprises, d'un pouvoir ou d'un crédit imaginaire, ou pour faire naître l'espérance ou la crainte d'un succès, d'un accident ou de tout autre événement chimérique.

La *manœuvre frauduleuse* suppose nécessairement une *machination*, une sorte de mise en scène ; une simple allégation mensongère, non accompagnée d'actes extérieurs, ne suffirait pas, en principe, pour caractériser l'escroquerie.

EXEMPLES : Il y a escroquerie par usage de fausse qualité dans le fait de se présenter comme *mandataire* d'un créancier pour encaisser la somme qui lui est due. Il y a *manœuvres frauduleuses* de la part de celui qui se fait remettre des sommes d'argent, à titre de cautionnement, par des employés qu'il a attirés chez lui à l'aide d'une *publicité mensongère*.

ESPAGNOLE OU ROUX BRUN. — *V.* SAUCES.

ESPIONNAGE ET CONTRE-ESPIONNAGE. — Chaque nation possède un service d'espionnage. En France, ce service dépend de l'état-major général de l'armée. Mais les espions, pouvant être à la fois à la solde de deux pays ennemis, il existe également un service de contre-espionnage. En temps de guerre, l'espionnage peut entraîner la mort.

En temps de paix, l'espionnage est passible d'un emprisonnement de un an à cinq ans et d'une amende de 1 000 fr. à 5 000 fr.

La tentative est considérée comme le délit lui-même.

Est puni d'un emprisonnement de un mois à un an et d'une amende de 100 à 1 000 fr. celui qui, sans autorisation de l'autorité militaire ou maritime, a exécuté des levés ou opérations de topographie dans un rayon d'un myriamètre autour d'une place forte, d'un poste ou d'un établissement militaire ou maritime, à partir des ouvrages avancés.

Un emprisonnement de 6 jours à 6 mois et une amende de 16 fr. à 100 fr., sont appliqués à celui qui, pour reconnaître un ouvrage de défense, a franchi les barrières, palissades ou autres clôtures établies sur le terrain militaire, ou qui a escaladé les revêtements et les talus des fortifications.

Est punie comme *complice*, toute personne qui, connaissant les intentions des auteurs des délits indiqués plus haut, leur a fourni logement, lieu de retraite ou de réunion, ou qui a, *sciemment*, recelé les instruments et objets ayant servi ou devant servir à commettre ces délits (Loi du 18 avril 1886, art. 9).

Est exempt de la peine le coupable qui, avant la consommation de l'un des délits ci-dessus, ou avant toute poursuite commencée, en a donné connaissance aux autorités administratives ou de police judiciaire, ou qui, même après les poursuites commencées, a procuré l'arrestation des coupables ou de quelques-uns d'entre eux.

La poursuite des délits d'espionnage a lieu devant le Tribunal correctionnel, à moins que les prévenus ne soient militaires, marins ou assimilés. Il peut être fait application des circonstances atténuantes (*V.* PEINE). La peine accessoire de l'interdiction de séjour et la privation de certains droits peut être prononcée contre les coupables.

ESSANGEAGE. — Première opération qu'il faut faire subir au linge qu'on veut laver. Le savonner en le passant et en le trempant dans une lessive de carbonate de soude, avant de le faire bouillir. — *V.* BLANCHISSAGE.

ESSENCES (*MÉD. PRAT.*). — Substances généralement huileuses, volatiles et aromatiques, extraites des plantes ; appelées aussi *huiles essentielles* ; elles donnent aux plantes leur odeur caractéristique.

On désigne aussi sous le nom d'essences les teintures alcooliques : avec ces dernières, on fabrique certains parfums et certaines liqueurs : bergamote, cannelle, citron, fraise, rose, etc. Comme ces essences sont, pour la plupart caustiques, et les alcools employés de mauvaise qualité, outre l'alcoolisme qu'elles déterminent, ces liqueurs toxiques entraînent, par leur abus, de graves accidents des systèmes nerveux et digestifs.

ESSUIE-MAINS. — Les confectionner avec de la toile écrue ou demi-blanche ou du cordat. La toile unie est préférable ; elle se lave plus facilement sans garder de traces grises et s'use moins vite. Prendre une toile d'un grain bien rond et assez fort, rude au toucher pour commencer, mais que le lavage assouplira et blanchira. Il y a avantage à avoir des essuie-mains un peu grands ; acheter de la toile avec ou sans liteau rouge, en 0 m. 80 de large et la couper en morceaux de 0 m. 90 à 1 m. Ourler chaque bout, coudre à un angle une boucle en galon de fil et suspendre auprès de la table-toilette. Les essuie-mains ainsi pendus se salissent beaucoup plus au milieu que dans les coins : pour les utiliser dans toute leur surface, couper les essuie-mains par morceaux de 1 m. à 80 cent., coudre ensemble les deux bouts, ce qui est bien moins long que de faire 4 ourlets et passer dedans une tringle de bois assez longue pour que la toile reste étendue dans toute sa largeur. L'essuie-mains est ainsi mobile autour de la tringle fixée au mur par 2 pitons et peut servir également dans chacune de ses parties.

ESTAMPES (COLLECTION D'). — *V.* CHINE (CURIOSITÉS DE LA), GRAVURE et JAPON (CURIOSITÉS DU).

ESTOMAC (*MÉD.*). — CANCER DE L'ESTOMAC. — Affection fréquente chez l'homme après 40 ans, héréditaire. On constate d'abord de la dyspepsie avec douleurs et vomissements ; puis une *douleur* à l'épigastre, sourde et continue *que n'accroît pas l'ingestion d'aliments*, des *vomissements* d'abord d'eaux le matin (pituites), puis de débris alimentaires dans la journée, des hémorragies ou plutôt des vomissements de sang noir caillé (marc de café), de la constipation, un amaigrissement marqué avec *teint jaune paille*. Au palper, la main peut sentir la tumeur dans la région de l'estomac (épigastre) et trouver des ganglions grossis (glandes) à l'aisselle, au cou, à l'aine, sous la clavicule. Enfin l'analyse du suc gastrique dénote une diminution d'acide chlorhydrique (hypochlorhydrie). Durée : varie de 1 à 2 ans et la mort survient par affaiblissement progressif.

Le cancer peut être confondu avec l'ulcère, mais ici les douleurs sont accrues par l'ingestion d'aliments, les vomissements de sang sont rouges, le suc gastrique à l'analyse se trouve trop riche en acide chlorhydrique (hyperchlorhydrie).

Il faut voir un médecin qui jugera de l'opportunité d'une intervention chirurgicale et fera le traitement médical approprié (régime, médicaments contre les douleurs et les vomissements : cocaïne, menthol, morphine, chloroforme en potions ; chlorate de soude, 8 à 10 gr. par jour en 250 gr. d'eau par cuillerées à café).

ULCÈRE DE L'ESTOMAC. — Frappe de préférence les femmes de 20 à 40 ans et les gens atteints de gastrites (les nouveau-nés atteints de gastro-entérites), de maladies du foie et du cœur, de tuberculose, de vastes brûlures de la peau, de pneumonie (vomito negro pneumonique).

On constate d'abord de la dyspepsie, puis de la *douleur* qu'augmente l'ingestion des aliments ; des *vomissements très acides* avec augmentation d'acide chlorhydrique à l'analyse ; des vomissements de sang rouge.

Il faut voir un médecin qui jugera de l'opportunité d'une intervention chirurgicale ou ordonnera un traitement médical (régime lacté intégral ; traitement des signes et des complications).

DILATATION DE L'ESTOMAC. — Due à diverses causes : Tantôt mécanique par rétrécissement de l'orifice de sortie des aliments forcés de séjourner dans l'estomac (cancer, ulcère, spasmes du pylore), tantôt anatomique et due à une altération des fibres de la paroi de l'estomac (gastrites chroniques, neurasthénie, tuberculose, fièvre typhoïde), tantôt par suralimentation (gros mangeurs, gros buveurs).

On *constate* : toujours de la *constipation*, des digestions *lentes* et *pénibles*, des vomissements de viandes non digérées et d'aliments rances datant de 2 ou 3 jours ; une diminution de l'acide chlorhydrique à l'analyse du suc gastrique, sauf dans le cas où la dilatation provient d'une cause impliquant l'hyperchlorhydrie comme l'ulcère du pylore par exemple, des éructations, du tympanisme. L'estomac dilaté se voit après les repas faisant saillie à l'épigastre ; si le sujet remue, on entend un bruit de clapotage ; enfin des complications peuvent apparaître, comme : crampes d'estomac, douleurs, palpitations, accès d'angine de poitrine.

Il *faut* voir un médecin qui instituera le régime de choix et traitera (lavages d'estomac).

CRAMPES D'ESTOMAC. — *On constate* une douleur en accès avec sensation de resserrement à l'intérieur au niveau de l'estomac (épigastre), accompagnée parfois de vomissements, de syncope, de gémissements, qui durent de quelques minutes à une heure, pouvant reparaître plusieurs fois dans les 24 heures et plusieurs jours de suite.

La crampe d'estomac peut être confondue avec la colique hépatique, mais ici la jaunisse lève tous les doutes.

Il *faut* pendant l'accès donner : antipyrine, 1 à 2 gr. ; morphine, une ou deux piqûres ; après l'accès, voir un médecin qui traitera les causes. — *V.* DYSPEPSIE, GASTRITE.

ESTURGEON (*CUIS.*). — La chair de ce poisson, quand il a été pêché dans les fleuves, est ferme et délicate, et peut se cuire avec un égal succès à la broche ou au court-bouillon, mais une des meilleures manières de l'apprêter est de la servir en *fricandeau*. A cet effet, piquer de lard fin quelques tranches d'esturgeon épaisses de 0 m. 07 ou 0 m. 08 parfaitement rafissées ; les saupoudrer de farine et les mettre avec du lard fondu dans une casserole sur le feu, en ayant soin que le côté piqué se trouve en dessous ; les retirer dès qu'elles sont bien colorées. ‖ Faire d'autre part un hachis de champignons et de fines herbes, ou mieux de truffes et de champignons, et mettre ce hachis dans un plat en le mouillant avec du jus. ‖ Y placer les tranches d'esturgeon le côté piqué en dessus et laisser cuire le tout à petit feu pendant 1 heure. — *V.* KAVIAR.

ÉTABLE (*LÉGISL.*). — Pour construire une étable au long d'un mur mitoyen, élever d'abord un contre-mur de l'épaisseur exigée par les usages locaux (les juges de paix prononcent sur les contestations quand la mitoyenneté du mur n'est pas en question). En cas de préjudice causé par infiltrations ou amas de fumier chez un voisin, demander des dommages-intérêts et que la cause du préjudice soit supprimée. L'autorité municipale peut prendre des arrêtés pour le nettoyage, l'assainissement et l'emplacement des étables loin de la voie publique (arrêtés obligatoires sous peine de 1 à 5 fr. d'amende). En cas de maladie contagieuse sur le bétail, recevoir les officiers publics chargés de visiter les étables, désinfecter suivant les prescriptions et ne pas mettre de bestiaux dans l'étable avant un délai suffisant pour laisser disparaître les causes d'infection.

Étables (*ARCH. PR.*). — La façade doit être de préférence au levant. Les portes auront 1 m. 50 de largeur au moins ; il faut 0,200 de surface de fenêtre par mètre carré de sol d'étable. La hauteur sous plafond sera de 3 m. 50. La profondeur de l'étable doit être de 5 m. 50, donnant 1 m. de couloir de service devant le cornadis, 3 m. 20 pour l'animal et sa crèche et 1 m. 30 environ pour le passage derrière les bêtes et l'accrochage des jougs dans les bouveries. ‖ Comme dans les écuries, les bêtes pourront dans les étables être disposées tête à tête ou dos à dos. Cette disposition permettra de n'avoir, dans ces cas, qu'un couloir de service et dans l'autre qu'un couloir de passage pour 2 rangs. Si on sépare les bêtes par des bat-flanc ou des cloisons de stalles, on comptera : 2 m. 50 de longueur sur 1 m. 25 de largeur pour un bœuf, 2 m. 20 sur 1 m. 15 pour une vache, 1 m. 90 sur 0 m. 90 pour une génisse, l'écurie d'un veau sevré aura 1 m² 60 de surface. Le sol sera pavé, sous les bêtes, en briques dures avec pente de 0 m. 03 par mètre, les passages seront pavés en grès. Des caniveaux profonds seront ménagés pour les urines, recouverts d'une grille ou d'une tôle forte perforée ; on pourra encore faire usage de caniveaux en fonte avec couvercle. ‖ Le plafond, s'il y a un grenier à fourrage au-dessus, sera en voûtains de briques ou de terre cuite sur solives en fer double T.

ÉTABLISSEMENTS DANGEREUX, INSALUBRES ET INCOMMODES (*LÉGISL.*). — I. *Principes généraux et classes.* ‖ II. *Établissements de 1re classe.* ‖ III. *Établissements de 2e classe.* ‖ IV. *Établissements de 3e classe.* ‖ V. *Établissements mixtes et non classés.*

ÉTABLES

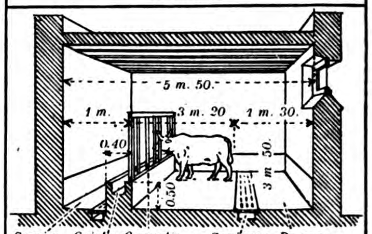


FIG. 1 *Simple (coupe).*

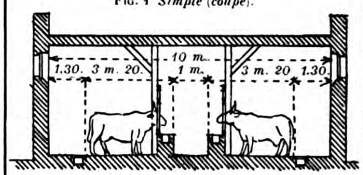


FIG. 2. *Disposition en tête à tête.*

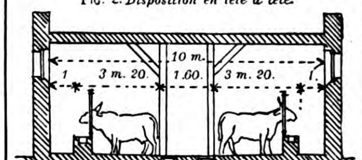


FIG 3. *Disposition dos à dos.*

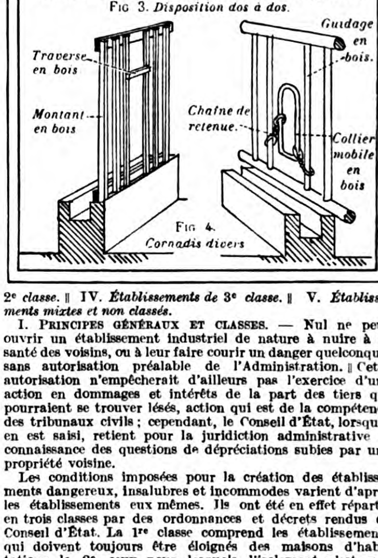


FIG 4. *Cornadis divers*

I. PRINCIPES GÉNÉRAUX ET CLASSES. — Nul ne peut ouvrir un établissement industriel de nature à nuire à la santé des voisins, ou à leur faire courir un danger quelconque, sans autorisation préalable de l'Administration. ‖ Cette autorisation n'empêcherait d'ailleurs pas l'exercice d'une action en dommages et intérêts de la part des tiers qui pourraient se trouver lésés, action qui est de la compétence des tribunaux civils ; cependant, le Conseil d'État, lorsqu'il en est saisi, retient pour la juridiction administrative la connaissance des questions de dépréciations subies par une propriété voisine.

Les conditions imposées pour la création des établissements dangereux, insalubres et incommodes varient d'après les établissements eux mêmes. Ils ont été en effet répartis en trois classes par des ordonnances et décrets rendus en Conseil d'État. La 1re classe comprend les établissements qui doivent toujours être éloignés des maisons d'habitation ; la 2e, ceux pour lesquels l'isolement n'est pas absolument nécessaire ; la 3e, ceux simplement soumis à la surveillance de la police. ‖ Toute personne désirant fonder un établissement de nature à rentrer dans ces catégories devra vérifier la classe à laquelle il doit appartenir, afin de connaître les formalités à remplir pour obtenir l'autorisation administrative. Elle se reportera pour cela aux nombreux textes réglementaires. Le tableau ci-contre n'indique que les principales industries :

II. ÉTABLISSEMENTS DE 1re CLASSE. — Toute personne qui voudra créer un établissement de 1re classe adressera une demande d'autorisation sur papier timbré au préfet du département où devra être située la manufacture, en y joignant un plan des lieux et des constructions projetées. ‖ Cette demande est affichée dans toutes les communes à 5 km. de rayon, et elle reste apposée un mois, délai pendant lequel les particuliers et les maires des communes intéressées peuvent proposer des moyens d'opposition. D'autre part, le maire de la commune où doit être l'établissement procède à une enquête *de commodo et incommodo* auprès des voisins. ‖ Les réclamations des tiers contre une autorisation par le préfet sont portées devant le Conseil de préfecture, sauf recours devant le Conseil d'État. Si, au contraire, l'autorisation a été refusée, la réclamation de l'industriel est de la compétence du Conseil d'État. ‖ Avant de donner son autorisation, le préfet doit : 1° régler la distance qui séparera l'établissement des plus proches habitations existant alors (les particuliers qui viendraient par la suite se fixer à une moindre distance ne pourraient pas demander l'éloignement de la manufacture) ; 2° déterminer toutes les conditions d'exploitation qui pourraient diminuer les inconvénients de l'industrie. ‖ En cas de danger pour la santé publique, les cultures, etc., les établissements de 1re classe peuvent être supprimés par décret rendu en Conseil d'État, après avis du préfet et observations du manufacturier.

III. ÉTABLISSEMENTS DE 2e CLASSE. — Les établissements de 2e classe ne sont pas nécessairement éloignés des habitations. Ils peuvent être créés à l'intérieur des villes, moyennant l'accomplissement des précautions indiquées par l'administration. L'autorisation préalable doit être demandée au sous-préfet, sur papier timbré. ‖ Le sous-préfet, après enquête *de commodo* faite par le maire de la commune, prend un arrêté et le transmet au

INDUSTRIES.	INCONVÉNIENTS.	CLASSES
Abattoirs publics (*V.* aussi TUERIES)	Odeur.	1
Acétylène liquide ou comprimé à plus de 1 atm. 1/2	Explosions.	2
Acétylène gazeux non comprimé, ou comprimé à 1 atm. 1/2 au plus. Vol. de gaz inférieur à 1 000 l.	—	3
Id. Vol. de gaz au moins égal à 1 000 l.	—	2
Acides nombreuses distinctions	Fumée ou odeur.	1, 2, 3
Alcool (Rectification de l')	Incendies.	2
— (Dépôts d'), nombreuses distinctions	—	2, 3
Allumettes chimiques (Fabrication).	—	1
— (Dépôt d'), au-dessus de 25 m³	—	2
Allumettes chimiques (Dépôt d'), de 5 à 25 m³	—	3
Aluminium (Fabrication de l') (Vapeurs fluorhydriques non condensées)	Vapeurs nuisibles.	1
(Vapeurs condensées)	—	2
Artifices (Dépôts de pièces d'), 2 000 kg. et au-dessus	Explosions.	1
Artifices (Dépôts de pièces d'), 300 à 2 000 kg	—	2
Artifices (Dépôts de pièces d'), 100 à 300 kg	—	3
Artifices (Fabricat. des pièces d')	—	1
Asphaltes et bitumes (Dépôts d').	Incendies.	3
— (Travail des) à feu nu	—	2
Bâches imperméables (Fabric. des), avec cuisson des huiles	—	1
Bâches imperméables sans cuisson des huiles	—	2
Battage des tapis en grand	Bruit, poussière.	2
Boues et immondices (Dépôts de)	Odeur.	1
Bougies de paraffine (Moulage des).	Incendie.	3
Brasseries	Odeur.	3
Briqueteries avec fours non fumivores	Fumée.	3
Briqueteries flamandes	—	2
Buanderies	Altération des eaux.	3
Café (Torréfaction en grand du)	Odeur, fumée.	3
Caoutchouc (Application des enduits du)	Incendies.	2
Caoutchouc (Régénération du)	Odeur.	2
— (Travail du) avec emploi d'huiles	Odeur, incendies.	2
Celluloïd (Dépôt de) de 10 à 200 kg	Incendies.	3
— — de 200 à 800 kg		2
— — 800 kg. et plus.	—	1
— (Façonnage du), de 5 à 200 kg	—	2
— (Façonnage du) 200 kg. et plus	—	1
Céruse ou blanc de plomb (Fabric. de la)	Émanations nuis.	3
Chairs d'animaux abattus (Dép. de).	Odeur.	1
Chapeaux de feutre (Fabric. de)	Odeur, poussière	3
— de soie, préparés avec vernis	Incendies.	2
Charbons de bois (Dépôts de)	—	3
— agglomérés (Fabric. des) au brai gras	—	2
Charbons agglomérés (Fabric. des) au brai sec	—	3
Chaudronneries, avec marteaux à mains (Villes de 2 000 h. et plus), 4 à 10 étaux ou 10 à 20 ouvriers.	Bruit.	3
Plus de 10 étaux et plus de 20 ouvr	—	2
Chaux (Fours à) permanents	Fumée, poussière	2
— travaillant 1 mois par an au max	—	3
Coke (Fabric. du) avec fours non fumivores	Poussière.	1
Coke (Fabric. de) avec fours fumiv.	—	2
Corroiries	Odeur.	2
Cuirs et peaux fraîches (Dépôts de)	—	2
Distilleries de liqueurs alcooliques.	Incendies.	3
Dorure et argenture sur métaux	Emanations nuis.	3
Émail (Applic. de l') sur les métaux	Fumée.	3
Émaux (Fabric. d') avec fours non fumivores	—	3
Engrais (Dépôts d'), matières pronant de vidanges ou débris d'animaux :		
1° Non préparés en magasin non couvert	Odeur.	1
2° Désinfectés et magasin couvert, 25 000 kg. et plus	—	2
3 Désinfectés et magasin couvert, moins de 25 000 kg	—	3
Engrais (Fabric. des), mat. anim.	—	1
Équarrissage des animaux (Ateliers d')	Emanations nuis.	1
Faïence ou porcelaine (Fabrique de) avec fours non fumivores	Fumée.	2
Faïence ou porcelaine (Fabrique de) avec fours fumivores	Fumée accidentelle.	3
Fer (Dérochage et galvanisation du)	Vapeurs nuisibles.	3
Fonderie de cuivre, laiton, bronze	Fumées.	3
Fonte et laminage du plomb, du zinc et du cuivre	Fumée.	3
Forges, marteaux mécaniques	Fumée, bruit.	2
Fourneaux (Hauts)	Fumée, poussière.	2
Gaz d'éclairage (Fabric. du) pour l'usage public	Odeur, incendies.	2
Gaz d'éclairage (Fabric. du) pour l'usage privé	—	3
Huiles, nombreuses distinctions	Odeur, incendies.	1, 2, 3
Laiteries en grand dans les villes	Odeur.	2
Lavoirs à houille	Altération des eaux.	3
— à laine	—	3
— à minerais en communication avec cours d'eau	—	3
Machines et wagons (Construct. de).	Bruit, fumée.	2
Morues (Sécheries des)	Odeur.	2
Ordures ménagères (Incinérat. ou carbonis. des) :		
a. A l'état vert, 150 tonnes au plus par jour et traitement exécuté dans les 24 heures	Poussières, odeurs.	2
b. En cas contraire	—	1
Os (Torréf. des) pour engrais, gaz brûlés	Odeur, incendies.	2
Os (Torréf. des), gaz non brûlés	—	1
Os (Dépôts d'). *a.* Os secs	Odeurs.	1
b. Os frais	—	3
Papier (Fabric. du)	Incendies.	3
Pâte à papier (Fabric. de la)	Altér. des eaux.	2
Pipes à fumer (Fabric. des), fours non fumivores	Fumée.	2
Pipes à fumer (Fabric. des), fours fumivores	Fumée accidentelle.	3
Poudres (Fabric. des)	Incendies.	1
Raffineries et fabriques de sucre	Fumée, odeur.	2
Salaisons des viandes	Odeur.	3
— (Ateliers de) des poissons.	—	2
— (Dépôts de) dans les villes.	—	3
Sardines (Fabriques de conserves de) dans les villes	Odeurs.	2 2
Savonneries	—	3
Scieries mécaniques	Incendies.	3
Soie. Traitement des frisons de cocons	Altérat. des eaux.	2
Soie. Filature des cocons en grand (6 tours au moins)	—	3
Soufre (Fusion ou distillation du)	Éman. nuis., incend.	2
— (Pulvéris. et blutage du)	Poussière, incendies.	3
Tabac (Incinération des côtes de)	Odeur, fumée.	1
— (Manufactures de)	Odeur, poussière.	2
Teintureries	Odeur, altér. eaux	3
Toiles peintes (Fabrique de)	Odeur.	3
Tueries particulières d'animaux de boucherie et charcuterie	Odeur, danger des animaux.	2
Tueries d'animaux de basse-cour (au moins 50 par jour)	Odeur, bruit.	2
Tuyaux de drainage (Fabriques de).	Fumée.	3
Vacheries. Villes de plus de 5 000 h.	Odeur.	3
Vernis à l'espr. de vin (Fabriques de).	Odeur, incendies.	2
Vernis gras (Fabriques de)	—	1
Verreries, manufactures de glaces, fours non fumivores	Incendies.	2
Verreries, manufactures de glace, fours fumivores	—	3

préfet qui accorde ou refuse l'autorisation. ‖ Pour les recours contre la décision préfectorale, les règles sont les mêmes que lorsqu'il s'agit des établissements de 1re classe.

IV. ÉTABLISSEMENTS DE 3e CLASSE. — L'autorisation de fonder des établissements de 3e classe est donnée par le sous-préfet qui prend l'avis du maire et de la police locale. A Paris, s'adresser au préfet de police qui procède au préalable à une enquête *de commodo*. ‖ Les recours contre les décisions portant sur les établissements de 3e classe sont toujours de la compétence du Conseil de préfecture.

V. ÉTABLISSEMENTS MIXTES ET NON CLASSÉS. — Les établissements mixtes, c'est-à-dire comprenant dans un même local des fabrications de classes différentes, ne donnent lieu qu'à une seule autorisation (réglée par la classe la plus élevée) quand les opérations sont diverses, mais qu'une seule industrie est embrassée. Si, au contraire, un même établissement comprend plusieurs industries, une autorisation spéciale est nécessaire pour chaque atelier. ‖ Les préfets peuvent suspendre l'exploitation d'établissements qui ne sont pas encore visés par les classifications arrêtées, mais qui présenteraient des dangers pour la santé publique.

ÉTABLISSEMENTS D'UTILITÉ PUBLIQUE (*LÉGISL.*). — Au contraire des établissements publics (départements, Facultés, hospices), les établissements d'utilité publique sont des institutions d'initiative privée qui, en raison des services qu'elles rendent, obtiennent la *personnalité civile*. Sont des établissements d'utilité publique, les CAISSES D'ÉPARGNE, les MONTS DE PIÉTÉ, devenus à Paris les CAISSES MUNICIPALES DE CRÉDIT, certaines sociétés de SECOURS MUTUELS, certaines ASSOCIATIONS. ‖ La demande tendant à la constitution de ces établissements sera adressée au ministre de l'Intérieur par les membres du bureau qui représente l'association, et il lui sera joint un exemplaire du *Journal officiel* contenant la déclaration de l'association, un exposé de l'œuvre entreprise, 15 exemplaires des statuts, la liste des établissements, celle des membres de l'association, le compte financier du dernier exercice, un état de l'actif et du passif, un extrait de la délibération de l'Assemblée générale, autorisant la demande, toutes pièces devant être certifiées sincères par les signataires de la demande. Pour plus de détails, notamment sur les mentions que doivent renfermer les statuts, consulter le décret du 16 août 1901 et le modèle de statut délivré gratuitement aux intéressés par le ministère de l'Intérieur (Division de l'Administration départementale et communale, 1er bureau) (*V.* aussi ASSOCIATIONS). Il est donné récépissé de la demande. Le Gouvernement fait ensuite procéder à une enquête et prononce par décret rendu en Conseil d'État. ‖ Les établissements d'utilité publique peuvent en principe accomplir tous les actes de la vie civile, mais : 1° pour recevoir des dons ou legs, ils doivent en demander l'autorisation au préfet du département où siège l'établissement ; spécialement, s'il s'agit d'une libéralité consistant en immeubles d'une valeur supérieure à 3 000 fr., un décret rendu en Conseil d'État est nécessaire ; 2° leurs valeurs mobilières doivent être placées en titres nominatifs ; 3° ils ne peuvent acquérir d'autres immeubles que ceux nécessaires à l'œuvre entreprise ; 4° ils ne peuvent accepter une donation avec réserve d'usufruit au profit du donateur.

ÉTABLISSEMENTS PÉNITENTIAIRES MILITAIRES. — Les militaires condamnés à des peines qui les excluent de l'armée sont écroués dans des prisons civiles. Ceux qui doivent rentrer dans l'armée sont envoyés dans des établissements spéciaux : *prisons, ateliers, pénitenciers*. Chaque chef-lieu de corps d'armée de l'intérieur, sauf le 20e corps, possède une prison militaire ; Paris en a une ; le 14e corps en a une seconde à Grenoble. Il y a un pénitencier militaire au Fort Gassion (1er corps) et un à Albertville (14e corps). *En Algérie*, on compte 3 prisons : Alger, Oran, Constantine. De plus, il y a : division d'Alger : pénitencier militaire de Douéra, atelier de travaux publics d'Orléansville ; division d'Oran : pénitencier militaire de Bossuet (Daya), dépôt des sections métropolitaines d'exclus de Mers-el-Kébir ; division de Constantine : pénitencier militaire d'Aïn-Béïda, atelier de travaux publics de Bougie. *En Tunisie* : prison militaire, à Tunis, établissement pénitentiaire mixte, à Teboursouk.

Les prisons reçoivent les militaires condamnés à moins de 2 ans ; les pénitenciers, ceux qui ont plus de 2 ans ; les ateliers de travaux publics, les condamnés pour des crimes ou délits prévus par le titre II, livre IV du Code militaire.

En outre, il y a, à Alger, une prison cellulaire de correction où, pendant 3 mois, sont écroués les détenus récalcitrants.

ÉTAIN (*COLLECTIONS*). — La rareté des pièces authentiques et vraiment belles tient à ce que la matière première, l'étain, a été souvent fondu. Les ustensiles anciens, grecs, romains, etc., sont presque introuvables (miroirs, pots, fibules, marmites). Moins rares sont les objets religieux tels que patènes, calices, coupes hémisphériques, crosses. Ce n'est qu'à partir du XIVe s. que l'on rencontre des assiettes. Venise et Bruges étaient les deux centres les plus réputés pour la fabrication, et l'usage s'en répand très vite dans le peuple. L'or, l'argent, le vermeil restent réservés aux tables des seigneurs, mais peu à peu et sous Louis XIII et ses successeurs, les cuisines et l'office contiennent des pièces d'étain, bassins, gobelets.

Plus spécialement, l'étain est employé pour toutes les mesures de liquide ; de là un grand nombre de pots, pintes, canettes, chopines, etc., et aussi les cuillers à pots de toutes formes.

Les seules pièces d'art sont des sonnettes historiées, ampoules et cornets de pèlerin, des enseignes à l'effigie de divers saints patrons des corporations : les œuvres venant de Nuremberg (chopes et assiettes) reconnaissables au poinçon : aigle surmonté d'une couronne, une moitié d'aigle et 2 fléaux en biais ou une rose. En France, au XVIe s., œuvres de François Briot : aiguières, plats, traités à la manière des graveurs. Il est difficile de classer par ateliers avec le peu de renseignements précis que nous avons, mais, par comparaison et par l'étude des modèles, on arrive à distinguer les époques et ce classement suffit.

A CONSULTER : Germain Bapst, *L'étain* (1884) et R. Forrer, *Étains de la collection Alfred Ritleng, à Strasbourg*, illustré (1905).

ÉTALAGES ET TERRASSES (*LÉGISL.*). — En province, les étalages et terrasses sont réglementés par les maires en vertu des pouvoirs de police qui leur sont conférés par l'art. 97 de la loi du 5 avril 1884. ‖ A Paris, l'usage en est réglementé par le préfet de la Seine. Adresser les demandes d'autorisation d'étalages au préfet de la Seine. Il ne peut être accordé de concession sur la voie publique que devant les établissements des commerçants munis de patentes. La largeur concédée ne peut dépasser le tiers du trottoir, et spécialement les étalages ne peuvent dépasser 2 m. Aucune concession d'étalage ne peut être accordée lorsque les trottoirs ont 1 m. 50 ou moins.

Les redevances municipales pour l'occupation de la voie publique par les étalages sont perçues conformément au tarif fixé pour chaque voie ; en outre, ce tarif est, pour les étalages excédant 20 mètres carrés, majoré de 5 fr. par 100 fr. sur l'ensemble de la concession, de 10 fr. par 100 fr. pour les étalages excédant 40 mètres carrés. Il a été institué dans chaque arrondissement de Paris une commission locale (composée du maire, de l'officier de paix, des commissaires de police, de représentants des services techniques) à laquelle peut être adressée toute demande de dérogation.

ÉTALONS. — *V.* HARAS.

ÉTAMAGE. — L'étamage du cuivre empêche les sels de cuivre de se former. L'étamage du fer le garantit contre l'oxydation. L'étamage n'est pas une opération très difficile ; on peut la faire assez aisément chez soi, à la campagne.

I. ÉTAMAGE DU CUIVRE. — 1° Décapage. Chauffer la pièce au feu de charbon de bois en frottant sur toute la surface avec un tampon d'étoupe recouvert de sel ammoniac. 2° La surface une fois absolument brillante, y déposer une quantité suffisante d'étain et chauffer jusqu'à fusion, puis étendre avec un tampon d'étoupe en frottant rapidement jusqu'à ce que l'étain adhère partout. Projeter (en pluie comme avec une salière) de petites quantités de résine en poudre pour éviter l'oxydation de l'étain en fusion.

II. ÉTAMAGE DE LA TOLE (FER-BLANC). — 1° Décaper *en plongeant* dans un bain d'acide sulfurique et chlorhydrique additionné de beaucoup d'eau ; 2° frotter avec du sable ; 3° plonger dans un bain de suif fondu (de préférence au bain-marie) ; 4° plonger dans un bain d'étain (lingot d'étain chauffé dans une cuvette) *recouvert de suif* pour éviter l'oxydation du métal, et y laisser la pièce une heure environ ; 5° retirer la plaque, la brosser, la plonger rapidement dans un *bain* d'étain pur, puis la plonger dans un bain de suif fondu où s'écoule l'excès d'étain.

III. ÉTAMAGE DES CASSEROLES ET PETITES PIÈCES. — Le cuivre produit, au contact de certains aliments salés ou acides, des sels très toxiques. (Ne jamais faire de roux dans une casserole étamée, la chaleur risquant de faire fondre l'étain.) Dès que le cuivre menace d'apparaître, étamer l'objet à nouveau. 1° Faire fondre de l'étain dans une poêle sur un feu de charbon de bois ; 2° nettoyer, frotter au sable et décaper comme il est dit ci-dessus ; 3° chauffer la casserole ; 4° y verser de l'étain en fusion avec un pochon en fer ; 5° frotter avec un tampon d'étoupe pour égaliser (*et enlever l'excès d'étain*).

IV. CRISTALLISATION. — Ornementation qui donne aux objets étamés un aspect moiré. Passer avec une éponge imbibée de : eau 16 parties, 4 gr. d'acide nitrique et 6 gr. d'acide chlorhydrique. Laver à l'eau alcaline, enfin à l'eau ordinaire. En vernissant avec des vernis en couleurs, on peut obtenir des tôles moirées de couleurs très variées. — *V.* VERNISSAGES.

V. ÉTAMAGE DU FER (fer galvanisé). — 1° Verser dans une solution de protochlorure d'étain quelques grammes par litre de potasse en cristaux ; 2° un précipité se forme. Laver ce précipité, le dissoudre dans une *lessive* composée de 5 parties de potasse pour 200 d'eau, ajouter 1 partie d'*hydrate* de chaux ; 3° suspendre dans ce bain au moyen de fils de laiton d'une part les pièces qu'on veut étamer au pôle négatif d'une pile et d'autre part au pôle positif l'anode d'étain. Laisser dans le bain jusqu'à ce que le dépôt ait l'épaisseur désirée.

VI. ÉTAMAGE DES GLACES. — 1° Sur une surface horizontale, étendre une feuille mince d'étain ; 2° la recouvrir de mercure ; 3° nettoyer soigneusement la glace et la glisser sur la feuille d'étain par-dessous le mercure, de telle manière qu'il recouvre la glace et sans qu'il y ait de l'air ou de l'humidité entre la feuille d'étain et la glace ; 4° charger la glace de poids pour chasser l'excédent de mercure, laisser dans cette position quelque temps (au moins 24 heures) jusqu'à ce que l'amalgame soit terminé. Ce procédé n'est plus guère en usage. Il est remplacé par l'argenture (*V.* ce mot).

VII. ÉTAMAGE DES GLOBES. — 10 parties de mercure, 1 de plomb en grenaille, 2 de bismuth. Verser cet amalgame dans le globe. Ce procédé est aussi remplacé par l'argenture.

ÉTANGS. — ÉTABLISSEMENT. — Profiter d'une dépression du sol, barrer par exemple un vallon étroit, profond, bien arrosé la création d'un étang en terrain à peu près plat et qu'il faut creuser est très onéreuse. Tenir compte : 1° *De la configuration du terrain*, une pente d'au moins 4 cm. par mètre est indispensable pour assurer l'écoulement prompt et rapide des eaux. ‖ 2° *De la nature du sol*, le fond de l'étang doit être imperméable (sous-sols argileux) et riche en humus (marnes). ‖ 3° *De la nature des eaux* qui alimenteront l'étang ; ne pas compter avec les eaux pluviales trop irrégulières ; l'eau de rivière ou de ruisseau est préférable à celle de source, moins aérée et moins riche en substances nutritives. L'emplacement choisi, creuser suivant le *thalweg* (ligne de plus grande pente de la vallée) un bief, c'est une sorte de ruisseau large de 2 à 3 m., profond de 50 cm., avec une pente maximum de 5 mm. par mètre, qui parcourra l'étang dans toute sa longueur et sur lequel déboucheront de petits fossés trans-

versaux ; le tout compose un système facilitant la pêche en faisant affluer les eaux vers un même point. Le bief aboutit à la *pêcherie* ou *poêle*, sorte de réservoir formé par l'élargissement du bief contre la digue ; on lui donne une profondeur de 50 à 60 cm. de plus que les parties les plus profondes de l'étang, et une superficie proportionnée à la surface de l'étang (40 mq. par hectare). La *digue ou chaussée* qui, barrant le vallon, sert à contenir les eaux, sera solidement établie et s'élèvera au moins à 60 cm. au-dessus du niveau des eaux. Elle sera engazonnée et même plantée d'arbres ou d'arbustes pour éviter les érosions. La largeur de la digue, à la base, sera le triple de la hauteur et la largeur à la partie supérieure sera égale à la hauteur. En construisant la digue, établir à l'endroit le plus profond de la pêcherie une conduite ou galerie voûtée destinée à vider l'étang. Le canal *de décharge* traverse la digue ; une *bonde* (tampon de bois), manœuvrée à l'aide d'une crémaillère, l'ouvre ou le ferme. L'ensemble de la bonde et l'appareil qui sert à la manœuvre prend le nom de *thou*.

EXPLOITATION. — La méthode d'exploitation des étangs varie suivant les régions ; dans certaines, ils ne sont maintenus en eau que durant une période de 2 à 3 ans, puis mis à sec pendant 1 ou 2 ans avant de recevoir à nouveau l'eau ; les poissons se nourrissent ainsi des matières laissées par les cultures précédentes. On distingue donc l'*évolage*, c'est-à-dire l'eau et son produit en poisson, l'*assec*, le sol avec le produit de sa mise en culture. Au point de vue piscicole, on peut classer les étangs en 2 catégories : 1° les étangs dans lesquels l'eau a un renouvellement assez faible, une température assez élevée et un fond plus ou moins vaseux : ce sont les étangs à cyprinidés (carpes et tanches) ; 2° les étangs à renouvellement d'eau plus considérable à eau plus froide : ce sont les étangs à salmonidés (truites).

EMPOISSONNEMENT. — *Étangs à cyprinidés.* — Dans les pays où les étangs sont mis en *assec*, la mise à l'eau et l'empoissonnement se font immédiatement après la récolte ou pendant l'hiver ; au printemps dans les autres. En moyenne, on met par hectare d'étang, 150 à 200 carpettes de 2 ans, du poids moyen de 125 gr., et 10 p. 100 de tanches âgées de 2 ans et, au mois de décembre suivant, on y ajoutera 6 p. 100 de petits brochets de 100 à 150 gr.

Étangs à salmonidés. — On empoissonne soit au printemps avec des alevins de 3 à 4 mois ou des truitilles d'un an, soit à l'automne avec des truitilles de 8 à 9 mois.

PÊCHE DES ÉTANGS A CYPRINIDÉS. — 1° *Pêche à un an.* Dans ce mode d'exploitation on empoissonne toujours avant l'hiver et l'on pêche l'automne suivant ; on obtient des poissons de 500 gr. environ. Le seul avantage de ce mode est de permettre à l'assec de revenir plus souvent. 2° *Pêche à deux ans.* Mode le plus rationnel ; on pêche au bout de 2 ans d'empoissonnement, on obtient des carpes de 750 gr. environ et de beaux brochets. 3° *Pêche folle.* Système mixte ; la première année on ne met que la moitié de l'empoissonnage total qui est complété à l'automne ou au printemps suivant. On obtient des poissons de 500 à 750 gr. Rendement de 140 à 180 fr. l'hectare. — PÊCHE DES ÉTANGS A SALMONIDÉS. — On les pêche au bout de la deuxième année. Rendement : 100 à 150 kg. de truites qui, au prix de 4 fr. 50 à 5 fr. le kilo, représentent un produit brut moyen de 500 à 700 fr. par hectare.

ÉTANG A POSE OU FORCERIES. — Très petit étang, d'une profondeur de 30 cm. à 1 m., à fond mou et vaseux et à bords garnis d'herbes aquatiques, dans lequel on met les carpes pour la reproduction (30 à l'hectare). Après la ponte, on enlève les sujets adultes et on laisse les œufs éclore et les jeunes durant une année.

ÉTANG A NOURRAINS. — Étang de moyenne profondeur, 2 m. 50 maximum à la pêcherie, dans lequel on met les alevins provenant de l'étang à pose et où on les garde une année en général avant de les utiliser pour empoissonner les grands étangs.

ÉTAT CIVIL (*DROIT*). — L'état civil est la situation ou l'état d'une personne dans la société et dans la famille. Cette situation est constatée par les *actes* de l'état civil, sortes de procès-verbaux dressés pour témoigner de certains événements intéressant l'état des personnes.

Les principaux actes de l'état civil sont : les actes de *naissance*, de *mariage* et de *décès*.

I. RÉDACTION ET CONSERVATION DES ACTES. — Les actes de l'état civil sont dressés par les officiers de l'état civil sur les déclarations qui leur sont faites ; les fonctions d'officier de l'état civil sont remplies par les maires et les adjoints.

Quatre catégories de personnes jouent un rôle dans les actes de l'état civil ; ce sont : 1° l'*officier de l'état civil*, qui rédige l'acte ; 2° les *parties*, c.-à-d. les personnes que l'acte concerne ; 3° les *déclarants* ou *comparants*, sur la déclaration desquels l'acte est dressé ; 4° les *témoins*, qui assistent à la rédaction de l'acte pour en augmenter les garanties de sincérité.

Les actes de l'état civil sont signés par l'officier de l'état civil, par les comparants et les témoins, ou mention est faite de la cause qui empêche les comparants et les témoins de signer. Ils sont inscrits, dans chaque commune, sur un ou plusieurs registres *tenus doubles* ; il existe généralement un registre pour les naissances, un autre pour les mariages et un troisième pour les décès. Ces registres sont cotés et paraphés par un juge du tribunal civil. Ils sont clos et arrêtés par l'officier de l'état civil à la fin de chaque année ; et, dans le mois, l'un des doubles est déposé aux archives de la commune, l'autre au greffe du tribunal de 1re instance de l'arrondissement, ce qui diminue les risques de destruction accidentelle ; les pièces annexées aux actes sont aussi déposées à ce greffe.

Les actes doivent être inscrits sur les registres, immédiatement, *sans aucun blanc*. Les ratures et les renvois sont approuvés et signés ; aucune abréviation n'est permise ; les dates sont écrites en toutes lettres.

Les témoins doivent être âgés de *21 ans au moins*, parents ou non parents, sans distinction de sexe ; ils sont choisis par les intéressés. Le mari et la femme ne peuvent pas être témoins ensemble dans le même acte.

II. PUBLICITÉ DES REGISTRES. EXTRAITS. — Toute personne peut, en principe (*V. toutefois ce qui concerne les actes de naissance, § VI*) se faire délivrer des copies ou extraits des actes inscrits sur les registres de l'état civil, en s'adressant aux dépositaires de ces registres (maire ou secrétaire de la mairie et greffier du tribunal civil). Ces copies, délivrées conformes et légalisées par le président ou un juge du tribunal civil, font foi jusqu'à inscription de faux. Elles doivent porter en toutes lettres la date du jour où elles sont délivrées.

III. ABSENCE DE REGISTRES. ACTES REÇUS A L'ÉTRANGER. — Lorsque les registres sont perdus ou détruits, ou lorsqu'il n'en a pas été tenu, les événements concernant l'état civil des personnes sont établis tant par titres que par témoins ; les mariages, naissances et décès peuvent même, dans ce cas, être prouvés par les registres et papiers émanés des pères et mères *décédés* (C. civ., art. 46).

Les actes de l'état civil des Français faits en pays étranger sont valables, soit qu'ils aient été rédigés dans les formes usitées dans ledit pays, soit qu'ils aient été reçus conformément aux lois françaises, par les agents diplomatiques ou par les consuls. Un double des registres de l'état civil tenus par ces agents doit être adressé à la fin de chaque année au ministère des Affaires étrangères qui en assure la garde et peut en délivrer des extraits (C. civ., art. 48).

IV. RECTIFICATION DES ACTES DE L'ÉTAT CIVIL. — Lorsque les actes de l'état civil contiennent une erreur ou une omission, la rectification ne peut être faite qu'en vertu d'une décision de justice. Il en est ainsi, notamment, si un nom a été mal orthographié ou si un prénom a été substitué à un autre.

La rectification doit être demandée *par les parties intéressées* au tribunal civil du lieu où l'acte a été dressé, et au greffe duquel le registre est ou doit être déposé ; le jugement du tribunal est susceptible d'appel. On admet aussi que, *dans certains cas*, le ministère public peut demander la rectification des actes de l'état civil.

Si l'acte a été dressé au cours d'un voyage maritime, aux armées ou à l'étranger, ou encore en cas de décès survenu dans un hôpital ou autre établissement public, la rectification est demandée au tribunal dans le ressort duquel l'acte a été *transcrit*.

Le jugement de rectification ne peut pas être opposé aux intéressés qui n'y auraient point été appelés.

Il est transmis à l'officier de l'état civil ; la transcription en est effectuée sur les registres, et mention en est faite en marge de l'acte réformé.

V. RESPONSABILITÉ DES OFFICIERS DE L'ÉTAT CIVIL. — Les officiers de l'état civil qui ne se conforment pas aux prescriptions légales encourent une amende (100 fr. au maximum) prononcée par le tribunal civil (C. civ., art. 50) ; ils peuvent être, en outre, condamnés à des dommages-intérêts envers ceux qui ont subi un préjudice du fait de ces infractions.

VI. DES ACTES DE NAISSANCE. — Les déclarations de naissance doivent être faites, *dans les trois jours de l'accouchement*, à l'officier de l'état civil du lieu de cet accouchement. En pays étranger, les déclarations aux agents diplomatiques ou aux consuls sont faites dans un délai qui est de *dix jours* dans les pays d'Europe (sauf la Russie) ; de *trente jours* en Russie et dans les pays hors d'Europe.

En cas de naissance pendant un voyage maritime, la naissance est déclarée dans les trois jours, mais suivant des formes spéciales (C. civ., art. 59).

L'obligation de déclarer la naissance incombe d'abord au *père*, s'il est présent ; à défaut du père, aux docteurs en médecine ou en chirurgie, sages-femmes, officiers de santé ou autres personnes qui ont assisté à l'accouchement ; lorsque la mère est accouchée hors de son domicile, à la personne chez qui elle est accouchée.

L'acte de naissance est rédigé tout de suite, en présence de *deux témoins*. Il énonce le jour, l'heure et le lieu de la naissance, le sexe de l'enfant et les prénoms qui lui sont donnés, les prénoms, noms, professions et domicile du père et de la mère, et ceux des témoins.

Les dépositaires des registres sont tenus de délivrer à tous ceux qui le requièrent des *extraits* indiquant, *sans autres renseignements*, l'année, le jour, l'heure et le lieu de naissance, le sexe de l'enfant, les prénoms qui lui ont été donnés, les noms, prénoms, professions et domicile des père et mère, tels qu'ils résultent des énonciations de l'acte de naissance ou des mentions contenues en marge de cet acte, et reproduisant la mention figurant, au cas de mariage de l'enfant, en marge de son acte de naissance. Ces extraits ne mentionnent pas, notamment, si l'enfant est légitime, légitimé par mariage subséquent, ou naturel. Mais la *copie* conforme et intégrale d'un acte de naissance ne peut être délivrée qu'à l'enfant, à ses ascendants et descendants, à son conjoint, à son tuteur ou représentant légal et au procureur de la République ; toute autre personne ne pourra l'obtenir qu'en vertu d'une autorisation délivrée sans frais par le juge de paix du canton où l'acte a été reçu et sur la demande écrite de l'intéressé. Si la personne ne peut signer, cette impossibilité est constatée par le maire ou le commissaire de police. En cas de refus de délivrance, le président du tribunal civil statue en *référé* (C. civ., art. 57 ; loi du 30 novembre 1906).

a. ENFANT TROUVÉ. — Toute personne qui trouve un enfant *nouveau-né*, est tenue de le remettre à l'officier de l'état civil, ainsi que les vêtements et autres effets trouvés avec l'enfant, et de déclarer toutes les circonstances du temps et du lieu où il a été trouvé. Un procès-verbal détaillé est dressé et inscrit sur les registres (C. civ., art. 58).

b. RECONNAISSANCE D'ENFANT NATUREL. — L'acte de *reconnaissance* d'un enfant naturel est inscrit sur les registres de l'état civil à sa date ; il en est fait mention en marge de l'acte de naissance, s'il en existe un.

VII. DES ACTES DE MARIAGE. — Avant la célébration du mariage, l'officier de l'état civil fait une *publication* par voie d'affiche apposée à la porte de la mairie.

L'affiche reste exposée pendant *dix* jours, lesquels doivent comprendre deux dimanches. Le mariage ne peut pas être célébré avant le dixième jour depuis et non compris celui de la publication. Si le mariage n'a pas été célébré dans l'année, à compter de l'expiration du délai de publication, il ne peut plus être célébré qu'après une nouvelle publication.

L'acte de mariage doit énoncer : 1° les prénoms, noms, professions, âges, lieux de naissance et domiciles des époux ; 2° s'ils sont majeurs ou mineurs ; 3° les prénoms, noms, professions et domiciles des pères et mères ; 4° le consentement des pères et mères, aïeuls et aïeules et celui du conseil de famille, dans les cas où ils sont requis ; 5° la notification faite, par le futur époux âgé de *vingt et un ans* au moins et de *trente ans* au plus, à ses père et mère ou à celui des deux dont le consentement n'a pas été obtenu ; 6° les oppositions (s'il y en a eu) ; leur mainlevée ou la mention qu'il n'y a point eu d'opposition ; 7° la déclaration des contractants de se prendre pour époux et le prononcé de leur union par l'officier public ; 8° les prénoms, noms, âges, professions et domiciles des témoins et, s'ils sont parents ou alliés des parties, de quel côté et à quel degré ; 9° la déclaration, faite sur l'interpellation de l'officier public, qu'il a été ou qu'il n'a pas été fait de contrat de mariage et, autant que possible, la date du contrat et la désignation du notaire qui l'a reçu. En cas d'omission ou d'erreur relative à cette déclaration, la rectification peut en être demandée soit par les parties, soit d'office par le procureur de la République.

Il est fait mention de la célébration du mariage en marge de l'acte de naissance des époux (art. 76, loi du 21 juin 1907). — *V.* MARIAGE.

VIII. DES ACTES DE DÉCÈS. — L'acte de décès est dressé par l'officier de l'état civil sur la déclaration de deux personnes qui font office, à la fois, de *déclarants* et de *témoins*. Ces témoins sont, s'il est possible, les deux plus proches parents ou voisins ; ou, lorsque le défunt est décédé hors de son domicile, la personne chez laquelle il est décédé et un parent ou une autre personne.

L'acte de décès doit contenir les prénoms, nom, âge, profession et domicile de la personne décédée ; les prénoms et nom de l'autre époux si la personne décédée était mariée ou veuve ; les prénoms, noms, âge, professions et domiciles des déclarants ; et, s'ils sont parents, leur degré de parenté. Le même acte contient, de plus, autant qu'on peut le savoir, les prénoms, noms, professions et domiciles des père et mère du décédé et le lieu de sa naissance.

En cas de décès pendant un voyage maritime, la déclaration de décès est soumise à des formes spéciales (C. civ., art. 86 et suiv.).

ÉTAT DES LIEUX. — Il est de toute nécessité pour un locataire à son entrée en jouissance de faire un état des lieux. Les art. 1730 et 1731 du Code civil édictent que le preneur est présumé les avoir reçus en bon état de réparations locatives et doit les rendre tels, sauf preuve du contraire. La preuve la plus simple est l'état des lieux. ‖ Il sera bon de le faire dresser par un architecte ou, mieux, par son architecte contradictoirement avec celui du propriétaire. Les techniciens le rédigeront sur timbre en autant d'exemplaires qu'il y aura de parties et le feront signer par les intéressés. Puis locataire ou propriétaire, suivant la convention stipulée au bail ou amiablement consentie, le fera enregistrer pour lui donner date certaine. ‖ Dans la plupart des cas, un état des lieux *sommaire* ou *de dégradation* pourra suffire ; on décrira les avaries de la chose louée, papiers et tentures défraîchis, usagés, déchirés ; taches aux parquets, cassures aux carrelages, aux foyers et chambranles de cheminée en marbre, état de peintures, trous de clous, clefs manquantes ou faussées, fourneau de cuisine, four, foyer en mauvais état, évier, appuis, marches fendues ou écornées. Suivant l'importance des faits, et dans le cas de refus de vérifier du propriétaire, on pourra faire dresser un constat mentionnant tous ces points et le signifier. — *V.* LOUAGE.

ÉTAT-MAJOR. — Ensemble du personnel qui dirige une armée, un corps d'armée, une division, une brigade, etc.

État-major de l'armée. — Direction ou service ayant à sa tête un général choisi parmi les membres du conseil supérieur de la guerre et qui prend le titre de chef d'état-major général de l'armée. Pour la répartition des bureaux, *V.* MINISTÈRES : MINISTÈRE DE LA GUERRE.

État-major général. — Cadre des officiers généraux comprenant les maréchaux de France, les généraux de division et de brigade. Ce cadre se divise en 2 sections. La 1re comprend les maréchaux, les généraux de division et de brigade en *activité* et en *disponibilité*.

La 2e, dite *cadre de réserve*, comprend tous les généraux atteints par la limite d'âge. Peuvent passer dans la 2e section, d'office ou sur leur demande, les généraux qui, pour raison de santé, ne peuvent être maintenus dans le service actif ; ils peuvent être rappelés à l'activité lorsque la raison de santé a cessé d'exister. Peuvent être maintenus sans limite d'âge dans la 1re section du cadre de l'état-major et pourvus d'emplois en temps de paix jusqu'à 70 ans les généraux de division ayant exercé avec distinction devant l'ennemi les fonctions de : 1° commandant en chef d'une armée composée de plusieurs corps d'armée ; 2° commandant en chef d'un corps d'armée composé de plusieurs divisions de différentes armes ; 3° major général, commandant en chef de l'artillerie ou du génie dans une armée composée de plusieurs corps d'armée. En temps de paix, les emplois dévolus aux généraux sont exclusivement confiés à ceux de la 1re section du cadre, en temps de guerre, ceux de la 2e section peuvent être employés également. Les généraux ne peuvent être retraités que sur leur demande.

La solde des généraux du cadre de réserve est égale au montant de la retraite à laquelle ils auraient droit. Le grade de général ne s'obtient qu'au choix après 3 ans de grade de colonel. Normalement, le général de brigade ne doit être placé qu'à la tête d'une brigade. Le général de division, au contraire, peut être appelé à commander une division, un corps d'armée, une armée et même toutes les forces de la France. En temps de guerre, les divisions sont souvent commandées par des généraux de brigade et les brigades par des colonels.

ÉTERNUEMENT (*HYG.*). — *Causes* : externe : chatouillement dû à des poussières, à un corps étranger ; ou interne : irritation nerveuse d'une muqueuse, polypes du nez.

Il faut : en cas de fréquence dans l'éternuement, voir le médecin qui verra s'il n'y a pas lieu, soit de procéder à l'ablation de polypes, soit d'éloigner l'accidenté de la campagne à l'époque de la floraison.

On peut parfois prévenir l'éternuement en appuyant avec un doigt sur un des côtés de la racine du nez, jusqu'à ce que le chatouillement prémonitoire ait disparu.

L'éternuement est parfois utile, car il contribue à dégager les voies respiratoires, expulse les corps étrangers et les poussières qui ont pu s'introduire dans les narines.

ÉTOURNEAU (*AVIC.*). — L'étourneau (sansonnet) est un passereau de 23 cm. de long très répandu dans toute l'Europe.

ÉLEVAGE. — Cet oiseau est très familier et s'accoutume admirablement à la captivité quand il est élevé jeune. Prendre les petits au nid quand les grosses plumes sont presque poussées. Leur donner comme nourriture une pâtée ainsi faite :

Pain émietté....................	Parties égales, légèrement humide.
Œufs broyés.....................	
Salade..........................	
Millet..........................	
Chènevis........................	

Ajoutez de petits vers, des débris de viande et quelques insectes.

Adulte, l'étourneau mange tous les grains, ainsi que des fruits, des verdures et de petits débris de viande. Il boit de l'eau. Il apprend facilement à parler, à siffler les chiens, à imiter les poules. Pour obtenir ce résultat, le laisser seul dans sa cage et lui répéter les *mêmes* mots, le *même* chant *sur le même* ton.

GIBIER. — Gibier peut délicat. Pour être mangeable,

après l'avoir plumé, vidé et flambé, lui couper la tête et jeter le corps trois minutes dans l'eau bouillante, avant de le préparer. C'est l'hiver, alors qu'il se réunit en grandes troupes, qu'il se fait tuer le plus facilement. Les bandes atteignent souvent près de mille sujets.

ÉTRANGERS (*LÉGISL.*).

CONDITIONS IMPOSÉES AUX ÉTRANGERS PÉNÉTRANT EN FRANCE. — L'étranger de plus de 15 ans devant faire en France un séjour de plus de quinze jours, y exercer une profession ou une industrie est dans l'obligation, aux termes d'un décret du 2 avril 1917, de demander une carte d'identité à la préfecture du département de sa résidence dans les 48 heures de son arrivée. La carte d'identité tiendra lieu de sauf-conduit. Elle devra être visée dans chaque localité où son propriétaire résidera, par le maire ou le commissaire de police. L'étranger déclarera ses nom et prénoms, ceux de ses père et mère, sa nationalité, le lieu et la date de sa naissance, sa profession, les mêmes renseignements pour sa femme et ses enfants de moins de quinze ans; il fournira, en outre, deux références à l'étranger, deux références en France, des indications sur son dernier domicile à l'étranger, ses précédents séjours en France, leur époque et leur durée. Il doit fournir encore 3 photographies de face et sans chapeau. La carte d'identité est retirée à l'étranger quittant la France, au moment où il va passer la frontière. L'étranger ne faisant pas cette déclaration dans le délai réglementaire, ou dont la déclaration serait inexacte, s'exposerait à une amende de 50 à 300 fr. (*V.* MAJORATION), suivant le cas, et à l'expulsion. Le produit de ces amendes est attribué à la commune de la résidence de l'étranger.

DROITS ET CAPACITÉ DE L'ÉTRANGER EN FRANCE. — L'étranger peut hériter en France, recevoir, disposer de ses biens comme les Français. Mais dans le cas de partage d'une succession entre cohéritiers français et étrangers, les Français prélèvent sur les biens situés en France une part égale à la valeur des biens des pays étrangers dont ils seraient exclus en vertu de lois ou coutumes locales. ‖ Pour le surplus, l'étranger ne jouit que des droits civils résultant des traités internationaux, ou à lui expressément concédés par la loi française : C'est ainsi qu'il peut ester en justice, faire des contrats ayant pour objet la propriété ou la possession de choses mobilières ou immobilières, invoquer la prescription, être témoin dans tous les actes autres que les actes authentiques et les testaments, faire le commerce en France, jouir du droit de propriété littéraire et d'inventeur. ‖ Ses immeubles sont régis par la loi française; ses biens meubles, comme son statut personnel (état civil...), par sa loi personnelle. ‖ L'étranger ne peut être admis à l'assistance médicale ou judiciaire qu'en raison d'un traité de réciprocité. Il ne peut être tuteur ni adopter un Français. ‖ Il ne jouit en France d'aucun droit politique, ne peut remplir de fonctions publiques, être nommé officier ministériel, servir dans l'armée (sauf dans la Légion étrangère). ‖ Tout étranger intentant un procès est tenu de donner caution pour le paiement des frais et dommages et intérêts auxquels il peut être condamné, sauf s'il possède en France des immeubles de valeur suffisante. ‖ Il est soumis aux lois de police et de sûreté, et à tous actes des pouvoirs publics de la France.

ADMISSION A DOMICILE. — L'étranger même mineur peut obtenir l'admission à domicile en adressant une demande sur papier timbré au ministère de la Justice. Il y joindra son acte de naissance, celui de son père, un extrait de son casier judiciaire, la traduction des actes de langue étrangère. Les droits à payer sont les mêmes que pour la naturalisation (*V.* NATURALISATION). Le Gouvernement est libre d'accorder ou non cette faveur, qu'il peut révoquer après avis du Conseil d'État. ‖ L'admission à domicile laisse à l'étranger sa nationalité. Mais, valable pendant cinq années, elle présente pour lui de grands avantages : L'étranger qui l'a obtenue est dispensé de déclaration, de caution. Il peut, sous certaines conditions, ouvrir des écoles. L'admission à domicile constitue surtout une étape vers la naturalisation. — *V.* NATURALISATION.

DROIT D'EXPULSION. — Le ministre de l'Intérieur peut enjoindre à un étranger de sortir immédiatement de France et le faire reconduire à la frontière. Les préfets des départements situés près de la frontière ont le même droit, à charge pour eux d'en référer au ministre de l'Intérieur.

ÉTRANGLEMENT HERNIAIRE (*MÉD.*). — Complication assez fréquente et très grave des hernies, quel qu'en soit le siège. Il se produit soit que l'anneau par où passe la hernie se rétracte, soit que la hernie elle-même augmente de volume par accumulation des matières solides, liquides ou gazeuses. *On constate* que la hernie ne peut plus être réduite; elle devient dure, plus volumineuse que de coutume. Elle est douloureuse, et le malade souffre de plus en plus d'élancements rayonnant autour de sa hernie et se prolongeant jusque dans la cuisse. Constipation opiniâtre, après toutefois que la portion d'intestin située après la région herniée s'est vidée. Les vomissements, d'abord simples ou bilieux, puis fécaloïdes, couleur de poireau (porracés). La mort peut survenir en quelques heures, si le traitement n'est pas institué tout de suite. Appeler le médecin d'urgence. *Il faut* essayer de vaincre la constipation par un lavement abondant ou un purgatif assez énergique. Si l'on n'obtient pas de résultat satisfaisant, il faut recourir au taxis, ou tassement, souvent efficace. Cette manœuvre est très délicate et doit toujours être pratiquée par le médecin. On peut essayer aussi soit de faire tomber, goutte à goutte, de l'éther sulfurique sur la région de la hernie, soit de badigeonner de collodion la région herniaire; l'évaporation de l'éther produit un refroidissement assez intense; les fibres musculaires de l'intestin se contractent et l'on peut voir, peu à peu, l'intestin rentrer en place dans la cavité abdominale. Si les procédés de tassement n'ont pas réussi, on ne doit plus hésiter à opérer.

Il est rare qu'une hernie en se produisant soit étranglée d'emblée, mais il est fréquent que l'étranglement soit l'aboutissant de la hernie; aussi est-il prudent, lorsqu'on constate une hernie, de la faire opérer au plus tôt, pour éviter, ultérieurement, une opération bien plus grave et moins sûre de succès.

ÉVANOUISSEMENT (*MÉD.*). — Accident caractérisé par la perte de connaissance, avec ralentissement très prononcé et même parfois arrêt des battements du cœur. Assez fréquent chez les sujets anémiés ou nerveux (les femmes surtout), dans les maladies de cœur et aussi pendant la grossesse, à la suite d'un excès de fatigue, hémorragie, coup, émotion, intervention chirurgicale même très bénigne. L'évanouissement est quelquefois subit, mais, la plupart du temps, il est précédé de certains signes, oppression de la région précordiale, sensation de constriction du cœur, de vide du cerveau, vertiges, bourdonnements d'oreilles, affaiblissement de la vue ou de l'ouïe, pâleur extrême, accompagnée de sueurs froides. Puis brusquement le malade se laisse aller, tombe et perd connaissance. Le pouls n'est plus perceptible, la respiration est diminuée au minimum, la poitrine est immobile, les mains sont glacées. Cet état dure peu; le cœur reprend ses battements, la respiration devient plus ample, les yeux s'ouvrent enfin. Il est dangereux d'abandonner à lui-même un malade évanoui. *Il faut* : étendre le malade de tout son long, sur un lit ou par terre, si on ne peut le porter, en ayant soin d'interposer si possible un tapis entre lui et le sol pour qu'il ne se refroidisse pas : tête plus bas que le torse; au besoin, relever les jambes, de façon à faciliter l'arrivée du sang dans le cerveau. Desserrer les vêtements qui gênent la respiration; aérer la pièce, ouvrir largement les fenêtres. Faire appeler le médecin, et en attendant recouvrir le malade d'une couverture, pour éviter toute complication pulmonaire. Faire respirer de l'éther ou du vinaigre, ou des sels. Frictionner les tempes, les joues avec de l'eau froide pure ou alcoolisée ou vinaigrée; flageller la figure et le haut de la poitrine avec un linge humide. Lorsque le malade ouvre les yeux, lui parler doucement et le rassurer, le couvrir bien soigneusement et lui recommander de demeurer étendu quelque temps. S'il se relevait trop tôt, en effet, une nouvelle syncope pourrait se produire. S'il succède une phase d'irritation avec volubilité de langage, apaiser le malade, lui recommander le silence. Dès le début de l'évanouissement il faudra écarter tout le monde, ne gardant avec soi qu'un aide s'il en est besoin. L'évanouissement est le plus souvent bénin, lorsqu'il n'est pas lié à une maladie de cœur.

Ne pas confondre l'évanouissement proprement dit avec la perte de connaissance consécutive à une attaque d'apoplexie ou à une congestion cérébrale; dans ce cas, le malade reprend rarement connaissance aussitôt, sa face est plutôt rouge, congestionnée, il respire bruyamment. Il faut le placer alors la tête haute, et lui appliquer des sinapismes aux jambes (*V.* Traitement de la CONGESTION CÉRÉBRALE). Appeler d'urgence le médecin.

ÉVASION (*DROIT*). — Les *détenus* qui se sont évadés ou qui ont tenté de s'évader, *par bris de prison ou par violence*, sont passibles de six mois à un an d'emprisonnement (art. 245, C. pénal).

Les complices de l'évasion, ceux qui l'auront procurée ou facilitée, sont punissables (à la différence des détenus) même si elle a eu lieu sans bris de prison ni violence.

ÉVENTAILS (*COLLECTIONS*). — Il vaut mieux ne pas séparer l'éventail proprement dit de sa monture. Celle-ci, en écaille, en ivoire ajouré, en bois précieux ou en métal, se trouve souvent seule, mais elle perd ainsi de sa valeur.

On peut diviser les éventails en deux grands groupes : les *éventails peints* (à l'aquarelle, à la gouache ou au vernis Martin) et les *éventails à imagerie*, imprimés et coloriés et se rapportant presque toujours à des faits historiques. Les premiers sont plus riches; leur décoration évolue avec la mode et les styles, et, pendant le XVIIe et le XVIIIe s., ont une grande gamme de couleur, un éclat, un art que l'on ne retrouve plus au XIXe. Le classement par époque, en s'aidant des estampes et gravures de mode, est le seul pratique.

Les seconds, *à imagerie*, sont bien plus nombreux : et c'est par genre que l'on doit les grouper, en même temps que par époque. Scènes de mœurs, de théâtre; éventails avec musique et chansons; à loterie, à rébus, à madrigaux; puis la série des éventails purement historiques, avec portraits des hommes de la Révolution, éventails à assignats, des Merveilleuses, des Incroyables, de Napoléon.

Mettons à part les *éventails orientaux* : ceux du Japon et de la Chine s'ouvrant des deux côtés, dont l'un représente des scènes très libres, et les *éventails à signatures* sur lesquels des artistes, des savants, des hommes d'Etat ont écrit une pensée et apposée leur signature : ce sont presque des albums d'autographes.

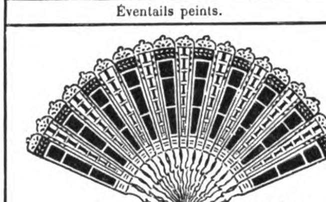
A CONSULTER : Oct. Uzanne, *L'éventail* (1881); les éventails de la collection Emile Duval; Gust. Fraipont, *L'art de composer et de peindre l'éventail, l'écran, le paravent* (1893).

ÉVIER (*EC. DOM.*). — L'évier le plus pratique est l'évier en fonte émaillée qui se fait en diverses grandeurs et que l'on peut entretenir aussi propre qu'une cuvette en passant simplement une éponge et en le brossant de temps en temps avec une brosse pas trop dure imprégnée de savon noir.

Si l'évier est en pierre, il est plus difficile à débarrasser des impuretés; prendre une brosse de chiendent plus résistante et le brosser au savon noir tous les jours; la dalle de l'évier doit être assez blanche pour qu'on en constate la propreté d'un coup d'œil. Dès qu'elle se creuse en quelque endroit, la faire réparer en la repiquant. Placer toujours l'évier auprès d'une fenêtre qui servira à l'aérer fréquemment; munir l'évier d'un bouchon en cuivre dont les parois trempent dans

ÉVENTAILS

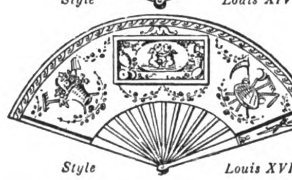
Éventails peints.



Style Renaissance.



Style Louis XIV



Style Louis XVI.

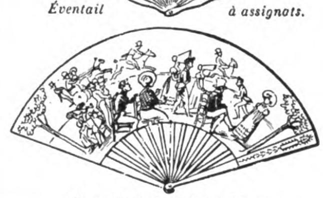
Eventails à imagerie.



Éventail à montgolfières.



Éventail à assignats.



La promenade de Longchamps.

Éventails historiques.

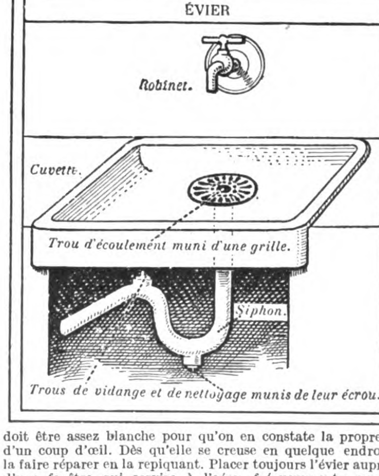


Napoléon Ier.



Restauration (Charles X).

ÉVIER



une petite rigole pleine d'eau ménagère à l'extrémité du tuyau, et qui empêche ainsi l'arrivée des gaz fétides du tuyau ; ou bien faire disposer un tuyau d'évacuation à double coude formant siphon et muni d'une tubulure permettant de dégager le siphon s'il s'obstrue. Éviter, par un petit treillage, que des épluchures et détritus puissent pénétrer dans le tuyau.

EXCEPTIONS (*DROIT*). — Les moyens qu'on peut faire valoir en réponse à une demande en justice sont de deux espèces : les *défenses* et les *exceptions*.

Les défenses portent sur le fond de la demande ; elles tendent à la faire repousser comme faite sans droit. Exemple : Pierre réclame à Paul le paiement de 50 francs et Paul répond qu'il a remboursé cette somme ou que sa dette est éteinte par prescription.

Les exceptions, sans toucher au fond, ont pour objet de faire écarter *momentanément* la demande, jusqu'à l'accomplissement de certaines formalités ou la réalisation de certaines conditions.

Les exceptions admises par le *Code de Procédure civile* sont : 1° la caution *judicatum solvi* ; 2° les renvois pour *incompétence, litispendance* ou *connexité* ; 3° les *nullités* ; 4° les exceptions *dilatoires* ; 5° l'exception de *communication de pièces*.

I. CAUTION JUDICATUM SOLVI. — C'est la caution que l'*étranger*, non admis à domicile, doit fournir quand il agit comme demandeur devant les tribunaux français. Elle est due en toute matière.

Celui qui plaide contre un étranger soumis à l'obligation de fournir caution, peut faire écarter sa demande, tant qu'il n'a pas produit cette caution.

Elle doit être proposée au début de l'instance ; cependant on admet que la caution peut être encore demandée en appel (même si elle n'a pas été demandée en 1re instance), mais elle ne garantit, dans ce cas, que les frais et dommages-intérêts *résultant de l'appel*.

La caution peut être remplacée par la consignation d'une somme dont le montant est fixé par le tribunal.

II. RENVOIS POUR INCOMPÉTENCE. LITISPENDANCE ET CONNEXITÉ. — *a.* INCOMPÉTENCE. — Il existe deux sortes d'incompétence : 1° l'incompétence *absolue*, appelée aussi incompétence *ratione materiæ* ; 2° l'incompétence *relative* ou incompétence *ratione personæ*

Il y a incompétence absolue quand, *à raison de sa nature*, l'affaire ne peut être jugée par le tribunal devant lequel elle a été portée, ni par aucun tribunal du même ordre. *Exemple* : Une affaire de la compétence des tribunaux d'arrondissement a été portée devant un juge de paix.

Il y a incompétence relative lorsqu'au lieu de s'adresser à tel tribunal, on s'est adressé à tel autre tribunal *du même ordre*. *Exemple* : Une affaire de la compétence du tribunal civil de *Bordeaux* a été portée devant le tribunal civil de *Lyon*.

L'incompétence *absolue* peut être proposée *en tout état de cause* c.-à-d. à tout moment, jusqu'à la fin des débats ; si elle n'a pas été proposée par les parties, le juge peut et *doit* l'invoquer *d'office* (C. proc. civ., art. 170).

L'incompétence *relative* doit être proposée *au début de l'instance*, préalablement à toutes autres exceptions et défenses (C. pr. civ., art. 169) ; il a été admis toutefois qu'elle pourrait l'être encore après l'exception de caution *judicatum solvi* et l'exception pour faire inventaire et délibérer. Elle ne peut être proposée que par le *défendeur*.

La demande de renvoi pour incompétence est désignée sous le nom de *déclinatoire*.

b. LITISPENDANCE. — Il y a litispendance lorsqu'une demande introduite devant un tribunal est *identique* à une autre déjà pendante devant un autre tribunal ; c.-à-d. lorsque les 2 demandes ont la même cause, le même objet et sont pendantes simultanément entre les mêmes parties.

Celle des parties qui est assignée devant le 2e tribunal est en droit de demander son renvoi devant le tribunal qui a été le premier saisi.

c. CONNEXITÉ. — Il y a connexité quand deux affaires, sans être identiques, sont si intimement liées qu'il est nécessaire de les soumettre aux mêmes juges.

Lorsque deux ou plusieurs affaires connexes ont été portées devant deux tribunaux différents, l'un de ces tribunaux *peut*, sur la demande d'une partie, se dessaisir au profit de l'autre. L'exception de connexité doit être proposée au début de l'instance.

III. EXCEPTIONS DE NULLITÉS. — Quand une formalité prescrite à peine de nullité n'a pas été observée dans un acte de procédure, la partie qui y a intérêt peut demander la nullité de cet acte : cette demande constitue l'exception de nullité. Elle doit être proposée avant toute défense et exception, autre que les exceptions d'incompétence (C. pr. civ., art. 173) ; cette règle ne s'applique pas, toutefois, aux actes faits au cours de l'instance, dont la nullité ne peut être couverte que par un acte subséquent ou par la discussion à laquelle on s'est livré sur le mérite de cet acte.

IV. EXCEPTIONS DILATOIRES. — Elles doivent être proposées *conjointement et avant toutes défenses au fond* (C. Pr. civ., art. 186).

a) EXCEPTION DE L'HÉRITIER. — Toute personne qui est appelée à recueillir une succession a un délai de trois mois pour faire inventaire et de quarante (40) jours pour délibérer sur les 3 partis qui s'offrent à elle : accepter purement et simplement, renoncer, ou accepter sous bénéfice d'inventaire (*V.* SUCCESSION). Par conséquent, si un successible est actionné en justice comme représentant du défunt, avant l'expiration de ces délais, et avant qu'il ait pris parti, il peut demander que l'examen de l'action introduite contre lui soit retardé.

b) EXCEPTION DE LA FEMME COMMUNE EN BIENS. — La loi accorde à la femme commune en biens les mêmes délais qu'à l'héritier pour faire inventaire et pour accepter ou répudier la communauté. Elle peut donc, dans les mêmes cas que lui, faire surseoir à statuer sur les actions qui seraient introduites contre elle en qualité de commune en biens.

c) EXCEPTION DE GARANTIE. — La garantie consiste dans l'obligation d'indemniser quelqu'un d'un préjudice ou de le protéger contre les attaques dont il est l'objet de la part de tiers.

Celui qui est tenu de cette obligation est le *garant* ; celui envers qui il en est tenu, le *garanti*.

La garantie *formelle* est celle qui est due à tout détenteur d'une *chose* par celui de qui il tient cette chose, en cas de trouble apporté à sa jouissance. *Exemple* : la garantie dont est tenu le vendeur vis-à-vis de l'acquéreur. — *V.* VENTE.

La garantie simple est celle qui résulte d'une obligation *personnelle* contractée par le garant. *Exemple* : garantie due par le débiteur principal à la caution actionnée en paiement de la dette.

Celui qui, au cours d'une instance, veut appeler en garantie est tenu de le faire dans la *huitaine* du jour de la demande originaire, outre le délai de distance. Si le garant prétend avoir le droit d'appeler un autre en sous-garantie, il doit le faire dans le même délai à compter du jour de la demande formée contre lui.

Dans le cas où le défendeur originaire est assigné dans les délais pour faire inventaire et délibérer, le délai pour appeler son garant ne commencera que du jour où ceux pour faire inventaire et délibérer seront expirés (C. Pr. civ., art. 177).

Ceux qui sont assignés en garantie sont tenus de procéder devant le Tribunal saisi de la demande originaire ; mais, s'il paraît que la demande originaire n'a été formée que pour les traduire hors de leur tribunal, ils pourront y être renvoyés.

En garantie *formelle*, le garant peut prendre le fait et cause du garanti qui est mis hors de cause, s'il le requiert avant le 1er jugement, sauf au demandeur originaire à demander qu'il soit maintenu dans l'instance. En garantie *simple*, le garant peut seulement intervenir, sans prendre le fait et cause du garanti.

Si les demandes originaires et en garantie sont en état d'être jugées en même temps, il y est fait droit par un seul jugement : sinon, le demandeur originaire peut faire juger sa demande séparément.

Les jugements rendus contre les garants *formels* sont exécutoires contre les garantis ; il suffit de signifier le jugement à ces derniers. En ce qui concerne les dépens et dommages-intérêts, la liquidation et l'exécution ne peuvent en être faites que contre les garants ; cependant, si le garant est insolvable, le garanti est passible des dépens (à moins qu'il ait été mis hors de cause) ; le Tribunal peut aussi décider qu'il supportera les dommages-intérêts (C. Pr. civ., art. 185).

V. EXCEPTION DE COMMUNICATION DE PIÈCES. — Les parties peuvent respectivement demander communication des pièces employées contre elles, dans les trois (3) jours où lesdites pièces ont été signifiées ou employées.

Devant les tribunaux civils, la communication est faite entre avoués sur récépissé, ou par dépôt au greffe.

Si la communication est refusée, le tribunal rend un jugement.

EXCOMMUNICATION (*RELIG.*). — Peine spirituelle qui retire à celui qui en est frappé l'usage de tous les biens de la société ecclésiastique, jusqu'à ce qu'il ait donné satisfaction et ait été relevé de cette peine. L'excommunié ne peut recevoir aucun sacrement ; s'il meurt sans avoir été absous, il est privé de la sépulture ecclésiastique. Les fidèles n'ont à éviter les rapports spirituels qu'avec ceux qui sont publiquement et nommément dénoncés comme excommuniés, ce qui est extrêmement rare. L'excommunication est levée par le prélat qui l'a portée, par le pape, l'évêque, ou leur délégué, suivant les cas. Ne pas confondre avec l'excommunication l'impossibilité où peuvent se trouver certaines personnes de s'approcher des sacrements, en raison de situations irrégulières, par exemple les divorcés remariés ; il n'y a excommunication que dans les cas et pour les délits prévus par la loi canonique, par exemple contre les usurpateurs de biens d'église ; et cette peine ne cesse que par une sentence d'absolution.

EXÉCUTEUR TESTAMENTAIRE. — *V.* LEGS et TESTAMENT.

EXÉCUTION (*DROIT*). — *V.* JUGEMENT, SAISIES.

EXÉCUTION PROVISOIRE. — En principe, les jugements ne peuvent pas être exécutés avant l'expiration de certains délais, ni après qu'ils ont été frappés d'opposition ou d'appel. — *V.* APPEL et JUGEMENT.

Cependant, les Tribunaux peuvent ou doivent, en raison soit de l'urgence soit de la probabilité du mérite de la décision, ordonner l'exécution provisoire ou *par provision* de leurs jugements, pourvu qu'elle ait été demandée et que l'on se trouve dans un des cas expressément prévus par la loi.

L'exécution provisoire a lieu, tantôt à charge de donner caution et tantôt sans caution.

La partie qui use de son droit à l'exécution provisoire ne le fait qu'à ses *risques et périls* ; elle peut, en cas d'infirmation du jugement, être condamnée à réparer le préjudice causé par cette exécution.

a. EXÉCUTION PROVISOIRE DES JUGEMENTS RENDUS PAR LES TRIBUNAUX CIVILS. — Il y a 3 cas où l'exécution provisoire *doit* être ordonnée malgré l'*appel* et sans caution : 1° S'il y a titre authentique ; 2° S'il y a promesse reconnue ; 3° S'il existe une condamnation précédente par un jugement dont il n'y ait point d'appel.

L'exécution provisoire malgré *opposition* est, même dans ces 3 cas, seulement *facultative* pour le Tribunal et ne peut être autorisée que s'il y a *péril en la demeure* (C. Proc. civ., art. 155).

L'exécution provisoire *peut* être ordonnée, avec ou sans caution, lorsqu'il s'agit : 1° d'apposition et levée de scellés ou confection d'inventaire ; 2° de réparations urgentes ; 3° d'expulsion des lieux, lorsqu'il n'y a pas de bail, ou que le bail est expiré ; 4° de séquestres, commissaires et gardiens ; 5° de réception de caution et certificateurs ; 6° de nomination de tuteurs, curateurs et autres administrateurs, et de reddition de compte ; 7° de pensions ou provisions alimentaires (C. Proc. civ., art. 135).

L'exécution provisoire ne peut jamais être ordonnée pour les dépens, même s'ils sont adjugés pour tenir lieu de dommages-intérêts.

b. EXÉCUTION PROVISOIRE DES JUGEMENTS RENDUS PAR LES TRIBUNAUX DE COMMERCE. — Il est admis que les jugements rendus par les tribunaux de commerce sont de plein droit exécutoires par provision. Mais l'exécution provisoire, nonobstant appel, *et sans caution*, ne peut être ordonnée que lorsqu'il y a titre non attaqué, ou condamnation précédente dont il n'y a pas d'appel ; dans les autres cas, l'exécution provisoire n'a lieu qu'à charge de donner caution ou de justifier de solvabilité suffisante (C. Pr. civ., art. 439,).

c. EXÉCUTION PROVISOIRE DES JUGEMENTS RENDUS PAR LES JUGES DE PAIX. — L'exécution provisoire des jugements des juges de paix doit être ordonnée, comme acte des jugements rendus par les tribunaux civils, toutes les fois qu'il y a titre authentique, promesse reconnue ou condamnation précédente dont il n'y a point eu appel. Dans tous les autres cas, le juge de paix *peut* ordonner l'exécution provisoire, nonobstant appel, à charge de donner caution ; s'il s'agit de pension alimentaire ou si la somme n'excède pas trois cents francs (300 fr.), il peut dispenser de caution. La caution, quand elle est nécessaire, est reçue par le juge de paix. S'il y a *péril en la demeure*, l'exécution provisoire peut être ordonnée sur la minute du jugement (art. 11 et 12 de la loi du 25 mai 1838).

d. EXÉCUTION PROVISOIRE DES ORDONNANCES DE RÉFÉRÉ. — *V.* RÉFÉRÉ.

EXHALAISONS. — Le fait de jeter ou de déposer devant son habitation ou son immeuble des choses de nature à nuire par leurs exhalaisons insalubres, constitue une contravention de simple police (amende de 1 fr. à 5 fr. et, en cas de *récidive*, emprisonnement de 1 à 3 jours (C. pénal. art. 471 et 474).

EXHUMATIONS (*LÉGISL.*). — L'exhumation ne peut avoir lieu, sous peine d'un emprisonnement de 3 mois à un an et d'une amende de 16 fr. à 200 fr., qu'avec l'autorisation du maire (du préfet de police à Paris). Les familles peuvent la demander pour donner au défunt une sépulture plus convenable, pour réunir plusieurs corps ; la requête sera rédigée sur papier timbré et signée du plus proche parent (signature légalisée). Si l'autorisation est accordée, les membres de la famille peuvent assister, le jour indiqué, à l'exhumation ; celle-ci entraîne le paiement d'une taxe spéciale, qui varie selon la localité. Aucune voie de recours contre le refus d'autorisation. ‖ L'exhumation peut aussi être ordonnée par l'administration quand il y a lieu de déplacer un corps ; dans ce cas, la famille est avertie et peut assister à l'opération. Des exhumations ont enfin lieu par autorité de justice, pour vérifier les causes de mort d'une personne que l'on croit décédée de mort violente.

EX-LIBRIS. — C'est la marque de propriété que les bibliophiles font coller sur la garde intérieure de leurs livres ; il a remplacé les armes et monogrammes poussés autrefois en or sur le plat extérieur. Les plus anciens datent du XVIIIe s. et il faut les rapprocher des belles marques de libraires gravées à la première page. — Le type courant au XVIIe s. est un heaume, orné de lambrequins ; toujours un écusson ovale enserrant le blason ; tandis que les supports s'appuient sur des ornements et des guirlandes. Avec la Régence, le dessin se complique : on y mêle des chiens, des allégories (Minerves, etc.) ; puis l'ex-libris devient féminin et coquet ; on sent qu'Eisen et Moreau ont dû les inspirer, sinon les composer. Bref, l'art de l'ex-libris suit la mode et reflète le goût du jour.



Henri de Bourbon. François de Malherbe (1619). Président Hénault. Lavoisier. Victor-Hugo. Edmond et Jules de Goncourt.

Tout ex-libris ne mérite pas d'être conservé ; il faut qu'il ait par son dessin ou sa provenance un titre qui le recommande. Mais on ne doit pas le décoller du livre sur lequel il se trouve ; l'ex-libris isolé et le livre dont il a été séparé perdent de leur valeur : collé sur la garde, l'ex-libris tenait lieu d'état civil au volume ; feuille volante, il n'est plus qu'une image, une étiquette historiée, et le livre qui s'en trouve privé ressemble à un passant anonyme perdu dans la foule.

Mais puisque la mode est de les collectionner, usez pour les détacher d'un procédé qui permettra de ne point abîmer les gardes du livre et de ne pas détériorer l'ex-libris lui-même. Un ex-libris déchiré, arraché sur ses bords, perd de sa valeur. Prenez une solution d'acide chlorhydrique au douzième ; étendez-la sur la vignette à décoller, à l'aide d'un petit pinceau en soie pour aquarelle. Puis quand la surface est tout entière imbibée, au bout de cinq minutes, soulevez un des coins avec une lame fine de canif. Si la pièce résiste, ne pas insister et tremper à nouveau légèrement. Mettre la pièce décollée dans de l'eau froide pendant 1/4 d'heure, retirer et laisser sécher à l'air. Essuyer le plat du livre avec un linge sec. L'acide, malheureusement, blanchit un peu certains papiers ; l'eau chaude a le même inconvénient.

La meilleure méthode de classement est celle par pays, France, Italie, Allemagne, etc. ; puis par années, à l'intérieur de ce groupement ; indiquez sur la feuille jointe à chaque ex-libris le nom des titulaires et les dates, ou encore la date même de l'ex-libris s'il en possède une. Mais l'identification est très délicate, souvent on ne peut même approximativement fixer le nom ni la date ; c'est pourquoi un classement exclusif par ordre alphabétique de titulaires expose à des erreurs. (De toutes façons il y aura une section réservée aux ex-libris anonymes que l'on n'aura pu identifier avec

certitude.) Mais ce classement alphabétique évite en revanche des recherches nombreuses et permet un classement immédiat.

Pour identifier les noms on se sert, si la pièce est française, du traité de Pierre Palliot, *la Vraie et parfaite science des armoiries* (réimprimé en 1895 par Edouard Rouveyre) ; si la pièce est italienne, consulter *les Tesseræ gentilitiæ*, du P. Petra Santa ; si la pièce est allemande, *l'Insignium theoria seu operis heraldici*, de David Zunner (1690) ; quand il y a une devise, on la retrouve facilement dans A. Chassant et Henri Tausin, *Dictionnaire des devises historiques et héraldiques* (3 vol., 1878), ordre alphabétique des premiers mots. Quand la pièce porte un nom qui ne figure dans aucun recueil, on peut à la Bibliothèque Nationale (manuscrits) consulter les pièces du cabinet des titres, qui sont classées par famille. L'identification des armoiries se fait également à l'aide du *Nouvel armorial du bibliophile*, guide de l'amateur des livres armoriés, par Joannis Guigard (2 vol., 1899, et reproductions).

Comme guide, on peut se servir de Poulet-Malassis, *Les ex-libris français depuis leur origine jusqu'à nos jours* (1875) ; et Henri Bouchot, *Les ex-libris et les marques de possession du livre, physionomie et histoire. Choix d'une marque personnelle. Classement d'une collection* (1891). Sur les ex-libris contemporains consulter le numéro de Noël 1898-1899 de la revue *The Studio* qui contient une étude et 120 illustr. d'ex-libris français, anglais, américains, belges, autrichiens et allemands.

Plusieurs périodiques : *Ex-libris Journal* (en anglais) *Revista ibérica de Ex-libris* (en espagnol) *Ex-libris Zeitschrift* (en allemand).

La Société des collectionneurs d'ex-libris et de reliures historiques, rue de Prony, 95, Paris, 161 membres titulaires habitant la France (15 fr.), titulaires à l'étranger (18 fr.), séance dernier dimanche du mois. Publie revue mensuelle illustrée (abonnement : 18 fr.).

EXPÉDITION (*DROIT*). — *V.* ACTE, COPIE, JUGEMENT.

Expédition. — I. *Poste.* || II. *Colis postaux.* || III. *Grande vitesse.* || IV. *Petite vitesse.*

I. POSTE. — La poste n'accepte que les paquets d'échantillons ou les imprimés, papiers d'affaires, livres, journaux, brochures, plans, musique et dessins. || *Échantillons.* Les enfermer dans des enveloppes, sacs, boîtes ou étuis disposés de manière que le contenu puisse en être aisément vérifié. Les liquides ou corps gras facilement liquéfiables doivent être contenus dans des flacons de verre épais, placés dans une boîte en bois garnie de sciure ou autre matière absorbante ; cette boîte est elle-même renfermée dans un étui en métal, ou en bois avec couvercle vissé, ou en cuir résistant. — Pour l'étranger, on n'admet que les échantillons sans valeur marchande. POIDS MAX. : *France* : 500 gr. Par exception, les clichés d'imprimerie expédiés poste restante sont admis jusqu'à 3 kilog. — *Étrang.* : 350 gr. DIMENSIONS MAXIMA : *France et Colonies françaises* : 30 centimètres dans tous les sens pour les échantillons ordinaires ; 45 cent. pour les échantillons d'étoffes collés sur papier ou sur carton mince; 45 cent. en longueur pour les paquets dont les deux autres dimensions ne dépassent pas 15 cent. — *Étranger* : 30 cent. en longueur, 20 cent. en largeur et 10 cent. en hauteur ou, si les paquets ont la forme de rouleaux, 30 cent. de longueur et 15 cent. de diamètre. — TARIFS : *France* : Jusqu'à 100 gr. inclus, 20 cent. ; de 100 à 200 gr., 35 cent. ; de 200 à 300 gr., 50 cent. ; de 300 à 400 gr., 65 cent. ; de 400 à 500 gr., 80 cent. — *Un. post. et pays étr.* : Jusqu'à 100 gr., 10 cent. Au-dessus, 5 cent. par 50 gr. ou fraction.

Les seules annotations gratuitement autorisées sur les échantillons, dans les deux régimes, sont celles qui ont rapport à la désignation de l'expéditeur, au prix ou à la nature de la marchandise, à sa provenance, à son poids, à son métrage ou à la quantité disponible. Les mots *occasion*, *affaire exceptionnelle*, *hors ligne*, sont admis comme se rapportant au prix ou à la qualité des marchandises.

Dans le *service intérieur* seulement, et moyennant un port supplément. de 25 cent., des mentions ayant le caractère de correspond. personnelle sont admises, sur les échantillons ou sur les étiquettes qui les accompagnent, à l'exclusion de toute note détachée. RECOMMANDATION : 25 cent. pour la France et 25 cent. pour l'étranger. Il est permis d'insérer dans les envois recommandés des matières d'or ou d'argent, autres que des pièces de monnaie ayant cours, jusqu'à concurrence de 10 fr., montant de l'indemnité accordée en cas de perte. AVIS DE RÉCEPTION : 25 cent. || BOITES CHARGÉES. — Renferment des bijoux ou objets précieux ; sont traitées comme lettres contenant des valeurs déclarées. Dans le service *intérieur*, droit fixe de recommand. : 50 cent., droit d'assur. : 20 cent. pour les premiers 1 000 fr. ou fraction de 1 000 fr. excédant et droit d'affranch. le même que pour les lettres, sans limite de poids. Dimens. max. des boîtes : 30×10×10 ; épaiss. du bois, 8 millim. Elles doivent être recouv. dessus et dessus, mais pas sur les côtés, d'une feuille de papier blanc collée, portant les diverses indicat. d'adresse et les timbres-poste, et entourées d'un croisé de ficelle solide scellé sur les quatre faces latér. de la boîte, de façon à en empêch. l'ouvert. Le nœud de la ficelle doit être pris dans un des cachets. — Av. de récept. : 25 c. Dans le service *international*, les boîtes chargées sont acceptées pour certains pays seulement. Le prix du port se compose : 1° d'une taxe de 0 fr. 20 par 50 gr. ou fraction de 50 gr. avec minimum de 1 fr. ; 2° d'un droit fixe de 0 fr. 50 ; 3° d'un droit d'assurance variable suivant les pays. Il est interdit d'insérer dans ces boîtes des monnaies métalliques, des valeurs papiers et des lettres ou notes. Avis de réception : 0 fr. 50. || PAPIERS D'AFFAIRES. — Sous cette dénomination, on comprend exclusivement les factures, relevés de comptes et de factures et notes d'honoraires non acquittés. Tous autres documents *manuscrits*, en tout ou en partie, doivent être affranchis au tarif des lettres. TARIFS : Dans le service français et franco-colonial, les papiers d'affaires sont assimilés aux lettres. *Étranger* : jusqu'à 250 gr., 25 cent. Au-dessus de 250 gr., 5 cent. par 50 gr. ou fraction. || IMPRIMÉS. CARTES DE VISITE. — *Imprimés en général.* — Y compris toutes les impressions ou reproductions obtenues au moyen d'un procédé chimique ou mécanique, hormis le décalque et la machine à écrire. Sur certains imprimés sont autorisées des *annotations* déterminées, à la condition qu'elles n'aient pas le caractère de correspondance actuelle et personnelle, telles que : la signature de l'envoyeur, la désignation de son nom ou de sa raison sociale, l'indication du lieu et de la date d'envoi, l'hommage de l'auteur. Sur les prix courants, il est permis d'ajouter à la main des chiffres destinés à indiquer le prix des marchandises et des mots relatifs aux poids, mesures et quantités. Sur les lettres de convocation à une réunion, on peut indiquer, après le tirage, le jour, l'heure, le lieu et l'objet de la réunion. POIDS MAXIMUM : *Service intérieur* : 3 kil. *Étranger* : 2 kil. DIMENSIONS MAX. : 45 cent., sauf pour les rouleaux qui peuvent avoir 75 cent. de long et 10 cent. de diamètre. TARIFS : *France* : 1° imprimés présentés à l'affranchissement en numéraire déposés en nombre au moins égal à 1 000, triés et enliassés par département et par bureau de distribution. Jusqu'au poids de 20 gr., 3 cent. 2° Imprimés autres que ceux visés au paragraphe ci-dessus ; jusqu'à 50 gr., 5 cent. ; de 50 à 100 gr., 15 cent. Au-dessus de 100 gr., augmentation de 15 cent. par 100 gr. ou fraction. *Étranger* : 5 cent. par 50 gr. RECOMMANDATION : *France* : 25 cent. — *Étranger* : 25 cent. Au-dessus de 500 gr., 5 cent. par 500 gr. ou fraction. Jusqu'à 3 kg. maximum. || CARTES DE VISITE. — On applique aux cartes de visite le tarif des imprimés (*V.* plus haut). Dans le *service intérieur*, sont admises à circuler par la poste au tarif des imprimés : les cartes de visite, contenant les indications ci-après : 1° *nom, prénoms, qualité, profession* et *adresse* de l'expéditeur ; 2° jours et heures de consultation ou de réception ; 3° *en congé, en disponibilité, retraité ou en retraite.*

Dans le *service international*, il est permis d'ajouter à la main, sur les cartes de visite et sur les cartes de Noël et du Nouvel An, l'adresse de l'expéditeur, son titre, ainsi que des souhaits, félicitations, condoléances, remerciements ou autres formules de politesse exprimées en 5 mots au plus, ou au moyen d'initiales conventionnelles. Ex. : *Mes sentiments les plus affectueux.* || JOURNAUX ET PUBLICATIONS PÉRIODIQUES. — La *limite du poids* est de 3 kilog., et le port est perçu par exemplaire. Une utile précaution à prendre pour l'envoi des journaux consiste à reproduire l'adresse sur les marges mêmes du journal, afin d'en assurer quand même la remise, si la bande se déchire. — Les enveloppes ou les étuis dans lesquels on peut mettre les journaux illustrés, les publications artistiques, doivent être ouverts aux deux extrémités. — On peut aussi expédier les journaux *en forme de rouleaux* (le diamètre ne doit pas dépasser 10 cent. et la longueur 75 cent.). — On peut marquer au crayon ou à la plume les endroits qu'on veut signaler. *Tarifs* : dans les limites du département où le journal est publié (imprimé) et les départements limitrophes : jusqu'à 50 gr., 0 fr. 01, puis 1/2 cent. par 25 gr. Dans les autres départements : 0 fr. 02 jusqu'à 50 gr., puis 1 cent. par 25 gr. Dans le *service international*, les journaux et écrits périodiques sont rangés dans la catégorie générale des *imprimés*. C'est donc le tarif des *imprimés* (5 cent. par 50 gr.) qui leur est applicable. Poids maximum : 2 kil. || LIVRES, DESSINS, CARTES, PLANS, ETC. — Les brochures et les livres (même reliés) peuvent être adressés par la poste, par paquets jusqu'à 3 kil., pour France, Corse, Algérie, Tunisie, Monaco, et 2 seulement pour les pays faisant partie de l'Union postale. *V.* ci-dessus : IMPRIMÉS. *Recommandation* : *France* : 25 cent. *Étranger* : 25 cent. — Les cartes, plans, gravures, photographies, peuvent être envoyés soit à plat, soit en rouleaux, mais n'excédant pas, en dimension, *15 cent. à plat* et *75 cent. en rouleaux* ; mêmes conditions de texte et de poids que ci-dessus. *Annotations autorisées* — Dans le *service intérieur*, on admet : *Gratuitement* : l'inscription d'une dédicace manuscrite consistant en un simple hommage de l'*auteur* ou de l'*éditeur*. *Moyennant une taxe supplémentaire de 15 cent.* : l'addition de l'offre ou de l'hommage de personnes autres que l'auteur ou l'éditeur.

II. COLIS POSTAUX. — Les colis postaux, transportés en grande vitesse par la voie la plus courte, mais sans que le délai de livraison soit déterminé d'une façon absolue, doivent être affranchis au départ. Ils porteront l'adresse exacte du destinataire et, autant que possible, celle de l'expéditeur précédée des mots : *Envoi de.* Ne pas mettre l'adresse au crayon. Indiquer exactement le contenu ; spécifier pour les marchandises soumises aux droits d'octroi leur poids net. Pour l'emballage, *V.* ci-dessus.

I. POSTE. — *Échantillons.* — Les paquets sortant de la France continentale seront fermés à l'aide de plombs ou de cachets. || Il est défendu d'insérer : 1° des lettres ou des notes ayant le caractère de correspondance ; une facture ouverte et ne contenant que les énonciations constitutives de la facture est admise; 2° des espèces monnayées, des matières d'or, d'argent et autres objets précieux ; 3° des matières explosibles, inflammables, dangereuses ou infectes. Le celluloïd manufacturé ou en poussière est admis, mais dans un emballage mettant le produit à l'abri de tout contact avec l'extérieur (de préférence caisses en bois) ; on indiquera sur l'étiquette : matière inflammable; 4° les animaux, sauf crustacés, huîtres, coquillages, abeilles et sangsues ; 5° le carbure de calcium pour les pays d'outre-mer. || Dimensions : elles varient avec les pays destinataires et le poids du colis. Pour la France, pas de limite jusqu'à 5 kg. ; 1 m. 50 de 5 à 10 kg., pas de limite en volume. Pour les colis postaux destinés à d'autres pays que la France continentale, se renseigner avant la confection des paquets, sinon on s'expose au refus de ceux-ci trop volumineux ou trop encombrants. || *Taxes diverses.* En dehors des taxes de transport que nous donnons ci-dessous, prévoir : 1° pour les colis livrables en gare : un avis d'arrivée expédié dans les 24 heures au destinataire (0 fr. 25) ; 2° pour les colis venant de l'étranger, un droit de timbre (10 cent. jusqu'à 5 kg., 20 cent. de 5 à 10 kg.), une taxe de factage (0 fr. 60 pour la livraison à domicile), les droits de douane, d'octroi ou autres ; 3° taxe de statistique pour les colis à destination de l'étranger : 0 fr. 35. Le colis qui n'a pu être livré à une première présentation est présenté une seconde fois sur la demande du destinataire (taxe supplémentaire de 0 fr. 60 + frais éventuels de magasinage et autres). *Livraison par exprès* dans les villes où cela est possible : 1 fr. 25 (y compris les 0 fr. 60 de livraison à domicile). Les réexpéditions (retour à l'expéditeur, changement de résidence du destinataire) donnent lieu à la perception de nouvelles taxes, comme s'il s'agissait d'un nouvel envoi ; à ces taxes s'ajoutent, s'il y a lieu, droits de factage, douane, octroi, etc. || *Colis en souffrance.* Sont gardés 8 jours en France et en Corse, 15 jours en Algérie. Puis avis est donné à l'expéditeur qui dispose. Au bout de six mois (régime intérieur), de deux mois (régime international), le colis est remis, dans le premier cas à l'administration des Domaines qui vend au profit de l'État ; dans le second cas, il est retourné aux frais de l'expéditeur, à l'office d'origine. || *Responsabilité* : Les colis égarés et dont la valeur n'était pas indiquée, donnent lieu au paiement d'une indemnité égale au montant de la perte, mais ne pouvant dépasser les sommes suivantes : Régime intérieur 3 kg., 35 fr. ; 5 kg., 55 fr. ; 10 kg., 85 fr. Corse, Algérie, Tunisie, Maroc : 1 kg., 25 fr. ; 5 kg., 55 fr. ; 10 kg., 85 fr. Colonies françaises et étranger : 1 kg., 25 fr. ; 5 kg., 65 fr. ; 10 kg., 100 fr.

TARIFS. — I. *Paris pour Paris.* — En outre du bureau central, 23, rue du Louvre, 500 bureaux de quartier reçoivent les colis postaux pour Paris.

L'expéditeur doit exiger un récépissé de colis postal ; il lui est recommandé d'y noter le nom du destinataire. Les levées sont faites tous les jours, à la même heure, dans chaque bureau ; les distributions ont lieu de 8 h. à midi et de 15 h. à 19 h. Le service est suspendu le dimanche. La taxe des colis simples est de 0 fr. 60 jusqu'à 5 kg. et de 1 fr. jusqu'à 10 kg.

Tous les bureaux peuvent être admis, sur la demande des expéditeurs, à recevoir les envois contre remboursement (supplément, 0 fr. 50 et 1 fr.).

II. *France continentale et Monaco.* — *Tarifs* :

	EN GARE.	A DOMICILE.
De 0 à 3 kg............	1 30	1 90
De 3 à 5 kg............	1 80	2 40
De 5 à 10 kg...........	2 95	3 55

L'affranchissement est obligatoire au départ.

III. *Corse, Algérie, Tunisie, Maroc.* — Pour ces divers pays, les tarifs sont un peu plus élevés que ceux du régime intérieur, mais diffèrent entre eux suivant qu'il s'agit d'une expédition de port à port, de port à intérieur, d'intérieur à port, ou d'intérieur à intérieur. Consulter le bureau expéditeur.

IV. *Colonies françaises.* — Gabon, 5 kil., 2 fr. ; 10 kil., 3 fr. 60. — Guadeloupe, 5 kil., 2 fr. ; 10 kil., 3 fr. 35. — Guinée, 5 kil., 2 fr. ; 10 kil., 3 fr. 60. — Guyane, 5 kil., 2 fr. ; 10 kil., 3 fr. 35. — Inde, 1 kil., 2 fr. ; 5 kil., 2 fr. 50 ; 10 kil., 4 fr. 35. — Indo-Chine, 1 kil., 2 fr. 25 ; 5 kil., 2 fr. 75 ; 10 kil., 4 fr. 60. — Madagascar, 1 kil., 2 fr. ; 5 kil., 2 fr. 50 ; 10 kil., 4 fr. 35. — Martinique, 5 kil., 2 fr. ; 10 kil., 3 fr. 35. — Mauritanie, 5 kil., 1 fr. 50 ; 10 kil., 2 fr. 50. — Moyen Congo, 5 kil., 2 fr. ; 10 kil., 3 fr. 60. — Niger, 5 kil., 2 fr. ; 10 kil., 3 fr. 60. — Nouvelle-Calédonie, 1 kil., 5 fr. 1[illegible] ; 3 kil., 8 fr. 10 ; 5 kil., 11 fr. 05. — Océanie, 1 kil., 4 fr. 10 ; 3 kil., 4 fr. 95 ; 5 kil., 7 fr. 05 (paq. anglais). — Réunion, 1 kil., 2 fr. ; 5 kil., 2 fr. 50 ; 10 kil., 4 fr. 35. — St-Pierre-et-Miquelon, 1 kil. 360, 3 fr. 40 ; 1 kil. 360 à 3 kil., 4 fr. 45 ; 5 kil., 5 fr. 50. — Sénégal, 5 kil., 1 fr. 50 ; 10 kil., 2 fr. 50. — Somalis, 5 kil., 2 fr. 10 ; 10 kil., 3 fr. 55.

V. *Pays étrangers (par la voie la moins onéreuse ou la seule praticable en raison des événements).* — Luxembourg, 5 kil., 0 fr. 75 ; 10 kil., 1 fr. 20. — Allemagne, 5 kil., 1 fr. — Belgique, 5 kil., 1 fr. ; 10 kil., 1 fr. 40. — Espagne, 5 kil., 1 fr. 25. — Italie, y compris St-Marin, 5 kil., 1 fr. 25. — Grande-Bretagne, 1 kil. 360, 1 fr. 25 ; 3 kil., 1 fr. 50 ; 5 kil., 2 fr. — Portugal, 5 kil., 1 fr. 75. — Autriche, 5 kil., 1 fr. 50. — Hongrie, 5 kil., 2 fr. — Pays-Bas, 5 kil, 1 fr. 25. — Danemark, 5 kil., 1 fr. 50. — Suède, 5 kil., 2 fr. 50. — Grèce, Haïti, Cuba, 5 kil., 2 fr. — Panama, 5 kil., 2 fr. 75 ; 10 kil., 6 fr. 05. — Bulgarie, 1 kil., 2 fr. 45 ; 3 kil., 2 fr. 85 ; 5 kil., 3 fr. 25. — Bolivie, 1 kil., 3 fr. ; 5 kil., 4 fr. — Chili, 1 kil., 2 fr. 50 ; 5 kil., 3 fr. 50. — Paraguay, 1 kil., 3 fr. ; 3 kil., 3 fr. 50. — Nicaragua, 5 kil., 2 fr. 50. — Honduras, 5 kil., 3 fr. — Vénézuéla, 5 kil., 4 fr. — Suisse, 5 kil., 1 fr. ; 10 kil., 2 fr. — Maroc, 5 kil., 1 fr. 50 ; 10 kil., 2 fr. 50. — Libye, 5 kil., 2 fr. — Egypte, 5 kil., 1 fr. 75. — Gibraltar, 1 kil. 360, 2 fr. ; 3 kil., 3 fr. 25 ; 5 kil., 4 fr. 55. — Roumanie, Norvège, Chypre, 5 kil., 2 fr. 25. — Norvège (v. ang.), 1 kil., 2 fr. ; 3 kil., 2 fr. 25 ; 5 kil., 2 fr. 75. — Perse (bureaux persans du Sud), 1 kil. 360, 3 fr. 25 ; 3 kil., 4 fr. 55 ; 5 kil., 5 fr. 80 ; (bureaux indiens) 1 kil. 360, 2 fr. ; 3 kil., 3 fr. 25 ; 5 kil., 4 fr. 55. — Indes britan., 1 kil. 360, 2 fr. ; 3 kil., 3 fr. 25 ; 5 kil., 4 fr. 55. — Terre-Neuve, 1 kil. 360, 2 fr. ; 3 kil., 3 fr. 25 ; 5 kil., 4 fr. 55. — Congo belge, 5 kil., 1 fr. 50 ; 10 kil., 2 fr. 80. — Brésil, 1 kil., 3 fr. 25 ; 5 kil., 3 fr. 75. — Colombie, 5 kil., 3 fr. 25. — Salvador, 5 kil., 2 fr. 75. — Etats-Unis, 2 kil., 1 fr. 90 ; 5 kil., 4 fr. — Rép. Argentine, Uruguay, 1 kil., 2 fr. 75 ; 5 kil., 3 fr. 25 ; 10 kil., 6 fr. 05. — Mexique, 1 kil., 2 fr. 50 ; 5 kil., 3 fr. — Costa-Rica, 1 kil., 2 fr. 85 ; 3 kil., 4 fr. 65 ; 5 kil., 6 fr. 45. — Canada, 1 kil. 360, 2 fr. 35 ; 3 kil., 4 fr. 05 ; 5 kil., 5 fr. 70. — Japon, 1 kil., 2 fr. 25 ; 5 kil., 3 fr. 25. — Union de l'Afrique du Sud (Cap, Natal, Orange, Transvaal), 1 kil. 360, 2 fr. 75 ; 3 kil., 6 fr. 75 ; 5 kil., 10 fr. 75. — Pérou, 1 kil. 360, 3 fr. 25 ; 3 kil., 4 fr. 50 ; 5 kil., 5 fr. 75. — République Dominicaine, 5 kil., 2 fr. 40. — Equateur, 1 kil. 360, 3 fr. 25 ; de 1 kil. 360 à 3 kil., 4 fr. 50 ; de 3 à 5 kil., 5 fr. 75. — Siam, 1 kil., 3 fr. ; 5 kil., 3 fr. 50 ; 10 kil., 6 fr. 35. — Chine, 1 kil., 2 fr. 25 ; 5 kil., 3 fr. 25 ; 10 kil., 4 fr. 85. — Australie, 3 kil., 5 fr. 50 ; 5 kil., 6 fr. 50. — Tchéco-Slovaquie, 5 kil., 1 fr. 50.

Assurances pour valeurs déclarées. — *Maximum* : 5 000 fr. dans le régime intérieur ; variable suivant les pays, dans le régime international. — *Droit* : 15 cent. par 500 fr. dans le régime intérieur ; variable dans le régime international.

Remboursements. — *Maxim.* : 1 000 fr. dans le régime intér. ; variable dans le régime internat. — *Droit* : 1° dans le régime intér., jusqu'à 500 fr., 1 fr. 30 en gare et 1 fr. 90 à domic. ; de 500 à 1 000 fr., 1 fr. 90 en gare et 2 fr. 50 à domicile ; 2° dans le régime internat., 0 fr. 20 par fraction indivisible de 20 fr. du montant du remboursement.

Avis de réception. — Droit fixe de 0 fr. 25.

III. GRANDE VITESSE. — Lorsqu'on veut être certain que le colis sera délivré dans un délai déterminé ou qu'on veut avoir un recours certain contre la Compagnie, il faut expédier par *messagerie grande vitesse à domicile.* Les tarifs ci-dessous sont ceux d'avant **1914** ; leurs chiffres n'ont pas subi de modification, mais ils sont frappés d'une *majoration de 140 p. 100* à laquelle viennent s'ajouter 5 p. 100 d'impôt et quelques frais supplémentaires.

1° *Articles de messageries et marchandises.* — Ces articles sont taxés sans distinction de nature, en tant qu'ils ne contiennent pas de finances, valeurs ou objets d'art, pour lesquels il existe un tarif *ad valorem*, d'après les bases suivantes :

A. — *Expéd. de moins de* 40 *kilogr.* Par kilog. et par kilom.

Jusqu'à 200 km..	0 fr. 00035	400 à 800 km ...	0 fr. 00030
200 à 300 km ...	0 fr. 00032	800 à 1 000 km..	0 fr. 00028
300 à 400 km ...	0 fr. 00031	plus de 1 000 km	0 fr. 00025

En aucun cas, la taxe ne peut être supérieure à celle d'une expédition pesant plus de 40 kilog.

B. — *Poids supér. à* 40 *kil.* Par kilog. et par kilom.

Jusqu'à 100 km..	0 fr. 00032	700 à 800 km ..	0 fr. 00022
100 à 300 km....	0 fr. 00030	800 à 900 km .	0 fr. 00020
300 à 500 km ...	0 fr. 00028	900 à 1000 km .	0 fr. 00018
500 à 600 km ...	0 fr. 00026	1000 à 1100 km .	0 fr. 00016
600 à 700 km ...	0 fr. 00024	plus de 1100 km.	0 fr. 00014

Plus 1 fr. 50 par tonne pour charg. et décharg.

2° *Denrées alimentaires.* — A. — Jusqu'à 40 kilogr., même tarif, mais la taxe ne pourra être sup. à celle d'une expédition de denrées de 50 kilog.

B. — *Poids sup. à* 40 *kil.* Par kilog. et par kilom.

Jusqu'à 100 km.	0 fr. 00024	700 à 800 km .	0 fr. 000165
100 à 300 km...	0 fr. 000225	800 à 900 km .	0 fr. 00015
300 à 500 km...	0 fr. 00021	900 à 1000 km .	0 fr. 000135
500 à 600 km...	0 fr. 000195	1000 à 1100 km.	0 fr. 00012
600 à 700 km...	0 fr. 00018	pl. de 1100 km..	0 fr. 000105

Plus 1 fr. 50 par tonne pour charg. et décharg.

Ces prix sont appliqués à tous paquets ou colis, quoique emballés à part, s'ils font partie d'envois pesant ensemble plus de 40 kilog. d'objets envoyés par une même personne à une même personne.

3° *Finances. Valeurs. Objets d'art.* — Le prix à percevoir pour le transport de l'or et de l'argent, soit en lingots, soit monnayé ou travaillé, du plaqué d'or ou d'argent, du mercure et du platine, ainsi que des bijoux, broderies, dentelles, pierres précieuses, objets d'art (*statues, tableaux, bronzes d'art*) et autres valeurs, est fixé *ad valorem* et à raison de 0 fr. 00252 par fraction indivisible de 1 000 fr. et par kilomètre, plus majoration et impôts.

Quelle que soit la distance parcourue, le minimum de perception par 1 000 francs est fixé à 0 fr. 25, sans que la taxe, par expédition, puisse être inférieure à 0 fr. 40.

Des conditions spéciales sont imposées pour l'emballage des colis contenant des finances et valeurs.

4° *Chiens.* — 0 fr. 0168 par tête et par kilom., plus majoration et impôts.

Ils doivent être muselés, chargés par l'expéditeur et déchargés par le destinataire.

5° *Bicyclettes.* — Les bicyclettes, tricycles, motocyclettes, sont taxés : s'ils sont accompagnés, comme bagages ; s'ils ne sont pas accompagnés, comme messagerie.

Excédent de bagages. — En France, les chemins de fer accordent une franchise limitée de bagages : 30 kilog. par voyageur à plein tarif, 20 kilog. par enfant voyageant à demi-place.

Au-dessus de ces poids, les excédents sont comptés *par kilomètre* :

De 0 à 5 kilog	0 fr. 0025
De 5 à 10 —	0 fr. 005
De 10 à 20 —	0 fr. 01
De 20 à 30 —	0 fr. 015
De 30 à 40 —	0 fr. 02

Au-dessus de 40 kilog. et par 100 kilog. fractionnables de 10 en 10, 0 fr. 04 par kilomètre, plus 0 fr. 15 de frais de manutention par réseau traversé. Ajouter les majoration et impôt indiqués ci-dessus.

Prendre ses billets et faire enregistrer ses bagages un peu avant l'heure du départ du train.

Tarif G. V. 110. — Moyennant les prix assez élevés de ce tarif, les Compagnies de chemins de fer acceptent de faire voyager les colis non accompagnés par des voyageurs. Ces colis ne comportent que des malles, meubles, effets, etc., c'est-à-dire toutes choses que les voyageurs emportent d'ordinaire avec eux en voyage. Les colis partent par le premier train et peuvent être retirés à l'arrivée par toute personne présentant le bulletin de bagages. Il suffit donc d'envoyer par la poste ce bulletin au destinataire du colis. Le tarif est proportionné au poids et à la distance à parcourir. Se renseigner à la gare de départ.

IV. PETITE VITESSE. — Quand le prix du transport, calculé d'après les tarifs de messageries grande vitesse ci-dessus, semble trop élevé et que la livraison du colis peut être différée, il y a lieu de recourir à l'expédition par petite vitesse.

Les prix de transport sont évalués d'après la distance et le poids (par 1 000 kilog. et par kilomètre), avec base décroissante. — Des frais accessoires comprennent : a. *Enregistrement*; b. *Timbre* ; c. *Manutention* ; d. *Droit fixe* pour chaque changement de réseau.

Retour de colis. — Si dans les 2 mois, jour pour jour, on réexpédie des caisses, des fûts vides ou autres emballages, etc., on obtient une réduction de tarif. Conserver la lettre de voiture qu'on vous a remise au moment de la livraison et la joindre à la nouvelle.

Délais de transport. — Les colis de petite vitesse voyagent à raison de 200 kilom. par 24 h., sur les grandes artères, pour les *quatre* premières séries, et 125 kilom. pour les deux autres et sur les lignes à faible trafic. — Les Compagnies jouissent, en outre, d'un délai d'expédition d'*un jour*, non compris le jour de la remise et celui de la livraison. — Pour les marchandises empruntant plusieurs réseaux reliés entre eux par rails au point de jonction, il faut ajouter à ces délais : a. *un jour*, lorsque la gare de jonction est commune ; b *deux jours*, lorsque les réseaux aboutissent dans deux gares distinctes en communication par rails. Les colis voyageant à tarif spécial réduit ou commun sont transportés dans un délai plus long.

On peut demander l'inscription sur le récépissé des délais de transport.

Recommandations générales. — Tout retard, sauf force majeure, donne lieu à une revendication d'indemnité. En ce cas, refuser livraison du colis, à moins que la Compagnie ne reconnaisse par écrit vos droits, en attendant conciliation ou jugement. — Bien constater, à la réception, si le colis n'a pas été avarié, s'il est resté intact : la Compagnie est responsable. Pour les liquides, les Compagnies jouissent d'un droit de vidange de 2 litres environ par hect. Pour toute quantité au-dessus, elles sont responsables.

Demander alors au juge de paix de nommer un expert chargé de vérifier l'état du fût ou de tout autre envoi.

:XPERTISE (*DROIT*). — Les tribunaux sont fréquemment obligés, pour trancher les différends qui leur sont soumis, de recourir à des hommes ayant certaines connaissances *techniques*, qu'ils chargent de faire des constatations et de donner leur *avis* sur l'objet litigieux. Ce mode d'instruction de l'affaire prend le nom d'*expertise* ; les personnes ainsi consultées sont les *experts* ; l'ensemble des renseignements et l'avis qu'ils donnent sur l'affaire constituent le *rapport d'experts.*

L'expertise judiciaire doit être ordonnée par un jugement, qui énonce clairement l'objet sur lequel elle portera (C. de Proc. civ., art. 302). Elle peut aussi, dans certains cas, être prescrite par une ordonnance de référé. — *V.* RÉFÉRÉ.

I. EXPERTISE ORDONNÉE PAR LES TRIBUNAUX CIVILS. — L'expertise ne peut se faire que par *trois* (3) experts, à moins que les parties ne consentent qu'il soit procédé par un seul (C. proc. civ., art. 303).

Si, lors du jugement qui ordonne l'expertise, les parties se sont accordées pour nommer les experts, le même jugement leur donne acte de la nomination. Sinon, le jugement ordonne qu'elles seront tenues de les choisir dans les trois jours de la signification, faute de quoi il sera procédé à l'opération par les experts nommés d'office par le même jugement.

Les parties qui, dans le délai prescrit, se sont accordées pour la nomination des experts, en font la déclaration au greffe.

Les experts peuvent être *récusés* pour les mêmes causes que les témoins (*V.* TÉMOIN). Si la récusation est contestée, le Tribunal statue par un jugement exécutoire nonobstant l'appel (C. proc. civ., art. 312). En cas de rejet de la récusation, la partie qui l'a faite peut être condamnée à des dommages-intérêts, même envers l'expert s'il en demande ; mais, dans ce dernier cas, il ne peut demeurer expert. Les moyens de récusation doivent être proposés, dans les *trois* jours de la nomination, par un acte signé de la partie ou de son mandataire spécial, contenant les causes de récusation. les preuves ou l'offre de les prouver par témoins (C. proc. civ., art. 309).

Au cours de l'expertise, les parties peuvent faire tous les dires, déclarations et réquisitions qu'elles jugent convenables et il doit en être fait mention dans le rapport. Une expertise n'est en principe opposable à une partie qu'autant qu'elle y a été présente ou *régulièrement appelée.*

La minute du rapport est déposée au greffe du tribunal qui a ordonné l'expertise ; leurs frais et honoraires sont taxés par le Président au bas de cette minute.

L'avis des experts est purement *consultatif* ; les juges ne sont pas obligés de le suivre (C. proc. civ., art. 323).

II. EXPERTISE ORDONNÉE PAR LES TRIBUNAUX DE COMMERCE. — Elle est soumise aux mêmes règles et aux mêmes formes que celle ordonnée par les Tribunaux civils ; toutefois les experts sont nommés d'office par le Tribunal, à moins que les parties ne soient tombées d'accord pour les choisir *à l'audience même* ; le Tribunal peut nommer *un* ou *trois* experts. La récusation ne peut être proposée que dans les *trois* jours de la nomination (C. proc. civ., art. 429 et 430).

Les Tribunaux de commerce peuvent, aussi, renvoyer devant un ou trois *arbitres* quand il s'agit d'examen de comptes, pièces ou registres ; ces arbitres ont une mission qui présente avec celle des experts beaucoup d'analogie ; comme eux, ils ne donnent qu'un simple avis (C. proc. civ., art. 429).

III. EXPERTISE ORDONNÉE PAR LES JUGES DE PAIX. — Le juge de paix peut nommer des experts qui, généralement, procèdent à leur mission sur place et en sa présence. Ils doivent prêter serment, s'ils n'en ont pas été dispensés *par les parties.*

Il n'est dressé de procès-verbal ou rapport écrit que dans les causes sujettes à appel. Dans les causes non susceptibles d'appel, il n'est fait qu'un rapport *oral* à l'audience ; le jugement énonce en outre les noms des experts, la prestation de leur serment, et le résultat de leur avis (C. proc. civ., art. 42 et 43).

EXPERTISES EN MATIÈRE PÉNALE. — Elles peuvent être ordonnées soit par les Tribunaux répressifs, soit par le juge d'instruction, soit même, dans certains cas, par les magistrats du Parquet.

Elles ne sont pas soumises aux mêmes formes que celles ordonnées en matière civile. Les experts, avant de commencer leurs opérations, doivent prêter serment (C. instr. crim., art. 44) ; les magistrats ni les parties ne peuvent les en dispenser.

EXPLOIT (*DROIT*). — On désigne sous le nom d'exploit, les actes signifiés par les huissiers. Les principaux exploits sont : les AJOURNEMENTS OU ASSIGNATIONS, les CITATIONS, les COMMANDEMENTS, les SOMMATIONS, les SIGNIFICATIONS DE JUGEMENTS (*V.* ces mots).

Une copie est remise à chacune des personnes à qui l'exploit est *signifié.*

La signification et la remise de la copie doivent avoir lieu, autant que possible, à la *personne* même de l'intéressé ; si l'huissier ne peut signifier à *personne* et s'il ne trouve pas l'intéressé à son *domicile*, il remet la copie à un de ses parents ou serviteurs ; s'il ne trouve audit domicile ni parents ni serviteurs, il la remet à un voisin, qui apposera sa signature sur l'original. Si le voisin ne peut ou ne veut signer, l'huissier remet la copie au maire ou à l'adjoint de la commune, qui vise l'original. Si l'intéressé n'a aucun *domicile* ni aucune résidence connue en France, l'exploit qui lui est destiné est affiché à la porte de l'auditoire du Tribunal où la demande est portée ; une seconde copie est remise au Procureur de la République (C. proc. civ., art. 69, 8°).

Lorsque la copie est remise à toute autre personne que la partie elle-même ou le Procureur de la République, elle doit être délivrée *sous enveloppe fermée*, ne portant d'autre indication, d'un côté que les nom et demeure de la partie, et de l'autre, que le cachet de l'huissier apposé sur la fermeture du pli.

EXPOSITIONS (*LÉGISL.*). — I. *Des Beaux-Arts.* ‖ II. *Industrielles et commerciales officielles.* ‖ III. *Industrielles et commerciales privées.*

I. EXPOSITIONS DES BEAUX-ARTS. — Les deux principales expositions des Beaux-Arts, dites *Salons*, sont celles qu'organisent : 1° La *Société des Artistes français*; 2° la *Société nationale des Beaux-Arts.*

Chaque Salon est divisé en sections (généralement : peinture, dessins et aquarelles, sculpture, architecture, arts décoratifs). Les Sociétés ne répondant pas des risques, l'artiste fera bien de s'assurer. Le jury de la Société des Artistes français décerne, à l'occasion des Salons, un certain nombre de récompenses que l'artiste ne peut obtenir que successivement : mentions honorables, 3e, 2e, 1re médailles, et enfin la médaille d'honneur (une seulement par section). La Société nationale des Beaux-Arts décerne seulement à ses membres, et dans les mêmes conditions, les titres d'associés et de sociétaires. Mais les deux sociétés ont en outre des prix spéciaux résultant de fondations (prix Rosa Bonheur, etc.). L'État décerne d'autre part certaines récompenses aux artistes ayant exposé aux Salons : des *encouragements spéciaux de l'Etat* (500 fr. et 1 000 fr.), des *bourses de voyage*, d'une valeur de 4 000 fr., un prix dit *du Salon*, de 10 000 fr.

Il y a d'autres expositions artistiques moins importantes, et dont les règlements sont analogues : celles des *Artistes décorateurs* (meubles, verrerie, peinture décorative), des *Artistes indépendants*, qui a lieu au printemps, du *Salon d'Automne*, de l'*École française*, du *Salon des Humoristes*, de l'*Union des femmes peintres et sculpteurs* etc.

II. EXPOSITIONS INDUSTRIELLES ET COMMERCIALES OFFICIELLES. — Les expositions *universelles* ont lieu en principe tous les 11 ans, mais il semble qu'elles doivent être désormais plus rares. La date en est fixée par le Gouvernement qui se préoccupe de réunir les fonds nécessaires, choisit l'emplacement, nomme les fonctionnaires chargés de prendre toutes les mesures utiles, arrête le règlement d'admission des produits industriels et commerciaux, etc. ‖ Les Cies de chemins de fer consentent d'importantes réductions de prix sur leurs tarifs. ‖ L'exposition constitue un entrepôt pour les produits étrangers, qui n'ont pas à acquitter de droits de douane, sauf s'ils sont livrés à la consommation. Les objets exposés susceptibles d'un brevet sont spécialement garantis. Ils peuvent être vendus, mais non retirés avant la clôture. ‖ Les récompenses décernées sont : les grands prix, les diplômes d'honneur, les médailles d'or, de vermeil, d'argent, de bronze, les mentions honorables. Les membres du jury sont hors concours. Il peut en outre être fait, à l'occasion de l'exposition universelle, une promotion dans l'ordre de la Légion d'honneur.

Il existe également des expositions *régionales*, pour lesquelles les conditions d'admission, les récompenses sont analogues. Le comité de l'exposition fixe le règlement, le prix d'admission à l'exposition, etc.

Ne sont admis aux expositions *étrangères* que les commerçants français agréés par le *Comité des expositions à l'étranger*, dont le siège est rue de Valois. Pas de droits de douane pour les objets expédiés, et libre retour sur présentation du passavant descriptif délivré par le service des douanes au moment de l'exportation. Mais les droits d'admission étant généralement élevés, ces expositions ne sont en fait accessibles qu'aux gros commerçants. ‖ Récompenses, semblables à celles des expositions universelles, décernées par le jury français. Il y a généralement à cette occasion des promotions dans l'ordre de la Légion d'honneur. D'autre part, des distinctions honorifiques peuvent être remises par les gouvernements étrangers.

III. EXPOSITIONS INDUSTRIELLES ET COMMERCIALES PRIVÉES. — Les expositions privées sont très nombreuses à Paris. Elles sont à la disposition des industriels et commerçants grands et petits, les droits d'admission étant généralement faibles. Elles se font au Grand Palais, au Palais du travail, à la Galerie d'Orléans, au Bazar de la Charité, Esplanade des Invalides. ‖ Citons la *Foire de Paris* installée chaque année au printemps sur l'Esplanade des Invalides et où s'effectuent de très grosses transactions commerciales ; le *Concours Lépine*, destiné aux petits fabricants et inventeurs français ; il a lieu en septembre et octobre ; tous les objets conformes au but proposé y sont admis, sans condition de valeur ; pas de droit d'admission ; les exposants sont, même sans brevet, couverts pendant un an contre la contrefaçon ; pour exposer, s'adresser au Président de la Société des petits fabricants et inventeurs français ; le *Salon d'automobile*, organisé par la Chambre syndicale de l'automobile et l'Auto-Club ; et le *Salon d'aviation*, organisé par la Chambre syndicale de l'aviation, dont les droits d'admission sont variables et élevés ; ces salons ont lieu en novembre et décembre. En province, les *foires* de *Lyon* et de *Bordeaux*, ont également pour but d'attirer les acheteurs vers des catégories de marchandises déterminées. Il s'y opère de très grosses transactions et le succès de ces entreprises nées de la guerre, s'affirme plus grand chaque année. (*V.* FOIRES).

Il existe aussi des expositions d'horticulture, dont la principale est l'*exposition de chrysanthèmes.* S'adresser à la Société nationale d'Horticulture de France, 84, rue de Grenelle. Cette exposition a lieu dans la première quinzaine de novembre. L'exposition *canine* a lieu au mois de mai à la terrasse de l'Orangerie (jardin des Tuileries). S'adresser à la Société centrale pour l'amélioration des races de chiens en France, 38, rue des Mathurins. — *V.* également CONCOURS AGRICOLE, etc.

EXPRESSION (*BEAUX-ARTS*). — Les travaux les plus remarquables qui ont été faits sur ce sujet sont dus au Dr Duchenne, qui a déterminé exactement les muscles qui entrent en fonction pour donner au visage une expression quelconque.

Voir sur la gravure (fig. 1 à 29) les expressions du visage et le nom des muscles dont la contraction correspond au sentiment exprimé. Quand tous les muscles sont au repos, le visage a l'expression de *calme.*

EXPROPRIATION (*DROIT*). — I. *V.* SAISIE, VENTE.

II. EXPROPRIATION POUR CAUSE D'UTILITÉ PUBLIQUE. — L'Administration a, dans certains cas et sous certaines conditions, le droit de déposséder les particuliers des immeubles qui leur appartiennent pour les affecter à un usage d'*utilité publique* (routes, canaux, chemins de fer, etc.) ; ce droit ne peut être exercé qu'à charge de payer à l'exproprié une *juste et préalable indemnité.*

a. FORMALITÉS PRÉLIMINAIRES. — Les formalités nécessaires pour parvenir à l'expropriation pour cause d'utilité publique sont d'abord les suivantes : 1° Loi ou décret (suivant les cas), déclarant les travaux *d'utilité publique* et autorisant, par suite, l'expropriation ; cette déclaration d'utilité publique est précédée d'une enquête administrative ; 2° dépôt à la mairie, pendant *huit jours*, du plan parcellaire des propriétés que l'Administration se propose d'exproprier, pour que les intéressés puissent en prendre connaissance et formuler leurs réclamations ; 3° arrêté du préfet, déterminant les propriétés à céder (arrêté de cessibilité), après avis de la Commission chargée d'examiner les réclamations.

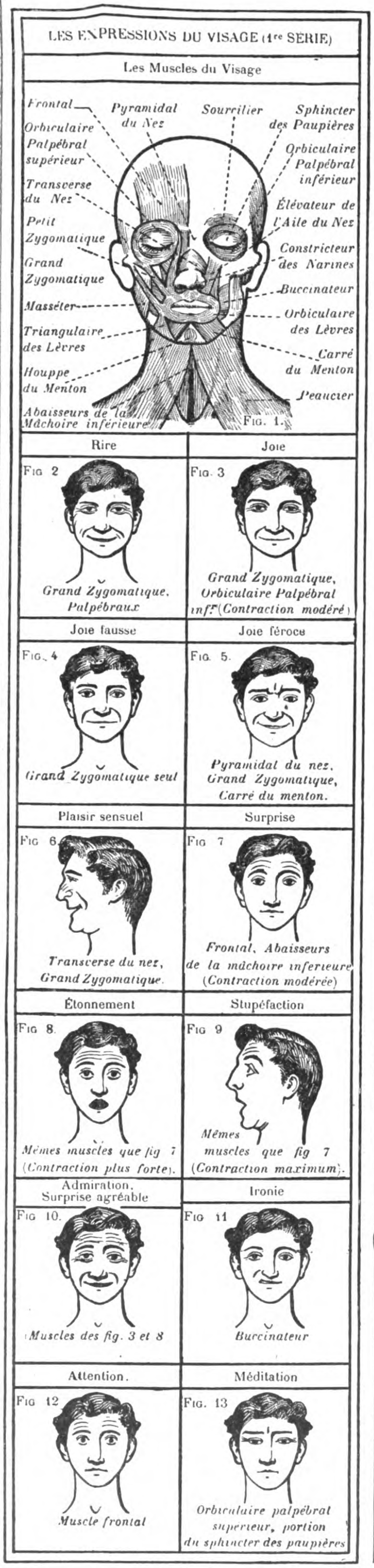
b. JUGEMENT D'EXPROPRIATION. — Les représentants de l'administration font, ensuite, une *évaluation* des indemnités à offrir aux expropriés. Si l'Administration ne réussit pas à traiter à l'*amiable* pour la cession des immeubles à exproprier, elle provoque alors un *jugement d'expropriation.* Ce jugement, en prononçant l'expropriation pour cause d'utilité publique, désigne un des membres du Tribunal pour remplir les fonctions de *directeur du jury*, chargé de fixer les indemnités.

Le jugement d'expropriation doit être affiché, publié, et notifié aux propriétaires au domicile par eux élu dans l'arrondissement de la situation des biens ; et, à défaut de domicile élu, à la mairie et au représentant du propriétaire (locataire, gardien ou régisseur) ; il est, en outre, *transcrit* à la conservation des hypothèques. Les immeubles à exproprier sont affranchis de tous les privilèges et hypothèques qui n'auraient pas été inscrits *dans la quinzaine de cette transcription*, sans préjudice des droits des femmes, mineurs et interdits sur le montant de l'indemnité. — *V.* HYPOTHÈQUES.

Le propriétaire est tenu, dans la *huitaine* de la notification du jugement d'expropriation, de faire connaître à l'Administration les fermiers, locataires, usufruitiers de l'immeuble ou des immeubles à exproprier, ceux qui ont des droits d'usage ou d'habitation, et les titulaires de servitudes résultant des titres mêmes du propriétaire ou d'actes auxquels il serait intervenu ; sinon le propriétaire resterait seul chargé envers eux des indemnités qu'ils pourraient réclamer.

Les *autres intéressés* sont tenus de se faire connaître à l'Administration dans le même délai de *huitaine.*

c. OFFRES, DEMANDES ET FIXATION DES INDEMNITÉS. — L'Administration notifie alors aux propriétaires et à tous les autres intéressés connus d'elle, les sommes qu'elle offre pour indemnités ; ces offres sont en outre affichées et publiées.



Dans la *quinzaine* suivante, les propriétaires et autres intéressés sont tenus de faire connaître leur acceptation ou d'indiquer le montant de leurs prétentions ; ce délai est porté à *un mois* pour les femmes mariées sous le régime dotal, les représentants d'incapables, les envoyés en possession provisoire de biens d'absents, les représentants de l'État, des départements, communes et établissements publics. Si ses offres ne sont pas acceptées, l'Administration provoque la réunion du jury chargé de statuer sur les indemnités, et cite tous les intéressés devant ce jury.

Les parties ou leurs fondés de pouvoir (généralement des avocats ou des avoués) peuvent présenter leurs observations devant le jury.

La décision du jury est déclarée exécutoire par une ordonnance du magistrat directeur, qui statue en même temps sur les dépens.

Le jury accorde des indemnités *distinctes* à ceux qui les réclament à des titres différents, comme propriétaires, locataires, usagers, etc.

Si l'indemnité accordée ne dépasse pas l'offre de l'Administration, les parties qui l'ont refusée sont condamnées aux dépens ; si elle est égale à la demande des parties, c'est l'Administration qui est condamnée aux dépens ; si l'indemnité est supérieure à l'offre et inférieure à la demande, les dépens sont répartis dans les proportions de l'offre et de la demande sur la décision du jury.

L'indemnité allouée par le jury ne peut être ni supérieure à la demande, ni inférieure à l'offre. La décision du jury et l'ordonnance du magistrat-directeur ne peuvent être attaquées que par un recours en cassation, et seulement dans certains cas et en observant des formes et délais spéciaux (*V.* Loi du 3 mai 1841, art. 42).

Les indemnités doivent être, sauf le cas d'urgence déclarée, acquittées entre les mains des ayants-droit, *préalablement à la prise de possession* ; en cas de refus ou d'impossibilité de recevoir, elles doivent être consignées.

Si, dans les six (6) mois du jugement, l'Administration ne poursuit pas la fixation de l'indemnité, les parties peuvent exiger cette fixation. Si l'indemnité n'est ni payée ni consignée dans les six (6) mois de la décision du jury, les intérêts courent de plein droit à l'expiration de ce délai.

ACQUISITION TOTALE. — Lorsque les immeubles à exproprier comprennent une portion de *bâtiments*, le propriétaire a le droit d'exiger que ces bâtiments lui soient acquis *en entier* ; il doit, pour cela, adresser une déclaration formelle au magistrat directeur du jury dans le délai qui lui est imparti, pour faire connaître l'indemnité qu'il réclame (*V.* plus haut). Il en est de même dans le cas où un terrain se trouve réduit au quart (1/4) de sa contenance totale, si le propriétaire ne possède aucun terrain immédiatement contigu, et si la parcelle de terrain ainsi réduite est inférieure à dix (10) ares.

TRAVAUX COMMUNAUX ET OUVERTURE OU REDRESSEMENT DE CHEMINS VICINAUX. — Lorsque l'expropriation est relative, soit à des travaux purement communaux, soit au redressement ou à l'ouverture de chemins vicinaux, certaines formalités diffèrent de celles indiquées ci-dessus (*V.* notamment loi du 3 mai 1841, art. 12 ; loi du 10 août 1871, art. 44 et 86).

EXPULSION. — *V.* ÉTRANGER, LOUAGE.

EXTÉRRITORIALITÉ. — *V.* AGENTS DIPLOMATIQUES.

EXTRADITION (*DROIT*). — On entend par extradition l'acte par lequel un État livre un individu, coupable ou accusé d'une infraction pénale commise hors de son territoire, à un autre État qui le réclame et qui est compétent pour le juger et le punir.

Le pays de refuge n'est *obligé* d'accorder l'extradition que s'il est lié avec l'État requérant par une convention ou traité formel ; mais il a la *faculté* de l'accorder en dehors des cas prévus au traité.

L'extradition ne peut pas être obtenue : 1° si le coupable ou présumé coupable est un *national* de l'État refuge, c.-à-d. s'il s'est réfugié dans son propre pays ; 2° si l'infraction commise constitue un crime ou un délit *politique*, ou un délit *militaire* (notamment la désertion).

Au surplus, elle n'est accordée, en principe, qu'autant que l'infraction présente une certaine gravité et qu'elle est punissable d'après la législation du pays auquel l'extradition est réclamée.

L'individu extradé ne peut être poursuivi et puni par l'État requérant qu'à raison des faits pour lesquels son extradition a été obtenue.

La demande d'extradition ne peut être adressée que par le Gouvernement de l'État requérant au Gouvernement de l'État refuge ; elle est transmise par la voie diplomatique.

En France, c'est un décret qui accorde ou refuse l'extradition, après examen du dossier et accomplissement des formalités.

L'individu dont l'extradition est demandée peut consentir à être livré *sans formalité* à l'État qui le réclame ; dans ce cas, il est considéré comme arrêté *sur le lieu même du délit*, d'où il suit qu'il peut être poursuivi et condamné même pour des faits non visés dans la demande d'extradition ou non prévus aux traités internationaux.

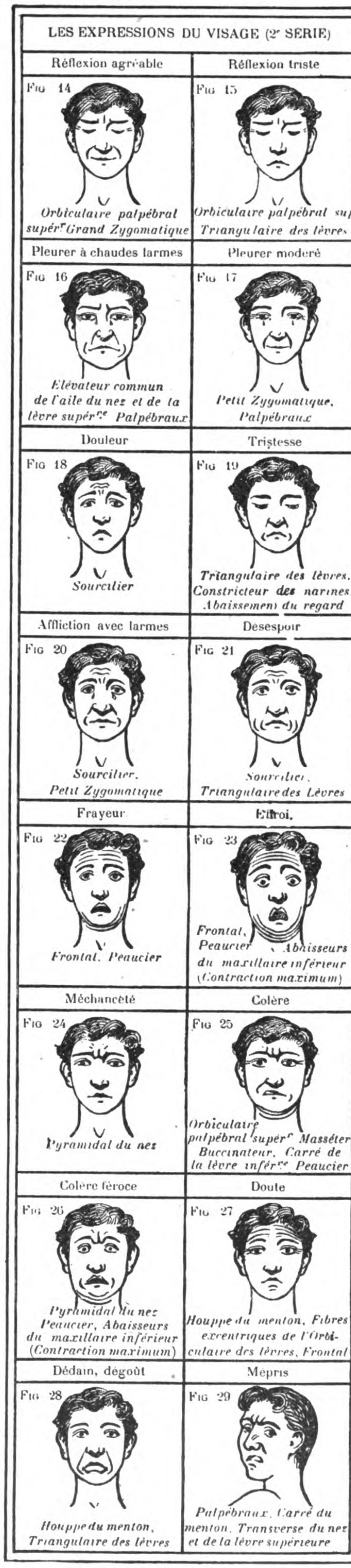
EXTRAITS DES REGISTRES DE L'ÉTAT CIVIL. — *V.* ÉTAT CIVIL.

Pour les registres qui ne seraient plus en possession de l'officier de l'état civil, s'adresser aux *greffiers des tribunaux* civils ou aux *archivistes des communes.* || Pour les actes *reçus à l'étranger* et non transcrits en France, s'adresser aux *archivistes de la guerre, de la marine* ou *des affaires étrangères*, selon le cas. || Pour faire *légaliser* un extrait, s'adresser au *président du Tribunal civil* ou à son suppléant ; hors du chef-lieu, au *juge de paix.*

Coût des extraits, dans les communes au-dessous de 50 000 hab. : actes de naissance, de décès : 3 fr. 30 ; de publication de mariage ou de transcription de divorce : 3 fr. 60. Dans les communes de plus de 50 000 hab. : actes de naissance, décès : 3 fr. 50 ; acte de mariage ou transcription de divorce : 4 fr. A Paris : actes de naissance, décès : 3 fr. 75 ; acte de mariage ou de transcription de divorce : 4 fr. 50 (à tous ces prix, il y a lieu d'ajouter le prix de l'envoi par la poste, si on se le fait adresser à domicile).

Les bulletins de naissance sont délivrés gratuitement quand ils sont exigés par des motifs militaires : engagements, conscription, etc. || Des exemptions du droit de timbre et du droit d'enregistrement sont accordées aux personnes dont l'indigence a été constatée, pour les pièces nécessaires à leur mariage, à la légitimation d'enfants naturels, au retrait de ces enfants déposés dans les hospices.

Extrait de baptême. — Délivré gratuitement dans toutes les paroisses à toute personne qui en fait la demande pour un motif légitime, par exemple pour un enfant qui fait sa première communion dans une paroisse autre que celle où il a été baptisé.



FAÇADE (*LÉGISL.*). — Les façades des bâtiments bordant la voie publique sont soumises aux règles de la *voirie*, et particulièrement à celles concernant l'*alignement*. ‖ Elles doivent d'autre part, à Paris, être tenues constamment en bon état de propreté, et être grattées, repeintes ou badigeonnées au moins une fois tous les 10 ans (ravalement), sous peine d'une amende ne pouvant excéder 100 fr (décret du 26 mars 1852). Ces travaux de badigeonnage, de grattage des façades prescrits par les arrêtés, ne donnent lieu à la perception d'aucun droit, mais la construction d'échafaudages nécessite l'obtention d'une permission de voirie. Les propriétaires se trouvant empêchés, pour quelque raison, d'opérer le ravalement prescrit, peuvent adresser au préfet de la Seine une demande de sursis, rédigée sur papier timbré. Ces prescriptions, relatives au nettoiement des façades, sont applicables dans un grand nombre de villes de province.

FACE (*MÉD.*). — Hygiène : Il faut, pour les visages secs, éviter l'eau chaude et le savon. Du lait tiède additionné de poudre d'amidon jusqu'à former un liquide pâteux, crémeux, servira d'eau de lavage, on rincera le visage au lait pur écrémé, on séchera à l'ouate hydrophile, on ne frottera jamais, on ne poudrera pas et, si on y tient absolument, on poudrera après onction grasse de vaseline pure ou de glycérine 15 gr. + eau distillée 40 gr. + eau de roses 20 gr. ou de cold-cream ou de beurre de cacao. — Il faut, aux visages gras, de l'eau tiède ou chaude, un savon doux (savons blancs à la glycérine, savons de Marseille), de la poudre de riz, (*V.* SOINS DE SOI-MÊME).

SPASME FACIAL. — Contractions convulsives des fibres musculaires des paupières, des ailes du nez, de la joue, des lèvres, du front, des oreilles, de la gorge. Toujours sans douleur, et par accès plus ou moins rapprochés, même pendant le sommeil, avec incurvation du nez.

Peut être confondu avec le tic de la face, mais celui-ci est toujours un tic douloureux, et l'accès s'y constitue d'emblée comme dans la danse de Saint-Guy, tandis que dans le spasme il y a progression, l'accès débutant par quelques tremblements, auxquels succèdent une phase de vraie crampe tétanique, puis une phase de diminution suivie de repos.

Durée longue ; tendance envahissante et diminution après plusieurs années.

Il faut faire des applications froides ou chaudes pour calmer les accès, prendre du valérianate de zinc, 0 gr. 02 à 0 gr. 10 par jour, par doses croissantes. Voir un médecin qui pourra pratiquer les injections profondes d'alcool dans le tronc même du nerf facial, ce qui d'ailleurs est dangereux et ne calmera que pour quelques mois.

PARALYSIE FACIALE. — Due à des causes générales (diabète, alcool, plomb, tétanos) ou locales (le froid, une tumeur). Le nouveau-né y est sujet après l'accouchement au forceps.

On constate une asymétrie de la face, surtout au parler, au rire, au siffler, au souffler. Une moitié du visage est immobile et sans expression, comme en saillie sur le côté sain, l'œil est plus ouvert et ne se ferme pas pendant le sommeil, la bouche est de travers, attirée en haut du côté sain, le goût est perverti dans les 2/3 antérieurs de la langue du côté paralysé.

Durée : forme légère, 3 à 5 semaines, guérison ; forme grave, 3 à 6 mois, guérison avec suites (contracture) ; forme intermédiaire, 5 à 10 semaines, guérison.

Peut être confondue avec : 1° La paralysie de l'apoplexie cérébrale, mais ici il y a paralysie des membres et le rire et le pleurer conservés, l'œil moins ouvert, les rides et les plis moins disparus.

2° La paralysie hystérique, mais ici les muscles se contractent bien aux mouvements automatiques du rire et du pleurer.

Il faut traiter la cause et consulter le médecin qui fera le traitement électrique approprié.

NÉVRALGIE FACIALE. — *On constate* une douleur déchirante à une moitié de la face avec irradiations fulgurantes, accompagnée bientôt d'un état convulsif, surtout à la lèvre supérieure. La crise finit par un état congestif et injecté des paupières, du nez, de la bouche. Les accès se multiplient.

Il faut calmer le mal : on a préconisé l'aconitine au 1/10e de milligramme, l'opium, l'antipyrine ou le pyramidon, l'exalgine, la phénacétine, la quinoléine, l'électricité locale, la thermothérapie, le radium, les rayons X, les injections d'alcool ou de glycérine phéniquée dans le nerf, le tout sous la conduite d'un médecin. On obtient aussi de bons résultats avec l'homéopathie.

FACTURE. — La facture fait preuve de la vente lorsqu'elle a été acceptée par l'acquéreur. Cette acceptation s'écrit au bas de la facture qui, ainsi visée, devient un titre aussi exigible que tout autre engagement commercial.

Les factures envoyées par la poste sont soumises aux mêmes tarifs que la correspondance ordinaire.

Tout acquit donné sur une facture est soumis à un droit de timbre que détermine le tarif suivant applicable à tous reçus et quittances :

0 fr. 25 pour les reçus des décharges de titres, valeurs ou objets, ainsi que pour les quittances ou reçus de sommes n'excédant pas 100 fr. ; 0 fr. 50 pour les quittances ou reçus de somme, excédant 100 fr., mais ne dépassant pas 1 000 fr. ; 1 fr. pour les quittances ou reçus de sommes supérieures à 1 000 fr.

L'impôt est payable au moyen de timbres mobiles dûment oblitérés par l'apposition à l'encre noire, en travers du timbre, de la signature du créancier, ou de celui qui donne reçu ou décharge, ainsi que de la date de l'oblitération.

C'est le débiteur qui doit payer le timbre. Les exceptions antérieures sont toutes maintenues. Notamment, restent exemptes les quittances mises sur les effets de commerce et sur les chèques, les quittances de sommes inférieures à 10 fr. quand il ne s'agit pas d'un solde ou d'un acompte sur plus forte somme, etc. Les écrits constatant le payement des objets de luxe, passibles de la taxe de 10 p. 100, sont également exempts du timbre des quittances.

FACULTÉS. — C'est dans les Facultés et Écoles supérieures dépendant des Universités que se donne l'enseignement supérieur. Si les cours des Facultés des lettres et sciences sont publics pour les deux sexes, les cours dits *fermés*, conférences et travaux pratiques et *tous* les cours des Facultés de droit, médecine et pharmacie sont réservés aux seuls étudiants immatriculés et auditeurs munis de cartes d'auditeur.

L'année scolaire va du 3 novembre au 31 juillet, mais, en fait, dès la fin de juin, les cours font place aux divers examens et concours. Les listes des différents diplômes, certificats, etc., leurs conditions, frais d'examen, programme se trouvent aux mots DROIT, LETTRES, MÉDECINE, PHARMACIE, SCIENCES.

ÉTUDIANTS. — Il y a deux sortes d'étudiants : 1° ceux qui désirent un complément de culture ou poursuivent des travaux scientifiques, sans rechercher un grade ou un diplôme, ont besoin simplement d'être *immatriculés*, c'est-à-dire inscrits sur les registres de la Faculté (*V.* plus loin, IMMATRICULATION) ; 2° ceux qui ont en vue la préparation d'un diplôme quelconque, doivent être INSCRITS, c'est-à-dire qu'outre l'inscription aux registres, ils doivent acquitter des droits trimestriels en plus des droits spéciaux d'examen (*V.* plus bas, INSCRIPTION).

IMMATRICULATION. — Elle peut se prendre à toute époque de l'année, mais il faut la faire renouveler au début de chaque année scolaire. Elle donne le droit de suivre tous les cours et conférences de la Faculté ; mais pour les travaux pratiques, il faut et l'autorisation du directeur du laboratoire et le paiement de droits spéciaux. Par faveur et pendant tout le mois de novembre, un étudiant immatriculé dans une Faculté peut, sans verser de nouveaux droits et sur présentation d'un certificat d'immatriculation, se faire immatriculer dans une autre Faculté ou École de la même Université.

FORMALITÉS POUR L'IMMATRICULATION. — Il faut attester son identité et prouver que les études antérieures permettent de suivre les cours de la Faculté. La demande doit être faite par le futur étudiant lui-même ; on ne peut se faire immatriculer ni par mandataire ni par correspondance puisqu'il faut à la Faculté même signer sur le registre.

Les DROITS à acquitter entre les mains du receveur des droits universitaires sont de 20 fr. par an, plus un droit annuel, fixe et obligatoire de bibliothèque ; de 10 fr. Sur présentation du reçu de cette somme, il est délivrée une *carte* d'étudiant, valable pour la seule année scolaire, exigible à l'entrée des salles de cours et de la bibliothèque, il est interdit de la prêter ; en cas de perte, après déclaration faite au secrétariat, il peut en être délivré un duplicata.

PIÈCES A DÉPOSER AU SECRÉTARIAT. — I. Si l'étudiant est Français : 1° extrait de naissance sur papier timbré ; 2° diplôme de bachelier ou tout autre ayant équivalence (*V.* ce mot) ; 3° note dont la Faculté fournit le cadre, indiquant les études antérieures et celles que l'on compte poursuivre ; 4° s'il est mineur, consentement du père ou tuteur sur papier libre. — II. Si l'étudiant est étranger : 1° acte de naissance ou pièce en tenant lieu, le visa du consul de France du pays d'origine et une traduction officielle peuvent être exigés ; 2° récépissé de déclaration de résidence (à la Préfecture de police à Paris, à la mairie en province) ; 3° diplôme ou certificat d'études admis par la Faculté. En cas d'absence de diplôme, le doyen seul peut autoriser.

FORMALITÉS POUR L'INSCRIPTION ET PIÈCES A DÉPOSER. — Les mêmes que pour l'immatriculation, mais les étudiants étrangers doivent, en outre, produire le diplôme du baccalauréat français ou, à défaut, une équivalence du baccalauréat (*V.* ÉQUIVALENCES).

DROITS. — 4 inscriptions trimestrielles de 30 fr. chacune plus un droit trimestriel de 2 fr. 50 pour bibliothèque = 130 fr. Les frais de travaux pratiques et de laboratoires se paient en plus, mais varient avec les examens (*V.* SCIENCES). Les inscriptions doivent être prises : la 1re du 1er au 15 novembre et jusqu'au 1er décembre, passé ce délai, il faut justifier de maladie ou d'empêchement légitime ; les 2e, 3e et 4e se prennent dans la première quinzaine de janvier, mars et mai. Ces dates varient à peine de Faculté à Faculté, d'ailleurs des affiches les annoncent en temps utile.

Peuvent être *dispensés* des frais d'inscription, sur demande adressée au doyen (indiquant les motifs invoqués), les boursiers des Facultés, les fonctionnaires de l'enseignement secondaire et primaire et les préparateurs des Facultés des sciences. Le conseil de l'Université, enfin, peut accorder des dispenses dans la proportion du dixième des étudiants payants. Demande au doyen du 15 octobre au 1er novembre sur papier timbré. Joindre à la demande : 1° acte de naissance ; 2° diplôme du baccalauréat ; 3° *curriculum vitæ* du postulant (établissement où il a fait ses études, récompenses obtenues, etc.) ; 4° note indiquant sa situation militaire ; 5° état, certifié par le maire, de l'état de fortune des parents.

La dispense est accordée pour un an ; elle peut être renouvelée après demande. Les droits de bibliothèque et de travaux pratiques ne sont pas compris dans la dispense.

Les inscriptions ne sont valables que si elles sont prises aux époques fixées et régulièrement. Si, en fin d'année, l'étudiant préfère remettre à plus tard le moment de passer son examen, il en a la liberté ; il n'aura, l'année suivante, qu'à se faire immatriculer ; il est dispensé en somme des inscriptions ; celles-ci sont périmées si, dans les deux ans qui suivent la dernière inscription, l'étudiant n'a subi aucune épreuve. Pour la licence ès lettres et ès sciences, le délai est porté à trois ans. En cas de force majeure, la Faculté peut parfois accorder un sursis. Si l'étudiant a échoué à son examen et ne s'y représente pas dans les délais indiqués plus haut, les inscriptions sont encore périmées ; mais s'il se représente à temps et que cependant il échoue à nouveau, les inscriptions restent valables pour l'année qui suit celle-ci.

CHANGEMENT D'UNIVERSITÉ. — L'étudiant peut, sous les conditions spécifiées aux règlements particuliers des grades, passer d'une Université à l'autre en conservant le bénéfice des inscriptions prises et des examens subis. Demander au secrétariat le transfert du dossier. En cas d'échec à un examen, l'étudiant ne peut se présenter à ce même examen devant une autre Université, sauf motif grave et dispense accordée par le doyen.

LES FACULTÉS FRANÇAISES. — Chaque Université groupe les différentes Facultés ou Écoles supérieures. Celles-ci confèrent les grades qui donnent le droit d'exercer certaines professions. Mais chaque Université ne groupe pas toutes les Facultés.

Abréviations. — Les lettres désignent les villes d'Universités. Pa. Paris ; A. Aix ; Al. Alger ; B. Besançon ; Bo. Bordeaux ; C. Caen ; Cl. Clermont ; D. Dijon ; G. Grenoble ; L. Lille ; Ly. Lyon ; M. Marseille ; Mo. Montpellier ; N. Nancy ; P. Poitiers ; R. Rennes ; St., Strasbourg ; T. Toulouse.

F. de Droit : Pa., A., Al., Bo., C., D., Gr., L., Ly., Mo., N., P., R., St., T.

F. de Médecine : P., Mo., N., St.

F. mixte de Médecine et de Pharmacie : Al., Bo., L., Ly., T.

F. des Sciences (toutes, sauf Aix).

F. des Lettres (toutes, sauf Marseille).

Écoles supérieures de Pharmacie : Pa., Mo., N., St.

Écoles de Médecine et de Pharmacie de plein exercice : M., N., R.

Écoles préparatoires de Médecine et de Pharmacie : Amiens, Angers, B., C., Cl., D., G., Limoges, P., Pondichéry, Reims, Rouen, Tours.

Écoles de Droit : Fort-de-France, Pondichéry.

Écoles de Sc. et de Lett. : Chambéry, Rouen.

FACULTÉS LIBRES ET ÉCOLES LIBRES. — Outre les Facultés d'Etat, y a des Facultés et Ecoles libres qui sont groupées ainsi :

F. de Théologie : Pa. (rue de Vaugirard, 74). Angers (pl. André Leroy) ; L. (boul. Vauban, 60) ; Ly. (r. du Plat, 35) ; T. (r. de la Fonderie, 31).

F. de Droit : Pa., Angers, L., Ly., M. (boul. de la Corderie, 62).

F. de Médecine et de Pharmacie : L. (r. du Port, 56).

F. des Sciences : Angers, L. (r. de Toul), Ly.

Ecoles des Hautes-Etudes : Pa., L. (r. de Toul).

Ecoles de Droit : Limoges, Nantes.

Cours de Lettres et de Sc. : T.

FAIENCE. — Pour rendre la faïence neuve moins fragile à la chaleur, il est bon, avant de s'en servir, de la faire bouillir dans une eau de lessive. Poser de champ dans un chaudron les pièces de faïence, remplir d'eau jusque par-dessus ces pièces et y jeter quelques poignées de cendres de bois fines, faire bouillir pendant une demi-heure, retirer le chaudron du feu et laisser refroidir les pièces dans la lessive avant de les rincer et de les essuyer.

Pour protéger les plats en faïence et en porcelaine contre l'ardeur des flammes sur les fourneaux à gaz, acheter un rond d'amiante que l'on interpose entre le gaz et le fond du plat. Ce rond s'échauffe et communique la chaleur au plat sans le faire casser.

Faïences (Collections de). — *V.* CÉRAMIQUE.

FAILLITE. — L'état de faillite est l'état d'un *commerçant* qui a cessé ses paiements.

Les Sociétés qui font le commerce peuvent, comme les individus, être déclarées en faillite. La faillite d'un commerçant peut être déclarée après son décès, lorsqu'il est mort en état de cessation de paiements ; mais elle ne peut être, soit prononcée d'office, soit demandée par les créanciers que *dans l'année* qui suivra le décès (C. com., art. 437).

I. DE LA DÉCLARATION DE FAILLITE. — La faillite est prononcée par jugement du Tribunal de commerce rendu soit sur la déclaration ou l'aveu du failli, soit à la requête d'un ou de plusieurs créanciers, soit d'office. Le Tribunal de commerce compétent est celui du domicile commercial du failli.

a. FAILLITE PRONONCÉE SUR LA DÉCLARATION DU FAILLI. — Le commerçant qui est en état de cessation de paiements doit, dans les *quinze jours*, en faire la déclaration au greffe du Tribunal de commerce de son domicile ; le jour de la cessation des paiements est compris dans les quinze jours. Cette déclaration doit être accompagnée du dépôt de son *bilan* ou indiquer les motifs qui empêchent le failli de le déposer ; le *bilan* est l'énumération et l'évaluation de tous les biens du failli, l'état de ses créances et de ses dettes, le tableau de ses profits et pertes et celui de ses dépenses ; il doit être certifié véritable, signé et daté par le failli. Sur le vu de ces pièces, le tribunal prononce la faillite, s'il lui apparaît qu'il y a lieu de la prononcer.

b. FAILLITE PRONONCÉE A LA REQUÊTE DES CRÉANCIERS. — Les créanciers saisissent généralement le tribunal par une assignation en déclaration de faillite délivrée à leur débiteur. Le tribunal doit, avant de prononcer la faillite, vérifier si le débiteur est commerçant et s'il est bien en état de cessation de paiements.

c. FAILLITE PRONONCÉE D'OFFICE. — La loi a permis aux Tribunaux de commerce, quand un commerçant a, *notoirement*, cessé ses paiements, de le déclarer en faillite d'*office* ; mais ils ne doivent user de ce droit qu'avec beaucoup de prudence.

II DISPOSITIONS ET EFFETS DU JUGEMENT DE

FAILLITE. — Le jugement déclaratif de faillite détermine (au moins provisoirement) l'époque à laquelle a eu lieu la cessation des paiements ; à défaut de détermination spéciale, elle est réputée avoir lieu à partir du jugement.

Il emporte de plein droit, à partir de sa date, dessaisissement pour le failli de l'administration de *tous* ses biens, même de ceux qui peuvent lui échoir tant qu'il est en faillite ; toute action mobilière ou immobilière, toute voie d'exécution ne peut, à partir de ce jugement, être poursuivie que contre le *syndic* ; le jugement de faillite rend exigibles, *à l'égard du failli*, ses dettes non échues ; il arrête, *à l'égard de la masse*, le cours des intérêts de toute créance contre le failli, non garantie par un privilège, par un nantissement ou par une hypothèque ; à partir du jugement de faillite, on ne peut plus inscrire de privilège ou d'hypothèque du chef du failli ; la masse des créanciers a une hypothèque sur les immeubles de ce dernier ; la faillite prononcée peut entraîner la nullité de certains actes intervenus, même antérieurement au jugement, mais dans la période dite *suspecte* ; elle entraîne aussi la résiliation de certains contrats (par exemple, le mandat donné ou reçu par le failli).

Le jugement de faillite est publié, par extrait dans les journaux du lieu où la faillite a été déclarée.

III. AUTORITÉS ET PERSONNES FIGURANT DANS LA FAILLITE. — Ce sont principalement : le syndic, le juge-commissaire, les contrôleurs, les créanciers, le failli et le Tribunal de commerce.

a. SYNDIC. — Le syndic est chargé d'administrer les biens dépendant de la faillite ; il représente, à la fois, le failli et la *masse* des créanciers.

Le jugement déclaratif nomme d'abord un syndic *provisoire*, qui a pour mission d'accomplir les actes les plus urgents. Puis, dans un délai de 15 jours, les créanciers sont consultés sur le choix du syndic *définitif*, qui est alors nommé par le tribunal ; le syndic définitif fait tout ce qui est nécessaire pour permettre aux créanciers de se prononcer en connaissance de cause sur la solution que doit recevoir la faillite, il procède notamment à la vérification des créances.

Si le failli n'obtient pas son concordat, le tribunal nomme, sur l'avis des créanciers, le *syndic de l'union* dont le rôle consiste, notamment, à réaliser l'actif de la faillite et à répartir entre les créanciers les sommes en provenant.

Les syndics peuvent être révoqués à tout moment, par le tribunal, après avis des créanciers, et remplacés par d'autres.

b. JUGE-COMMISSAIRE. — Le juge-commissaire est choisi parmi les magistrats composant le tribunal qui a prononcé la faillite ; il est nommé par le jugement déclaratif. Ses fonctions consistent, à surveiller les opérations de la faillite, à faire son rapport au tribunal sur les contestations qui peuvent surgir, et à autoriser le syndic à faire certains actes que la loi ne lui permet pas de faire seul.

c. CONTROLEURS. — Ce sont des délégués des créanciers qui ont pour mission de surveiller les syndics, et de donner leur avis dans certains cas ; leurs fonctions sont gratuites.

d. TRIBUNAL DE COMMERCE. — Le Tribunal de commerce intervient pour nommer et remplacer les syndics ou le juge-commissaire ; pour autoriser les syndics à faire certains actes particulièrement graves ; pour statuer sur les contestations concernant les faillites (C. com., art. 635) ; pour connaître des recours formés contre les ordonnances des juges-commissaires (C. com., art. 453).

e. CRÉANCIERS. — Les créanciers sont considérés comme formant une *masse* dont les syndics sont chargés de défendre les intérêts. Individuellement, ils peuvent et doivent agir pour faire reconnaître l'existence et le montant de leurs créances, en produisant leurs titres et en affirmant la sincérité ; ils peuvent aussi contester les productions d'autres créanciers, former opposition à certains jugements ou en interjeter appel, réclamer contre la gestion des syndics, etc.

f. LE FAILLI. — Le failli peut être employé par le syndic pour faciliter la gestion des affaires de la faillite. Il a, en outre, le droit d'assister à l'inventaire, de s'opposer à l'admission d'un créancier, de se plaindre des actes du syndic, d'assister à la reddition des comptes du syndic, etc.

IV. DU CONCORDAT ET DE L'UNION. — Les opérations de la faillite peuvent se régler de trois façons : par le *concordat simple*, par le *concordat par abandon d'actif* ou par l'*union des créanciers*.

a. CONCORDAT SIMPLE. — Par le concordat simple, le failli est remis à la tête de ses affaires et les créanciers lui accordent des délais pour se libérer, en même temps qu'ils lui font, le plus souvent, remise d'une partie de ses dettes.

Le concordat est voté par l'assemblée des créanciers, dont les créances ont été vérifiées et affirmées ou admises par provision. Le vote de la majorité spéciale indiquée ci-après oblige même les créanciers de la minorité, et d'une façon générale tous les créanciers du failli antérieurs au vote du concordat, à l'exception toutefois des créanciers hypothécaires et privilégiés *qui n'ont pas renoncé à leur garantie spéciale*. Le vote au concordat des créanciers hypothécaires ou privilégiés emporte *de plein droit* cette renonciation (C. com., art. 508).

Trois conditions sont nécessaires pour que le concordat soit valablement conclu : 1° qu'il ait été voté par un *nombre* de créanciers formant la majorité et représentant, en outre, les *deux tiers* de la totalité des créances vérifiées et affirmées ou admises par provision ; 2° qu'il ait été homologué par le tribunal ; 3° que le failli n'ait pas été condamné comme banqueroutier frauduleux (C. com., art. 507, 509 et 513).

Tous les créanciers ayant eu droit de concourir au concordat, ou dont les droits ont été reconnus depuis, peuvent y former une opposition motivée dans les *huit jours* qui suivent le concordat, avec assignation à la 1re audience du Tribunal de commerce (C. com., art. 512).

Le concordat peut être annulé ou résolu. Les causes d'annulation sont : 1° le *dol*, résultant de la dissimulation de l'actif ou de l'exagération du passif ; 2° la banqueroute frauduleuse du failli intervenue depuis l'homologation du concordat.

La résolution peut être demandée, en cas d'inexécution par le failli des conditions de son concordat (C. com., art. 520).

b. CONCORDAT PAR ABANDON D'ACTIF. — On désigne ainsi la convention par laquelle le failli *abandonne* tout ou partie de ses biens à ses créanciers qui, moyennant cet abandon, le libèrent de ce qu'il leur doit.

Le concordat par abandon d'actif est soumis aux mêmes conditions de validité que le concordat ordinaire ; il peut être résolu et annulé de la même manière.

c. UNION DES CRÉANCIERS. — S'il n'intervient pas de concordat, les créanciers sont de plein droit en état d'*union*. Le syndic continue alors la liquidation, réalise les biens du failli et distribue l'actif de la faillite entre ses créanciers.

Des secours peuvent être accordés au failli, sur l'actif de la faillite, si la majorité des créanciers consultés y consent.

Les créanciers en état d'union sont convoqués au moins une fois dans la 1re année et, s'il y a lieu, dans les années suivantes, par le juge-commissaire ; dans ces assemblées, le syndic rend compte de sa gestion.

Lorsque la liquidation est terminée, les créanciers sont convoqués par le juge-commissaire ; dans cette dernière assemblée, le syndic rend ses comptes, en présence ou après convocation du failli.

La dissolution de l'union rend aux créanciers l'exercice de leurs actions individuelles contre le failli (C. com., art. 539).

V. CLOTURE POUR INSUFFISANCE D'ACTIF. — Si les fonds manquent pour mener à fin les opérations de la faillite, le Tribunal de commerce peut, par jugement rendu sur le rapport du juge commissaire, prononcer la clôture, ou plus exactement, la *suspension* desdites opérations pour insuffisance d'actif.

Les créanciers recouvrent, de ce fait, l'exercice de leurs actions individuelles, mais le failli reste dessaisi de l'administration de ses biens. L'exécution du jugement de clôture est suspendue pendant un mois à partir de sa date

Tout intéressé, et le failli lui-même, peut faire rapporter ce jugement, en justifiant qu'il existe des fonds pour faire face aux frais de la faillite ou en faisant consigner entre les mains des syndics une somme suffisante pour y pourvoir.

VI. VOIES DE RECOURS CONTRE LES JUGEMENTS RENDUS EN MATIÈRE DE FAILLITE. — Le jugement déclaratif de la faillite, et celui qui fixe à une date antérieure l'époque de la cessation des paiements, sont susceptibles d'opposition, de la part du failli, dans la *huitaine*, et de la part de toute autre partie intéressée, pendant *un mois*. Ces délais courent à partir de l'accomplissement des formalités de publicité (C. com., art. 580).

Le délai d'appel, pour tout jugement rendu en matière de faillite, est de *quinze jours* seulement à compter de la signification ; ce délai peut être augmenté à raison des distances.

Ne sont susceptibles ni d'opposition, ni d'appel, ni de recours en cassation : 1° les jugements relatifs à la nomination ou au remplacement du juge-commissaire, à la nomination ou à la révocation des syndics ; 2° les jugements qui statuent sur les demandes de sauf-conduit et sur celle de secours pour le failli et sa famille ; 3° les jugements qui autorisent à vendre les effets ou marchandises appartenant à la faillite ; 4° les jugements qui prononcent sursis au concordat, ou admission provisionnelle de créanciers contestés ; 5° les jugements par lesquels le Tribunal de commerce statue sur les recours formés contre les ordonnances rendues par le juge-commissaire dans les limites de ses attributions (C. com., art. 583).

VII. EFFETS DE LA FAILLITE SUR LA VALIDITÉ DE CERTAINS ACTES. — Les actes sur lesquels la faillite exerce une influence se divisent en deux catégories : 1° les actes *nuls de droit* ; 2° les actes seulement *annulables*.

Les donations, les paiements de dettes non échues, les dations en paiement de dettes même échues, les hypothèques, antichrèses et nantissements, constitués pour dettes antérieurement contractées, sont *nuls* et de nul effet à l'égard de la masse, quand ils ont été faits par le débiteur depuis l'époque fixée comme étant celle de la cessation des paiements ou dans les 10 jours qui ont précédé cette époque (C. com., art. 446).

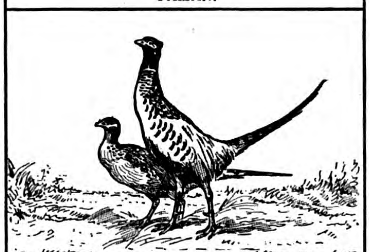
Tous autres paiements faits par le débiteur pour dettes échues, et tous autres actes à titre onéreux par lui passés après la cessation de ses paiements et avant le jugement déclaratif de faillite, *peuvent* être annulés si ceux qui ont reçu du débiteur ou qui ont traité avec lui ont eu connaissance de la cessation de ses paiements (C. com., art. 447).

Les inscriptions d'hypothèque et de privilège, prises après la cessation des paiements ou dans les 10 jours qui la précèdent, de même que les lettres de change et billets à ordre payés après la cessation des paiements, sont soumis à des règles spéciales (C. com., art. 448 et 449)

FAISANS (*AVIC.*). — Gallinacés originaires d'Asie. Importés en Europe, ils sont bien acclimatés, mais leur élevage demande des soins spéciaux.

CARACTÈRES. — Le plumage, chez le mâle, est fort brillant ; il est beaucoup plus modeste chez la femelle, à tel point que, chez certaines espèces, mâle et femelle paraissent appar-

FAISAN.



Faisan et faisane.

tenir à des races distinctes. La queue se compose de 16 à 18 grandes et longues plumes. Les pattes et les tarses sont dépourvus de plumes et le mâle porte un éperon long, aigu et relevé.

ÉLEVAGE. — Très robustes quand ils sont adultes, les faisans de toutes races sont très délicats quand ils sont jeunes ; ils redoutent particulièrement le froid et l'humidité.

INCUBATION. — L'incubation dure, suivant la race, de 23 à 30 jours. Les femelles, suivant l'espèce, pondent de 8, 10 à 25 et 30 œufs.

Ne recourir qu'exceptionnellement à l'incubateur artificiel ; préférer à celui-ci une poule qu'on choisira légère de poids (pour qu'elle n'écrase pas les œufs) et douce de caractère.

La poule couveuse sera, au préalable, habituée à garder le nid ; pour cela, lui faire couver des œufs de porcelaine dans une boîte à couver. Quand elle demeure au nid, substituer les œufs de faisan aux œufs de porcelaine.

Suivant l'importance de l'élevage, installer 2, 3, 4, 10 poules, etc... chacune en une boîte à couver : réunir le tout sous un hangar, ou même en plein air, dans un endroit abrité par un bouquet d'arbres. Contre les déprédations des fauves, installer devant chaque boîte un petit parquet grillagé (*V.* PARQUET). Faire lever les poules chaque jour avec régularité ; leur faire prendre de l'eau et du grain. Le repas fait, nettoyer le parquet. Pendant le repas de la couveuse, examiner les œufs sans les toucher ; néanmoins, ceux qui sont salis par les déjections de la poule seront pris un à un et lavés avec de l'eau à 30° C. environ ; secouer les œufs le moins possible.

Si l'éclosion tarde, verser sous le nid un verre d'eau tiède à 35°. Cette précaution est d'ailleurs excellente dans tous les cas.

Une fois les faisandeaux éclos, les laisser jeûner 24 heures, condition *absolument indispensable* pour réussir leur élevage ; lever la couveuse et lui donner un repas de grain (blé) et à boire.

NOURRITURE DES PETITS. — Pour les petits, préparer la pâtée suivante :

1° Œufs durs broyés avec les coquilles ;

2° Pain émietté ;

3° Chicorée sauvage hachée menu. Ajouter des larves de ténébrion ou vers de farine dont on aura toujours une réserve, des petits vers, des débris de viande et une petite pincée quotidienne de pain de fourmi.

Comme grain, du millet, puis du petit blé et du sarrasin. Comme boisson, de l'eau additionnée de quelques gouttes de vin. On peut encore mettre à leur disposition quelques bottes de verdure : choux, mouron, pissenlits, herbes tendres. Quand les faisandeaux commencent à voleter, les installer dans un logement plus spacieux : cage ou parquet couvert. Pendant quelques semaines, l'élevage se fait sans aucune difficulté ; il se complique et devient périlleux quand les grosses plumes et les ornements de la tête vont pousser. A ce moment, améliorer encore la nourriture ; donner des vers de farine, de la viande et, trois fois par jour, la pâtée suivante, très efficace :

Riz cuit, 350 gr. ; pain émietté, 200 gr. ; quinquina pulvérisé, 200 gr. ; gingembre pulvérisé, 150 gr. ; gentiane pulvérisée, 200 gr. ; carbonate de fer, 200 gr., le tout intimement mélangé. Comme boisson, de l'eau additionnée de 10 gr. de sulfate de fer.

Ajouter, pour les races délicates, un dessert préparé comme suit : Délayer un œuf cru dans du lait ; dans le mélange, émietter du pain jusqu'à obtention de pâtée légèrement humide. La nourriture des jeunes sera toujours disposée, quelle qu'elle soit, dans des augettes.

Une fois adulte, le faisan est très rustique, il mange comme les poules : du grain (blé, sarrasin, maïs), de la verdure (salade, choux, etc.) et des insectes. Pour lui donner sa nourriture, la répandre à la volée sur le terrain. Le faisan aime à picorer. ‖ Ne toucher aux faisans que dans un cas d'absolue nécessité ; les traiter avec douceur ; ne jamais pénétrer brusquement dans leur cage ; surpris à l'improviste, certains s'effrayent, s'élancent contre leur grillage et se tuent.

MALADIES. — De nombreuses maladies peuvent atteindre les faisans. Ce sont :

La diphtérie. — Des plaques blanches ou jaunâtres garnissant la gorge. Tuer immédiatement et brûler le sujet atteint. Changer les autres oiseaux de logement, leur donner comme boisson de l'eau pure additionnée de 2 gr. d'acide *sulfurique* par litre.

La diarrhée. — Régime : boisson, eau de riz additionnée de 10 gr. de sulfate de fer ; nourriture, œufs durs et riz cuit.

Le coryza. — *Symptômes* : inflammation des yeux ; écoulement d'un liquide gluant des yeux et du bec.

Soins : Laver les parties atteintes avec une solution de sulfate de cuivre à 10 p. 100 (éviter la pénétration du liquide dans les yeux et la gorge) ; ajouter dans l'eau de boisson : 1 gr. d'acide salicylique par litre et saupoudrer la pâtée de fleur de soufre et de gentiane pulvérisée.

Vers intestinaux. — Leur présence se constate dans les déjections des oiseaux. *Soins* : ajouter de l'ail finement broyé à la pâtée.

Constipation. — Larges distributions de verdure ; un peu de lait dans la pâtée.

Gape. — La gape ou bâille-bec, maladie du ver rouge, est la plus terrible calamité qui puisse s'abattre sur un élevage de faisans. Difficilement évitable ; ne devient évidente que lorsque ses ravages sont déjà avancés, d'où inefficacité des remèdes. *Symptômes* : Les faisandeaux et les adultes atteints bâillent et font des efforts comme pour expectorer un corps qui les gêne ; survient ensuite une toux à peine perceptible, et bientôt l'oiseau meurt étouffé. A l'autopsie, on constate la présence dans la trachée de l'animal d'un grand nombre de petits vers fourchus dénommés syngames. Le mâle et la femelle sont accouplés ensemble, d'où leur vient le nom de ver fourchu. C'est quand ils ont six semaines que les faisandeaux sont le plus exposés à cette maladie parasitaire, c'est par conséquent à ce moment qu'il convient de surveiller l'apparition des symptômes. *Remèdes* : Pour vaincre et surtout prévenir le mal, faire absorber le plus d'ail possible aux faisandeaux. Isoler immédiatement tout animal atteint. Ensuite, ajouter 1/2 gr. par tête et par jour d'asa fœtida dans la pâtée. Mais le remède énergique entre tous est celui de Galichet, remède liquide, facile à faire absorber et donnant d'excellents résultats.

ESPÈCES DE FAISANS. — *Faisan commun.* — Polygame. 4 poules pour un mâle.

Ponte : 20 œufs environ.

Incubation : 25 à 26 jours.

Faisan à collier. — Polygame : 4 femelles pour un mâle.

Ponte : 20 à 25 œufs.

Incubation : 25 à 26 jours.

Faisan de Mongolie. — Polygame : 3 ou 4 femelles pour un mâle.

Ponte : 40 ou 50 œufs.

Incubation : 23 jours.

Faisan vénéré. — Polygame : 2 à 3 poules pour un mâle. Reproduit la première année. Est en couleur à 6 mois.

Ponte : 20 à 35 œufs au plus.

Incubation : 24 jours.

Défaut : très sauvage. A, en outre, l'habitude de pointer, c'est-à-dire de s'élever brusquement et verticalement en l'air. Entrer doucement dans sa volière, sinon il peut se tuer contre le grillage.

Faisan versicolore. — Polygame : 3 poules pour un coq. Reproduit l'année qui suit sa naissance.

Ponte : énorme, 40 à 60 œufs.

Incubation : 23 ou 24 jours.

Faisan doré. — Polygame : 3 poules pour un coq. Reproduit la deuxième année.

Ponte : 20 œufs environ.

Incubation : 21 jours.

Faisan Lady Amherst. — Polygame : 2 poules pour un coq. Reproduit la deuxième année.

Ponte : 20 œufs.

Incubation : 21 jours.

Faisan argenté. — Il n'entre en couleur que la deuxième année et ne peut reproduire dès la première année. Polygame : 2 poules suffisent à un coq.

Ponte : 16 à 22 œufs.

Incubation : 25 jours.

Le Crossophlon. — Il reproduit dès la première année ; une poule lui suffit.

Ponte : très capricieuse. Une femelle pondra jusqu'à 30 œufs et plus une année, et, celle qui suivra, elle ne donnera rien.

Incubation : 28 jours.

Le Tragopan. — Les éleveurs classent (arbitrairement) ce bel oiseau dans la famille des faisans ; le tragopan s'élève et se reproduit comme ces derniers ; c'est uniquement un oiseau de volière. Il se distingue du faisan par sa forme plus trapue, plus ramassée, un peu à la façon des perdrix. En outre, il porte sur la tête de petites cornes extensibles qui se dressent quand il est irrité.

Le plumage est indescriptible, à cause de la splendide multiplicité des couleurs qui le composent.

Il en existe 5 espèces qui, toutes, ont les mêmes mœurs. En général, ces oiseaux s'élèvent assez facilement, mais demandent toujours des soins attentifs étant jeunes.

Reproduction : le coq entre en couleur la seconde année ; vous n'avez donc pas de produits au bout d'un an. Le coq accepte une poule.

Ponte : de 12 à 15 œufs.

Incubation : 30 jours.

Les deux races qu'il faut retenir sont : le Tragopan satyre et le Tragopan de Teurmink.

Lophophore resplendissant. — Il passe pour le plus bel oiseau de volière qui existe. Le mâle a la tête surmontée d'une belle huppe de plumes d'un vert métallique doré comme la gorge. Le bas du cou et le dos sont vert bronzé. La partie inférieure du corps est noire avec des reflets pourpres. La taille est énorme : l'oiseau mesure 70 centimètres environ de long. La femelle est plus petite, avec une gorge blanche et les autres plumes d'un jaune clair rayé de brun foncé.

Monogame. Il ne reproduit que la deuxième, quelquefois même la troisième année. C'est un oiseau assez rustique à l'état adulte, mais difficile à élever. Ne doivent entreprendre son élevage que les personnes bien au courant de l'élevage des oiseaux rares.

Ponte : 6 à 8 œufs.

Incubation : 30 jours.

Éperonnier. — C'est un paon en miniature, étalant en roue au soleil une queue parsemée d'ocelles brillants. Il est doux et craintif. Son élevage est facile.

Il est monogame et reproduit la première année.

Ponte : 6 à 10 œufs.

Incubation : 21 jours.

Hybrides et métis. — En plus de ces différentes espèces parmi les faisans se comptent encore les sujets obtenus par le croisement de deux races différentes.

1° Hybrides ou sujets inféconds.	Mâle faisan commun × faisane comm.
	— — × poule naine.
	— argenté × faisane comm.
	— argenté × faisane dorée.
	— doré × poule naine.
	— doré × faisane argentée.
2° Métis ou sujets féconds.	Faisan ordinaire × faisane à collier.
	Faisan doré × Lady-Amherst.

Conclusion. — L'élevage du faisan est des plus intéressants. Les petits propriétaires élèveront de préférence le faisan argenté, dont la chair est aussi délicate que celle du poulet ou du dindon.

Faisan (*CHASSE*). — On chasse le faisan en battue ou au chien d'arrêt. Rien de spécial à dire quant au premier cas. Il suffit de savoir jeter le coup de fusil un peu en avant du bec. Mais, dans le deuxième, il y a nombre de petits détails à savoir pour que la chasse s'effectue avec succès. Commencer dès le lever du soleil, car on ne trouvera le faisan en plaine que jusqu'à 10 heures du matin. Les meilleurs endroits sont les bordures des bois et tous les couverts qui les avoisinent, petites broussailles, luzernes, etc. Avoir un chien de bon nez et bien exercé sur ce gibier, car le faisan piète énormément, faisant des détours, croisant sans cesse sa voie, se rasant parfois pour laisser passer le chien. Souvent le faisan se lève tandis que le chien est en train de débrouiller la piste. Le fumet de cet oiseau est très marqué et semble plaire particulièrement au chien, aussi les arrêts sont-ils caractéristiques, pour peu que l'animal soit suffisamment dressé. D'autre part, quand ce gibier demeure en place, il s'y tient si bien que, sans chien, le chasseur pourrait passer tout contre l'oiseau sans que celui-ci bouge. Enfin, le faisan est assez enclin, toujours par espoir de se dissimuler, à se brancher même dans les broussailles basses. Pour toutes ces raisons, on doit être très attentif.

Au bois, la chasse du faisan au chien d'arrêt est pleine de difficultés, car toutes les défenses ordinaires de l'oiseau trouvent plus de ressources encore qu'en plaine. De plus, le tir est moins aisé et, si l'on chasse en compagnie, il faut redoubler de précautions pour éviter les accidents. La chasse au faisan à travers bois est fertile en aléas néfastes. Ne chasser le faisan au bois que seul ou avec des compagnons de chasse dont on est parfaitement sûr.

Faisan (*CUIS.*). — *Généralités.* ‖ *Rôti. A la financière. En chartreuse. Truffé. En aspic. En terrine* (*V.* PATÉ et TERRINES).

Le *faisan* est le plus fin et le plus parfumé des gibiers à plume, mais cette supériorité n'existe qu'aux deux conditions suivantes : qu'il soit *tendre* et *gras* et *faisandé* à point.

Un vieux faisan, maigre et mal conservé, fera un détestable rôti, bien inférieur à un bon poulet.

Le faisan doit être conservé en *plumes* jusqu'au jour où on l'emploie ; sans cela il se dessèche à l'air et la peau se fendille à la cuisson. Si on désire le conserver un jour ou deux de plus que sa parfaite *mise au point*, il faut, sans le plumer complètement, enlever les plumes de la partie inférieure du ventre, celles du cou et de la tête, faire une petite ouverture à chaque extrémité et enlever les intestins. Ensuite, refermer ces ouvertures par un point et replacer l'animal au frais. On peut ainsi prolonger la conservation.

La *poule faisane*, jeune et grasse, est au moins aussi bonne que le *mâle* ; mais elle est un peu plus petite et *représente moins.*

Quand le temps est froid, le faisan peut être gardé 8 jours au garde-manger ; seulement, comme on ne connaît pas la date à laquelle il a été tué, on est forcé, quand on l'achète, de s'en tenir aux remarques suivantes : 1° la place de la blessure ne doit avoir aucune odeur de *faisandé* ; 2° la peau du ventre doit être en bon état et d'une teinte à peine *bleuâtre* ; si elle arrive au *vert*, et si elle est *amincie*, le degré de faisandage est trop avancé. Pour se rendre compte de l'aspect de cette peau, il faut *souffler* entre les plumes ; le dos de la bête doit aussi être regardé de la même façon pour savoir s'il est gras. *Tout faisan jeune doit être cuit à la broche*, soit qu'on le serve en rôti, soit qu'on l'entoure d'une garniture. Lorsque, par la *sécheresse* des pattes ou par la *résistance* de la plume sous la main, on prévoit que l'animal sera, sinon *dur*, du moins *très ferme*, il faut le faire cuire au *braisé* dans une daubière fermée, afin que cette cuisson lente dans le jus amollisse les chairs. Ne jamais employer la cuisson au four parce qu'elle est trop desséchante.

FAISAN ROTI. — Choisir un faisan jeune et gras ; le flamber, le vider, le trousser et brider comme une volaille. Enlever la tête. Laisser les pattes, tout au moins jusqu'à moitié. Mettre sur le dos et sur le devant 2 bardes de lard fin, bien ficelées et minces. ‖ Embrocher la bête en long et placer la broche devant un feu vif. Placer dans la *lèchefrite* un plat gratin long émaillé. Mettre dans ce plat 2 cuillerées de beurre fondu, une de bon saindoux ; arroser souvent ; saler au milieu de la cuisson qui doit durer 30 à 40 minutes. Servir sur des tranches de pain grillées enduites de beurre frais. Ces tranches, ou *canapés*, doivent être préparées au dernier moment, afin d'être croustillantes et non desséchées. Arroser les canapés avec un peu de jus et envoyer le reste en saucière. *Corser* le jus du faisan avec un peu de jus de veau.

Lorsqu'on veut truffer le faisan, enfermer à l'intérieur les truffes *pelées*, recoudre l'ouverture et alors faire cuire un quart d'heure de plus. ‖ Truffer la bête 3 ou 4 jours à l'avance ; à la rigueur, on peut le faire quelques heures seulement avant de le mettre à la broche.

FAISAN A LA FINANCIÈRE. — Rôtir le faisan comme ci-dessus et le servir avec une garniture financière, c'est-à-dire un mélange de *quenelles, truffes, crêtes, rognons*, dans une sauce au jus assez concentrée.

FAISAN EN CHARTREUSE. — Faire *braiser* pendant 1 h. 1/2 un vieux faisan dans une daubière bien fermée, avec du beurre fondu et du saindoux par moitié. ‖ Lorsque la cuisson sera commencée, mouiller avec un mélange de bouillon de *veau* et de vin blanc sec. ‖ Préparer 2 *choux blancs* et 7 ou 8 têtes de laitue. Blanchir les choux 5 minutes à l'eau bouillante, les têtes de laitue 2 minutes à peine. Égoutter, couper les choux en *tranches* et les laitues en deux ; ranger les uns et les autres par couches alternées, dans un *moule*, mettre du saindoux, de la graisse de rôti, saler, poivrer, faire cuire au four pendant 1 heure, arroser de temps en temps avec le jus du faisan. Quand le chou est cuit, renverser le moule sur un plat creux, découper le faisan et servir les morceaux sur la chartreuse de légumes.

FAISAN TRUFFÉ ET REFROIDI 6 OU 8 HEURES. — Choisir un beau faisan, gras et tendre, le plumer, flamber et vider ; le remplir de truffes pelées et boucher les vides avec de la farce. Fermer les ouvertures, faire reposer au froid pendant 2 jours. Ensuite barder, attacher l'oiseau, l'embrocher, le faire cuire une petite heure à feu vif très arrosé. Débrocher à demi froid et conserver au garde-manger. Servir avec une salade.

FAISAN EN ASPIC. — Ici, il faut un animal tendre et *très frais*. Faire une gelée très consistante (*V.* BŒUF EN GELÉE). Faire rôtir le faisan et le découper, lorsqu'il est à demi refroidi, en morceaux assez petits dont on enlève les gros os ; avoir 3 ou 4 œufs *cuits durs* et refroidis, quelques truffes coupés en tranches, une tasse de belles olives rondes, *dénoyautées*, quelques morceaux de jambon maigre (environ 200 grammes), 2 ou 3 cornichons. Choisir un *moule* un peu élevé et à *charnières*, le renverser, mettre au fond de ce moule une épaisseur de gelée de 1 cm. environ, faire refroidir cette gelée, disposer par-dessus les plus jolis morceaux du faisan rangés de façon symétrique et alternés avec des morceaux d'œufs, de truffes, de jambon, etc. ; laisser vide un espace de 1 cm. tout autour, recouvrir de gelée demi-froide, faire geler et recommencer autant de rangées qu'il est nécessaire pour que le moule soit plein ; recouvrir la dernière d'une couche épaisse de gelée, faire prendre et laisser au frais jusqu'au lendemain. *Démouler* au dernier moment et servir sur un plat recouvert d'une assiette. La confection d'un *aspic* est une œuvre de patience qui demande pas mal de temps, mais tout en travaillant la cuisinière peut faire autre chose, et l'économie considérable réalisée en le préparant à la maison, au lieu de l'acheter tout fait, vaut la peine qu'on prend. En outre, pour tous les plats froids composés de volaille, gibier, gelée, etc., les matières sont toujours meilleures dans un ménage que fournies par les maisons de cuisine.

FAISANDERIE. — Logements et terrain destinés à l'élevage des jeunes faisandeaux et à l'habitation des adultes.

FAISANDERIE D'AMATEUR. — Elle comporte : 1° un local pour l'élevage des jeunes et leur incubation ; 2° un logement pour les adultes. Dans le local d'élevage sont installées des boîtes à couver que précèdent des parquets grillagés (*V.* PARQUET) ; les installer sur un terrain bien abrité.

Les adultes sont réunis soit dans une faisanderie close entièrement, soit dans un parquet à faisans.

La faisanderie close est une volière comprenant deux parties : l'une couverte, l'autre entièrement grillagée. La préférer rectangulaire et lui donner les dimensions suivantes : longueur, 5 m. ; largeur, 4 m. ; hauteur, 2 m. pour un couple d'oiseaux. L'adosser à un mur si possible. Matériaux : suivant les ressources dont on dispose, clore une partie (2 m. de profondeur), la couvrir. La façade sera demi-pleine. Intérieurement, placer un perchoir à 1 m. 70 du sol. Entourer d'un grillage la partie non couverte du logement ; quand deux ou plusieurs logements se suivent, accolés les uns aux autres, les grillager sur toute la hauteur et revêtir les grillages de séparation, du sol jusqu'à une hauteur de 60 cm., de planches destinées à éviter que les faisans ne se taquinent de volière à volière. (On aurait des œufs clairs.) Passer une couche de peinture ; garnir le sol d'une couche de sable.

Comme mobilier, un abreuvoir et une augette.

PARQUET A FAISANS. — Entourer d'un grillage un massif d'arbustes et une portion de terrain découvert. Couvrir le tout d'un grillage si les faisans doivent être libres ; sinon, entraver les animaux.

Dans le cas où les faisans sont entravés et le parquet découvert, ne pas laisser d'arbres ou d'arbustes à l'intérieur, si ce n'est à 2 m. au moins de distance de la clôture ; les oiseaux grimperaient de branche en branche et s'échapperaient.

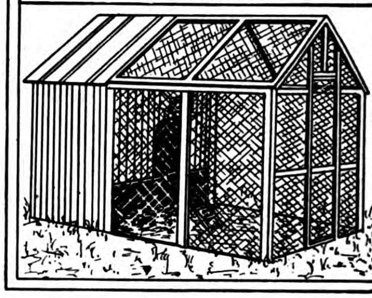
Les faisans, dans ce système d'élevage en parquet, sont plus vigoureux et plus beaux.

FAISANDERIE D'ÉLEVEUR PROFESSIONNEL OU DE GARDE-CHASSE. — Dans l'élevage professionnel, on applique le système des parquets. Ceux-ci, étant de vastes dimensions ne sont pas couverts ; les oiseaux y sont lâchés entravés. A côté des parquets pour adultes, quelques parquets clos sont réservés pour l'élevage des jeunes.

Pour installer une faisanderie, choisir un terrain sec pour les jeunes, présentant quelques parties humides pour les adultes. Préférer le sol où croît la ficaire, dont les faisans sont friands, où les fourmilières et les végétations sont abondantes. Si le sol est nu, y planter des peupliers, des chênes, saules, sorbiers, houx, thuyas fusains, etc. Une faisanderie doit donc être abondamment pourvue d'arbres.

Soins et protection. — Les parties sablées seront tenues en bon état de propreté, les massifs taillés ; on fera répandre,

FAISANDERIE.



dans les endroits les plus fréquentés par les oiseaux, du sulfate de fer en poudre. Des abreuvoirs seront placés dans différents endroits et à l'ombre.

Contre les bêtes fauves, on tendra tout à l'entour des parquets des pièges, des assommoirs et des chatières. La faisanderie sera visitée de bon matin. Dans les élevages importants, des rondes de nuit sont indispensables.

FICAIRE. — La ficaire, plante de la famille des renonculacées, se rencontre le long des talus et dans les terrains non cultivés et humides. Les faisans sont très friands des petits tubercules qu'elle possède.

FAITS ET ARTICLES (Interrogatoire sur). — *V.* INTERROGATOIRE.

FALSIFICATION (*DROIT*). — La loi du 1er août 1905 punit de peines correctionnelles (emprisonnement de trois mois à un an et amende de 100 fr. à 5 000 fr. ou de l'une de ces deux peines seulement) 1° la falsification des denrées servant à l'alimentation de l'homme ou des animaux, des boissons et des produits agricoles ou naturels destinés à être vendus ; 2° l'exposition, la vente ou la mise en vente de ces denrées, boissons ou produits, sachant qu'ils sont falsifiés, corrompus ou toxiques ; 3° l'exposition, la vente ou la mise en vente. sous une forme indiquant leur destination, des produits propres à effectuer cette falsification, ainsi que la provocation à leur emploi par le moyen de brochures, circulaires, prospectus, affiches, annonces ou instructions quelconques ; 4° la falsification des substances médicamenteuses et l'exposition, la vente ou la mise en vente de ces substances falsifiées.

La simple *détention*, sans motifs légitimes, et en connaissance de cause, de ces denrées, produits ou substances, dans les magasins, boutiques, ateliers, maisons ou voitures servant au commerce, ainsi que dans les entrepôts, abattoirs et leurs dépendances, et dans les gares ou dans les halles, foires et marchés, constitue également un délit puni de peines pouvant varier de 50 fr. d'amende à trois mois (3 mois) d'emprisonnement.

Si la substance falsifiée ou corrompue est nuisible à la santé de l'homme ou des animaux ou si elle est toxique, de même que si la substance médicamenteuse falsifiée est nuisible à la santé de l'homme ou des animaux, les pénalités ci-dessus sont aggravées.

Les peines peuvent être diminuées s'il y a des circonstances atténuantes.

Les dispositions de la loi de 1905 ne sont pas applicables aux fruits frais et aux légumes frais, fermentés ou corrompus.

Les objets dont les vente, usage ou détention constituent le délit sont *confisqués*, s'ils appartiennent encore au vendeur ou détenteur. Le tribunal peut aussi, dans tous les cas, ordonner l'affichage et la publication du jugement de condamnation.

Toutes les expertises nécessitées par l'application de la loi de 1905 doivent être faites *contradictoirement*, et le prix des échantillons, prélevés et reconnus bons, doit être remboursé d'après leur valeur au jour du prélèvement.

La falsification de certaines matières, telles que les engrais, le beurre, les sérums thérapeutiques fait l'objet de lois spéciales.

Falsification (*HYG*). — *Falsifications des denrées alimentaires.* ‖ *Dénominations. Appellations d'origine.*

I. FALSIFICATIONS DES DENRÉES ALIMENTAIRES. — BEURRES. — a. *Recherche de la margarine.* — Le beurre doit se transformer par la fusion en une matière grasse limpide; si celle-ci est trouble, le beurre contient de la margarine.

b. *Matières colorantes.* — Dans un verre, agiter un morceau de beurre dans de l'alcool dilué d'un égal volume d'eau, filtrer et ajouter au liquide filtré réparti dans 3 verres quelques gouttes des substances suivantes :

1° Dans le 1er verre : acide azotique pur, donne une coloration jaune ou brun foncé si le beurre a été coloré artificiellement.

2° Dans le 2e verre, acide sulfurique pur, coloration rouge brun si le beurre renferme du curcuma; bleue, s'il contient du rocou.

3° Dans le 3e verre, quelques gouttes de sous-acétate de

plomb donneront une coloration orange si le beurre a été coloré par du safran.

Huiles. — Faire fondre 50 gr. de beurre, filtrer. A 20 cent. cubes du filtrat, ajouter 5 cent. cubes de solution alcoolique d'azotate d'argent, placer 10 minutes dans un bain-marie (mettre l'éprouvette renfermant le filtrat et le réactif dans une casserole pleine d'eau bouillante). Si la coloration est noire, huile de coton; rouge brun, verdâtre, huile d'arachide; brun foncé rouge, huile de sésame; verte, huile d'œillette; vert jaune, huile de colza.

BIÈRE. — 1° *Recherche de l'acide oxalique.* — A 30 cent. cubes de bière, ajouter 10 gouttes d'acide acétique et 10 gouttes d'une solution de chlorure de chaux. On observe un précipité blanc si la bière renferme de l'acide oxalique.

2° *Substances substituées au houblon.* — Chauffer 0 l. 1 de bière avec 10 cent. cubes de sous-acétate de plomb, filtrer. Ajouter 1 cent. cube de phosphate de sodium. Toute bière dont le filtrat conserve une saveur amère après cette addition (ainsi que lorsque l'on ajoute du sulfate d'ammonium) est suspecte. Les substances qui remplacent frauduleusement le houblon sont très nombreuses : aloès, colchique, gentiane, écorce de saule, acide picrique, noix vomique, quassia, etc.

CAFÉ. — La *chicorée*, souvent mélangée au café vendu pulvérisé, est plus lourde que l'eau ; par suite, elle tombe au fond d'un verre renfermant de l'eau, tandis que la poudre de café surnage.

Le *sulfate de fer* est utilisé pour assurer la conservation du café en grains. Agiter des grains de café dans de l'eau et faire agir sur l'eau de ce lavage du chlorure de baryum ; on observera un précipité blanc si le café a été arrosé avec une solution de sulfate de fer.

CHARCUTERIE (*V.* aussi VIANDES). — Les altérations et falsifications sont fréquentes dans le saucisson, le fromage d'Italie, etc. On peut y faire entrer, en place de porc, de la viande de bœuf ou de cheval. Les procédés qui permettent de reconnaître ces mélanges sont d'une exécution très délicate. Le plus simple est la recherche du glycogène, beaucoup plus abondant dans la viande de cheval. Faire macérer 20 gr. du produit suspect dans 40 gr. d'acide acétique pendant une heure en chauffant modérément, jusqu'à réduction du volume à 30 cent. cubes ; filtrer, ajouter à 10 cent. cubes de filtrat III gouttes de la solution iodo-iodurée (iode, 1 gr. ; iodure de potassium, 2 gr. ; eau, 10 gr.), on observe une coloration rouge violette avec la viande de cheval. Mais la viande de veau, ou de certains bœufs bien nourris, peut renfermer assez de glycogène pour donner cette coloration. D'autre part, les muscles de la tête et la viande des chevaux maigres utilisés pour la fabrication du saucisson renferment peu de glycogène ; d'ailleurs, celui-ci disparaît sous l'influence de la fermentation (il se transforme en maltose et en glucose), du fumage ou de la salaison. Cette réaction ne saurait donc être considérée par des experts comme juridiquement probante.

Les procédés de séro-précipitation, fondés sur le principe de la précipitation des albumines du sérum sanguin ou de la viande d'une espèce (cheval, par ex.), par le sérum sanguin d'un lapin traité par des injections de sérum ou des macérations de la viande de l'espèce précitée (cheval), utilisés en médecine légale, sont d'une exécution extrêmement délicate. D'autre part, on ne peut les utiliser pour l'examen des produits cuits, la cuisson coagulant les albuminoïdes et les rendant insolubles.

La fécule et l'amidon ne doivent, à moins d'être mentionnés (*V.* II, *Dénominations*), excéder la proportion de 2 p. 100, dans les produits de charcuterie. Pour les rechercher, le Laboratoire municipal de Paris emploie le procédé suivant : hacher 10 gr. de saucisson, les dégraisser à froid par épuisement dans un mélange à parties égales d'alcool et d'éther, faire évaporer l'excès de liquide en chauffant dans un bain-marie ; ajouter 100 cent. cubes d'un mélange : acide sulfurique, 3 gr. ; + eau, 97 gr. (en préparant ce mélange, verser l'acide dans l'eau et non l'eau dans l'acide, ce qui déterminerait une explosion dangereuse pour l'opérateur). Chasser l'air en plaçant le flacon au bain-marie pendant un quart d'heure, boucher hermétiquement, et faire bouillir 5 heures en plongeant le flacon dans un bain de sel dont on maintient l'ébullition. Refroidir, filtrer, compléter le volume à 100 cent. cubes en ajoutant de l'eau. Prélever 50 cent. cubes du liquide, ajouter 20 cent. cubes d'une solution à 20 p. 100 d'acide phospho-molybdique, 20 cent. cubes d'une solution à 20 p. 100 de sous-acétate de plomb, 10 cent. cubes de solution saturée de sulfate de soude. Faire agir x cent. cubes de liqueur de Fehling, jusqu'à décoloration (la liqueur bleu prend une teinte rouge verdâtre). La quantité d'amidon est :

$$\frac{0,025 \times 100}{x} \times 20 \times 0,900.$$

Formule de la liqueur de Fehling : soude caustique, 130 gr. ; potasse caustique, 80 gr ; acide tartrique, 105 gr. ; sulfate de cuivre, 40 gr. ; eau, quantité suffisante pour faire 1 litre.

CIDRE. — 1° *Fraudes et falsifications.* — L'*acide tartrique* est employé pour diminuer l'acidité du cidre (on en met en moyenne 100 gr. par hectolitre). Mélanger 100 cent. cubes de cidre à un mélange de 50 gr. d'alcool et 50 gr. d'éther, laisser reposer 2 jours ; on observe un dépôt sableux au fond du verre si le cidre a été additionné d'acide tartrique.

L'addition de *colorants* est fréquente. 1° A 30 cent. cubes de cidre, ajouter 10-20 cent. cubes d'éther, décanter, ajouter encore :

a. I goutte d'acide acétique, filtrer ; I goutte d'acide sulfurique, coloration bleue, rocou ;

b. X gouttes d'acide azotique, coloration rouge, rhubarbe, nitro-rhubarbe.

c. 20 gr. tanin, filtrer ; la partie supérieure est colorée, caramel.

2° *Maladies du cidre.* — Elles sont le prétexte à la plupart des sophistications. L'acidité est combattue par l'addition de tartrate de potasse (100 gr. par hecto). Ajouter au cidre noirci 20 gr. d'acide tartrique ou 10 gr. de tanin par hecto litre ; au cidre « gras », 10 gr. de tanin ou 300 cent. cubes d'alcool bon goût ; au cidre trouble, 2-3 kg. de sucre par hectolitre, ce qui, par fermentation, élève le degré alcoolique.

CONFITURES. — La *gelatine* est recherchée par le procédé suivant : Mélanger 20 gr. de confiture à 100 gr. d'alcool, faire agir le tanin qui précipite la gélatine.

CONSERVES. — 1° Emploi de boîtes mal étamées, ou d'un étain impur (renfermant des sels de fer). L'emploi de substances à base de plomb est interdit ; 2° fermentation de la conserve : emploi de substances impropres à l'alimentation (viandes malsaines) ou mal stérilisées par la chaleur ; ou fermentation consécutive à l'ouverture de la boîte.

Refuser toute boîte présentant sur les fonds plus d'un orifice bouché au moyen d'une soudure (la présence d'une seconde soudure implique le percement de la boîte ultérieurement à la mise en conserve, dans le but de donner issue à des gaz de fermentation). Le contenu ne doit pas ballotter. Refuser toute boîte dont les fonds sont bombés et ne peuvent être ramenés à leur position normale, parce qu'ils sont distendus par des gaz de fermentation. A l'intérieur de la boîte, la viande doit être recouverte d'une couche de gelée bien prise, claire, homogène ; la viande ferme, non friable, sans odeur aigre ni goût acide ; dans toutes les conserves, pas d'odeur autre que celle du produit employé.

EAUX POTABLES. — Doivent être : limpides, incolores, inodores, sans matières en suspension ; elles feront bien cuire les légumes et mousser le savon de Marseille. Si IV à VI gouttes d'azotate d'argent ajoutées à 100 gr. d'eau donnaient une coloration blanche très prononcée, l'eau serait suspecte de contenir des matières organiques.

FARINES. — 1° *Recherche de la baryte.* — Ajouter à une pincée de farine quelques gouttes d'acide chlorhydrique, filtrer et ajouter au filtrat quelques gouttes d'acide sulfurique qui donne un trouble blanc si la farine renferme de la baryte.

2° *Recherche du sulfate de cuivre ou de l'alun.* — Ajouter à une pincée de farine quelques gouttes d'ammoniaque, délayer dans l'eau et filtrer. Si le filtrat est bleu, la farine contenait du sulfate de cuivre ; si l'ammoniaque donne un précipité gélatineux soluble dans la potasse, la farine renfermait de l'alun.

3° Si l'acide chlorhydrique ajouté à la farine détermine une effervescence (c.-à-d. un dégagement de petites bulles gazeuses) la farine contenait de la *craie*.

GRAINS. — Pour leurs altérations et falsifications, *V.* ÉLEVAGE (*Alimentation des animaux*).

HUILES. — 1° *Recherche de l'huile de sésame.* — Mélanger : 30 cent. cubes d'acide chlorhydrique, 1 gr. de sucre et 60 cent. cubes d'huile ; agiter ; l'huile de sésame donne au mélange une coloration rouge.

2° *Huile d'œillette.* — Ajouter à 20 gr. d'huile 10 gr. d'une solution d'acide azotique au 1/3 (1 p. acide azotique, 3 p. d'eau). L'huile qui contient de l'huile d'œillette prend une coloration verte.

3° *Huile de coton.* — A 15 cent. cubes d'huile, ajouter 10 cent. cubes de solution concentrée de sous-acétate de plomb et 5 cent. cubes d'acide azotique. L'huile de coton donne une coloration rouge orangé.

LAIT. — *V.* l'art. spécial : LAIT.

MIEL. — 1° L'eau iodée donne une coloration bleue si le miel contient de l'*amidon*.

2° *Recherche de la gélatine.* — Délayer 20 gr. de miel dans 50 gr. d'eau, filtrer, ajouter au filtrat par fractions 150 gr. d'alcool, puis faire agir le tanin qui précipite la gélatine.

MOUTARDE. — 1° L'eau iodée ou la teinture d'iode donnent une coloration bleue si la moutarde contient de l'*amidon*.

2° *Recherche des colorants.* — Macérer 30 gr. de moutarde dans 40 gr. d'alcool, filtrer au bout d'une heure, puis faire agir sur le filtrat l'un des réactifs suivants :

a. Ammoniaque : donne une coloration rouge brun dans le cas où la moutarde a été colorée artificiellement ;

b. Acide chlorhydrique : coloration rose violacé (méthyl-orange) ;

c. Acide azotique : coloration brun foncé ;

d. Acide sulfurique : coloration rouge ou bleue ;

e. Solution de sous-acétate de plomb : coloration orange, lorsqu'il y a eu addition de substance colorante.

PAIN. — La recherche du talc dans le pain ou la farine est délicate ; s'adresser à un laboratoire.

L'*alun* est souvent employé pour blanchir la pâte. Le sulfate de cuivre permet d'obtenir un pain fin, poreux et auquel on peut incorporer une plus grande quantité d'eau. Brûler 50 gr. de pain, puis délayer le résidu sec dans de l'eau et ajouter quelques gouttes d'ammoniaque. Si le pain contient du sulfate de cuivre, on observe une coloration bleue ; s'il contient de l'alun, on constate un précipité gélatineux disparaissant si l'on ajoute quelques gouttes d'une solution de potasse caustique.

PATES ALIMENTAIRES. — *Recherche des matières colorantes.* — Diluer 20 gr. de pâte (vermicelle, macaroni, etc.) dans 25 gr. d'alcool, filtrer. Si quelques gouttes d'acide chlorhydrique ou 2 cent. cubes d'ammoniaque ajoutés au filtrat donnent une coloration jaune ou rouge brun, on avait ajouté une matière colorante.

PATISSERIES. — Le *savon* facilite la panification. Délayer 100 gr. du produit dans 100 cent. cubes d'eau, filtrer, évaporer, ajouter 3 cent. cubes d'acide chlorhydrique à 10 p. 100, puis 15 cent. cubes d'éther, décanter, laisser évaporer l'éther ; le savon donne un résidu gras.

Triturer le produit vendu avec du sable, puis enlever la matière grasse en faisant agir de la benzine, recueillir cette matière grasse, la traiter à chaud par une solution alcoolique de potasse, évaporer, dissoudre dans l'eau : la solution obtenue, qui normalement est savonneuse, est huileuse si la pâtisserie contient de la *vaseline*.

POIVRE. — On ajoute souvent au poivre diverses substances : coques de noix, noisettes et amandes, grignon d'olive. Agiter le poivre dans l'eau additionnée de 10 p. 100 de glycérine ; ces substances tombent au fond, tandis que le poivre surnage.

SUCRE. — Le sucre ne doit pas contenir de substances insolubles dans l'eau (amidon, craie, sulfate de baryte) : il doit s'y dissoudre en totalité.

A 10 gr. de sucre, ajouter 20 gr. de potasse en solution aqueuse à 5 p. 100, porter à l'ébullition. On observera une coloration jaunâtre s'il s'agit de saccharose (sucre de canne ou de betterave) et une coloration brune si le sucre examiné est du glucose (sucre de fruits).

VIANDE. — *V.* l'art. spécial VIANDES.

VIN. — I. *Falsifications.* — 1° *Recherche de la potasse ou de la soude.* — Évaporer 20 cent. cubes de vin chauffés dans une petite cupule, puis diluer le résidu sec obtenu. Le papier de tournesol rouge plongé dans cette dilution prend rapidement une teinte bleue très accentuée si le vin a été alcalinisé.

2° *Recherche de la litharge.* — Évaporer 20 cent. cubes de vin comme ci-dessus, après y avoir ajouté quelques gouttes d'acide azotique, diluer le résidu et ajouter II ou III gouttes d'acide chlorhydrique qui donneront un précipité blanc s'il y a de la litharge.

3° *Recherche du sucre.* — Évaporer 30 cent. cubes de vin, diluer le résidu : la dilution présente une saveur sucrée manifeste si l'on a ajouté de grandes quantités de sucre au vin examiné.

4° *Recherche des matières colorantes.* — Lorsque le vin a été décoloré artificiellement, la coloration reparaît dans la plupart des cas (vin rouge décoloré par le noir animal) lorsque l'on ajoute au vin de l'acide sulfurique.

Pour rechercher la présence de colorants ajoutés à du vin rouge, utiliser un bâton de craie préalablement trempé dans une solution d'albumine à 10 p. 100, puis séché, dont on a gratté la partie supérieure. Le vin naturel donne une tache bleue ; le vin coloré artificiellement donnera une tache gris violacé (campêche), rose (fuchsine, cochenille) ou violette (orseille).

On recommande encore le procédé suivant : chauffer 20 cent. cubes de vin additionnés de V gouttes d'acide sulfurique, en y introduisant un peu de laine blanche pendant 10 minutes : la laine prend une coloration jaune sale. Laver cette laine à l'eau, puis la tremper dans un peu d'eau oxygénée additionnée de quelques gouttes d'ammoniaque : elle doit prendre une coloration verte, sinon il y a addition d'un colorant.

5° *Recherche de l'acide salicylique.* — A 100 cent. cubes de vin, ajouter X gouttes de perchlorure de fer et 25 cent. cubes d'éther dans un récipient à large surface (assiette), laisser évaporer l'éther ; ajouter à nouveau quelques gouttes de perchlorure de fer qui donnent une coloration verte avec l'acide salicylique.

6° *Recherche du plâtre.* — A 20 cent. cubes de vin, ajouter XX gouttes d'acide chlorhydrique et un peu de chlorure de baryum en solution concentrée : le plâtre donne un dépôt blanc.

II. *Traitements industriels et maladies des vins.* — *Vins de marcs.* — On utilise les matières qui restent dans le marc après fermentation et décuvage : on prépare de l'eau sucrée à la température de 25° à raison de 1 kg. 7 de sucre par degré alcoolique et par hectolitre de vin à obtenir, on ajoute 50 gr. d'acide tartrique et 10 gr. de tanin par hectolitre et on provoque ainsi la fermentation du marc.

Sucrage des vins. — 1 kg. 7 de sucre par hectolitre de vin permet d'augmenter de 1° Baumé la richesse alcoolique du vin. On pourrait arriver au même résultat par l'emploi d'alcools amylique, propylique, mais ceux-ci modifient la saveur du vin et coûtent trop cher. On dissout le sucre dans 5 fois son poids de vin, on chauffe la solution à 30° et on la mêle au reste du vin en remuant énergiquement le tout. La loi du 6 avril 1897 interdit la fabrication en vue de la vente des vins de marc et des vins de sucre ; elle ne permet le sucrage que pour la consommation familiale.

Plâtrage. — Employé dans un but de conservation et de coloration. La loi du 17 juillet 1891 interdit de mettre en vente des vins plâtrés contenant plus de 2 gr. de sulfate alcalin par litre.

Tartrage. — Consiste à ajouter au moment du cuvage 250 gr. d'acide tartrique et 150 gr. de craie par hectolitre de vin.

Collage. — Débarrasse le vin des matières qu'il contient en suspension et qui le rendent trouble. Le procédé le plus employé consiste à ajouter par hectolitre de vin 2 blancs d'œuf préalablement battus avec 30 gr. de sel de cuisine ; le tout est jeté dans le vin qui est fortement agité.

Les maladies des vins sont le prétexte à divers traitements, plus ou moins analogues aux falsifications. On ajoute la plupart du temps 20 gr. de tanin par hectolitre, ou 50 gr. d'acide tartrique. Dans beaucoup de cas, il eût suffi de mettre le vin dans un tonneau préalablement bien nettoyé et soufré. Effectuer le nettoyage des fûts par plusieurs lavages à l'eau bouillante additionnée de 50 gr. par litre de carbonate de sodium, ou de 25 gr. d'acide chlorhydrique, terminer par un abondant lavage à l'eau bouillante pure.

VINAIGRE. — Le vinaigre de vin doit donner par combustion 3 gr. de cendres par litre. Les vinaigres d'alcool en donnent à peine 1 gr.

II. DÉNOMINATIONS. APPELLATIONS D'ORIGINE. — La législation actuelle, s'inspirant de l'art. 1er de la loi du 1er août 1905, qui punit de l'emprisonnement quiconque aura trompé sur l'espèce ou l'origine des marchandises mises en vente (lorsque la désignation de l'origine est la cause principale de la vente), tend à définir au point de vue juridique ce qu'il faut entendre par certains produits et par certaines appellations d'origine. C'est ainsi qu'ont été votées certaines lois délimitant certains vignobles, et, par suite, restreignant aux vins qui y sont produits la dénomination de Champagne, Cognac, etc.

Un arrêté ministériel du 29 juin 1912 réglemente la vente des produits de charcuterie, et prescrit de faire connaître la nature des produits employés (cheval, etc.) ou leur quantité (fécule, etc.) lorsque les produits mis en vente (andouilles, boudin, galantine, saucisses, cervelas, foie gras, pâtés de foie gras) renferment d'autres éléments que du porc, du veau, du mouton, des foies d'oie ou de canard, des épices et aromates, ou en renferment dans des proportions supérieures à celles (75 p. 100 d'eau, 5 à 10 p. 100 de fécule) prévues par ledit arrêté.

FARANDOLE. — Danse provençale exécutée sur une mesure à six-huit. Pour organiser une farandole, à la fin d'un cotillon par exemple, tous les danseurs se tiennent par la main, les dames alternant avec les cavaliers ; on forme ainsi une chaîne ininterrompue. Les danseurs obéissent au mouvement donné par le guide de la farandole qui est le cavalier de tête ; c'est lui qui fait exécuter les diverses figures conventionnelles qui agrémentent la danse : il réunit les deux extrémités pour former un rond qui tourne en obéissant à la cadence de la musique ; il exécute le mouvement connu sous le nom de colimaçon et qui consiste à faire pénétrer la tête de la chaîne dans un cercle brisé dont l'autre extrémité est constituée par la queue de la farandole ; le rond est de plus en plus petit et le guide, une fois qu'il est enfermé dans le centre de la spirale, s'en esquive, suivi de toute la chaîne, soit par un mouvement contraire, soit en se faufilant sous les bras d'un certain nombre de danseurs.

Fort animée et fort gaie, cette danse, qui a conquis ses droits d'entrée dans bien des soirées où l'étiquette n'est pas trop sévère, s'exécute en Provence, en plein air, au son des tambourins, des galoubets et des fifres ; la farandole provençale comprend souvent jusqu'à une centaine de danseurs.

FARCES (*CUIS.*). — *Farce de veau.* || *Farce de porc ou chair à saucisse.* || *Farce de volaille.* || *Farce de foie de veau.* || *Farce de foie gras.* || *Farce maigre de poisson.* || *Farce aux œufs durs.* || *Farce grasse pour légumes.* || *Farce aux herbes et anchois.* || *Farce à l'anglaise.*

On appelle *farce* les différents hachis à la viande ou aux œufs, avec mélange d'ingrédients variés, qui sont employés pour remplir des volailles, pièces de viandes, légumes, pâtis-

series, etc. Les farces peuvent être modifiées à l'infini, suivant l'ingéniosité de la cuisinière ; voici les principales :

FARCE DE VEAU. — Hacher finement une 1/2 livre de maigre de veau, avec 50 gr. de lard gras et (à volonté) 100 gr. de chair de porc frais. Piler ce hachis dans un mortier avec 3 cuillerées de sauce *veloutée*, ou de *béchamel*, ou de *panade*, et 2 œufs à demi cuits. Quand le mélange est complet, saler, poivrer et laisser reposer 2 ou 3 heures avant de s'en servir.

FARCE DE PORC OU CHAIR A SAUCISSE. — Hacher 200 gr. de maigre de porc (de préférence la viande qui entoure les os) avec 100 gr. de lard gras, 50 gr. de gras de veau et des rognures de truffes. Saler, poivrer, assaisonner ; employer sans piler. La chair à saucisse sert souvent à augmenter ou corser une autre sorte de farce.

FARCE DE VOLAILLE. — Hacher 200 gr. de chair de volaille, dépouillée des peaux et des nerfs. Mélanger 100 gr. de panade, 30 gr. de beurre frais et 2 jaunes d'œuf, piler le tout ensemble, en ayant soin d'ajouter le beurre et la panade par petites fractions. Saler, poivrer et ajouter encore 2 ou 3 cuillerées de sauce veloutée, suivant que la farce est plus ou moins compacte, laisser reposer quelques heures au frais.

FARCE DE FOIE DE VEAU. — Faire blanchir quelques minutes dans du bouillon chaud ou de l'eau salée 150 gr. de foie de veau avec 50 gr. de lard gras. Hacher et piler les 2 substances, saler, épicer et ajouter 150 gr. de béchamel, ou de sauce espagnole un peu réduite, ou encore de panade au pain, ajouter un œuf dur haché et un œuf cru, mettre au frais et employer.

FARCE DE FOIE GRAS. — Piler ensemble 150 gr. de *panade* au pain et 100 gr. de veau cuit et froid. Quand le mélange est bien lié, l'assaisonner, y ajouter 2 jaunes d'œuf crus, 100 gr. de foie gras, non pas haché, mais coupé en petites tranches. Faire refroidir avant de s'en servir.

FARCE MAIGRE DE POISSON. — Éplucher 150 gr. de chair crue de poisson blanc, brochet, merlan, congre, etc. Lorsque les arêtes et les peaux sont enlevées, piler cette chair avec autant de béchamel réduite et 30 gr. de beurre frais ; il faut bien piler le poisson avant d'y mettre la béchamel ; quand la farce est liée, ajouter 2 ou 3 jaunes d'œuf crus, piler encore, saler, poivrer, épicer et faire reposer quelques heures. Cette préparation est employée uniquement pour farcir des poissons, carpes, brochets, etc. Pour la rendre meilleure, on y ajoute quelques truffes émincées.

FARCE AUX ŒUFS DURS. — Faire tremper un gros morceau de mie de pain rassis dans un verre de lait froid. Lorsque le pain est bien imbibé, le broyer pour en extraire le lait et hacher ensemble ce pain avec une pincée de persil et 4 ou 5 œufs durs. Faire cuire le tout dans une casserole de terre, avec une cuillerée de beurre et à petit feu, jusqu'à ce que la pâte se détache du fond de la casserole ; saler, poivrer, assaisonner et laisser reposer 2 heures. Lorsque cette farce est destinée à remplir des tomates, il faut, avant de la faire cuire, y mélanger la pulpe enlevée de l'intérieur des tomates.

FARCE GRASSE POUR LÉGUMES. — Éplucher et hacher 100 gr. environ de restes de viande cuite, enlever avec soin les nerfs, peaux et tendons, ajouter à la viande hachée 1/3 de pain trempé dans le bouillon et haché avec une forte pincée de persil, travailler cette pâte *sans la piler* avec un œuf cru, saler, poivrer, et faire revenir au beurre ou à la graisse de rôti. Garnir avec ce hachis un chou pommé, des pommes de terre, un concombre, des oignons, etc., que l'on fait cuire lentement au four et à l'étuvée. On la rend savoureuse en y ajoutant du jus ; on peut également l'employer sans la faire revenir au beurre.

FARCE AUX HERBES ET ANCHOIS. — Couper au couteau, sans les hacher, 2 fortes poignées de feuilles de poirée ou de jeunes betteraves, une poignée d'épinards, quelques feuilles d'oseille et un bouquet de persil ; celui-ci doit être haché avec les filets de 2 ou 3 anchois salés. Faire cuire au beurre frais ou fondu ce hachis d'herbes, ajouter 1 ou 2 cuillerées de purée de tomates ; 20 minutes de cuisson suffisent et à petit feu. Vers la fin ajouter une cuillerée de crème ou de sauce. Cette farce sert pour les aubergines et les cèpes.

FARCE AU PAIN A L'ANGLAISE. — Faire imbiber dans du bouillon froid 100 gr. de mie de pain rassis ; au bout d'une 1/2 heure, exprimer le bouillon, écraser le pain dans une assiette, à l'aide d'une fourchette. Ajouter environ 100 gr. de graisse de veau épluchée et hachée, saler, assaisonner, faire revenir sur un feu doux pendant 15 ou 20 minutes, retirer du feu, lier la farce avec 1 ou 2 œufs crus et laisser refroidir. Cette farce s'emploie surtout pour l'intérieur des brochets, carpes, etc. ; elle sert également pour farcir des aubergines et des tomates.

Ces recettes sont, à volonté, employées les unes ou les autres pour les viandes, légumes, etc.

FAUCONNERIE (*CHASSE*). — C'est un art à peu près délaissé depuis le XVIIIe siècle, mais qui mérite grandement d'être remis en honneur, car il est plein d'intérêt. Il a aussi le grand avantage de fournir expérimentalement toutes sortes d'enseignements sur les habitudes et les refuites du gibier. De hautes personnalités cynégétiques ont entrepris de remettre à la mode la fauconnerie. Mais l'ancienne n'est plus praticable dans son ampleur d'autrefois, il convient de la restreindre au dressage d'une seule espèce d'oiseau de fauconnerie que l'on choisira parmi celles que l'on éduquait jadis.

Oiseaux de haut vol ou *rameurs*. — Ils sont tous de la famille des Falconidés francs dont 4 espèces existent en France. Ce sont les oiseaux nobles. 1° Le *Faucon pèlerin*. Oiseau de proie redoutable qui vit dans les Alpes et dans les Pyrénées. Chasse l'oie sauvage, les pigeons, les perdreaux, les corneilles et même les petits mammifères. Il s'élance fougueusement sur sa proie, sans s'occuper des obstacles. Il n'attaque guère le gibier à terre ou perché, car il a un élan tel que lorsqu'il manque la pièce, il se blesse sur le sol ou dans les branches. Il préfère poursuivre dans l'espace. Tout manque, dans ce cas, ne lui fait point courir de risque de se blesser et, d'autre part, il peut aller immédiatement à « la ressource », ce qui consiste pour lui à profiter de son élan primitif pour relever son planement, remonter instantanément vers le gibier et le saisir par-dessous. En liberté, il vit jusqu'à 100 ans, mais il meurt au bout de 3 ou 4 ans s'il est captif.

2° Le *Gerfaut*. Plus grand que le Faucon pèlerin, il vit dans le nord de l'Europe et habite dans les rochers. C'était l'oiseau le plus estimé par les fauconniers du moyen âge pour la chasse au héron et au faisan.

3° Le *Hobereau*. Petit faucon existant dans toute l'Europe. Se plaît dans les petits bois. Le mâle et la femelle sont très unis. Il attaque surtout les petits oiseaux, notamment les alouettes, s'apprivoise très bien et s'attache à son maître.

4° L'*Émerillon*. C'est le plus petit des faucons, mais il est très rapace. Il niche dans le nord de l'Europe et passe l'hiver dans le Midi. Il chasse les petits oiseaux et aussi les perdreaux et les lièvres. Il est peu docile. ‖ Ces quatre espèces chassent de la même manière. Elles s'élèvent au-dessus du gibier, parfois très haut, puis s'abattent sur lui et le tuent en l'air en le frappant à coups de bec. ‖ On les tenait toujours chaperonnés. Le chaperon est une sorte de capuchon qui recouvre la tête entièrement, clôt les yeux et s'attache au cou de l'oiseau en laissant passer le bec suffisamment pour que l'animal puisse manger. On ne déchaperonnait l'oiseau que lorsqu'une proie était en vue. Hormis ce cas, la faucon porté à la chasse restait entravé ou retenu par la patte au moyen d'une « filière » de 20 m. de long. Il demeurait perché sur le poing ganté du fauconnier ou sur l'épaule de celui-ci ou sur un cercle ou sur la selle.

Oiseaux de bas vol ou *de poing*. — Ils appartiennent aussi à la famille des grands rapaces diurnes, mais dans la catégorie qui comprend les aigles, les buses, etc., et que la fauconnerie dénomme *oiseaux non nobles* ou *ignobles*. ‖ Deux espèces seulement peuvent être dressées à la chasse. 1° L'*Autour des palombes*. C'est un falconidé de très grande taille. Le mâle

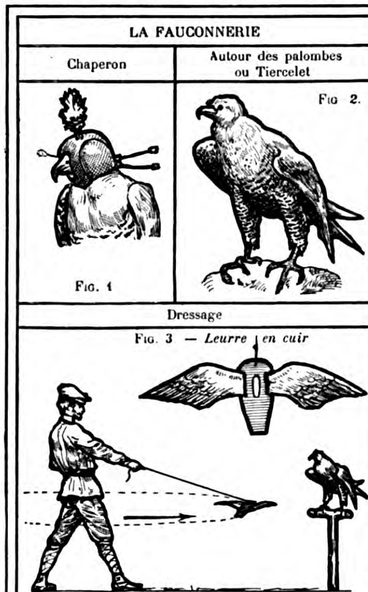


FIG. 4. — *Comment on se sert du Leurre.*

est d'un tiers plus petit que la femelle, d'où le nom de « tiercelet » qu'on lui donne en fauconnerie. Cet autour est extrêmement sanguinaire et insatiable de meurtre. En liberté, il chasse du lever au coucher du soleil, même de 10 h. 30 à 3 h, période durant laquelle tout est silence, trêve et repos dans le monde animal. Il attaque toute proie qu'il peut espérer mettre à mort, oiseaux, petits mammifères, vipères et couleuvres. Le tiercelet pourvoit sans cesse sa femelle qui reste au nid avec les petits. Celle-ci plume les oiseaux, dépouille les mammifères, débite les chairs. L'autour est assez commun dans l'Est où on lui donne le nom de « chassereau ». C'est lui qui, sous la dénomination de « gueyreau », fournissait surtout la fauconnerie de Lorraine ; 2° l'*Épervier*. Il est de taille moitié moindre que le précédent. Il reste caché tout le jour dans les bois où il chasse d'un vol agile et prudent. Sa voracité est grande, il tue par plaisir, s'attaque à toute proie comme l'autour, se met parfois à l'affût. Mais il fuit devant les grands falconidés et se laisse harceler par les hirondelles. C'est essentiellement un oiseau de fourrés. L'autour et l'épervier chassent également tous deux dans les buissons et à travers le feuillage, mais le premier pratique aussi le grand vol. Ces deux oiseaux diffèrent grandement de ceux de haut vol dans la manière de mettre à mort leur proie, car ils ne la frappent point à coups de bec, mais ils l'étreignent dans leurs serres et l'étouffent soit dans une branche d'arbre, soit à terre. On ne les chaperonnait point, car on les laissait chasser d'eux-mêmes d'une façon constante. On les portait sur le poing ganté et on les y recevait à chacun de leurs retours.

C'était surtout à chasser le héron que l'on dressait autrefois les oiseaux de haut vol, tandis qu'on dressait plutôt ceux de bas vol à prendre le perdreau et le lièvre.

Actuellement, en Algérie, on se sert de faucons pour chasser tous gibiers de petite taille, mais dans l'Inde on utilise à peu près exclusivement l'autour. Il semble que, dans les conditions actuelles de la chasse en France, le bas vol serait le plus fructueux et le plus pratiquement réalisable. En effet, les oiseaux de haut vol sont d'un dressage fort difficile, leur manière de chasser ne s'accorde pas toujours avec la jurisprudence moderne et le gibier qui convient franchement à leur genre est plutôt rare. La fauconnerie moderne aurait de plus grandes chances de succès si, s'éloignant un peu de la tradition, elle se mitigeait de l'un et l'autre vol et se contentait d'un procédé moyen qui serait le bas vol étendu. L'oiseau qui parait parfaitement convenir à cette destination est l'autour des palombes ou tiercelet. On le dresse assez facilement, il vient docilement au rappel et il est infatigable. Il chasse également bien le gibier à terre, dans les branches ou en l'air et de toutes espèces, tandis que les faucons ne sont bons que pour le large espace. De plus, on n'obtient avec ces derniers des résultats satisfaisants qu'en dressant chacun d'eux exclusivement sur un gibier donné.

Cette spécialisation est un inconvénient à notre époque.

Dressage. — Il se compose de deux opérations simultanées : apprivoiser l'oiseau et le dresser par coercition. Les deux grands moyens dont il faut user, c'est la faim et le manque de sommeil ; il faut se lever la nuit et secouer l'oiseau. De plus, on peut appliquer le chaperon à l'autour pendant le dressage.

Se procurer d'abord un oiseau jeune, vers l'âge où il va quitter le nid, situé à la cime de l'arbre. Le prendre au nid dès qu'il a des plumes aux ailes. S'il s'agit d'un autour, tuer d'abord le père et la mère, car ceux-ci ont grande sollicitude pour leurs petits et sont dangereux lorsqu'ils défendent leurs nids. Dès que le jeune oiseau peut se tenir sur un perchoir, l'y installer en l'y fixant par une mince lanière, d'environ 2 m. de long. L'habituer d'abord à venir prendre sa nourriture, lui offrir à distance des parcelles de viande crue en les lui présentant de plus en plus loin. L'accoutumer, en somme, à se jeter sur la proie et, s'il s'agit d'un autour, l'y exciter en lui disant : Ekek !... Ekkekek !... Le nourrir peu à la fois, de manière qu'il ait toujours faim, ce qui est, d'ailleurs, son état naturel. Pendant 3 semaines, on lui apprendra ainsi à se précipiter sur la proie, jusqu'à ce qu'il le fasse en volant. En même temps, le détacher parfois et le porter sur le poing gauche fortement ganté. Alors il s'apprivoisera et connaîtra son maître. Le tenir toujours isolé et solitaire, ne le laisser toucher ni agacer par personne. C'est aussi dans l'isolement que l'on continuera son éducation.

Dès qu'il saura voler, venir au rappel et à la proie, on le soumettra, chaque matin, dès l'aurore, au dressage suivant. Prendre un rectangle de cuir d'environ 4 cm. de large sur 10 de long et arrondi à une extrémité, que l'on percera d'un trou pour y attacher une ficelle. Puis, au milieu de ce rectangle de cuir, pratiquer une incision de 5 cm. de long. Enfin, sur une baguette transversale à ce rectangle et rapprochée de l'extrémité arrondie, coudre une paire d'ailes de perdrix. Cet appareil constitue le « leurre ».

Au moyen d'une petite brochette traversant par en dessous, fixer un morceau de viande crue dans l'incision axiale du cuir. Donner à la ficelle une longueur de 2 m. et faire tourner le leurre en décrivant un cercle horizontal à 50 cm. au-dessus du sol, de telle manière que le dispositif passe à environ 60 cm. de l'oiseau. Obtenir que celui-ci se jette sur le leurre au passage. Ne pas lui laisser avaler le morceau de viande, mais lui en donner d'autre et plutôt de quelque sorte plus fine pour lui, notamment de volaille. Exécuter cet exercice à distance de plus en plus grande jusqu'à limite de la longueur de l'attache de l'oiseau. On peut allonger celle-ci jusqu'à 4 ou 5 mètres.

Si l'oiseau ne s'élance pas franchement sur le leurre, ne lui donner aucune nourriture pendant 24 heures, le chaperonner et l'empêcher de dormir de jour et de nuit. Puis reprendre l'enseignement le lendemain matin.

Au bout de trois mois, au maximum, on peut détacher l'oiseau, chaque fois qu'on procédera à l'exercice du leurre. S'il s'évadait, il n'irait jamais bien loin immédiatement. Lui présenter alors de la nourriture en avançant doucement vers lui et en l'appelant ou en l'excitant à la prendre. Lui répéter toujours : Ekek, Ekkekek, s'il s'agit d'un autour.

Quand le dressage donne des résultats satisfaisants, lâcher devant l'oiseau un pigeon aux ailes rognées. Varier la couleur de celui-ci et même lui tailler la queue et le peindre, de manière à le déguiser en perdreau ou en vanneau, etc. C'est un travail assez fastidieux, d'autant plus que, presque chaque fois, la proie est sacrifiée.

Exiger ensuite que l'oiseau vienne franchement au rappel. Puis les premières fois qu'on le portera en chasse, prendre garde de se tenir au large des grands bois, bien en plaine.

Pour monter à cheval, le fauconnier place l'oiseau sur son poing gauche et se met en selle par le côté droit du cheval, en appuyant le pied droit sur l'étrier.

FAUSSE MONNAIE. — Ceux qui contrefont ou altèrent les monnaies, et ceux qui participent à l'émission ou exposition desdites monnaies contrefaites ou altérées ou encore à leur introduction sur le territoire français, encourent la peine des travaux forcés *à perpétuité*, s'il s'agit de monnaies d'or ou d'argent ayant cours légal en France, et celle des travaux forcés *à temps*, s'il s'agit soit de monnaie de cuivre ou de billon ayant cours légal en France, soit de monnaies étrangères (C. pénal, art. 132 et 133).

En ce qui concerne les monnaies ayant cours légal en France, les coupables sont exempts de peine si, avant la consommation du crime et avant toutes poursuites, ils en ont donné connaissance et révélé les auteurs aux autorités constituées, ou si, même après les poursuites commencées, ils ont procuré l'arrestation des autres coupables (C. pénal, art. 138).

Le fait de *colorer* des monnaies dans le but de tromper sur la nature du métal, et celui de participer à l'émission ou à l'introduction des monnaies ainsi colorées constituent un délit puni de 6 mois à 3 ans d'emprisonnement (C. pénal, art. 134).

La *participation* dont il est question ci-dessus ne s'applique pas à ceux qui, ayant reçu pour bonnes des pièces de monnaie contrefaites, altérées ou colorées, les ont remises en circulation. Cependant, celui qui fait usage de pièces contrefaites, altérées ou colorées, *après en avoir vérifié ou fait vérifier les vices*, est passible d'une amende triple au moins et sextuple au plus de la somme représentée par les pièces qu'il a rendues à la circulation, avec minimum de 16 fr. (C. pénal, art. 135) (V. MAJORATION).

FAUX. — Le faux en écritures est réprimé par la loi pénale. On entend par faux en écritures, l'altération de la vérité, commise avec une *intention frauduleuse*, dans un *écrit*, et susceptible de causer à autrui un *préjudice* matériel ou moral.

Le Code pénal distingue 3 catégories de faux en écritures : 1° le faux commis dans des écritures publiques ou authentiques et dans les écritures de commerce ou de banque ; 2° le faux commis dans les écritures privées ; 3° le faux commis dans les passeports, permis de chasse, feuilles de route et certificats.

1re CATÉGORIE. — Le fonctionnaire ou officier public qui commet un faux dans l'exercice de ses fonctions est passible des travaux forcés à perpétuité.

Toute autre personne qui se rend coupable d'un faux en écriture publique ou authentique et en écriture de commerce ou de banque, encourt les travaux forcés à temps (C. pénal, art. 145, 146 et 147).

Celui qui a fait usage des actes faux est puni des travaux forcés à temps (C. pénal, art. 148).

2e CATÉGORIE. — Le faux en écriture privée est puni de la réclusion ; l'usage de la pièce fausse est puni de la même peine (C. pénal, art. 150 et 151).

3e CATÉGORIE. — Les faux de cette catégorie sont punis de peines correctionnelles qui, dans certains cas, peuvent s'élever jusqu'à cinq (5) ans d'emprisonnement (C. pénal, art. 153 et suiv.).

En ce qui concerne les certificats, la loi distingue plusieurs cas : 1° si un certificat de maladie ou d'infirmité a été *fabriqué* sous le nom d'un médecin ou chirurgien *pour dispenser quelqu'un d'un service public*, la peine est d'une année à 3 années d'emprisonnement (C. pénal, art. 159); 2° tout médecin ou chirurgien qui, dans le même but, certifie faussement des maladies ou infirmités, encourt la même peine ; elle peut atteindre 4 ans d'emprisonnement s'il a agi par suite de dons ou promesses ; les corrupteurs sont punis comme celui qui a délivré le faux certificat ; 3° la fabrication, *sous le nom d'un fonctionnaire ou officier public*, d'un certificat propre à appeler la bienveillance du gouvernement ou des particuliers sur la personne qui y est désignée, et à lui procurer places, crédits ou secours, est punie d'un emprisonnement de 6 mois à 2 ans ; la falsification d'un certificat véritable de cette nature pour l'approprier à une autre personne que celle à qui il a été délivré, de même que l'usage du certificat ainsi fabriqué ou falsifié, sont punis de la même peine que la fabrication. Si ce certificat est fabriqué *sous le nom d'un particulier, la fabrication et l'usage* sont punis de 15 jours à 6 mois de prison (C. pénal, art. 161) ; on admet que la fabrication non suivie d'usage ne serait pas, *dans ce cas*, punissable.

USAGE DE FAUX. — Les peines édictées contre ceux qui ont fait usage d'écrits faux ou falsifiés cessent d'être applicables quand le faux n'a pas été connu de la personne qui a fait usage de la chose fausse (C. pénal, art. 163).

AMENDES. — En outre des peines indiquées plus haut, les coupables de faux sont condamnés à une amende de 100 fr. à 3 000 fr. (*V.* MAJORATION), qui peut même être portée au quart du bénéfice que le faux a procuré ou était destiné à procurer aux auteurs du faux, à leurs complices et à ceux qui en fait ont usage (C. pénal, art. 164).

FAUX CROUP (*MÉD.*). — Sorte de laryngite suffocante, due le plus souvent au froid, à la dentition, à la rougeole, à la coqueluche, à la grippe.

On constate brusquement, en général vers minuit, que l'enfant bien portant la veille se réveille agité, fiévreux, avec une toux fréquente, forte, bruyante, rauque, aboyante, une respiration haletante et accompagnée d'un sifflement strident, une voix rauque (éteinte seulement lors des accès de toux). La gorge examinée (*V.* ABAISSE-LANGUE) est rouge, sans fausses membranes ; le cou n'a pas d'engorgement des ganglions. Après une heure tout diminue et rentre dans l'ordre, mais les accès peuvent revenir les 5 ou 6 nuits suivantes.

Peut être confondu avec le vrai croup de la diphtérie, mais ici le mal n'est pas soudain, la voix est éteinte, la toux est sourde, la gorge est tapissée de blanc, le cou envahi par des glandes et rien ne rentre dans l'ordre.

Durée : de 2 à 8 jours et guérit.

Il faut appeler un médecin aussitôt pour savoir si le vrai croup ne commencerait pas avec le faux ; en attendant, calmer l'accès en appliquant au-devant du cou (à la pomme d'Adam) des cataplasmes chauds de graine ou de farine de lin légèrement sinapisés, en bottant les jambes d'ouate, en humidifiant l'air par une évaporation d'eau chargée de quelques gouttes de menthol, 4 gr. + eucalyptol, 2 gr. 50 + terpinéol, 2 gr. + essence de pin, 1 gr.

Le médecin jugera de l'opportunité d'une injection de sérum antidiphtérique, d'un vomitif (ipéca, 0 gr. 10 à 0 gr. 50 de poudre ou 20 à 30 gr. de sirop d'ipéca à prendre par cuillerées à café de 10 en 10 minutes jusqu'à effet — ou mieux, sulfate de cuivre, 0 gr. 10 à 0 gr. 15, qui fait vomir et calme en même temps). Parfois le tubage ou la trachéotomie seront nécessaires, mais c'est très rare.

FAUX POIDS. — *V.* TROMPERIE.

FAUX TEMOIGNAGE. — *V.* TÉMOIN.

FÉCULE. — La *fécule des céréales* s'emploie surtout dans l'industrie de l'apprêtage et est connue plutôt sous le nom d'amidon. La fécule de pommes de terre est d'un emploi plus fréquent dans l'économie domestique. Pour la fabriquer soi-même, on peut se servir de tous les tubercules entamés, trop petits ou même atteints par la maladie, car l'expérience a prouvé que, dans les pommes de terre même malades, la fécule ne se corrompt pas et que celle qu'on en extrait est parfaitement saine : laver et peler les pommes de terre, les râper fin dans un tamis de crin posé sur une terrine, verser lentement de l'eau fraîche sur cette pulpe râpée que l'on remue et que l'on presse jusqu'à ce que l'eau en sorte claire. Au bout de 2 heures, décanter l'eau ; au fond se trouve la fécule, sous forme d'une pâte fine ; la mettre en couches minces sur des feuilles de papier et faire sécher à l'étuve pendant 7 ou 8 heures en remuant de temps en temps et sans que la chaleur dépasse dans l'étuve 70°. Quand la fécule est sèche, l'écraser, la passer au tamis et la conserver en boîtes fermées à l'abri de l'humidité.

En pâtisserie, la fécule de pommes de terre est excellente, légère et les gâteaux qu'elle fait se gardent frais beaucoup plus longtemps que ceux faits avec la farine de céréales. Pour la liaison des sauces, il faut, au contraire, employer la farine de froment de préférence à toute fécule.

Fécules exotiques. — Les plus recherchées sont l'arrow-root, le tapioca, le sagou, le salep.

FEMME (DROITS DE LA). — En France, la femme n'a pas encore conquis ses droits politiques ; elle n'est électeur et éligible que dans l'ordre commercial ; mais il n'est pas douteux qu'elle arrivera à bref délai à jouir de tous les droits civils et politiques qu'elle réclame.

FEMME MARIÉE (DROIT DE LA).

CAPACITÉS ET INCAPACITÉS. — *Ces mots sont pris ici dans leur sens juridique. Nous avons groupé en un tableau clair et concis tous les cas où la femme mariée peut, avec ou sans l'autorisation de son mari, ou « de justice », accomplir certaines formalités, disposer de certains fonds, remplir diverses fonctions déterminées, en un mot faire acte d'administratrice intéressée et responsable. L'autorisation est ou n'est pas nécessaire selon les cas et selon le régime du mariage ou la situation du mari.*

Par le fait même de son mariage, la femme a, dans une certaine mesure, aliéné une partie de ses droits civils ; elle ne peut, pour ces divers actes, agir qu'avec l'autorisation de son mari.

AUTORISATION. — Le mari doit la donner par écrit (*acte sous seing privé, et enregistré, ou par un acte authentique, c'est-à-dire notarié*). L'autorisation *verbale* n'a aucune valeur, pas plus, du reste, que l'autorisation *générale*, car chaque acte nouveau exige une procuration nouvelle.

AUTORISATION DE JUSTICE. — Si le mari est lui-même frappé d'incapacité (mineur, absent, faible d'esprit, prodigue, interdit, etc.), ou s'il se refuse à donner l'autorisation, la femme peut se faire autoriser par le Tribunal. La procuration donnée est également *spéciale*, c'est-à-dire valable seulement pour l'acte qui l'a rendue nécessaire.

AUTORISATION DE COMMERCE. — La femme autorisée à faire le commerce n'a pas besoin d'une nouvelle autorisation pour les actes n'intéressant que son commerce.

FEMME SÉPARÉE DE CORPS, DIVORCÉE, OU VEUVE. — Dans ces divers cas, la femme a repris à peu près tous ses droits et peut agir librement.

EXCEPTIONS. — Un grand nombre d'exceptions résultent du régime lui-même du mariage. Les principales différences sont indiquées dans les colonnes ci-dessous.

ABRÉVIATIONS. — **A** ou **A.M.** signifient *Autorisation nécessaire du Mari.* — **A. J.** signifie *Autorisation de Justice.* — **A. M.** ou **J.** signifie *Autorisation du Mari ou, à défaut, de Justice.*

N^os	CAS PRÉVUS PAR LA LOI	MARIÉE EN COMMUNAUTÉ	MARIÉE SOUS RÉG. DOTAL.	SÉPARÉE DE BIENS	MARIÉE A UN INTERDIT	MARIÉE A UN PRODIGUE
1.	**Accepter** legs donat	..A. M. ou J.	.....A. M. ou J.	..A. M. ou J.	..A. J.	.....A. J.
2.	— don. p. enf. min.	..A. M. exigée,	...A. M. exigée.	..A. M. exigée.	A. J. exigée.	A. M. ou J. exigée
3.	— une succession.	..A. M. ou J.	......A. M. ou J.	..A. M. ou J.	......A. J.	......A. J.
4.	**Acquérir** à titre onéreux	..A. M. ou J.	.....A. M. ou J.	Pas d'A. au ..... comptant.	......A. J.	......A. J.
5.	**Acquiescer** à jug^t.	..A. M. ou J.	..*Ne peut pas* acq.	.........A. J.	......A. J.	......A. J.
6.	**Adoption**	........A. M.	..........A. M	........A. M.	Ne peut ad.	.....A. M.
7.	**Aliéner** (à tit. onér)	..A. M. ou J.	.....A. M. ou J	....A. exigée	......A. J.	......A. J.
8.	— à titre gratuit..	..A. M. ou J.	..........A M..	..A. M. ou J	......A. J.	......A. J.
9.	**Aliments** (Fournir).	..A. M. ou J.	.....A. M. ou J	Pas d'A. pour ayants-droits	......A. J.	......A. J.
10.	**Antériorité** (Cons^r).	..A. M. ou J.	.....A. M. ou J.	..A. M. ou J.	......A. J.	......A. J.
11.	**Antichrèse** (Cons^r).	..A. M. ou J.	....Ne peut cons.	..A. M. ou J.	......A. J.	......A. J.
12.	**Apprentissage** (Faire Contrat d').	..A. M. ou J.	.....A. M. ou J.	..A. M. ou J.	......A. J.	A. M. ou J.
13.	**Arbitre** (Pour être)	.....Pas d' A.	........Pas d'A.	......Pas d'A.	...Pas d'A.	...Pas d'A.
14.	**Assurance** sur vie (Contracter)	..A. M. ou J.	.....A. M. ou J.	..A. M. ou J.	......A. J.	......A. J.
15.	— c. incendie...	..A. M. ou J.	.....A. M. ou J.	......Pas d'A.	.....A. J.	A. M. ou J.
16.	**Bail** (Prendre à)...	..A. M. ou J.	L'A. n'engage pas [dot.	Sans A. p. baux de 9 a. ou ren.	......A. J.	......A. J.
17.	— (Consentir un)..	..A. M. ou J.	A. touj. nécessaire.	A. pour bail. sup. à 9 ans.	..... A. J.	A. M. p. 9 a. de J. au-d.
18.	**Bornage** (Action en)	..A. M. ou J.	.....A. M. ou J.	..A. M. ou J.	......A. J.	......A. J.
19.	**Caisse d'épargne.**	Pas d'A. p. toucher ou verser à son nom.	.....A. M. ou J.	....Pas d'A. pour verser ou retirer.	...Pas d'A.	...Pas d'A.
20.	— de retraite	Pas d'A. sauf p. touc. cap. rés.	....Peut toucher rente à son nom.	......Pas d'A.	...Pas d'A.	...Pas d'A.
21.	**Capitaux** (Plac. des).	..A. M. ou J.	.....A. M ou J	..... Pas d'A.	......A. J.	......A. J.
22.	**Caution** (Donner)..	..A. M. ou J.	Ne peut caut. que biens paraphern.	..A. M. ou J.	......A. J.	......A. J.
23.	**Commerce** (Faire).	.A. M. indisp.	....A. M. indisp.	..A. M. ou J.	..... A. J.	A. M. ou J.
24.	**Certificat** de propr.	..A. M. ou J.	.....A. M. ou J. [dot.]	A. néces. sauf p. val. mobil.	......A. J.	......A. J.
25.	**Compromis** (Faire).	..A. M. ou J.	A. J. ne peut eng.	..A. M. ou J.	......A. J.	A. M. ou J.
26.	**Consentement** à mariage	Pas d'A.	........Pas d'A.	..... Pas d'A.	...Pas d'A.	...Pas d'A.
27.	**Contrat** de mariage.	A. p. const. dot.	A. p. const. dot.	A. p. const. dot.	......A. J.	A. J. p. c. d.
28.	**Dation** en paiement.	..A. M. ou J.	Ne peut payer av. reprises dotales.	..A. M. ou J.	......A. J.	......A. J.
29.	**Déclarat.** de succ.	..A. M. ou J.	......A. M. ou J	......Pas d'A.	......A. J.	A. M. ou J.
30.	**Désistement** (Faire)	..A M ou J	Ne peut p. f. désist.	..A. M. ou J.	......A. J.	......A. J.
31.	**Dettes** (Payer des)..	..A. M. ou J.	A. J. p. det. antér.	..... Pas d'A..	......A. J.	A. M. ou J.
32.	**Donation** entre vifs.	..A. M. ou J.	..Ne peut donner qu'à ses enfants.	...A. M. ou J.	......A. J.	......A. J.
33.	**Droits** de mutation (Payer)	..A. M. ou J.	......A. M. ou J.	..... Pas d'A	......A. J.	A. M. ou J.
34.	**Échanger** (Pour)..	A. ne peut éch. sans motif lég.	.......A. néces. suivant contrat.	..A. M. ou J.	......A. J.	......A. J.
35	**Émancip.** enf. de 1er lit	.....Pas d'A.	.........Pas d'A.	......Pas d'A.	...Pas d'A.	...Pas d'A.
36.	**Emprunter** (Pour).	..A. M. ou J.	Ne peut ni empr. ni s'obliger.	..A. M. ou J.	......A. J.	......A. J.
37.	**Engag^t** au théâtre..	..A. M. ou J.	.....A. M. ou J.	..A. M. ou J.	......A. J.	A. M. ou J.
38.	— en général...	..A. M. ou J	Ne peut eng. que biens paraphern.	Mobilier seul ou revenus.	......A J.	......A. J.
39.	**Ester** en just. (Pour)	..A. M. ou J.	.....A. M. ou J.	..A. M. ou J.	......A. J.	......A. J.
40.	**Etabliss^t** des enf..	..A. M. ou J	Peut avec A. aliéner biens dotaux.	..A. M. ou J.	......A. J.	......A. J
41.	**Exécuteur** testam. (Etre)	..A. M. ou J.	.....A. M. ou J.	..A. M. ou J.	......A. J.	......A. J.
42.	**Expert** (Pour être).	......Pas d'A.	........Pas d'A.	......Pas d'A.	...Pas d'A.	...Pas d'A.
43	**Gardienne** de scellés	......Pas d'A.	........Pas d'A. [enf].	......Pas d'A.	...Pas d'A.	...Pas d'A.
44.	**Hypothèque** (Consentir une)	..A. M. ou J.	Ne p. hyp. que p. ses	..A. M. ou J.	......A. J	......A. J.
45.	— légale (Req. inscr).	......Pas d'A.	........Pas d'A.	......Pas d'A.	...Pas d'A	...Pas d'A.
46.	— — (Renouveler).	......Pas d'A.	........Pas d'A.	......Pas d'A.	...Pas d'A	...Pas d'A.
47.	— — (Restriction).	A. M. ou J. et 4 pr.-parents.	A. M. ou J. et avis 4 pr.-parents.	A. M. ou J. avis 4 pr.-parents.	A. J. et 4 pr.-parents.	A. J. et 4 pr.-parents.
48	**Hyp** lég. (Renonciat.)	..A. M. ou J.	Ne peut renoncer.	..A. M. ou J.	......A. J.	......A. J.
49.	— — (Main-levée).	..A. M. ou J.	...Ne peut donner main-levée.	..A. M. ou J.	......A. J.	......A. J.
50.	— — (Désistement).	..A. M. ou J.	Ne peut se désist.	..A. M. ou J.	......A. J.	......A. J.
51.	— — (Subrogation).	..A. M. ou J.	Ne peut subroger.	..A. M. ou J.	......A. J.	......A. J.
52.	**Inventaire** (Requérir, assister)	..A. M. ou J.	.....A. M. ou J.	......Pas d'A	.....A. J.	......A. J.
53	**Institution** contractuelle	A. même p. enfants de 1er lit.	Ne peut que p. établir ses enfants.	..A. M. ou J	.....A. J	......A. J
54.	**Liquidation** Ass. à).	A. sauf p. rep.	A. sauf p. reprises.	A. sauf p. rep.	A. sauf p. rep.	A. sauf p. rep.
55.	**Location** (Cas de).	..A. M. ou J.	......A. M. ou J.	Pas d'A. p. bail 9 a. ou renouv.	......A. J.	A. M. p. b. de 9 a. de J. a.-d
56.	**Mainlevée** (Donner)	..A. M. ou J.	Ne le peut qu'à certaines condit.	..A. M. ou J.	......A. J. [prat.]	......A. J. [prat.]
57.	**Mandataire** (Être).	A. exigée prat.	....A. exigée prat.	A. exigée prat.	A. exigée en	A. exigée en
58.	**Mariée** à un failli.	..A. M. ou J.	...........A. M.	A. M. ou J..	......A. J.	A. M. ou J.
59.	**Mitoyenneté** (Création ou aband.)...	..A. M. ou J.	...Ne peut céder qu'à prix déterm.	.A. M. ou J.	......A. J.	......A. J.
60.	**Mobilier** (Achat, Vente)	Pas d'A. p. achat comptant.	A. M. pour vente, pas d'A. p. achat.	......Pas d'A.	A. J. sauf p. ac. compt.	A. J. sauf p. ac. compt.
61.	**Nantissements** ..	..A. M. ou J.	......A. M. ou J.	..A. M. ou J.	......A. J.	......A. J
62.	**Opérations** de Bourse	..A. M. ou J.	L'A. ne peut amoindrir biens dotaux.	..A. M. ou J.	......A. J.	......A. J.
63.	**Opposition** (Pour faire)	A. sauf p. instances c. mari.	A. sauf p. inst contre mari	A. sauf p. inst. contre mari..	A. sauf p. ins. contre mari.	A. sauf p. ins. cont. mari.
64.	**Partage** de succ...	..A. M. ou J.	......A. M. ou J.	..A. M. ou J.	......A. J.	......A. J.
65.	— ent. vifs ent. ses enfants	..A. M. ou J.	A. M. suiv. contr.	..A. M. ou J.	......A. J.	......A. J.
66.	— testamentaire...	......Pas d'A.	........Pas d'A.	......Pas d'A.	...Pas d'A.	...Pas d'A.
67.	**Placement** de fonds	..A. M. ou J.	......A. M. ou J.	Peut prêter s. A.	...Pas d'A.	...Pas d'A.
68.	**Plaider** (Pour)....	..A. M. ou J.	......A. M. ou J.	A. sauf c. mari.	......A. J.	......A. J.
69.	**Procuration** (Donn.)	..A. M. ou J.	......A. M. ou J.	A. sauf mesure capacité civile.	......A. J.	A. M. ou J.
70.	**Prodigue** (Femme).	Peut être pourvue d'un conseil judiciaire.	Peut être pourvue d'un conseil jud.	Peut être pourvue d'un conseil judiciaire	Peut être pourvue d'un c. jud.	Peut être pourvue d'un c. jud.
71.	**Quittance** (Donn.)	..A. M. ou J.	A. sauf p. com. reven., C. d'Ep.	......Pas d'A	......A. J.	......A. J.
72.	**Ratifier** un acte...	..A. M. ou J.	......A. M. ou J.	..A. M. ou J	......A. J.	......A. J.
73.	**Remise** de dette..	..A. M. ou J.	Ne p. faire rem. de	..A. M. ou J	......A. J.	......A. J.
74.	**Renonciation**.....	..A. M. ou J.	A. M. ou J. [dette.]	..A. M. ou J	......A. J	......A. J.
75.	**Réparations** (gr.)..	..A. M. ou J.	......A. M. ou J.	..A. M. ou J.	......A. J	......A. J.
76.	**Reprises** (cession de	..A. M. ou J	Ne p. céder ses rep.	..A. M. ou J	......A. J	......A. J.
77.	**Saisir** (Pour)......	..A. M. ou J.	......A. M. ou J.	..A. M. ou J	......A. J.	......A. J.
78.	**Résilier** un bail....	A. sauf p. commerce autor..	A. M. ou J. sauf pour commerce.	Pas d'A. p. bail de moins de 9 a.	......A. J	A. M. 9 ans. de J. au-d.
79.	**Révoq.** test. ou don.	......Pas d'A.	........Pas d'A	......Pas d'A.	...Pas d'A.	...Pas d'A.
80	— don. aut. qu'ent. époux	..A. M. ou J.	......A. M. ou J.	..A. M. ou J.	......A. J	......A. J.
81.	**Société** com. (Const.)	..A. M. ou J.	Ne p. eng. immeub. [dotaux.]	A. M. ou J. sauf payer compt.	A. J. ou M au compt.	A M. et J.
82.	**Servitudes** (Créer, etc.)	..A. M. ou J.	Ne p. ni créer, ni renoncer, ni modif.	..A. M. ou J	......A. J.	......A J.
83	**Succession** (Acc., etc.)	..A. M. ou J.	......A. M. ou J.	..A. M. ou J	......A. J	......A J.
84.	**Témoin** (Etre)....	......Pas d'A.	........Pas d'A.	.... Pas d'A.	..Pas d'A.	...Pas d'A.
85.	**Testament** (Faire, etc.)	Pas d'A. ap. 16 [ans.]	Pas d'A. ap. 16ans.	Pas d'A. ap. 16 [ans]	P. d'A. ap 16 [ans.]	P. d'A. ap. 16 [ans.]
86.	**Titre** nouv. (Consentir)	..A. M. ou J.	Ne peut transiger sauf suiv. contrat.	..A. M ou J.	......A. J.	......A. J.
87.	**Transaction**......	..A. M. ou J	A. ne peut touc. q. contre paiement.	..A. M. ou J.	......A. J	......A. J.
88.	**Transfert** de créance c. tiers....	..A. M. ou J.	A. ne le p. que c. p.	..A. M. ou J.	......A. J	......A. J.
89.	— (p. faire faire)...	..A. M. ou J.	......A. M. ou J.	..A. M. ou J.	......A. J	......A. J.
90.	**Tutelle** d'enf. de 1er lit	Pas d'A. du 2e m.	Pas d'A. du 2e m.	Pas d'A. du 2e m.	...Pas d'A	...Pas d'A
91.	**Usufruit** (Constituer, etc.)	..A. M. ou J.	......A. M. ou J.	A. M. ou J.	......A. J.	......A. J.

FENÊTRE (*ARCHIT.*). — *Baie. Allège. Bâtis et chassis.* La *baie* ou vide dans le mur est généralement de 1 m. à 1 m. 20 de largeur, sur 2 m. à 2 m. 20 de hauteur. La partie basse de la baie, l'*allège*, est un petit mur de 0 m. 40 à 0 m. 90 de hauteur. Il est souvent couronné d'un *appui* en pierre dure. La partie de maçonnerie du haut de la fenêtre, au-dessous du plafond, est la *retombée*, celle-ci supportée par un *linteau* en fer ou en bois ou par un arc en maçonnerie.

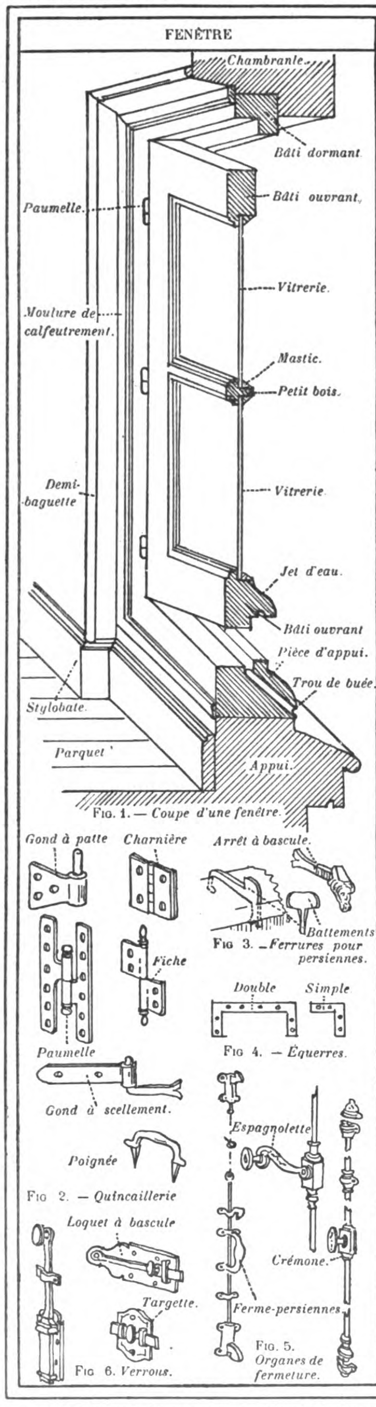


FIG. 1. — Coupe d'une fenêtre. FIG 2. — Quincaillerie. FIG 3. — Ferrures pour persiennes. FIG 4. — Équerres. FIG. 5. Organes de fermeture. FIG 6. Verrous.

La menuiserie des fenêtres se compose d'un bâti dormant (*V.* PORTES) comportant deux montants et deux traverses, scellés dans la maçonnerie à l'aide de 7 pattes. La traverse du bas est dite *pièce d'appui*. Dans les feuillures de ce bâti sont fixés les châssis ouvrants dont la traverse inférieure est appelée *jet d'eau*, les traverses intermédiaires sont dites *petits bois* et creusées de feuillures pour recevoir la vitrerie. Les montants contre le dormant portent les *fiches* destinées à former charnières ou des *paumelles*; les montants du milieu s'engagent l'un dans l'autre par un dispositif dit à *noix et gueule de loup*. Dans nos vieilles provinces et en Angleterre, on emploie le dispositif dit à *guillotine*, qui ne prend pas de place à l'intérieur des pièces par son développement, mais ferme moins bien et est souvent plus difficile de manœuvre. Enfin, l'on commence à construire des fenêtres en fer, pour lesquelles les dérangements sont moins fréquents qu'avec le bois, mais les *jeux* plus difficiles à donner quand ils se produisent.

FENOUIL. — Plante qui fournit une graine remplaçant l'anis dans presque toutes les préparations : anisettes, bonbons d'anis, etc. Récolter la graine avant maturité et la laisser mûrir dans les ombelles que l'on suspend en paquets, à l'ombre et au sec. Les tiges du fenouil peuvent être mangées en salade ; s'en servir aussi pour nourrir les lapins pendant quelques jours avant de les tuer ; elles communiquent à leur chair une saveur agréable.

On emploie en médecine les racines, les feuilles et les semences. Action apéritive, diurétique; facilite l'expulsion des gaz intestinaux (dyspepsies). Infusions à 10 p. 1 000. On donne un goût agréable aux marrons bouillis, en jetant une grosse pincée de semences dans l'eau où ils cuisent.

FER. — *Pour le distinguer de l'acier*, laisser tomber une goutte d'acide azotique sur l'objet à éprouver ; au bout de quelques secondes, laver à grande eau ; si la trace de la goutte reste noirâtre ou gris foncé, l'objet est en acier ; si la trace est peu visible ou blanchâtre, l'objet est en fer.

Pour préserver le fer de la rouille sans le peindre, le faire chauffer assez fortement sans le faire rougir et le plonger à plusieurs reprises dans un bain de suif. Quand il est refroidi, le graisser légèrement à l'huile de lin siccative. || On peut essuyer ensuite avec soin, de façon qu'il ne graisse pas les mains ; le fer garde cependant assez d'enduit pour être exempt de la rouille pendant longtemps.

Pour bleuir les objets en acier poli, poser sur une plaque de tôle quelques mottes de tan ; les allumer en posant dessus de la braise incandescente. Quand elles sont bien prises et qu'elles donnent une chaleur continue pas trop forte, exposer les objets à cette chaleur jusqu'à ce qu'ils aient la couleur désirée et les laisser refroidir très lentement.

Fer de construction. — Les fers doivent être peints au minium avant leur pose pour les préserver de la rouille. Le fer dans le ciment a la propriété, non seulement de ne pas se rouiller, mais encore de se décaper. Dans le plâtre, au contraire, le fer se rouille très vivement et gonfle, faisant éclater les enduits qu'il tache de sa rouille.

Pour sceller du fer dans de la pierre (pour poser une grille,

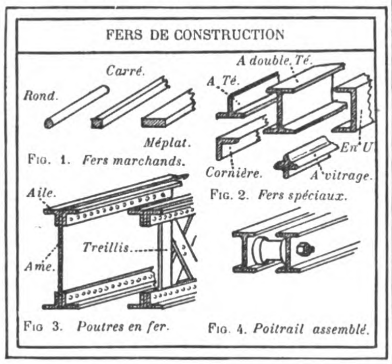


FIG. 1. Fers marchands. FIG. 2. Fers spéciaux. FIG 3. Poutres en fer. FIG. 4. Poitrail assemblé.

consolider un gond de porte, etc.), creuser un trou dans la pierre, y placer le fer, remplir le trou en y versant, avec une cuiller à gouttière, du soufre fondu, jeter aussitôt sur cette soudure une poignée de sable pour la refroidir.

Les fers employés dans la construction adoptent différentes formes que nous donnons dans la gravure ci-dessus.

Fer galvanisé. — Pour rendre le fer moins facilement oxydable on le galvanise, c'est-à-dire, qu'on le recouvre d'une couche superficielle de zinc au moyen d'un bain galvanique contenant de l'oxyde de zinc, qui, sous l'action d'un courant électrique, perd son oxygène, tandis que le zinc vient recouvrir par affinité les objets en fer placés dans le bain.



FER GALVANISÉ. La Pièce suspendue dans le Bain galvanique.

Fer (*MÉD. PRAT.*). — Employé soit pur (limaille), soit en combinaison (sels) contre l'anémie, la chlorose, pour rehausser la teneur en fer de l'hémoglobine du sang; après une forte hémorragie. Présente le grand inconvénient de produire de la constipation; aussi on l'associe presque toujours à un médicament laxatif ou purgatif (aloès, rhubarbe, etc.). Les sels de fer qui constipent le moins sont le citrate, le lactate, le sous-carbonate. On les prend en cachets, pilules, dragées (2 à 3 par jour environ, à la dose de 0 gr. 25 chaque), en sirop, teinture. Le *protochlorure* est très actif : pilules de 0 gr. 10, 2 à 3 fois par jour. On peut prendre du fer d'une façon simple, en mettant dans une carafe pleine d'eau, une poignée de gros clous de fer bleu. On laisse la rouille se former pendant un ou deux jours : on boit alors cette eau, au repas · elle a une réelle action.

Le perchlorure de fer a la propriété de faire coaguler le sang ; il arrête facilement les hémorragies, mais il est d'usage *assez dangereux* ; lorsqu'on se coupe, appliquer un coton bien propre, trempé dans une solution à 10 p. 100 de perchlorure de fer, sur la plaie : le saignement s'arrête instantanément. Ne pas l'employer, cependant, pour une plaie assez grande car, outre sa causticité, il présente l'inconvénient de former un caillot qui sèche et, s'arrachant facilement, laisse saigner la plaie à nouveau.

Si l'on saigne abondamment du nez, boire un peu d'eau (1/2 verre) dans laquelle on a versé une dizaine de gouttes de solution de perchlorure de fer.

FERA (*CUIS.*). — Poisson qui se trouve surtout dans les lacs et les rivières de la Suisse, il ressemble à la truite et peut s'accommoder avec les mêmes recettes (*V.* TRUITE). || La féra occasionne parfois de graves maladies parasitaires des intestins.

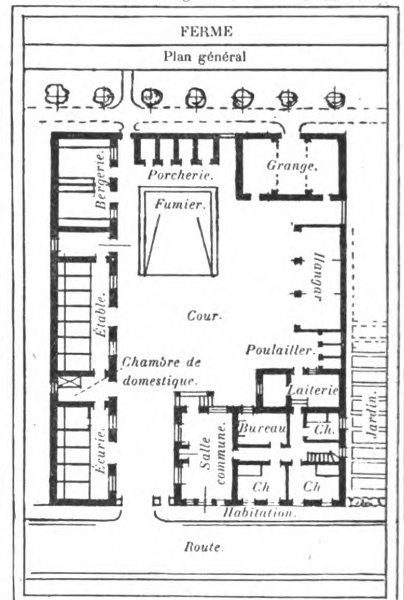
FERMAGE. FERMIER. — *V.* LOUAGE.

FERME. — Suivant que le cultivateur est propriétaire ou simplement fermier du domaine qu'il cultive, les conditions d'exploitation sont totalement différentes.

Fermier. — S'il est fermier, il loue, par le *fermage* ou *bail à ferme*, à un propriétaire ou *bailleur* un domaine pour une durée déterminée moyennant une redevance variable.

Fermier, vous avez généralement la faculté de diriger le domaine à votre gré, mais sous certaines réserves et conditions stipulées dans le bail.

A ce sujet vous ne sauriez trop vous entourer de précautions au moment de rédiger votre bail. Certaines clauses



plus ou moins explicites ou paraissant insignifiantes peuvent en effet devenir de gros inconvénients et même se chiffrer par des indemnités plus ou moins importantes au moment de la cessation de la location. Étudiez bien à l'avance toutes ces clauses, recherchez-en la portée et ne vous contentez pas de promesses verbales qui ont toute valeur au moment de l'entrée, mais qui n'existent plus dès qu'un différend surgit. Consultez une personne étrangère compétente qui peut vous suggérer des idées ou faire des remarques utiles. Dans un bail, tout doit être défini parfaitement.

Réglez surtout soigneusement les questions relatives aux rapports entre fermiers sortant et rentrant, ceux-ci dans beaucoup de régions devant vivre en contact pendant plusieurs mois.

Les usages locaux sont là pour vous guider.

En général, le bailleur est tenu de faire les grosses réparations et d'assurer au fermier la libre jouissance de la chose louée. D'autre part, le fermier s'engage à jouir du domaine en bon père de famille et à le conserver dans l'état où il se trouvait au moment du bail. Ne négligez donc jamais de faire suivre le bail d'un état de lieu des terres aussi bien que des bâtiments, au moment de votre entrée en jouissance, car retenez bien que, à défaut d'état de lieu, *tout est sensé vous avoir été remis en bon état*. C'est là une petite précaution trop souvent négligée qui est la source de nombreux conflits. Sauf conventions spéciales, le fermier est obligé de faire consommer sur le domaine les pailles et fourrages et à y appliquer les engrais qui en proviennent. Dans beaucoup de baux cependant, le fermier est libre de vendre pailles et fourrages, à charge d'utiliser des engrais chimiques; cet arrangement est préférable, mais, malgré tout, vous devez rendre à la sortie les quantités de paille et de fourrages trouvées à l'entrée. Ayez soin de les indiquer à l'état de lieu.

En outre, le fermier a généralement la charge des réparations locatives.

La durée du bail, 3, 6, 9, 12 ou 18 ans, dépend des pays et des usages locaux. Si dans le cours du bail des améliorations doivent être effectuées par le propriétaire ou par le fermier, elles doivent être portées au bail, ainsi que l'indemnité qui pourra en résulter, soit pour le fermier, soit pour le bailleur.

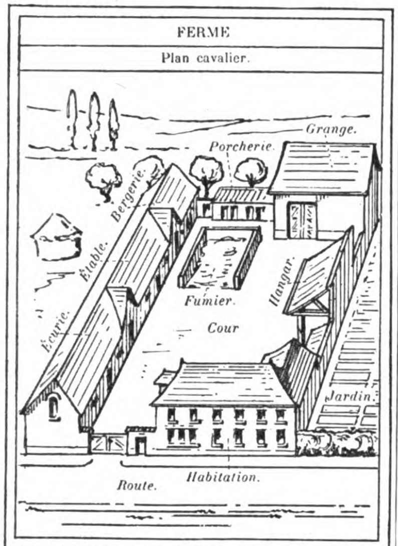
En un mot, ne négligez aucune question, si peu importante vous paraisse-t-elle.

Propriétaire. — Le fermier a la jouissance de la chose louée, il n'a pas la possibilité de changer la destination des locaux et des terres sans l'assentiment écrit du bailleur. En ce qui concerne les terres, il doit se conformer aux usages du pays.

Le propriétaire peut, au contraire, faire ce qu'il veut.

Disposez dans ce cas vos bâtiments au mieux de vos besoins. La cour de ferme, limitée par les bâtiments, sera en rapport avec l'étendue de la culture. On compte 4 à 5 ares de cour pour 40 ou 50 hectares.

Placez votre maison d'habitation en endroit sain et de telle façon que, de chez vous, votre surveillance puisse



s'exercer partout. Disposez votre jardin derrière la maison ou tout au moins près d'elle.

L'écurie sera placée à proximité de la maison d'habitation. La vacherie sera plus loin, à côté de la fosse à fumier, placée derrière et accessible facilement. La bergerie se trouvera autant que possible attenante à la vacherie.

Réservez une pièce pour la confection des mélanges alimentaires. Dans cette pièce, installez le coupe-racines et le hache-paille. Au-dessus, aménagez des greniers avec moulin concasseur.

Disposez la porcherie dans un endroit éloigné de la maison d'habitation, mais à proximité de la fosse à fumier, celle-ci et la porcherie se trouvant sous le vent de la cour.

La basse-cour, la laiterie seront au contraire à proximité de la maison d'habitation, la fermière devant y apporter une surveillance de tous les instants.

Quant aux granges, fenils et hangars, tout en étant d'accès facile aux voitures, éloignez-les de votre habitation à cause des dangers d'incendie et des locaux des animaux à cause des émanations.

FERMENTS (*MÉD.*). — Êtres microscopiques, végétaux ou animaux qui, en vivant et en se développant au milieu de certaines matières organiques, les transforment en d'autres produits par un travail chimique appelé fermentation.

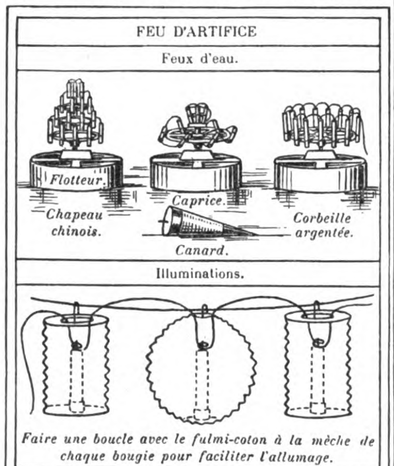
Traitements par les ferments. — *La levure de bière* est utilisée en médecine contre le diabète, les furoncles, anthrax, acnés, infections et affections intestinales, etc. Ingérée, elle se mêle aux produits intestinaux, atténue l'action de certains microbes nuisibles et y détruit aussi certains poisons bactériens. On l'utilise vivante, soit en levure fraîche, soit en levure sèche des spécialités pharmaceutiques. Doses : 1/2 cuillerée à café de levure sèche pure avant chacun des trois repas, dans un peu de bière, d'eau ou de boisson, ou, mieux, en cachets ; — 2 à 3 cuillerées à dessert par jour de levure fraîche.

Le ferment lactique est utilisé soit sous forme de kéfir et de yohourth ou de lait caillé, soit sous forme de cultures provoquées en laboratoire et desséchées puis incorporées à des pastilles ou concentrées en comprimés que l'on avale avec du lait ou du sucre de lait pour aider à l'action curative. Indications : inflammations d'intestin surtout chez les nourrissons, états infectieux du tube digestif dans les différentes maladies. Se basant sur l'action empêchante des ferments sur certains microbes des maladies, on a pu obtenir des succès imprévus tout d'abord, ainsi la poudre de comprimés lactiques a guéri le rhume de cerveau (en prises), les angines, gingivites, métrites, etc.

Traitement par les diastases (produits sécrétés par les ferments ou par notre organisme). — 1° Un organe fonctionne-t-il mal ? Il faut essayer de le guérir en introduisant dans l'organisme les diastases de la sécrétion des tissus de même nom que l'organe malade, soit en nature et frais, soit en pulpe glycerinée préparée pour l'ingestion, soit, mieux, en extraits secs pharmaceutiques ; ainsi l'extrait de bile (bile séchée en poudre) est utilisé contre les calculs et coliques hépatiques (0 gr. 10 à 0 gr. 20 par jour, 15 jours par mois), la constipation, l'entéro-colite muco-membraneuse, etc. ; l'extrait gastrique sec (0 gr. 50 à 0 gr. 65 par jour) contre les dyspepsies ; l'extrait sec de foie (5 à 15 gr. par jour en 3 paquets dans du bouillon) contre la cirrhose alcoolique, le diabète, la goutte et l'arthritisme ; l'extrait duodénal sec ou eukinase en capsules de gluten de 0 gr. 20, inattaquables au suc gastrique, est donné à la dose de 1 gr après chaque repas pendant 4 ou 5 jours contre les constipations opiniâtres, les diarrhées et l'entérite muco-membraneuse, le diabète même ; l'extrait de mamelle (2 cachets de 0 gr 50 par jour avant les repas) guérit des hémorragies les femmes trop réglées ; l'extrait sec de moelle fœtale de veau (0 gr. 20 à 0 gr. 30 par jour, en 2 ou 3 fois) ou la pulpe glycérinée de moelle fœtale (2 cuillerées à café par jour avec un peu d'eau ou de potage) contre l'anémie ; l'extrait sec d'ovaires (0 gr. 50 par jour) contre les troubles de l'âge critique des femmes et l'absence des règles ; l'extrait sec de pancréas ou pancréatine en capsules de 0 gr. 20, 2 à 5 après chaque repas, contre le diabète, les retards de croissance des enfants ; l'extrait sec de glandes parathyroïdes (0 gr. 002 par jour en 2 ou 3 fois) contre les convulsions des enfants, l'éclampsie ; l'extrait sec de rognons contre les néphrites, l'albumine ; l'adrénaline des glandes surrénales en injections sous la peau de 1/2 à 1 cent. cube de la solution au 1/1 000 contre les hémorragies de siège quelconque ; poudre de glandes surrénales, 0 gr. 50 par jour en 2 ou 3 fois jusqu'à 1 gr. 50, contre le diabète, l'albumine, la neurasthénie ; la poudre sèche de glande thyroïde en tablettes ou capsules gélatinées à 0 gr. 10, 1 ou 2 par jour, contre l'obésité, l'arthritisme, la goutte, le rhumatisme, l'artériosclérose, le nervosisme, l'asthme nerveux, l'épilepsie même.

FÊTES. — Au point de vue religieux, en dehors des dimanches et des fêtes qui sont fixées au dimanche, comme *Pâques* et la *Pentecôte*, il y a 4 fêtes d'obligation qui sont *Noël*, l'*Ascension*, l'*Assomption* et la *Toussaint*. L'Ascension ayant eu lieu 40 jours après la résurrection se trouve toujours un jeudi ; les trois autres fêtes sont à date fixe et tombent, par conséquent, un jour quelconque de la semaine. Les fêtes d'obligation sont précédées d'un jour de jeûne qui s'observe la veille (ou l'avant-veille si la veille est un dimanche) et elles imposent les mêmes obligations religieuses que le dimanche. Au point de vue civil, les fêtes légales sont, outre les dimanches, le 1er *janvier*, le *lundi de Pâques*, l'*Ascension*, le *lundi de la Pentecôte*, le 14 *juillet*, l'*Assomption*, la *Toussaint* et *Noël*. Ces jours-là, aucun exploit de justice ne peut être donné. Les échéances qui tombent l'un de ces jours sont reportées au lendemain (au surlendemain si l'une de ces fêtes est immédiatement précédée ou suivie d'un dimanche). Le 13 mai (fête de Jeanne d'Arc) et le 11 novembre (Armistice) sont fêtes légales, sans recul d'échéances.

FEUX D'ARTIFICE ET ILLUMINATIONS. — Il est facile d'organiser une fête de nuit à la campagne, si on dispose d'un jardin garni d'arbres et de quelques buissons. Ce cadre suffira pour installer des illuminations et tirer un feu d'artifice. Les risques qu'entraîne le tir d'un petit feu d'artifice sont minimes et il suffit de mesures élémentaires de prudence pour écarter tout danger.



Faire une boucle avec le fulmi-coton à la mèche de chaque bougie pour faciliter l'allumage.

Autorisation de tirer un feu d'artifice. — A Paris, et dans la banlieue parisienne soumise à l'autorité du préfet de police, il faut, en principe, pour tirer un feu d'artifice dont l'importance excéderait une centaine de francs, demander une autorisation à la Préfecture de police. Dans tous les autres cas, et si on doit tirer le feu dans un jardin (propriété privée), on peut opérer sans autorisation, en vertu d'une simple tolérance du préfet de police pour Paris et les communes assimilées à Paris, et du maire dans les autres communes.

Instructions pour placer et tirer un feu d'artifice. — Choisir une place vaste s'il est possible ; si on doit tirer le feu à proximité de maisons, de meules de paille ou de maisons couvertes en chaume, éviter l'emploi des fusées, il y a risque d'incendie. En pareil cas, remplacer les fusées par d'autres pièces se consumant sur place ou ayant une moindre tendance à s'écarter (chandelles romaines, flammes de bengale ou même marrons).

L'emplacement du feu choisi, laisser 20 à 30 mètres de distance entre le public et le feu pour éviter les accidents ; cette distance n'a rien de fixe ; elle varie suivant l'importance des feux et des projectiles qui y seront brûlés ; elle est, dans certains cas, supérieure à 100 mètres (demander à l'artificier des indications précises). Monter le feu face au vent ; la fumée sera ainsi balayée en arrière. Disposer les pièces à quelques mètres de distance les unes des autres, pour éviter qu'elles se communiquent le feu ; ne dépouiller le conduit porte-feu de chaque pièce du bonnet qui le recouvre qu'au moment même d'y porter le feu.

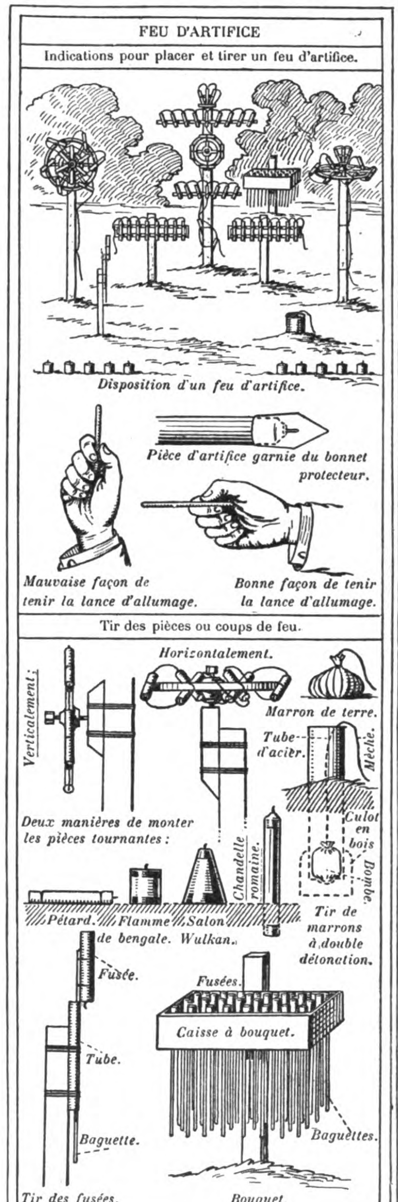
Isoler des autres pièces le bouquet, susceptible de se laisser communiquer le feu, soit par une étincelle, soit par une flammèche tombant d'une autre pièce, soit même par la chute d'une fusée tirée au cours du feu.

Le tireur ne doit jamais se placer immédiatement au-dessus ou au-dessous des projectiles ou pièces auxquels il met le feu ; il doit toujours rester à une distance de 0 m. 50 environ, n'avancer que le bras, et avoir soin de détourner la tête dès qu'il a mis le feu à la pièce ou au projectile qu'il devait allumer. Si la pièce ou le projectile ne s'enflamme pas, ne s'en approcher qu'avec une extrême précaution.

La lance de service qui sert à allumer les pièces doit, quand on ne s'en sert pas, être tenue horizontalement et non perpendiculairement, on évite sa combustion trop rapide ; n'approcher cette lance des pièces qui n'ont pas encore été brûlées qu'avec la plus extrême précaution.

Tir des pièces ou coups de feu. — Pour monter les pièces ou coups de feu, se reporter toujours aux explications écrites que les artificiers joignent à l'envoi de ces pièces ; faute de ces instructions, observer les principes suivants qui complètent les indications antérieures et qui sont d'une application générale :

1° Les pièces tournantes étant presque toujours fixées à un mât par leur milieu, à l'aide d'une pointe rivée à un taquet, et étant maintenues par un boulon vissé à l'extrémité du taquet, regarder s'il existe assez de jeu pour permettre à la pièce de tourner sans qu'il y ait la moindre résistance et si, d'autre part, il n'existe pas tellement de jeu que le boulon n'étant pas solidement fixé la pièce ne tombe à terre en manquant son effet.



D'autre part, veiller à ce que les mâts employés soient fixés droits et bien d'aplomb, de telle façon que les pièces ne se trouvent pas rivées et puissent produire l'effet désiré.

2° *Marrons de terre.* — Les marrons des feux de 25, 50, 75 francs sont placés à terre, la mèche tournée vers le tireur ; le tireur allume cette mèche et se retire aussitôt, en ayant soin de tourner la tête d'un autre côté.

3° *Tir des marrons à double détonation* (volcan et bombes). — Ces divers projectiles sont descendus dans le mortier qui leur est destiné et que le tireur doit toujours prendre la précaution d'enterrer aux trois quarts. On rabat ensuite la mèche ou porte-feu du projectile le long des parois du mor-

tier : puis, après avoir préalablement ôté la papillote qui recouvre la mèche, on met le feu en ayant soin de ne porter à ce moment, ni la main, ni la figure à l'orifice du mortier.

4° *Tir des pétards*, flammes de Bengale, Vulkans, soleils à pluie d'étoiles, chandelles romaines.

Les pétards sont placés à terre et allumés. Les flammes de Bengale et salons Vulkans également. Si on peut disposer de quelques buissons, de quelques taillis ou d'une grotte, on peut faire un embrasement de flammes de bengale en disposant celles-ci de loin en loin derrière les buissons ou dans les coins de la grotte. Les chandelles romaines et les soleils à pluie d'étoiles doivent être enfoncés légèrement dans le sol, de façon qu'ils soient toujours bien droits : ils sont allumés ensuite.

5° *Tir des fusées*. — Les fusées volantes, qui sont toutes montées avec de courtes baguettes, sont tirées au moyen d'un tube. Ce mode de tir a le grand avantage d'éviter les longues baguettes qui rendent dangereuse la chute de la fusée.

Il suffit de fixer le tube qui doit servir à tirer les fusées à un poteau d'environ 1 m. 50 de hauteur, toujours bien d'aplomb. La baguette de la fusée s'introduit dans le tube, la gorge ou corps de la fusée reposant sur la bordure du tube. La fusée doit être allumée avec la lance à la partie de la gorge qui dépasse le tube.

6° *Bouquets*. — Les caisses à bouquet sont préparées. On enfile les baguettes des fusées dans le grillage dont est formé le fond de la caisse, les fusées restant dans la caisse, et les baguettes passant hors de la caisse par le grillage. Puis on fixe la caisse à un poteau d'environ 2 mètres. On met ensuite le feu à la mèche qui est placée au fond de la caisse.

Lances à feu. — En commandant un feu d'artifice, demander des lances à feu nécessaires à l'allumage des pièces et des intermèdes.

Feux d'eau. — Si on dispose d'une pièce d'eau ou d'une rivière, on peut en tirer parti pour brûler des feux d'eau, très simples comme la pièce dite « canard » qu'on lance après l'avoir allumée, ou plus compliquées comme le « bonnet chinois », « le caprice », « la corbeille argentée » ou « la girandole » par exemple, qui produisent un bel effet par leurs évolutions sur l'eau. Quand le feu d'artifice à tirer dépasse comme devis une centaine de francs, les pièces achetées prennent alors une telle importance et deviennent si délicates à monter qu'il est préférable de demander le concours d'un ouvrier initié au métier. Plus les feux deviennent importants, plus les dangers qu'ils présentent deviennent nombreux.

ASSURANCES. — Si on ne tire pas le feu d'artifice dans une propriété privée, et surtout si celui-ci est installé près des maisons, meules, etc., contracter une assurance contre l'incendie, et une assurance contre les accidents causés à des tiers. Pour contracter l'assurance, quelle qu'elle soit, s'en rapporter au fournisseur, qui a pour habitude de contracter des polices dont les primes varient suivant l'importance du feu, le risque variant en raison directe de cette importance.

ILLUMINATIONS. — Pour rehausser l'éclat de la fête de nuit, on peut faire quelques illuminations en tirant parti soit des arbres, soit de la pièce d'eau qu'on peut avoir. Si on a des arbres, on peut illuminer au moyen de lanternes et ballons de couleur qu'on peut se procurer pour des prix modiques. Pour allumer instantanément et presque simultanément toutes les bougies, employer des mèches de fulmi-coton qu'on achète également chez l'artificier.

Si on dispose de pelouses ou d'une pièce d'eau, on obtiendra un bel effet lumineux en entourant pelouse ou pièce d'eau de verres de couleur ; s'il s'agit d'une pièce d'eau, rapprocher les verres du bord de l'eau ; la réflexion donne l'illusion d'un embrasement considérable.

Allumer les pains de suif au moyen de la mèche pyroxyle ou fulmi-coton

FEUILLE DE DÉPLACEMENT. — Délivrée par un sous-intendant militaire aux militaires voyageant isolément ou en détachement et indiquant : l'itinéraire à suivre et les diverses allocations ou prestations auxquelles ils ont droit en cours de route.

Tiennent lieu de feuille de déplacement : l'ordre d'appel individuel ; le bon à détacher du livret individuel au moment de la libération ; l'ordre de convocation devant une commission de réforme ou un conseil d'enquête ; l'ordre de convocation des officiers de réserve ou de la territoriale, etc.

Feuille de route. — Porte maintenant le nom de *feuille de déplacement* (*V.* ce mot).

FEUILLETAGE. — Prendre une livre de farine, la disposer en couronne sur une table, faire un creux au milieu dans lequel on met 2 jaunes d'œufs crus, un peu de sel et un peu d'eau. ‖ Remuer ce mélange du bout des doigts, y mêler peu à peu la farine et au fur et à mesure que la pâte se forme, la rassembler et la travailler de manière à la rendre ferme, douce au toucher et parfaitement lisse. ‖ A ce moment, manier à part 1 livre de beurre ; lorsque tout le lait en est sorti et qu'il a pris la même consistance que la pâte, l'éponger doucement dans un linge fariné. ‖ En été, manier le beurre à la cave ou dans un endroit frais et la veille. ‖ Lorsque le beurre est préparé, abaisser la pâte avec un rouleau, mettre le beurre par-dessus ; retourner la pâte sur le beurre, de manière que le beurre soit bien enveloppé ; laisser reposer un moment. Avec le rouleau, allonger le feuilletage jusqu'à ce qu'il n'ait plus que 1 cm. 1/2 d'épaisseur ; le replier en trois, puis le tourner sur la partie large, l'allonger comme au premier tour ; laisser reposer 2 minutes ; donner encore 3 tours et demi à ce feuilletage, en tout 4 tours et demi. En été, ne donner que 3 tours. Ce feuilletage est employé pour les vol-au-vent, les tourtes de fruits ou de confitures et pour toutes sortes de pâtisseries légères.

FÈVE (LA). — *V.* JEUX DE SOCIÉTÉ.

Fèves (*CUIS.*). — Ecosser les fèves et les *dérober*, c.-à-d. enlever la *robe* ou peau qui les enveloppe ; les plonger à l'eau froide et ensuite les cuire comme il est dit pour les flageolets. Les accommoder soit sautées, soit au jus.

FÈVES A LA CRÈME. — Lorsque les fèves sont cuites au beurre, lentement y verser quelques cuillerées de crème ; les faire sauter un instant sur un très petit feu, les saupoudrer de persil haché et les servir dans un légumier. On peut encore lier la sauce avec 2 jaunes d'œufs et un petit filet de vinaigre ou de citron.

FIBROMES. — *V.* TUMEURS.

FIDÉICOMMIS. — On désigne sous le nom de fidéicommis la disposition par laquelle un don ou un legs est fait à une personne, à charge par elle d'en transmettre le bénéfice à une autre personne qui lui a été désignée par le donateur ou testateur. — *V.* SUBSTITUTION.

FIEL DE BŒUF. — Sécrétion du foie de bœuf, dont les peintres se servent pour faciliter l'adhérence des couleurs à l'aquarelle sur les surfaces légèrement grasses. Sert encore à enlever les taches sur les étoffes de laine.

Fiel de bœuf (*MÉD.*). — La bile du bœuf est d'un emploi général en médecine pour le traitement des affections du foie et de l'intestin. Le professeur Lemoine, de Lille, l'a aussi vulgarisée contre la tuberculose, en une préparation spéciale appelée paratoxine, en injections sous la peau à la dose de 1 à 4 cent. cubes par jour jusqu'à 15 cent. cubes. — *V.* FERMENTS.

FIÈVRE. — La fièvre est un état morbide que caractérisent deux ordres de phénomènes : 1° essentiellement, une augmentation plus ou moins sensible de la température du corps ; 2° occasionnellement, differents troubles secondaires : accélération des mouvements du cœur, respiration précipitée, frissons, maux de tête, soif ardente, agitation, etc.... Les causes en sont multiples, la fièvre pouvant être d'origine nerveuse, toxique ou infectieuse.

Fièvre aphteuse (*V.* APHTES).

Fièvre jaune ou Vomito negro (*MÉD. PRAT.*). — Maladie tropicale (Mexique, Brésil, Ouest africain) infectieuse, contagieuse, épidémique, due à la piqûre des « cousins » stégomyes lorsque ceux-ci ont déjà sucé le sang d'un malade et absorbé le germe (*V.* MOUSTIQUES). *On constate* : brusquement, en pleine santé, un violent frisson avec fièvre (41°) et maux de reins (coup de barre) irradiés aux jambes ; face rouge, œil brillant et humide, pupilles dilatées, nausées, vomissements, lassitude extrême, langue sale au milieu et rouge aux bords, soif vive, peau sèche, urines rares, sueurs sentant la marée ou la paille pourrie. Puis, le 3ᵉ jour, la jaunisse apparaît et des vomissements noirs (vomito negro). Après 1 ou 2 jours, tout rentre dans l'ordre au point que le malade veut se lever et reprendre ses occupations. Mais bientôt, de nouveau, la fièvre, la jaunisse et le vomissement noir réapparaissent, entraînant la mort.

Il faut, pour éviter la maladie, isoler les malades, désinfecter ce qu'ils ont pu contaminer (au formol ou au soufre) ; lutter contre les moustiques (*V.* ce mot) ; traiter les signes : fièvre, vomissement de sang, jaunisse, en appelant un médecin qui ordonnera diète, glace à l'intérieur et à l'extérieur de l'estomac, ergotine, huile de ricin.

Fièvre paludéenne ou Malaria (*MÉD. PRAT.*). — Maladie infectieuse et contagieuse, due à l'envahissement du sang par des agents microscopiques (hématozoaires de Laveran), lesquels y sont déposés par la piqûre de moustiques anophèles (*V.* MOUSTIQUES) qui ont déjà pris le germe en suçant le sang de malades.

On constate plusieurs variétés de malaria :

I. *Fièvre intermittente*. — Ici la fièvre se reproduit à intervalles réguliers, plus ou moins espacés ; ainsi, dans le type *quotidien*, la fièvre remonte tous les soirs ; dans le type *tierce*, il y a un jour complet sans fièvre séparant 2 jours fiévreux ; dans le type *quarte*, il y a 3 jours complets sans fièvre séparant 2 jours fiévreux, etc. ; il y a encore le type *doublé* constitué par deux accès dans la même journée (tous les jours dans la quotidienne doublée, tous les 2 jours dans la tierce doublée, etc.), le type *redoublé* présente dans la *tierce redoublée* ou *double tierce* un accès tous les jours, mais l'accès d'un jour ressemble à celui de l'avant-veille (par sa durée, son heure, son intensité) ; dans la *double quarte*, il y a deux jours d'accès se suivant et un jour de repos, et l'accès du 4ᵉ jour ressemble à l'accès du 1ᵉʳ et l'accès du 5ᵉ jour à l'accès du 2ᵉ. De tous ces types, les plus fréquents sont la tierce et la quotidienne ; les types doublés et redoublés ne sont jamais primitifs. Un type peut se transformer en un autre, ainsi la quotidienne devenir double tierce, puis tierce, et inversement. Plus la fièvre s'éloigne du type quotidien, plus elle est tenace, d'où l'imprécation latine : « Que la quarte te tienne ». Le schéma de Manneberg rend bien compte des différentes sortes de fièvre intermittente.

On exprime, à l'aide de graphiques, le mouvement périodique des diverses fièvres intermittentes. Le schéma de Manneberg est peut-être celui qui donne l'idée la plus exacte du phénomène.

On constate, pendant l'accès de fièvre, *un stade de froid* avec frissons, tremblements, claquement des dents, chair de poule, extrémités froides, pouls petit, urines rares, température fébrile, durée 1 heure, début toujours entre minuit et midi ; puis *un stade de chaud* avec mal de tête, rougeur, délire, soif, peau brûlante, durée 2 heures ; puis *un stade de sueur* avec moiteur et bien-être, sommeil, herpès facial, durée 3 heures. La rate est hypertrophiée.

II. *Fièvre continue ou rémittente*. — C'est un état où la fièvre ne tombe jamais tout à fait, mais diminue cependant, et présente souvent des signes de dyspepsie bilieuse, de typhoïde et d'hémoglobinurie (vomissements de flots de bile, hémorragies diverses : nez, peau, urines, symptômes de fièvre typhoïde).

III. *Fièvre pernicieuse*. — C'est un état où la fièvre paludéenne attaque l'organisme au point que la vie est mise en danger en quelques heures ou en quelques jours. On constate soit des *phénomènes cérébro-spinaux* (coma ou convulsions), soit des phénomènes cholériformes ou dysentériformes (algidité).

IV. *Paludisme chronique ou anémie et cachexie palustres*. — Après des accès de fièvre paludéenne intermittente ou rémittente, peut se déclarer une véritable anémie pernicieuse progressive avec tous les signes des anémies graves (*V.* ANÉMIES) et une rate et un foie hypertrophiés, de la congestion des sommets des poumons, des hémorragies diverses, un état de cachexie profonde (maigreur squelettique, œdèmes, ascite, épistaxis, diarrhée).

V. *Paludisme larvé*. — C'est le cas où la fièvre paludéenne emprunte le masque d'autres maladies, ainsi, lorsqu'elle revêt la forme d'une névralgie, d'une nécrose, etc., alors l'élément fébrile devient secondaire ; on constate comme formes larvées tantôt une *forme nerveuse* : sciatique, migraine, névralgies ; une *forme congestive et fluxionnaire* : coryza, urticaire, œdèmes, diarrhées, etc. ; une *forme digestive* : ictères, cirrhoses, gastrites, etc. ; une *forme sanguine* : anémies d'emblée, saignements, chlorose.

Il faut, pour éviter la fièvre paludéenne, lutter contre les moustiques (*V.* ce mot) et prendre tous les jours, à titre préventif, 0 gr. 10 de sulfate de quinine. Pour guérir, prendre du sulfate (en cachets, pilules) ou du chlorhydrate ou mieux du formiate (en solutions injectables sous la peau) de quinine à des doses variant avec les signes observés : en cas de fièvre intermittente quotidienne, 1ᵉʳ, 2ᵉ et 3ᵉ jours, 1 gr. de chlorhydrate de quinine en piqûre par jour, puis repos entre la fin du 3ᵉ jour et le 8ᵉ ; puis 8ᵉ, 9ᵉ et 10ᵉ jours, 0 gr. 80 par jour, puis repos jusqu'au 14ᵉ jour ; puis 15ᵉ et 16ᵉ jours, 0 gr. 80 par jour, puis repos jusqu'au 20ᵉ jour ; puis 21ᵉ et 22ᵉ jours, 0 gr. 80.

La quinine doit être donnée 7 heures avant le frisson qui ouvre l'accès ; si l'heure du frisson n'est pas bien connue du malade, on donnera la dose de quinine en 2 fois, dont une le plus loin possible du futur accès et l'autre 4 à 5 heures avant son échéance présumée.

En cas de fièvre continue, 2 injections de 1 gr. chacune jusqu'à la chute de la fièvre, alors agir comme précédemment.

En cas d'accès pernicieux, 2 ou 3 injections de 1 gr. en l'espace de 2 heures et soigner tous les symptômes.

En cas de paludisme chronique invétéré, la quinine peut être avantageusement remplacée soit par le quinquina jaune en poudre (8 gr. par jour le matin dans le café), si cela donne de la diarrhée ajouter 0 gr. 02 d'extrait thébaïque en pilule, cela huit jours de suite puis de 2 à 8 jours de repos. Enfin on a eu de beaux résultats avec des injections d'acide phénique au 1/50 (dose 0 gr. 10 à 0 gr. 20 d'acide par jour) ou avec des piqûres d'arsenic (cacodylate de fer ou de soude ou de strychnine).

Fièvre puerpérale (*MÉD. PRAT.*). — État maladif dû à l'infection des voies génitales, des organes voisins, et même du sang tout entier et des organes éloignés, par des microbes introduits à la faveur des lésions d'un accouchement ou d'un avortement. Ainsi la présence d'un malade atteint d'infection, d'érysipèle, d'oreillons, d'angine, de grippe, de scarlatine, de rougeole, est une cause fréquente d'infection pour les nouvelles accouchées. *On constate* : fièvre (38° à 40°), frissons, douleurs de ventre, écoulements fétides par les voies génitales. Les complications sont : la phlébite, la mort subite par embolie, les localisations infectieuses à distance (cœur, poumon, cerveau, reins, etc.) les suppurations, la péritonite. Il faut le repos absolu et un médecin qui fera injections, curettage, et jugera des opérations nécessaires s'il y a lieu.

Fièvre typhoïde (*MÉD. PRAT.*). — Maladie contagieuse due au bacille d'Eberth, atteignant de préférence les jeunes et les adultes jusqu'à 40 ans.

La période d'incubation dure de 15 à 40 jours ; pendant ce temps, l'appétit diminue, les forces s'en vont, surviennent des malaises accompagnés de maux de tête.

On constate alors des saignements de nez, des frissons, de la diarrhée (ou parfois, au contraire, de la constipation) ; le ventre est un peu douloureux à la pression, la langue est blanche, sauf à la pointe et sur les bords ; maux de tête intenses, abattement ; température : 38°-39°. Les signes caractéristiques de la fièvre typhoïde à son début ne s'observent pas toujours avec autant de netteté ; un ou plusieurs d'entre eux peuvent manquer ; parfois des signes surajoutés peuvent faire penser à un début d'une maladie des bronches ou du poumon, à un rhumatisme articulaire aigu, etc.

Se méfier toujours d'une fièvre typhoïde possible lorsqu'avec une élévation notable et progressive de température il existe un état de prostration marqué coïncidant avec un ou plusieurs des signes ci-dessus indiqués ; en pareil cas, le médecin sera appelé sans retard.

Dans les jours qui suivent, la température monte progressivement, toujours plus élevée le soir que le matin ; au bout d'une semaine, le thermomètre atteint son maximum (40°-40°,5, parfois davantage) ; sur le corps apparaissent alors de petites taches roses arrondies de la dimension d'une lentille, s'effaçant à la pression du doigt pour reparaître ensuite ; ces taches sont localisées de préférence sur l'abdomen et sur la poitrine, elles peuvent être rares et même faire défaut totalement. La langue très sèche se recouvre parfois d'un enduit noirâtre ressemblant à de la suie. La diarrhée persiste, les urines sont rares, chargées et contiennent souvent de l'albumine ; maux de tête intenses et persistants ; abattement et parfois délire.

La maladie se poursuit ainsi pendant 3 à 5 semaines, puis s'atténue, la température s'abaisse, mais les ressauts du thermomètre sont fréquents à cette période ; ils n'indiquent pas toujours une recrudescence de la maladie.

La convalescence, longue, laisse derrière elle une grande faiblesse et une anémie persistante ; elle est parfois marquée par un état mental particulier : idées de persécution, d'ambition... qui ne devront pas effrayer l'entourage, non plus que la perte de mémoire qui n'est pas rare au cours de la fièvre typhoïde et qui n'est généralement aussi qu'un phénomène passager.

Les rechutes sont assez fréquentes, mais elles sont moins graves et durent moins longtemps que la maladie première.

A côté de la forme grave habituelle, il est des formes bénignes ne durant pas plus de 3 semaines, marquées seulement par des maux de tête, une fièvre légère, de l'insomnie, l'apparition de taches.

On peut confondre le début avec un grand nombre de maladies. C'est souvent au séro-diagnostic (épreuve pratiquée avec une goutte de sang du malade) qu'aura recours le médecin lui-même.

Il faut donc appeler celui-ci dès les premiers signes. Le malade étant couché dans une chambre spacieuse, facilement aérable (température 17° à 18°), sera mis au régime lacté.

Outre la médication : antithermiques (antipyrine), antiseptiques intestinaux (benzonaphtol), toniques cardiaques (caféine), calmants,... variant avec les cas et suivant les circonstances, il est un ensemble de prescriptions hygiéniques à appliquer rigoureusement dans tous les cas et qui éviteront nombre de complications parfois des plus graves.

Dès le début, faire de l'antisepsie de la bouche, de la gorge, du nez et des autres muqueuses : les dents seront brossées avec une brosse douce plusieurs fois par jour, et le malade se rincera la bouche avec une solution boriquée tiède à 20 p. 1 000. Pour les autres muqueuses, pour la gorge en particulier, on fera de fréquents écouvillonnages à l'aide d'un tampon de coton hydrophile solidement assujetti sur une tige de bois ou de métal à extrémité mousse et trempé dans la solution antiseptique ; cette pratique n'est pas sans occasionner des mouvements de défense, des nausées parfois, mais elle est sans danger à condition d'être exécutée avec douceur et surtout de telle façon que le tampon ne puisse se détacher dans le pharynx où il serait dégluti.

Ne négliger aucune partie du corps dans ces soins antiseptiques. Faire une friction légère généralisée à l'eau vinaigrée ou à l'eau de Cologne toutes les 3 heures.

Veiller avec le plus grand soin à ce que le malade ne se blesse pas au siège ou aux reins ; à la moindre menace, placer une couronne pneumatique ou avoir recours au matelas d'eau.

Si le médecin ordonne les bains, observer les règles suivantes :

L'eau sera chauffée entre 18° et 25°, suivant la température du malade et d'après indication du médecin. La durée du bain sera de 10 à 15 minutes ; pendant tout ce temps on fait des affusions froides sur la tête, ne les interrompre qu'en y lais-

sant un linge mouillé. Le malade est ensuite soigneusement séché et porté sur son lit qu'il trouvera bassiné et avec une boule chaude aux pieds ; il est bon de donner, à ce moment, un peu d'alcool dans un grog chaud pour activer la réaction.

L'alimentation bien réglée joue aussi un grand rôle dans l'évolution de la maladie et jusque pendant la convalescence, les rechutes sont souvent occasionnées par des écarts de régime. Au début, et tant qu'il y a de la fièvre, se borner au lait, bouillon, boissons diverses et abondantes : limonade vineuse, grogs, champagne, thé, café, suivant indication du médecin, qui fixera également le moment où l'on pourra introduire un peu de tapioca ou de semoule, puis, 2 jours après, un œuf, de la gelée de viande, un poisson léger (merlan, sole); comme dessert, quelques pruneaux, très cuits, une pomme sans pépins, cuite également, et ce n'est que graduellement ainsi et avec la plus grande prudence, malgré l'appétit souvent très grand des convalescents, qu'on pourra leur donner enfin une côtelette avec un peu de vin de Bordeaux ou de Bourgogne coupé d'eaux gazeuses.

Complications. — Nombreuses à toutes les périodes. La plus grave de toutes est la perforation intestinale; survient le plus souvent de la 3e à la 5e semaine, quelquefois dans les formes qui semblent les plus bénignes, peut survenir même pendant la convalescence, se traduit très vite par des signes alarmants et donne lieu à une péritonite ne laissant à peu près aucun espoir.

L'hémorragie intestinale n'est pas rare, ne présente pas le même caractère de gravité extrême, bien que parfois elle occasionne des pertes de sang abondantes pouvant donner lieu à des vertiges, des bourdonnements d'oreilles et une chute brusque de la température. Se traduisent seulement, si elles sont de faible intensité, par des selles sanglantes, pouvant ressembler à de la suie ou du goudron. Il est de toute importance que le médecin en ait connaissance ; surveiller *très étroitement* les selles, ainsi d'ailleurs que les urines.

Du côté du cœur, il peut y avoir atteinte du muscle cardiaque.

Du côté du poumon et des plèvres : congestion pulmonaire, pneumonie, pleurésie souvent évitées par les soins antiseptiques indiqués plus haut. Il est constant d'observer un peu de bronchite dès le début de la maladie ; ne pas s'en alarmer.

Pendant la convalescence et après elle, tant que persiste l'état de faiblesse et d'anémie qui suit la fièvre typhoïde, la tuberculose est à redouter ; redoubler de vigilance à cet égard.

Le laryngo-typhus, les paralysies, la méningite, les troubles des organes des sens (vision et audition quelquefois diminuées), les gangrènes, les abcès, etc.

Contagion. — Se fait par contact direct avec les typhiques, mais aussi indirectement par les objets qu'ils ont souillés. Prendre toutes les précautions d'usage en ce qui concerne les vêtements spéciaux pour les personnes qui approchent le malade, les soins antiseptiques de la bouche, du nez, des mains après chaque visite (*V.* **Prophylaxie**) ; attacher une importance particulière à la désinfection et à la stérilisation des excréments, des urines, des expectorations qui ne devront être jetés à l'égout qu'après avoir été mélangés à un antiseptique fort (1/2 litre d'une solution de sulfate de cuivre à 50 p. 1 000), les draps, linges, etc. ; les mains seront désinfectées avec une solution moins forte (à 12 p. 1 000). On évitera, dans la mesure du possible, la souillure des objets difficiles à désinfecter ; à cet effet, le lit du malade sera placé au milieu de la chambre, les tapis et tentures seront enlevés. Eloigner toute personne qui ne concourt pas au traitement, surtout les enfants. Eviter d'embrasser, de respirer l'haleine du malade ; ne jamais manger dans sa chambre.

Les typhiques sont contagieux pendant toute la durée de la maladie et même après la guérison ils continuent à éliminer des bacilles d'Eberth, et, si leur virulence va en s'atténuant, il est prudent néanmoins de prendre des précautions pendant les mois qui suivent.

La désinfection de la chambre devra être rigoureuse, la maladie terminée.

Pour éviter la fièvre typhoïde en temps d'épidémie, surveiller avec grande attention l'eau potable : seule l'eau récemment bouillie devra être utilisée pour la boisson, le lavage des légumes, la préparation des aliments peu cuits. Avant les repas, se laver soigneusement les mains au savon et à la brosse. Se rincer la bouche à l'eau bouillie. Ne pas oublier qu'en période épidémique plus que jamais l'alcoolisme, les excès de tout genre, la fatigue prédisposent à la maladie.

Ces temps derniers, à ces mesures préventives est venue s'ajouter la vaccination antityphique ; les résultats obtenus avec les vaccins de Chantemesse et de Vincent paraissent définitifs, et leur emploi, dont l'efficacité a pu être constatée au cours de la guerre sur des millions d'hommes vaccinés, s'est généralisé. La vaccination contre la fièvre typhoïde nécessite plusieurs piqûres (généralement trois espacées de semaine en semaine).

La prophylaxie ne doit d'ailleurs pas se limiter au temps d'épidémie, et ne jamais oublier que c'est l'eau le grand véhicule de la fièvre typhoïde; s'en soucier chez soi et aussi et surtout hors de chez soi, au cours de déplacements.

VACCIN. — I. **Vaccin préventif.** — On inocule soit des cultures de microbes typhiques stérilisés par la chaleur à 53° et additionnées de lysol à dose antiseptique, soit des extraits de microbes. En tout cas, la vertu préventive doit être attribuée aux substances sécrétées par le microbe vivant et isolables dans l'extrait.

Ces injections produisent des sécrétions locales et générales, de la fièvre à 40° ; elles rendent, au bout de quelques jours, le sujet inapte à gagner la maladie pendant un laps de temps qui varie de quelques mois à 3 ans ; en tout cas elles rendent plus bénigne et inoffensive la maladie si ce sujet la contracte après vaccination.

II. **Vaccins curatifs.** — 1° Cultures de microbes tués par la chaleur ;

2° Extraits de microbes des diverses espèces typhiques (extraits polyvalents) de Vincent ;

3° Cultures de microbes des diverses espèces typhiques stérilisées par une substance antiseptique volatile comme l'éther (vaccin microbien polyvalent) (Vincent) ;

4° Vaccin vivant de Besredka par culture vivante du microbe typhique d'une espèce tirée du sang du malade (auto-vaccin monovalent).

Vincent fait une première injection de 1 cent. cube d'extraits polyvalents, il la renouvelle 3 jours après si la rate est à ce moment revenue au volume d'avant l'injection.

Thiroloix s'est définitivement arrêté à l'emploi du vaccin microbien polyvalent de Vincent qui contient 400 millions de microbes par cent. cube; il inocule le premier jour 1/2 cent. cube matin et soir ; le deuxième jour 1/2 cent. cube le matin. Quand la fièvre est tombée, il fait une nouvelle injection de 1/2 cent. cube.

Indications et contre-indications. — Il faut vacciner le plus au début possible de la maladie ; ne pas vacciner si la maladie est déjà fort avancée et surtout si la rate est très grosse (on pourrait la faire éclater) ni s'il y a hémorragie intestinale.

III. **Sérum préventif et curatif de Chantemesse.** — Chantemesse a montré que si l'on vaccine des chevaux avec des extraits de microbes sous la peau (toxines) ou avec des microbes dans les veines, on arrive, après beaucoup de temps, d'injections et de précautions, afin de ne pas tuer l'animal, à le rendre réfractaire à la maladie et à douer le sérum de son sang d'une immunité active contre la fièvre typhoïde. Ce sérum injecté à l'homme à des doses minimes (par gouttes) conférerait au sérum humain une immunité acquise ou passive contre la maladie possible (préventif) ou déclarée (curatif). Le sérum de Chantemesse n'est pas dans le commerce.

FILET A GRANDES MAILLES

FILET A GRANDES MAILLES. — I. *Généralités.* || II. *Accessoires.* || III. *Produits employés.* || IV. *Explication du travail.* || V. *Différentes formes de filets.* || VI. *Raccommodage.*

I. GÉNÉRALITÉS. — En les fabriquant lui-même, l'amateur se livrera à une occupation agréable et réalisera des économies réelles, car la plupart des filets qu'on emploie pour la pêche coûtent relativement cher quand on les achète chez un fabricant.

II. ACCESSOIRES. — La *navette* et le *moule*.

Navette (fig. 1) en bois, en os ou en métal. Elle se termine, à l'une de ses extrémités, par une *pointe* évidée à jour où subsiste une languette, à l'autre par une échancrure appelée *coche* ou *talon*. En bois, elles sont généralement faites avec du

FILET A GR. MAILLES ACCESSOIRES

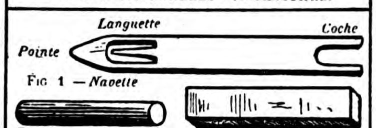


FIG 1 — Navette
FIG 2 Moule rond
FIG. 3 Moule carré

buis ou du cornouiller (2 à 3 mm. d'épaisseur). En os, elles glissent mieux, mais sont plus fragiles (2 mm. d'épaisseur). En métal elles se font généralement en tôle (environ 1 mm. 1/2 d'épaisseur), sont plus lourdes que les précédentes, mais plus solides et moins cassantes. La grandeur moyenne des navettes est de 20 à 24 cm. (sur 8 à 22 mm. de largeur) pour les mailles allant de 5 mm. de côté jusqu'aux plus grandes dimensions. Il en existe également de plus courtes (10 à 15 cm.) qui servent pour les filets fins ou pour raccommoder les filets déchirés. L'amateur devra donc acheter ou se fabriquer un assortiment de navettes de différentes grandeurs.

Moules (fig. 2). — Petits cylindres en bois, en fer ou en os, de 10 à 12 cm. de longueur, de différentes grosseurs (suivant grandeur de la maille à confectionner) sur lesquels on vient arrêter les nœuds, afin que les mailles soient toutes de la même dimension. Ces moules servent donc de *calibreur*. La longueur d'un des côtés de la maille sera égale à la moitié de la circonférence du moule. (Ex. : pour une maille de 15 mm. de côté, le moule devra avoir 30 mm. de circonférence.) Les moules en bois servent pour les mailles de 1 à 5 cm. de côté et sont faits avec du buis. Les moules en fer ou en os servent pour les mailles de moins de 1 cm. de côté. Lorsque les mailles doivent avoir des côtés de plus de 5 cm., remplacer le **moule rond** par le **moule carré**, petite planchette en hêtre, fil du bois en travers (fig. 3). Pour les très grandes mailles, prendre un moule correspondant à une maille moitié moins grande et faire faire au fil deux fois le tour du moule. Joignez à ces deux outils un bon couteau et l'outillage est complet.

III. PRODUITS EMPLOYÉS. — **Fil.** — Sert à faire les mailles. Le choix du fil est de la plus grande importance. On se sert généralement de fil de chanvre et le meilleur est le fil de chanvre mâle, plus fin, moins pelucheux que le chanvre femelle roui sur le pré (on le reconnaît facilement à sa teinte

FILET A GR. MAILLES

Comment charger la navette.

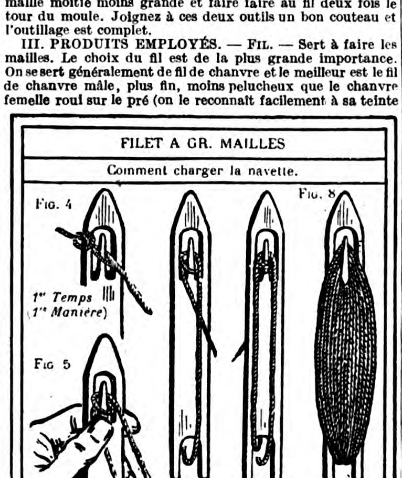


FIG. 4 — FIG 5 — FIG. 6 2e Temps. — FIG. 7 3e Temps. — FIG. 8 Navette chargée

grise, le chanvre roui à l'eau étant d'un blanc jaunâtre). Lorsque l'on dispose d'un rouet, acheter (chez les cordiers) du fil de chanvre non retordu bien fin, bien lisse, le dévider et le doubler ensuite à 2, 3 ou 4 brins, selon la résistance que l'on veut obtenir ; le retordre ensuite très régulièrement au moyen du rouet. C'est le meilleur moyen d'avoir du fil dans lequel il n'y ait pas d'étoupe. Sinon, achetez votre fil tout retordu (chez tous les cordiers, au poids et suivant qualité).

On peut également se servir de fil de **lin**, plus léger que le fil de chanvre, mais intéressant seulement pour la fabrication des grands filets (ils sont ainsi moins lourds à retirer de l'eau).

Manière de couvrir les navettes. — Pour couvrir une navette (terme technique *charger*) : 1° Détordez légèrement le bout du fil, faites un nœud simple pour l'arrêter et introduisez la partie détordue dans la languette de la navette (fig. 4) : ou bien posez le bout du fil sur la partie inférieure de la languette, appuyez le pouce de la main gauche dessus et tenant le fil dans la main droite, faites-lui faire 2 tours sur la languette (fig. 5). || 2° Continuez dans les deux cas en descendant le fil le long de la navette, engagez-le dans l'échancrure inférieure (talon) (fig. 6), retournez la navette (fig. 7), remontez le fil, passez-le derrière la languette à l'aide du pouce, redescendez-le dans le talon, retournez la navette, repassez de nouveau derrière la languette et continuez ainsi jusqu'à ce que la navette soit suffisamment chargée (fig. 8). Lorsque le fil de la navette est épuisé, on recharge la navette et on rattache ensemble les deux bouts de fil par un nœud de tisserand (*V.* **Nœuds** : *Nœud de Tisserand*).

Ficelles et cordes. — Servent à monter les filets (c.-à-d. les disposer pour l'usage auquel ils doivent servir) ; les acheter chez les cordiers et, avant de les employer, les immerger dans une marmite pleine d'eau et les laisser bouillir plus ou moins longtemps, selon leur grosseur, afin de les rendre plus souples. Les ficelles doivent bouillir environ 2 heures et les cordes 5 à 6 heures. Ce temps écoulé, retirez la marmite et laissez les ficelles et cordes dans l'eau jusqu'à ce qu'elle soit complètement froide ; retirez, suspendez au dehors et, une fois complètement sèches, faites des pelotes avec les ficelles, des paquets allongés avec les cordes (*V.* **Nœuds** : *Manière de faire des pelotes*).

IV. EXPLICATION DU TRAVAIL. — **Les mailles.** — Il y a 2 sortes de mailles : la *maille en losange* (fig. 9) et la *maille carrée* (fig. 10). Tous les filets se commencent sur une ficelle formant une boucle appelée *anse* (fig. 11) ; avec une ficelle à bouts libres, formez une ganse (*V.* **Nœuds**, fig. 1), joignez les 2 brins libres de la ficelle par un nœud simple (*V.* **Nœuds**, fig. 3) et assujettissez la ficelle (du côté du nœud

FILET A GR. MAILLES : LES MAILLES

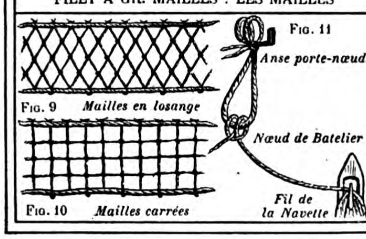


FIG. 9 Mailles en losange — FIG. 10 Mailles carrées — FIG. 11

soit à un clou à crochet fiché dans un mur, soit encore au dossier d'une chaise. La ficelle sur laquelle on commence les filets peut être également tendue horizontalement (*V.* plus loin : **Filets a mailles en losange** : *Ralingue*, fig. 24).

Il y a 2 manières de faire les mailles : l'une en formant le *nœud sous le petit doigt*, l'autre en le formant *sur le pouce*. La première (plus expéditive) sert à la fabrication de tous les filets en général, la seconde plus particulièrement à la réparation des filets.

1° **Nœud sous le petit doigt.** — Nous supposons le filet monté sur une *anse* (*V.* plus haut. fig. 11). Fixez l'extrémité du fil de la navette après la boucle de l'anse, par un nœud de batelier (*V.* **Nœuds**). Prenez ensuite la navette de la main droite, le moule de la main gauche (entre le pouce et l'index, de manière que le moule dépasse un peu l'index, l'annulaire et le médium repliés vers la paume, le petit doigt tendu) ; passez le fil de haut en bas sur le moule, ensuite sous le petit doigt, puis de bas en haut, derrière le moule et enfin, après l'avoir rabattu par-dessus le brin engagé, conduisez-le vers la gauche, entre le pouce et l'index de la main qui tient le moule. Serrez le fil entre le pouce et le moule. Appelons boucle n° 1 la boucle ainsi formée (fig. 12). || Faites décrire au fil, en allant de gauche à droite (dans le sens des aiguilles d'une montre), une ganse (boucle n° 2) passant par-dessus l'anse et redescendez-le derrière le moule (fig. 13). Ramenant ensuite la main qui tient la navette sous celle qui tient le moule, introduisez la pointe de la navette d'abord dans la boucle n° 1 (en allant de haut en bas et de gauche à droite de l'anse) puis derrière le moule, et enfin dans la boucle (par-dessous) et par-dessus le fil de la boucle n° 2 (fig. 14). Lâchez le talon de la navette, rattrapez-la par la pointe (fig. 15), dégagez-la en tirant de bas en haut, puis redescendez la main droite en passant le fil *par-dessus* le moule (fig. 16) en ayant soin, au cours de cette opération, de lâcher la boucle n° 1, retenue précédemment par le petit doigt, et de saisir à sa place la boucle n° 3 obtenue (fig. 15). Continuez de tirer de haut en bas le fil de la navette et ainsi serrez progressivement la boucle n° 1, c'est-à-dire la maille autour du moule (en soulevant le pouce et en maintenant ,avec l'index de la main gauche). Quand la maille est complètement serrée sur le moule, abandonnez le fil maintenu par le petit doigt (fig. 17) et tirez sur la navette jusqu'à ce que le nœud (maintenu par le pouce) soit bien arrêté. Opérez ainsi pour chaque maille, en ayant soin que tous les nœuds obtenus se trouvent en haut sur le moule et tous sur la même ligne droite.

2° **Nœud sur le pouce.** — Une fois l'extrémité du fil fixée à l'anse, prenez le moule de la main gauche et la navette de la main droite ; passez le fil sous le moule, puis en remontant derrière le moule, dans la boucle de l'anse, et rabattez en passant par-dessus le moule (fig. 18). Pincez ensuite avec le pouce et l'index de la main gauche les deux brins de fil entre la boucle de l'anse et la partie supérieure du moule (fig. 19); rejetez ensuite le fil de la navette sur le pouce vers la gauche et faites-lui décrire (de gauche à droite) un cercle passant par-dessus l'anse (fig. 20) ; introduisez la navette sous les deux brins pincés par le pouce et l'index de la main gauche (fig. 21), tirez sur le fil et enlevez le pouce au moment de serrer le nœud (fig. 22). On peut également faire le *nœud sur le pouce* comme figure 23. Il diffère du précédent en ce que, avant de faire le nœud sur le pouce proprement dit, on commence par faire autour de la boucle de l'anse un nœud

FILET A GR. MAILLES : LES NŒUDS

Nœud sous le petit doigt

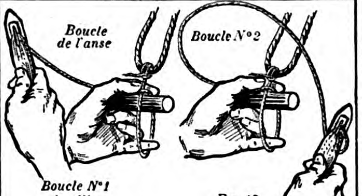


FIG. 12 — 1er Temps FIG. 13 2e Temps

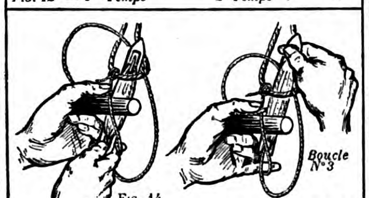


FIG. 14 3e Temps FIG. 15 4e Temps



FIG. 16 5e Temps FIG. 17 Achèvement du Nœud. La Maille est formée sur le Moule

Nœud sur le pouce

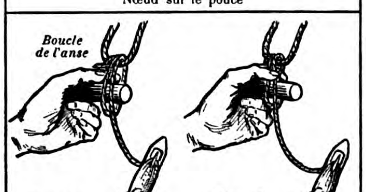


FIG. 18 1er Temps FIG. 19 2e Temps

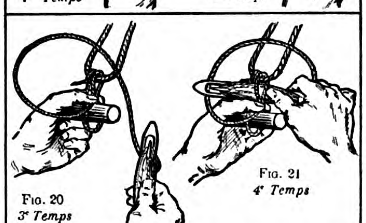


FIG. 20 3e Temps FIG. 21 4e Temps

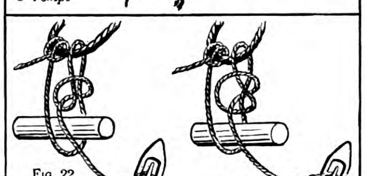


FIG. 22 Schéma du Nœud sur le pouce FIG. 23 Autre manière

simple, avant de pincer les deux brins avec le pouce et l'index de la main gauche. Dans ce cas, il faut faire bien attention de former le nœud sur le pouce sur le nœud simple, car formé en dessous il ne peut être arrêté solidement et ne vaut rien du tout.

3° FABRICATION DES FILETS A MAILLES EN LOSANGE. — Il existe plusieurs manières de fabriquer les filets à mailles losanges, mais, quelle que soit celle employée, il faut toujours commencer par faire la *levure*, ou premier rang de demi-mailles sur lesquelles viennent se faire les autres rangs de mailles. Pour bien comprendre l'opération, employez le moyen suivant. Tendez horizontalement une ficelle dénommée *ralingue*, d'une longueur égale à la largeur du filet. Tous les filets se font sur la largeur, on le comprendra facilement en raison de la difficulté que l'on rencontrerait si on les faisait sur la longueur, qui parfois est très grande, et fixez l'extrémité de votre fil (la navette étant supposée chargée) par un nœud de batelier à l'extrémité gauche de la ralingue (l'opération du tissage se faisant toujours de gauche à droite) (fig. 24); garnissez la ralingue sur toute sa longueur de demi-mailles (fig. 25) en vous servant, pour faire les nœuds, du nœud sous le petit doigt. Arrivé à l'extrémité droite de la ralingue, décrochez ce bout et retournez le filet, la droite devenant la gauche (fig. 26). Commencez ensuite le 1er rang de mailles (toujours sur le même moule) et en faisant passer la navette pour chaque nouvelle maille dans la 1/2 maille correspondante de la levure (fig. 27). Le 2e tour terminé, reportez à droite la partie gauche de la ralingue (fig. 28), faites le 3e tour en procédant de la même façon que pour le 2e, retournez, faites le 4e tour et ainsi de suite jusqu'à ce que le filet ait obtenu la longueur désirée. Cette longueur une fois obtenue, enlevez la ralingue sur laquelle la levure a été tissée (fig. 29), défaites en tirant sur eux les nœuds qui se trouvent à l'extrémité des 1res mailles. Afin de ne pas avoir à décrocher à la fin de chaque tour l'extrémité droite de la ralingue pour la porter à gauche, on emploie souvent le moyen suivant : la ralingue est fixée à une règle en bois suspendue par des cordes à un crochet fiché dans le mur (fig. 30). On peut ainsi retourner très facilement le filet à la fin de chaque tour. Les filets à mailles losanges peuvent également se commencer sur une anse (fig. 11); toutes les mailles du tour se font alors sur le moule (fig. 31) que l'on retire seulement lorsque le tour est terminé; cette manière de procéder permet également de retourner le filet très facilement à la fin de chaque tour; c'est la plus expéditive.

4° BORDAGE ET ENLARMAGE DES FILETS A MAILLES LOSANGES. — Les filets à mailles losanges ont l'inconvénient de s'allonger suivant qu'on les tire dans un sens ou dans l'autre. Pour remédier à cet inconvénient on les *borde* ou *bride*, c.-à-d. qu'on réunit entre elles par un fil l'extrémité des mailles qui forment les bords. Placez juste au-dessus des mailles à border un moule de grosseur inférieure à celui dont vous vous êtes servi pour faire les mailles (fig. 32); armez-vous d'une navette chargée de fil à 6 brins (*V.* FIL, FICELLE) et faites à l'extrémité de chaque grande maille une petite demi-maille; une fois le nœud fait, passez le fil derrière le moule et remontez par devant avant de faire la 1/2 maille suivante. Otez le moule : toutes les mailles se trouveront alors réunies par un fil tendu, ce qui empêchera le filet de changer de forme. || On se sert aussi de ce moyen pour coudre ensemble deux filets de même dimension et dont les mailles sont semblables. Placez l'une sur l'autre et mailles sur mailles les extrémités des 2 filets à joindre (qu'on a rabattus l'un sur l'autre) et opérez comme précédemment en ayant soin naturellement de faire les petites demi-mailles autour des 2 grandes mailles.

Enlarmer un filet, c'est le border avec une corde afin de pouvoir le tendre, le traîner par terre et l'empêcher de se rompre. Passez un cordeau dans toutes les mailles qui forment les bords du filet et liez-le à l'extrémité des mailles au moyen de demi-clefs (*V.* NŒUDS), faites avec de la petite ficelle ou du fil plus fort que celui qui a servi à tisser le filet (prendre du fil à 6 brins). Formez des anses aux extrémités afin d'y attacher les cordes qui doivent servir à tendre ou à tramer le filet (fig. 33).

5° ACCRUES OU ÉLARGISSURES. — Mailles volantes qu'on ajoute au *tour* de mailles pour en augmenter le nombre et par conséquent élargir l'étendue du filet. Les accrues ne peuvent se faire que lorsque l'on a déjà tissé plusieurs tours du filet. Commencez le filet comme à l'ordinaire et, arrivé à l'endroit du tour où vous voulez élargir, au lieu de continuer à passer votre fil dans la maille du tour supérieur passez-le sur le nœud qui, dans l'avant-dernier tour, correspond à la tête du losange que devrait former la maille en fabrication (fig. 35); faites descendre le fil sur le même alignement que la partie inférieure ou pied des mailles du tour précédent, formez un nœud sur le pouce (*V.* plus haut §) IV, serrez-le fortement et continuez en passant alors le fil dans la maille précédemment évitée (fig. 34). Vous avez ainsi formé 2 mailles dans l'emplacement d'une seule et le tour se trouve, ainsi que tous ceux qui suivront, augmenté d'une maille.

6° ETRÉCISSURES. — L'inverse des accrues; servent, dans un tour quelconque, à diminuer le nombre des mailles, donc à rétrécir l'étendue du filet. Comme les accrues, elles ne peuvent se faire que lorsque l'on a déjà tissé plusieurs tours. Arrivé à l'endroit où vous voulez faire une étrécissure, avec la navette prenez 2 mailles au lieu d'une et serrez le nœud (sous le petit doigt) comme à l'ordinaire (fig. 36); vous obtenez ainsi une maille de moins qu'au tour précédent.

7° FILETS A MAILLES CARRÉES. — Employés surtout dans les ouvrages de dames. Même nœud que pour les mailles en losange. Ces filets, toujours montés sur anses, se commencent par un angle.

La fabrication des filets à mailles carrées demande plus d'attention que celle des filets à mailles losanges, car, si vous oubliez de faire une accrue ou une étrécissure, vous ne vous en apercevrez qu'en montant votre filet; si vous tenez à ce que votre filet soit bien régulier et que vous vous soyez trompé, il vous faudra beaucoup de temps pour le remettre au point.

V. DES DIFFÉRENTES FORMES DE FILETS. — Il y a deux principales formes de filets : les filets plats et les filets cylindriques. De ces 2 formes, qui sont des formes types, dérivent de multiples combinaisons, dont certaines proviennent simplement de la manière dont sont montés les filets. Pour les filets plats, *V.* plus haut FILETS A MAILLES LOSANGES et à MAILLES CARRÉES. Filets cylindriques : ceux qui, une fois tendus, ont une forme arrondie (soit cylindrique, soit conique) sur leur longueur. — Filet cylindrique : commencer le 1er rang (fig. 38) de demi-mailles ou levure sur une anse (fig. 11) en ayant soin, au moment où vous fixez le fil par un nœud de batelier à l'anse, de laisser pendre l'extrémité du fil d'une longueur égale à celle que vous voulez donner au filet. Lorsque la levure est terminée, retournez le filet et joignez la 1re demi-maille de la levure à la dernière en réunissant le fil courant, celui que vous avez laissé dépasser à celui qui est après la navette de la façon suivante (fig. 39) : entre le pouce et l'index de la main gauche, pincez les deux fils à la longueur des demi-mailles déjà faites et nouez-les ensemble par un nœud sur le pouce (*V.* plus haut, fig. 18 à 23) que vous consolidez en faisant avec les deux brins du fil un nœud simple (fig. 40), abandonnez alors le fil courant et, passant la navette dans la 1re demi-maille, commencez le 1er tour de mailles; arrivé à la dernière maille du 1er tour, joignez à la 1re comme indiqué plus haut, continuez et faites de même à la fin de chaque tour de mailles; vous obtiendrez ainsi un filet très régulier et facile à monter (fig. 41).

FILET A GR. MAILLES : MAILLES EN LOSANGE

Les Mailles



FIG. 24 Fixer le fil de la navette sur la ralingue, par un nœud de batelier



FIG. 25. — 1er Rang de Demi-mailles ou Levure.

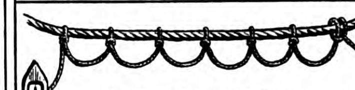


FIG. 26 — Retournez la levure

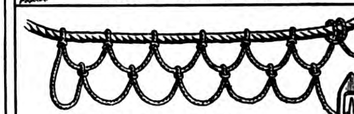


FIG. 27 — 1er Rang de Mailles

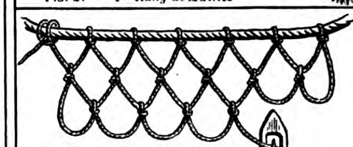


FIG. 28 — 2e Rang de Mailles

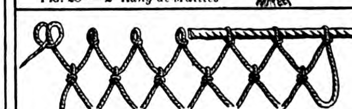


FIG. 29 — Le travail achevé, enlever la ralingue

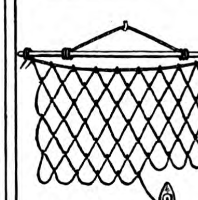


FIG. 30 Dispositif pratique

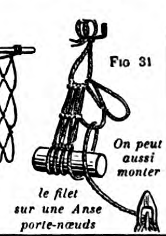


FIG. 31 On peut aussi monter le filet sur une Anse porte-nœuds

Bordage et Enlarmage

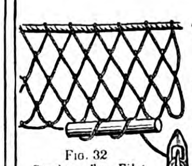


FIG. 32 Bordage d'un Filet



FIG. 33 Enlarmage d'un Filet.

Accrues

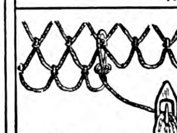


FIG. 34. — Formation de la Maille supplémentaire

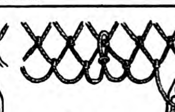


FIG. 35 Continuation du travail

Étrécissures

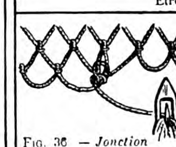


FIG. 36 — Jonction des deux mailles supérieures.

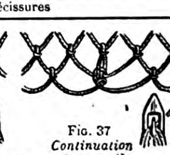


FIG. 37 Continuation du travail

FILET A GRANDES MAILLES

FILET A GR. MAILLES : FILETS CYLINDRIQUES

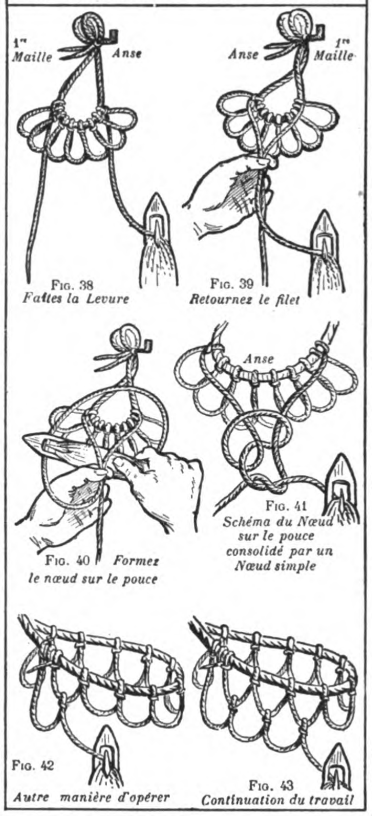


Fig. 38 Faites la Levure — Fig. 39 Retournez le filet — Fig. 40 Formez le nœud sur le pouce — Fig. 41 Schéma du Nœud sur le pouce consolidé par un Nœud simple — Fig. 42 Autre manière d'opérer — Fig. 43 Continuation du travail

On peut également opérer de la façon suivante : faites la levure comme précédemment, mais sans faire dépasser l'extrémité du fil ; retournez le filet, joignez ensemble la 1re et la dernière demi-maille de la levure par un nœud sur l'anse et, après avoir fait le nœud, descendez le fil entre la 1re et la dernière demi-maille de la levure (fig. 42). Formez ensuite avec lui une maille allongée qui viendra s'attacher à la 1re demi-maille de la levure, faites le 1er rang de mailles (fig. 43), retournez, joignez la dernière maille du 1er rang à la maille allongée précédente, descendez le fil, reformez une nouvelle maille allongée, faites le 2e rang de mailles, et ainsi de suite jusqu'à ce que vous ayez obtenu la longueur désirée.

Les filets coniques dérivent des filets cylindriques. Ces filets se commencent indifféremment par le bout que l'on veut. Si on commence par la partie large, rétrécissez le filet en faisant des étrécissures (*V.* fig. 36) ; si, au contraire, on commence par le bout étroit, élargissez-le au moyen des accrues (fig. 34 et 35).

Montage des filets. Flottes et plombées. — Il arrive souvent que les filets à nappes plates doivent se tenir verticalement dans l'eau. Pour ce faire, on fixe à la tête (partie supérieure) du filet des morceaux de liège que l'on appelle *flottes*, et au pied (partie inférieure) des corps lourds (généralement cailloux ou morceaux de plomb) que l'on appelle *plombées*. Les morceaux de liège maintiennent la tête du filet à la surface de l'eau, tandis que les corps lourds entraînent le pied vers le fond ; ces deux forces opposées maintiennent ainsi le filet d'aplomb et verticalement dans l'eau.

Flottes. — Sont généralement faites en liège dépourvu de pores (peuvent être remplacées par de petites planchettes de sapin très léger et très sec, par des petites bottes de roseaux). Percez les morceaux de liège ou les petites planchettes de sapin, traversez avec une petite ficelle et attachez de distance en distance après la corde supérieure avec laquelle vous avez bordé ou enlarmé le filet (fig. 33) ; ou encore embrassez la corde avec deux morceaux de liège et réunissez au moyen d'une petite ligature

Plombées. — Servez-vous de cailloux que vous attachez après la corde inférieure avec laquelle vous avez bordé le filet ou de morceaux de plomb préparés en petites bandes plates avec lesquelles vous enveloppez la corde et que vous refermez et assujettissez à coups de marteau.

VI. RACCOMMODAGE DES FILETS. — Tous les pêcheurs, mêmes ceux qui achètent leurs filets tout faits, doivent connaître la manière de les raccommoder, car, dès qu'un filet a une maille rompue, il ne tarde pas à avoir un grand trou. Dès que vous apercevez qu'une maille est déchirée, commencez par vous rendre exactement compte du dommage. (Nous supposons, fig. 44, 2 mailles déchirées.) Commencez par couper les fils abîmés en laissant un bout de fil assez long en *a* pour pouvoir attacher par un nœrd de tisserand) *V.* Nœuds), le fil de la navette qui servira au raccommodage et un plus court en *c*. Nouez le fil de la navette au bout de fil conservé en *a*, passez la navette dans l'angle *d* et, après avoir donné au fil la longueur correspondante aux côtés d'une maille, pincez le fil et l'angle *d* entre le pouce, et l'index de la main gauche et faites un nœud sur le pouce mais au-dessous du pouce (fig. 45) ; passez ensuite la navette dans l'angle *b* en donnant toujours au fil la longueur correspondante aux côtés des autres mailles, puis pincez le fil et l'angle *b* comme précédemment et faites un autre nœud sur le pouce (par-dessus cette fois) ; descendez enfin le fil dans l'angle *c*, pincez le fil et l'angle comme vous avez fait en allant de *a*, en *d*, faites un nœud sur le pouce par-dessous et, pour le consolider, formez-en un second que vous serrerez fortement contre le premier ; coupez ensuite le fil de la navette. Lorsque la déchirure comprend plusieurs mailles (fig. 46), enlevez comme fig. 44, tous les fils abîmés en ayant soin de laisser intacts tous les bouts correspondants aux angles des mailles conservées. Nous supposons (fig. 46), 17 mailles abîmées. Nouez le fil de la navette au bout de fil conservé et en *a*, puis, vous armant du moule qui a servi à faire les mailles du filet, faites comme pour un filet neuf les mailles 1, 2, 3, 4, ce qui vous conduit à l'angle *e* ; descendez alors le fil dans l'angle *f*, donnez-lui la longueur correspondante aux côtés des autres mailles et, tout comme dans la fig. 44, pincez le fil et l'angle *f*, faites deux nœuds sur le pouce et coupez. Rattachez le fil de

FILET A GR. MAILLES : RACCOMMODAGE

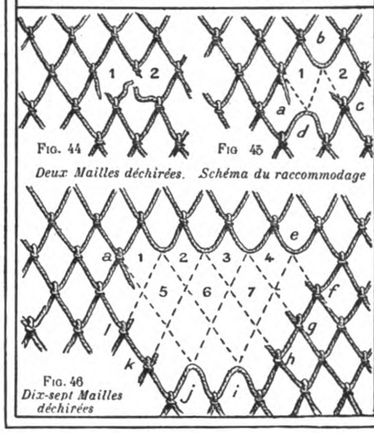


Fig. 44 Deux Mailles déchirées. — Fig. 45 Schéma du raccommodage — Fig. 46 Dix-sept Mailles déchirées

la navette au bout laissé à l'angle *l*, passez-le dans la maille supérieure correspondante 1 et faites ensuite toujours comme pour du filet neuf, les mailles 5, 6, 7, ce qui vous conduit dans l'angle inférieur de la maille 4. Descendez alors votre fil dans l'angle *g*, faites 2 nœuds sur le pouce et coupez. Revenez à l'angle *k*, attachez au bout du fil qui y subsiste le fil de la navette, passez-le en le remontant dans l'angle inférieur de la maille 5, puis dans l'angle *j* ; faites alors un nœud sur le pouce, par-dessous, remontez le fil dans l'angle inférieur de la maille 6, redescendez-le dans l'angle *i*, repassez dans l'angle inférieur de la maille 7 et venez terminer dans l'angle *h* par 2 nœuds sur le pouce. Coupez, et la réparation du trou sera achevée.

Lavage et nettoyage des filets. — C'est de ces deux opérations qui se font en même temps que dépend beaucoup la durée des filets, et principalement celle des filets qui restent longtemps dans l'eau. Pour nettoyer un filet, frappez dessus avec une badine flexible de coudrier ou de cornouiller, de la grosseur du petit doigt et longue de 1 mètre environ, pour **détacher et faire tomber les herbes, les racines qui se seront accrochées aux mailles, pendant le séjour du filet dans l'eau. Pour laver un filet, après l'avoir levé, c.-à-d. retiré de l'endroit où il a été placé pour la pêche, trempez-le en entier dans l'eau, à un endroit où elle n'est pas sale, vaseuse, afin de le débarrasser des feuilles, des herbes, des racines qui s'y sont accrochées ; battez-le et rincez-le à nouveau en le plongeant et replongeant plusieurs fois dans l'eau. Etendez-le pour le faire sécher et retirez à la main les herbes ou impuretés qui y sont restées accrochées. C'est en nettoyant les filets que l'on s'aperçoit si le fil dont on s'est servi pour les tisser est mauvais et trop retordu, parce que, dans ce cas, lorsque les filets sont restés immergés pendant un temps assez long, les mailles se vrillent et se cassent quand on les frappe avec la badine pour les nettoyer.**

Conservation des filets. — Les filets s'abîment moins vite dans les eaux limpides que dans les eaux chargées de vase ou charriant des herbes étrangères. Moins vite aussi en hiver qu'en été, parce qu'à l'époque des chaleurs caniculaires les eaux sont chargées d'une vase un peu gluante qui se dépose sur les filets, y adhère tellement qu'on ne peut jamais l'enlever complètement et fait pourrir le fil neuf en très peu de temps. Pour conserver les filets, on les tanne trois à quatre fois par an. Pour tanner un filet, confectionnez d'abord un cuvier (une barrique coupée par la moitié) qui ne servira qu'à cet usage. Garnissez le fond du cuvier avec une couche (3 cm.) de tan de chêne de bonne qualité ; déposez ensuite le filet par lits de 10 cm. d'épaisseur et mettez une couche de tan entre chaque lit ; recouvrez le filet avec une dernière couche de tan et versez sur le tout de l'eau de rivière et, de préférence, de l'eau de pluie. Placez sur le filet une lourde pierre pour que filet et tan baignent bien dans l'eau et laissez tremper pendant 1 mois. Retirez et faites sécher sans rincer. Faire cette opération en automne ou au printemps, parce qu'en été l'eau de tan devient rapidement huileuse et ferait pourrir le filet. Le fil tanné prend alors une couleur brune plus ou moins foncée. Lorsqu'on ne se sert pas de ses filets, les visiter de temps en temps, les étendre et surtout les ranger dans un endroit à l'abri de l'humidité.

Les indications que nous venons de donner peuvent également servir pour la fabrication des filets de tennis (*V.* Tennis), de football (*V.* Football), à gibier, à provisions, à poissons (*V.* plus loin, Filets de pêche en rivière).

Manière de faire du petit filet a la main, c.-a-d. sans l'aide de moule ni de navette. — Pour filets de petites dimensions, tendez une ralingue, attachez-y votre fil (à l'extrémité gauche) par un nœud de batelier (l'opération se fait également de gauche à droite, comme dans la fabrication avec outils) (*V.* Fabrication des filets a mailles en losange, fig. 24) et servez-vous des doigts de la main gauche, doigt du milieu, annulaire, petit doigt (1, 2 ou 3 suivant la grandeur que vous voulez donner à la maille), pour remplacer le moule (fig. 47). Avec la main droite passez le brin libre de votre fil d'abord sur les doigts de la main gauche, puis en dessous et remontant derrière, faites sur la ralingue un nœud de batelier pour arrêter la maille ; serrez, enlevez les doigts, reportez-les plus loin (sur la droite), faites la 2e puis la 3e maille et ainsi de suite jusqu'à ce que vous soyez arrivé à l'extrémité gauche de la ralingue. Vous avez ainsi fait la levure (fig. 48*a*). Retournez la ralingue, placez votre main gauche à la hauteur du pied des demi-mailles formant la

FILET A GR. MAILLES

Pour fabriquer du filet sans outil.

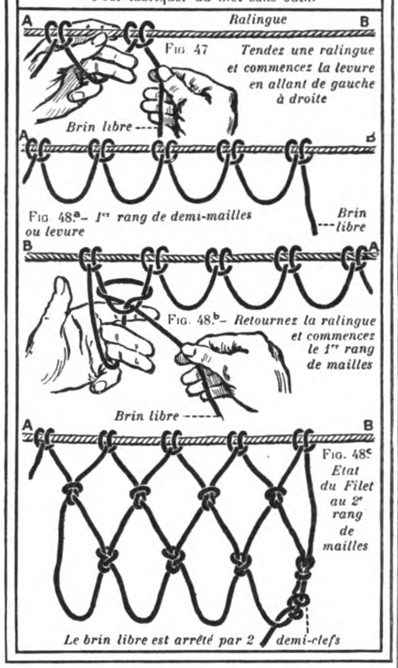


Fig. 47 Tendez une ralingue et commencez la levure en allant de gauche à droite — Fig. 48a – 1er rang de demi-mailles ou levure — Fig. 48b – Retournez la ralingue et commencez le 1er rang de mailles — Fig. 48c Etat du Filet au 2e rang de mailles — Le brin libre est arrêté par 2 demi-clefs

levure et commencez le 1er tour de mailles en passant le brin libre de votre fil dans la demi-maille correspondante et en l'y fixant par un nœud d'écoute ou de tisserand (fig. 48*b*). (*V.* Nœuds : *Nœuds de jonction*, fig. 28). Tissez le 1er tour, retournez, faites le 2e puis le 3e et continuez ainsi jusqu'à ce que vous ayez obtenu la hauteur désirée. Enlevez la ralingue (fig. 48*c*) et montez comme pour les autres filets. Avec un peu d'habileté on peut également faire ce filet sur une *anse*.

Pratique également pour réparer immédiatement, c.-à-d. sur place, les filets de pêche détériorés, lorsqu'on veut les remettre à l'eau de suite et qu'on n'a pas d'outils à sa disposition.

Filets de pêche (*RIVIÈRE*). — Araignée. — Filet à nappe plate et mailles losanges (fig. 49), le plus simple des filets à fabriquer (*V.* Filets a grandes mailles : *à mailles losange*, fig. 24 à 29).

Si vous pêchez en eau courante, attachez le filet ; si vous pêchez en eau dormante, abandonnez le, tout en ayant soin d'attacher à un des œillets du bord supérieur une petite ficelle afin de pouvoir ramener à vous le filet lorsque vous aurez vu le poisson maillé (engagé) par les ouïes. Se servir pour le tisser soi-même de fil de chanvre écru ou tanné invisible dans l'eau, spécial pour araignées ; de fil de lin écru gris, de câblé simili soie ou de soie de chine grège jaune or.

Garnissez le bord supérieur de flottes et celui inférieur de plombées.

Balance. — Pour la pêche aux écrevisses. *Filet.* — Commencez par une nappe carrée ABCD (fig. 50). (*V.* Filets a grandes mailles : *Fabrication des filets à mailles en losange*, fig. 24 à 29). La nappe terminée, coupez le fil de la navette au point C, enlevez la ralingue sur laquelle vous avez fait la levure du filet et rattachez en A le fil de la navette par un nœud de tisserand (*V.* Nœuds : *Nœuds de jonction*, fig. 23 à 26) au brin de fil de départ en ayant soin de laisser pendre l'extrémité du fil de la navette d'une longueur égale à la profondeur que vous voulez donner au filet (*V.* Filets a grandes mailles : *Fabric. des filets cylindriques*, fig. 38). Passez alors la ralingue tout autour de la nappe carrée (dans la 3e maille) de façon à former une anse (*V.* Filets a grandes mailles, fig. 31) et tissez les tours cylindriques en ayant soin de ne commencer les élargissures (1 pour 3 mailles ordinaires) qu'à partir du 3e tour (*V.* Fabrication des filets a grandes mailles : *Élargissures*, fig. 34 et 35). Faites suivre les tours de mailles à élargissures de plusieurs tours sans élargissures (mais à nombre égal de mailles), et, en alternant tours à élargissures et tours ordinaires, procédez jusqu'à ce que vous ayez obtenu la profondeur de filet désirée. *Montage.* — Le filet terminé, montez-le sur un cerceau de fer d'une seule pièce et se fermant à double biseau pour permettre, les extrémités du cerceau étant écartées, d'enfiler dessus toutes les mailles du filet (dernier tour) (fig. 51). Attachez (à chaque tiers du cerceau environ) une ficelle de 30 à 40 cent. ; réunissez les 3 ficelles à leurs extrémités et nouez-les à une autre ficelle dont le brin libre sera fixé à une baguette de bois de la grosseur d'un doigt (enfoncez horizontalement dans la rive l'autre extrémité de la baguette).

Pour que la pêche à la balance soit fructueuse, en tendre au moins une douzaine, de 10 en 10 mètres, en ayant soin que tous les cercles reposent bien à plat sur le sol, afin que les écrevisses ne puissent pas venir attaquer l'appât par dessous.

Appâtez avec de la viande pourrie et attachez fortement l'appât après le fond du filet. C'est pendant l'été, à partir

FILETS DE PÊCHE

Araignée



Fig. 49

Balance

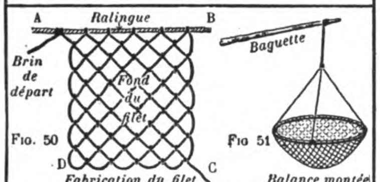


Fig. 50 Fabrication du filet — Fig. 51 Balance montée

Carrelet

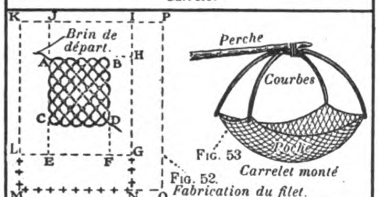


Fig. 52. Fabrication du filet. — Fig. 53 Carrelet monté

Tambour

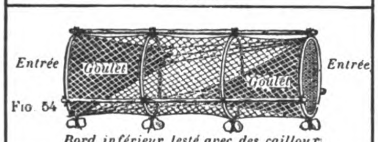


Fig. 54 Bord inférieur lesté avec des cailloux

Verveux

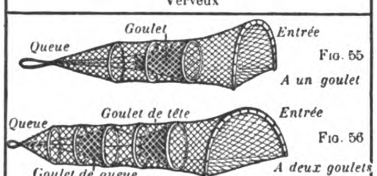


Fig. 55 A un goulet

Fig. 56 A deux goulets

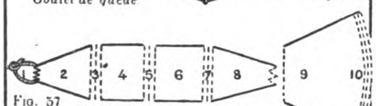


Fig. 57 Fabrication d'un filet de verveux à un goulet

1 *Levure.* 2 *Queue avec élargissures* 3 *2 Tours fils de 6 sans élargissures pour 1*er *cerceau.* 4 *1*re *moitié du corps.* 5 *2 Tours fils de 6 pour 2*e *cerceau.* 6 *2*e *moitié du corps.* 7 *2 Tours fils de 6 pour 3*e *cerceau.* 8 *Queue du goulet avec étrécissures.* 9 *Entrée avec élargissures* 10 *2 Tours fils de 6 pour cerceau d'entrée*

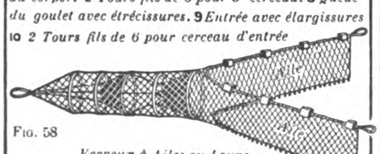


Fig. 58 Verveux à Ailes ou Louve

du mois de juin et quelques heures après le coucher du soleil, que la pêche à l'écrevisse est le plus favorable. L'écrevisse se plaît surtout dans les eaux vives et ne sort qu'à la tombée de la nuit.

CARRELET. — Filet de forme carrée composé d'une nappe simple et ca rée de différentes grandeurs (1 m. 30, 2 m. jusqu'à 3 m. 50 de côté) formant poche et monté sur deux morceaux de bois courbés en demi-cercle (courbes) attachés en croix. *Filet.* — Se fait à mailles de différentes grandeurs suivant la grosseur du poisson que l'on veut prendre. Commencez par le fond : faites d'abord une nappe carrée ABCD (fig. 52) (mailles en losange ; *V.* BALANCE, fig. 50), puis, sur le bord CD de la nappe carrée, une nappe rectangulaire CDEF en ayant soin de faire une étrécissure (toutes les 3 mailles environ) en tissant le 2e tour (*V.* FILETS A GRANDES MAILLES : ÉTRÉCISSURES, fig. 36). Finissez la nappe ordinairement (c.-à-d. sans étrécissures) et continuez par nappes rectangulaires successives (BFGH, puis AHIJ, puis JKLE, puis GLMN, puis INOP, etc.) en faisant toujours une étrécissure de 1/3 au 2e tour, et au 2e tour seulement, de chaque nappe, et sur la longueur des bords BD, puis AB, puis AC, puis GL, puis GI, etc.

Arrêtez le filet en faisant les 3 derniers tours des dernières nappes rectangulaires avec du fil du 6. (Employez de préférence du fil de lin écru ou tanné ou, mieux encore, du fil de ramie blanc.) *Montage.* — Sur 2 morceaux de bois courbés en demi-cercles (courbes) et attachés en croix. Comme la balance, le carrelet est soutenu par une perche de bois beaucoup plus forte, en aulne, et de différentes longueurs suivant l'endroit où l'on pêche (fig. 53).

La pêche au carrelet se fait de différentes manières : à demeure sur la rive, à la main (sur le bord de la rive) ou en bateau. A demeure, on se sert des grands carrelets, la perche est très grosse et atteint parfois 8 à 10 mètres de longueur. Elle porte vers son milieu sur un poteau de 1 m. à 1 m. 50 de hauteur et l'extrémité tenue par le pêcheur est chargée de pierres. Pour relever son filet, on appuie sur l'extrémité chargée de pierres, on fait pivoter la perche sur le poteau et on ramène le carrelet sur le rivage.

A la main (sur le bord de la rive, de préférence près des remous, arches de ponts, embouchure des ruisseaux, etc.). Le carrelet de moyennes dimensions a de 4 à 5 m. de long.

La pêche au carrelet est toujours plus fructueuse en eau trouble qu'en eau claire. On trouve dans le commerce de moyens carrelets (1 m. 30 de côté) tissés en mailles de 10 mm. et montés sur des courbes en acier, pliantes, ce qui permet de monter et de démonter le filet instantanément, et le rend ainsi facilement transportable.

TAMBOUR. — Filet cylindrique (*V.* FILETS A GRANDES MAILLES : *Fabrication des filets cylindriques*) rigide par sa monture dans le genre du verveux (*V.* plus loin) et ayant deux entrées (fig. 54). Se place généralement dans les herbiers. On coupe l'herbe dans l'endroit où on désire les placer en ayant soin de tracer des petits sentiers dans les herbes environnant les entrées. Se compose d'un corps et de deux goulets dont les queues sont disposées tête bêche dans l'intérieur du corps. Se monte également avec ailes à chaque entrée comme le verveux à ailes (*V.* plus loin).

VERVEUX. — Filet cylindrique dont le corps soutenu par des cerceaux de bois légers se rétrécit peu à peu en un cône (auquel est attachée la corde qui sert à le tendre) et dans l'intérieur duquel se trouvent un ou deux goulets. Le verveux à un goulet sert dans les eaux courantes et celui à deux goulets dans les eaux dormantes. *Filet* : se tisse sur le principe des filets cylindriques (*V.* FILETS A GRANDES MAILLES : *Filets cylindriques*, fig. 38 à 41) avec du fil à 3 brins pour le corps (chanvre écru ou tanné) et du fil à 6 brins pour les tours de mailles qui supporteront les cerceaux. Ne commencez les élargissures qu'au 2e tour et suivez les indications de la figure schématique 57. Verveux à 1 goulet (fig. 55). Commencez par la queue (le 1er tour de mailles ou levure sera toujours pair, avoir soin de tisser le dernier tour de mailles de la queue du goulet en faisant passer deux fois le fil de la navette autour du moule pour obtenir des mailles doubles de grandeur ; c'est à ces mailles que seront attachées les ficelles qui réunissent la queue du goulet à celle du verveux). En dernier lieu, fermez la queue du verveux en vous servant d'un moule plus petit et en prenant deux mailles à la fois (*V.* FILETS A GRANDES MAILLES, *Bridage*). C'est dans ce dernier tour de mailles que sera fixée la corde qui sert à tendre le filet. *Montage* : Pour les cerceaux, employez des baguettes de 8 à 10 mm. en bois de troène arasé, mais non écorcé ; que vous passez dans les tours de mailles faits en fil de 6 et dont vous réunissez les extrémités en les introduisant dans de petits morceaux de sureau de 10 à 15 cm. de longueur. Le cerceau d'entrée est généralement demi-circulaire et ses extrémités sont réunies par une forte ficelle formant diamètre et passant dans les mailles du dernier tour du filet. Suspendez ensuite le ou les goulets dans l'intérieur du filet, en nouant leurs ficelles passées dans la queue du filet, à la corde de la queue pour le goulet de queue, et aux mailles du cerceau du milieu pour le goulet de tête. *Pose du verveux.* — Sur le bord des rivières, se tend dans les endroits où le courant a le moins de force et l'entrée dans le sens du courant, parce que le poisson, qui remonte généralement le courant, vient donner dans le verveux et s'y engage. Peut également se tendre l'entrée opposée au courant lorsque le courant est très rapide. Attachez solidement la corde de queue à une perche en frêne bien sec. Ayant lesté avec des pierres l'extrémité inférieure de votre entrée, jetez votre verveux à l'eau (dans le sens du courant) et enfoncez votre perche dans le sol ; entraînée par le courant, l'entrée du verveux se porte en avant et le filet se tend.

Laissez pêcher pendant 24 heures, relevez, lavez, nettoyez et séchez bien.

VERVEUX A AILES ou LOUVE (fig. 58). — Se place dans les eaux peu courantes, à l'entrée des petits ruisseaux et est très bon pour pêcher la carpe, la tanche, le brochet, l'anguille.

Épervier. — Nappe plate circulaire (fig. 59) se tissant sur le principe des filets coniques (*V.* FILETS A GRANDES MAILLES : *Filets cylindriques*, fig. 38) et dont les mailles sont plus petites à l'ouverture (bord extérieur) que vers le fond. Faire alternativement un rang de mailles sans accrues et un autre avec accrues de six en six mailles (*V.* FILETS A GRANDES MAILLES : *Accrues*, fig. 34 et 35). On attache solidement une corde garnie de balles ou d'olives de plomb (plombée) à chaque maille du bord extérieur formant la circonférence du filet et on retrousse en dedans ce bord extérieur, de façon à former des bourses, en l'attachant de distance en distance (33 cm. environ) à des cordeaux qui se réunissent au fond du filet. L'épervier est maintenu en cône par une longue corde (corde de jet) fixée dans les mailles du 1er tour du fond (coiffe) (fig. 60).

Lorsque la pêche est terminée, bien laver l'épervier dans de l'eau claire et le pendre ensuite par la coiffe, en étendant les côtés, pour le faire sécher.

Les pêcheurs amateurs faisant eux-mêmes leurs filets, emploient pour tisser l'épervier du fil de chanvre écru (tanner le filet après fabrication), du fil de chanvre tout tanné, du fil de lin écru ou tanné, du fil de ramie, du câblé simili soie, de la soie de Chine grège (brute) jaune or ; pour le monter, du cordeau en chanvre.

SENNE. — Se compose d'une poche et de 2 nappes simples formant ailes (fig. 61). Avec du fil à 3 brins très forts (chanvre ou lin) commencez par faire une nappe carrée (*V.* plus haut : BALANCE, fig. 50), puis continuez comme pour les filets cylindriques en faisant à chaque tour et jusqu'aux 3/4 seulement de la profondeur de la poche des élargissures (un nombre égal sur chaque tour), en ayant soin que ces élargissures ne se correspondent pas (c.-à-d. ne soient pas les unes sous les autres) ; finissez la poche (le 1/4 qui reste sans élargissures). Puis faites sur chaque moitié de sa circonférence une nappe simple. Vous aurez ainsi obtenu les deux ailes. Bordez ensuite le bord supérieur et le bord inférieur des ailes (*V.* FILETS A GRANDES MAILLES : *Bordage*) avec un fort cordeau de chanvre dépassant d'au moins 4 mètres l'extrémité des ailes ; garnissez le cordeau supérieur de flottes et lestez l'inférieur — mais seulement au moment de pêcher — avec des pierres. Fixez ensuite aux brins libres des cordeaux et à environ 2 mètres de chaque extrémité des ailes, un fort bâton de 1 m. à 1 m. 50 de longueur (pour tenir écartées les cordes quand on tire sur le filet) et réunissez les brins libres en les

FILETS DE PÊCHE

Épervier

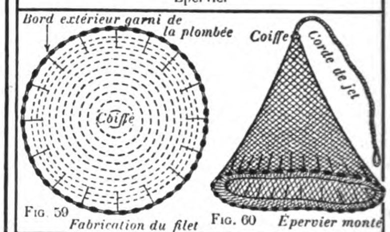


Fig. 59 Fabrication du filet — Fig. 60 Épervier monté

Senne de rivière

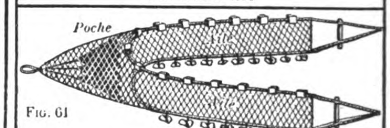


Fig. 61

nouant ensemble. Le principe de la pêche à la senne est de lui faire décrire un large cercle, de rapprocher ses deux extrémités (afin d'envelopper les poissons) et de la tirer ensuite à terre. Les sennes de grandes dimensions s'achètent généralement toutes faites.

TRAMAIL. — Sert dans les fleuves et les rivières à barrer tout ou partie du courant. Les pêcheurs battent les berges avec des perches ou bouloirs pour effaroucher le poisson et le faire fuir dans le tramail où il s'empêtre facilement. Il sert aussi à entourer un coin de berge où se trouvent des « brouilleaux » servant de remise (retraite) aux poissons, les embouchures des petits ruisseaux, etc.

FILETS POUR PÊCHER A LA MAIN.

TROUBLE. — Filet en poche (fig. 62) se tissant comme la balance (*V.* plus haut, fig. 50) et se montant sur un cercle et une perche comme le bouteux, fig. 76). Sert, lorsque les eaux sont troublées par une crue, à pêcher le poisson qui s'approche des rives ou s'ébat sur les parties basses de ces dernières lorsqu'elles sont inondées. Projetez aussi loin que possible le filet, la poche par-dessus, et ramenez-le à vous (comme un râteau) en appuyant sur le sol.

Sert également à la pêche aux grenouilles dans les mares, fossés, ruisseaux de petites largeurs ; ces sortes de troubles sont montées très légèrement et la corde servant de diamètre est remplacée par une petite traverse (comme dans le bouteux) afin de pouvoir fouler comme il faut les herbes et racler fortement le sol.

ÉPUISETTE. — Se tisse comme la trouble ; se monte sur un cercle en fil de fer, emmanché par une douille de métal à une perche en bois léger (roseau généralement) (fig. 63). Peut également se monter sur un cadre rectangulaire (fig. 64) ; très pratique pour prendre les poissons dans les viviers et les boutiques de bateaux.

BOURRICHE. — Filet en forme de poche pour garder vivants les poissons qui servent à amorcer les lignes (fig. 65).

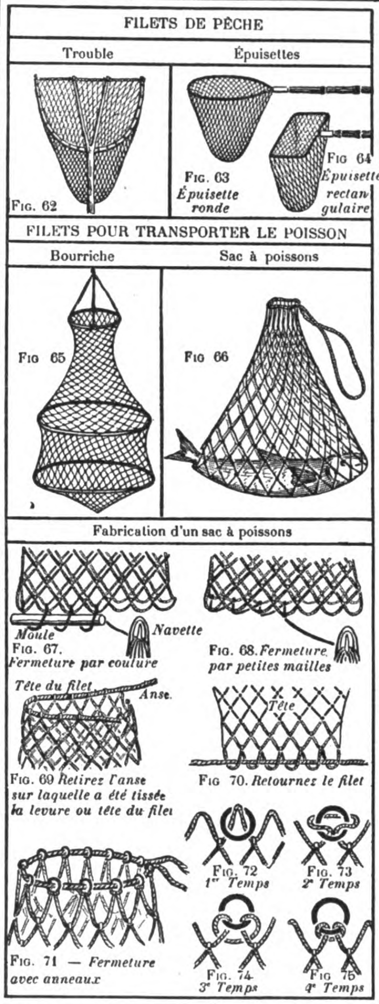
Se tisse un peu sur le principe des verveux (*V.* plus haut. fig. 57) à mailles de 5 à 10 mm. pour conserver les tout petits poissons et généralement en fil de lin tanné ou en fil de ramie.

SAC A POISSONS. — Pour transporter le poisson (fig. 66). Se fait généralement en fil de fouet tanné et mailles de 10 mm.

Fabrication des sacs à poissons (également filets à provisions, à gibier). Lorsque ce filet doit être de taille moyenne, commencez-le ainsi que nous l'avons expliqué pour la fabrication des filets cylindriques et laissez pendre le fil courant d'une longueur suffisante pour le nombre de tours que vous devez faire afin de donner au filet la profondeur voulue ; une fois la levure et le 1er rang de mailles tissés, élargissez successivement chaque tour du nombre de mailles nécessaires pour que la largeur du filet soit en rapport avec sa profondeur, et ayez soin que le nombre de mailles contenues dans le dernier tour soit *pair* afin de pouvoir le fermer. (On comprendra que chaque côté de filet doit avoir un nombre de mailles égal.) Pour fermer le filet, ayez soin que les mailles se correspondent bien exactement dans le tour (fig. 67). On peut également fermer le filet par un tour de mailles ne formant pas couture et se confondant si bien avec les autres tours qu'il est difficile de savoir comment le filet a été fermé. Servez-vous pour cela du même moule que pour le bridage mais, au lieu de prendre ensemble, en faisant la petite maille les extrémités inférieures des deux grandes mailles se correspondant exactement dans le tour, joignez ensemble par les petites mailles les grandes mailles en allant de gauche à droite et ainsi de suite jusqu'à la dernière maille (fig. 68). Le filet une fois fermé par le bas, retirez la ficelle qui vous a servi d'anse (fig. 69) ; défaites les nœuds qui se trouvent en tête des 1res mailles, retournez le filet tête en bas

et faites avec du fil beaucoup plus fort un ou deux tours de mailles (de mêmes dimensions que celles du corps du filet, c.-à-d. avec le même moule), puis un tour de dimensions doubles (en passant 2 fois le fil autour du moule). Ce dernier tour une fois fait, passez dans les têtes de mailles une ficelle assez forte et assez longue pour pouvoir ouvrir ou fermer le filet (fig. 70) (*V.* FILET A GRANDES MAILLES).

Pour permettre au filet de s'ouvrir et de se fermer facilement, on peut nouer à l'extrémité de chaque grande maille du dernier tour un petit anneau en cuivre, d'un centimètre de diamètre environ, dans lequel on viendra passer la ficelle



au lieu de la faire passer dans la maille (fig. 71). Passez l'extrémité de la maille dans l'anneau (fig. 72), écartez la ganse formée par l'extrémité de la maille (fig. 73), faites rentrer l'anneau dans la boucle de la ganse (fig. 74), tirez sur le pied de la maille et serrez fortement sur l'anneau qui se trouve attaché à la maille par le nœud dit à *tête d'alouette* (*V.* NŒUDS; *Nœuds d'amarrage après un anneau*, fig. 117).

Filets de pêche (*MER*). — *Quelques filets pour la pêche au bord de la mer. Filets d'usage courant que l'amateur peut fabriquer lui-même.*

BOUTEUX. — Filet monté sur un cercle ou sur un ovale et servant pour pêcher à la mer baissante les poissons plats et les crevettes (fig. 76). Commencez par préparer le filet pour fabrication (*V.* FILETS DE PÊCHE RIVIÈRE: *Balance*, fig. 50). Le filet une fois fait, passez à la fabrication du cerceau. Prenez du bois très léger, très résistant, très souple (saule marceau ou saule à feuilles rondes), écorcez-le et mettez-le en forme. Si le bois est vert, aucune préparation : s'il est sec, faites-le tremper dans l'eau pendant quelques jours pour lui rendre sa souplesse. Puis, plantez en terre, sur un terrain bien uni, 5 piquets que vous laisserez dépasser de 25 à 30 cm., introduisez entre eux votre bois et laissez pendant environ un mois (fig. 77). Si le cerceau est de dimension telle qu'il faut 2 morceaux de bois, plantez simplement 4 piquets et introduisez entre eux les deux morceaux de bois l'un par-dessus l'autre (fig. 78) : laissez en forme le temps nécessaire et réunissez les deux morceaux en taillant en biseau leurs extrémités (fig. 79). Percez au moyen d'une petite vrille un trou au travers des deux parties biseautées, enfoncez un clou assez long, un peu plus gros que le trou de la vrille et écrasez en rivet la pointe. Puis faites 2 ligatures avec du fil de fer dont les 2 brins libres seront tordus et rabattus avec une pince (fig. 80).

Le cerceau ainsi obtenu, fixez après, au moyen d'un laçage simple ou d'un laçage par demi-clefs, le premier tour du filet. Clouez ensuite les extrémités libres du cerceau sur les extrémités de la traverse et fixez le restant de la levure du filet au bord intérieur de la traverse par des clous dits cavaliers (fig. 81). La perche servant de manche doit avoir de 2 m. à 2 m. 50 et les mailles du filet de 9 à 10 mm. au maximum.

Le bouteux change de nom suivant les régions où il est employé : haveneau sur les côtes de l'Océan, salabre en Provence, bouquetouts sur les côtes de la Manche, grenadier en Flandre. On fait aussi de tout petits bouteux appelés havenets (fig. 82) pour pêcher la crevette dans les trous de rochers lorsque la mer est basse.

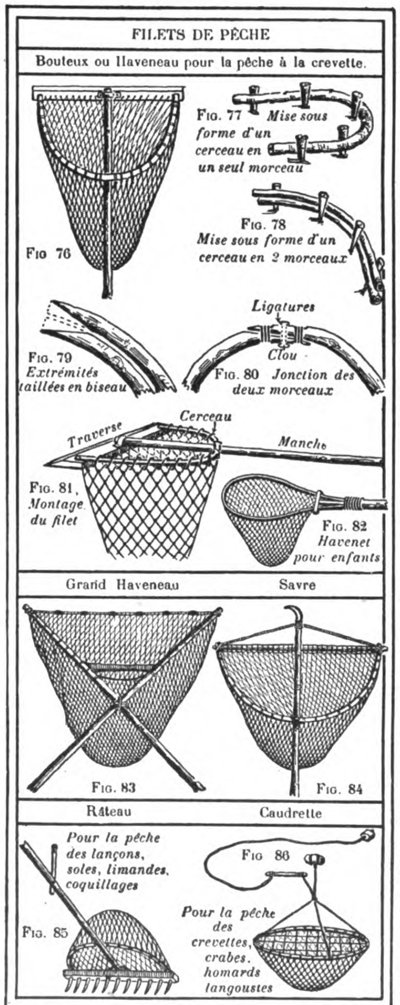
GRAND HAVENEAU. — Sert à arrêter le petit poisson, et les crevettes qui montent ou descendent avec le courant dans les embouchures des petites rivières se jetant dans la mer. Diffère du bouteux en ce que le filet, au lieu d'être fixé à un cerceau, l'est à 2 perches de 4 à 5 mètres de long, qui se croisent en ciseau à 1 m. 50 environ des bouts tenus en mains, et est maintenu ouvert par une petite traverse en bois (fig. 83).

Pour refermer le filet, enlevez la petite traverse, rapprochez les 2 perches l'une sur l'autre (comme si vous fermiez une paire de ciseaux), enroulez le filet autour de 2 perches et chargez sur votre épaule. Ce genre de filet est très en usage sur les côtes de Normandie.

SAVRE. — Sorte de bouteux dont on se sert sur les côtes de la Normandie pour pêcher les lançons (fig. 84). Le manche dépasse la traverse de 25 à 30 cm. et est recourbé à son extrémité de façon que le filet puisse glisser facilement sur le sable. La traverse est sans chanfrein et pour éviter l'ennui de recourber l'extrémité de la perche on y fixe généralement une corne de chèvre.

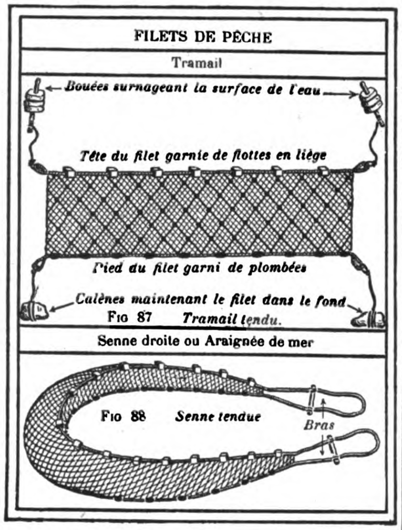
RATEAU. — Pour la pêche à marée basse sur les grèves, les sables et les herbiers des petits poissons (lançons, soles, plies, limandes, carrelets, anguilles) et des coquillages. Ressemble absolument à un râteau de jardinier recouvert d'un filet de bouteux (*V.* ce mot).

CAUDRETTE. — Pour la pêche à marée basse des crevettes, des crabes, des homards, des langoustes et autres petits crustacés. Porte le nom de *salabre* dans le midi de la France. Appartiennent à la famille des bouteux (*V.* ce mot), mais en diffèrent en ce que, en outre d'avoir leur filet monté sur un cerceau de bois ou de filet complet elles n'ont point de manches, le cerceau étant soutenu par trois cordes, comme le plateau d'une balance (*V.* ce mot, FILETS DE PÊCHE EN RIVIÈRE). — Tissez le filet comme celui de la balance, c.-à-d. sur le pourtour d'une nappe carrée (suivant grandeur du filet à obtenir) et en vous servant du même moule pour tout le filet, les mailles devant toutes avoir la même grandeur. — Montez le filet sur un cerceau (bois ou fer) et réunissez les 3 ficelles qui soutiennent le cerceau à une



petite baguette d'environ 50 cm. de longueur à laquelle vous fixerez une autre ficelle assez longue pour que la flotte (*V.* ce mot) qui est attachée à son extrémité libre puisse flotter à la surface de l'eau. — Tendez la caudrette à marée basse entre les rochers ; pour la relever, passez une branche d'arbre terminée en fourche à la réunion des 3 ficelles qui soutiennent le cerceau. On peut également recouvrir le cerceau avec des ficelles entre-croisées allant d'un bord à l'autre et formant filet à grandes mailles sur lequel on attache l'appât. Se tend de la même façon, mais par plus grande profondeur.

TRAMAIL. — Filet composé de trois nappes de mailles (d'où son nom) superposées, dont les 2 nappes extérieures appelées aumées ou hamaux, sont faites en grandes mailles (losanges ou carrées), de façon à laisser passer le poisson qui vient se mailler dans la nappe intérieure (flue), tissée en mailles losanges de petites dimensions suivant la grosseur des poissons que l'on désire pêcher : sous la poussée du poisson, la nappe intérieure (plus longue et plus large que celles extérieures) forme bourse à travers les mailles de l'aumée et emprisonne le poisson (fig. 87). Commencez par faire les 2 aumées (avec du fil de chanvre à 4 brins) et comme les mailles sont



grandes, servez-vous d'une planchette ou bien du moule carré et passez deux fois le fil de la navette autour avant de faire le nœud. Pour la nappe intérieure, fil de chanvre ou de lin à 3 brins. Cette nappe doit avoir 2 fois à 2 fois 1/2 la dimension donnée aux aumées.

Pour monter le tramail, étendez (à plat) une des aumées la fixant aux 4 coins par de petits piquets ; passez ensuite un cordeau de chanvre de 5 à 6 mm. de diamètre dans toutes les mailles du pourtour de la flue, et placez cette dernière sur l'aumée tendue à terre, en ayant soin de fixer chaque maille d'angle de la flue aux petits piquets qui servent à tendre l'aumée, et distribuez sur le cordeau comme sur une coulisse les plis ou fronces que l'on doit naturellement faire faire à la flue. Ayez soin de répartir ces plis le plus régulièrement possible. Placez ensuite par-dessus la flue la 2e aumée, et tendez-la comme la 1re en passant chaque maille d'angle dans les petits piquets précités. Les trois nappes ainsi lacées bien régulièrement les unes sur les autres, cousez-les ensemble. Bordez ensuite le tramail en tête et en pied (*V.* FILETS A GRANDES MAILLES : *Bordage* et ENLARMAGE, fig. 32 et 33) avec un fort cordeau et formez une boucle à chaque extrémité des cordeaux. Garnissez la tête avec des flottes en liège et lestez le pied avec des plombées ou des pierres. Le tramail est très employé dans la pêche en mer ; on s'en sert près de la côte ou au large. Pour le tendre, on amarre aux boucles du cordeau de pied un fort cordage (dont la longueur varie suivant que l'on pêche sur le fond ou entre deux eaux) à l'extrémité duquel se trouve une calène (grosse pierre). Le filet pêchant verticalement dans l'eau, ces calènes maintiennent le pied à la hauteur du fond désirée et l'empêchent en même temps de dériver. Aux boucles du cordeau de tête on amarre d'autres cordages (de moindres dimensions et de longueur également variable) à l'extrémité desquels se trouvent de grosses bouées en liège. La pêche au tramail se fait toujours en bateau et il faut être au moins 2 pour placer ce filet : un pour le filet et l'autre pour diriger le bateau, généralement en travers du courant pour faire décrire une légère courbe au filet. Sert généralement à pêcher raies, turbots, soles, rougets, mulets, voire même dormeurs (gros crabes), langoustes, homards, etc. Se tend généralement au coucher du soleil et reste une marée dans l'eau (c.-à-d. douze heures). A généralement 30 brasses (1 m. 62 environ la brasse) de long., mais atteint parfois de très grandes dimensions (100 à 200 brasses), et se compose alors de plusieurs tramails ajoutés les uns aux autres.

SENNE. — Filet composé d'une nappe simple ayant environ 40 brasses de longueur sur 4 de chute (largeur) (fig. 88). Se fait sur le principe des filets à nappe plate. Les *bras* (extrémités réunies des ralingues) servent à tendre, à traîner ou à tirer le filet. Sert généralement à cerner les poissons, et est employé sur les bords de la côte. On amarre à un pieu ou à de grosses pierres un des bras, c.-à-d. une des extrémités du filet ; puis on charge le filet sur une petite embarcation à qui on fait décrire une courbe assez prononcée et qui ramène à terre l'autre bras de la senne. Les pêcheurs sautent alors à terre, se partagent en deux équipes, et halent le filet à terre en tirant sur les bras et en rapprochant le plus possible les bords de l'ouverture. On se sert également, dans la Méditerranée, de sennes à poches, dans le genre de celles utilisées dans la pêche en rivière.

FILET A GRANDES MAILLES

Filet nu. — 1° GÉNÉRALITÉS. — 2° ACCESSOIRES. — 3° PRODUITS EMPLOYÉS. — 4° ABRÉVIATIONS. — 5° EXPLICATION DU TRAVAIL.

FILET A L'AIGUILLE. — *V.* DENTELLE DU BRÉSIL.

1° GÉNÉRALITÉS. — On nomme filet nu un réseau de mailles carrées ou d'autre forme dont les angles sont réunis par des nœuds. || L'art de faire du filet nu apprend à confectionner ce réseau ; l'art de broder sur filet nu, à remplir un certain nombre de mailles du réseau, au moyen de points de broderie, de reprises ou autres. || Le filet nu est un travail amusant et facile. Il doit être enseigné aux enfants : garçons et filles ; c'est un passe-temps agréable pour les hommes qui peuvent confectionner ainsi eux-mêmes, non seulement les hamacs, les éperviers et autres filets de pêche et les filets de tennis (*V.* plus haut : FILET A GRANDES MAILLES) qui occupent un grand espace et exigent des mains assez fer-

FILET NU : ACCESSOIRES

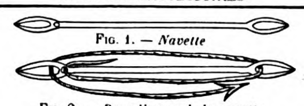


FIG. 1. — *Navette*

FIG. 2. — *Remplissage de la navette.*

mes, mais aussi le soir, près de la table familiale : des réticules, des châles, des franges, voire même des carrés et bandes que broderont leurs femmes et leurs filles. || Enfin, le filet nu n'exigeant pas de bons yeux est indiqué pour occuper les loisirs des grand'mères, conjointement avec le crochet et le tricot.

2° ACCESSOIRES. — *Navettes* (fig. 1). 1° En os et en ivoire, pour le fil à fouet (ficelle de chanvre ou de lin très tordue), la laine, le très gros coton perlé similisé. 2° en acier (fig. 1) (à préférer) pour les mêmes produits, l'organsin, le fil de lin, les cordonnets de soie ou de coton. Remplissage de la navette (*V.* plus haut : FILET A GRANDES MAILLES). || *Moules* : cylindriques en buis, en os et en acier ; le diam. d'un moule est égal la moitié de la maille qu'on obtient sur lui ; ex. le moule de 2 mil. a la maille carrée mesurant 4 mm. sur chaque face. Le moule plat est peu pratique. || On peut remplacer les moules spéciaux en acier par une aiguille à tricoter.

Un crayon, le manche d'un gros crochet sans boule, une tringle de rideau unie, peuvent servir de moule.

3° PRODUITS EMPLOYÉS. — 1° *Pour les mailles* : fil à fouet, fil spécial à macramé, ficelle de coton dite « à pâtissier » pour hamacs de bébés et de poupées, réticules. Laines câblées, (perlées) laines persanes et autres, bien moulinées, organsin, gros coton perlé similisé : pour châles et écharpes.

Cordonnets à crochet (en coton) blancs et de couleur ; cordonnets brillantés (cotons perlés similisés) ; cordonnets de soie noire et de couleur : pour tous motifs d'ameublement,

FILET NU : MAILLE SIMPLE

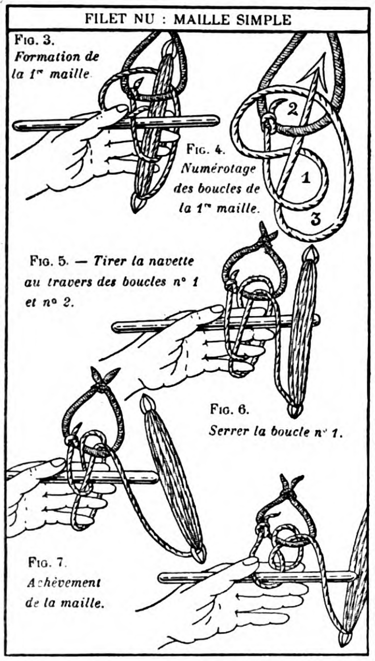


FIG. 3. *Formation de la 1re maille.*

FIG. 4. *Numérotage des boucles de la 1re maille.*

FIG. 5. — *Tirer la navette au travers des boucles n° 1 et n° 2.*

FIG. 6. *Serrer la boucle n° 1.*

FIG. 7. *Achèvement de la maille.*

garniture de costume, etc. Fil de lin dit « à dentelle » à employer à l'exclusion de tout autre, pour les fonds du filet guipure ou Richelieu, du filet de Gênes et de toutes les dentelles sur filet.

4° ABRÉVIATIONS : maille simple : m. s. ; maille double ; m. d ; maille bouclée : m. b. ; maille mouche : m. m. ; maille hexagone (ou de tulle) : m. hex. ; maille torse : m. tor. ; mailles croisées : m. crois. ; augmentation : aug. ; diminution : dim. ; carreau : carr. ; encadrement : encadr. ; ensemble : ens. (ex. 2 m. ens.) ; extérieur : extér. ; intérieur : intér. ; fil porte-nœud (ou brin soutien) : fil p.-n. ; largeur : larg. ; longueur : long. ; lisière : lis. ; nœud : n. ; organsin : organs. ; retourner : ret.

Pour l'explication de ces différents termes, *V.* plus loin.

5° EXPLICATION DU TRAVAIL. — 1° *Exécution de la m. s.* || 2° *Fonds à m. s. : carré, bandes, encadr.* || 3° *Dentelle ou franges à dents.* || 4° *Pointe pour dentelle.* || 5° *Roues : à m. s. et m. d. ; sans aug. et avec aug.* || 6° *Fonds fantaisie* : a. *à m. b.* ; b. *à m. faites avec 2 gros. de fil et des m. s. et d.* ; c. *à m. m.* d. *à m. hex.* ; e. *à m. tor.* ; f. *à m. crois.* || 7° *Pose des glands.*

1° EXÉCUTION DE LA M. S. — (*V.* plus haut : FILET A GRANDES MAILLES § 4, n° 2, *Nœuds sous le petit doigt* l'explication de la maille simple). Ici, l'anse est formée, non par une ficelle, mais par un très gros fil dont on réunit les 2 extrémités par un n. en tête d'alouette, et qu'on attache sur un plomb, ou au dossier d'une chaise.

Certaines personnes dans l'exécution du nœud (*V.* plus haut, *loc. cit.*,) préfèrent garder d'abord replié le petit doigt de la main gauche ; c'est alors avec l'annulaire qu'elles retiennent la boucle n° 1 ; au moment où elles lâchent cette boucle, elles étendent le petit doigt, et retiennent alors avec lui la boucle n° 3. || Les lecteurs qui ne voudraient pas se reporter à l'article FILET A GRANDES MAILLES trouveront dans les figures ci-jointes (3 à 7) les indications des principaux mouvements à exécuter.

2° FONDS A M. S. — *Carré* : commencer par l'angle : 2 boucles

FILET NU : FOND A MAILLES SIMPLES

Carré ou bande

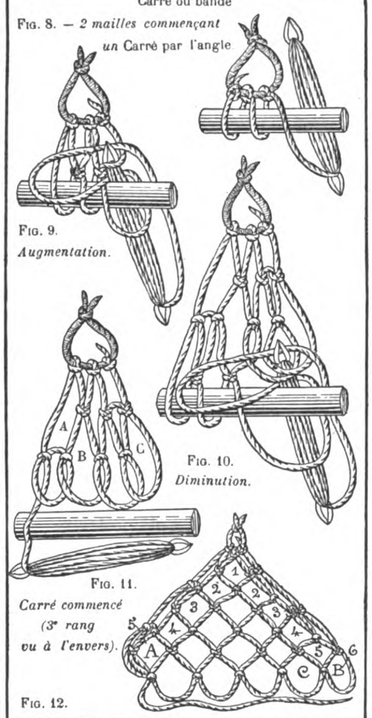


FIG. 8. — *2 mailles commençant un* Carré par l'angle

FIG. 9. *Augmentation.*

FIG. 10. *Diminution.*

FIG. 11. *Carré commencé (3e rang vu à l'envers).*

FIG. 12. *2e angle d'un carré (1re diminution vue à l'envers.)*

ou m. sur le moule en laissant un peu d'espace entre le moule et la grande boucle sur laquelle sont faits les 2 nœuds (fig. 8); || ret. l'ouvrage, retirer le moule, le placer contre le bas des m. déjà faites : 1 nœud dans la 1re m. (dernière du rang précédent) 2 nœuds dans la 2e m. pour 1 aug. (fig. 9) ; || ret. et continuer toujours de la même façon, c'est-à-dire en aug. d'une m. dans la dernière m.

La figure 11 montre 3 rangs de m. terminées, le moule étant ret. pour commencer le 4e (A, 1re m. du 1er rang où a été faite l'aug. du 2e rang. ; B, grande m. du tournant du 2e rang où est l'aug. du 3e rang ; C, grande m. du tournant du 3e rang où *sera* l'aug. du 4e rang). Lorsqu'on a exécuté un nombre de rangs égal au nombre de mailles qu'on veut donner au côté du carré (soit n ce nombre : on a alors sur le moule $n + 1$ maille), *faire encore un rang sans aug.* A la fin du rang suivant, passer la navette dans les 2 dernières mailles du rang précédent placées l'une sur l'autre (pour une dim.) ; faire le nœud comme d'habitude dans les 2 m. prises ensemble comme une seule (fig. 10).

La figure 12 montre à gauche (A) la 1re dim. vue à l'envers ; la m .B sera placée sur la m. C pour la 2e dim. du rang qui n'est pas commencé.

Dim. jusqu'à n'avoir plus que 2 m. de lis. Comme au début du carré, poser les 2 l'une sur l'autre et faire le nœud. Couper le fil.

Bande : commencer, comme pour le carré, par un rang de 2 mailles. Lorsqu'on a exécuté, en aug. toujours à la fin des rangs, un nombre de rangs égal au nombre de mailles qu'on désire donner en largeur à la bande (supposer ce nombre impair : par ex. 7), faire encore une rangée sans augmentation ni diminution (dans notre ex. 8 m. au 8e rang) ; ensuite 1 augment. à la fin des rangs impairs (ex. 9 m. au 9e, au 11e, au 13e... rang) et 1 dim. à la fin des rangs *pairs* (p. ex. 8 m. au 10e, au 12e... rang).

De cette façon, les aug. sont d'un côté et les dim. de l'autre. Si le nombre de mailles de la largeur était pair, il faudrait avoir exécuté un nombre de rangs égal à ce nombre, faire immédiatement une aug. au rang suivant (impair), puis une dim. au rang suivant, etc.

Quand le côté long atteint le nombre de mailles voulu, c.-à-d. quand on a fait un nombre total de rangées égal au nombre de mailles de la longueur, ne plus aug. aux rangs impairs, mais dim. à la fin de *chaque* rang pour fermer la bande comme un carré.

Encadrement. — On nomme ainsi des entre-deux et dentelles sans ajouture destinés à être incrustés dans la toile des coussins, nappes etc., ou bien à les entourer à plat sans fronces dans les angles. On en fait 1° de carrés et 2° de rectangulaires. || 1° *Carré* : 1er *ex.* encadr. de 3 m. de large et 3 m. sur chaque côté int. de l'encadr. (9 m. le long des lis. extérieures). Commencer comme un carré, quand on a obtenu un nombre de m. double de celui à donner à la largeur des bandes

FILET NU : ENCADREMENTS

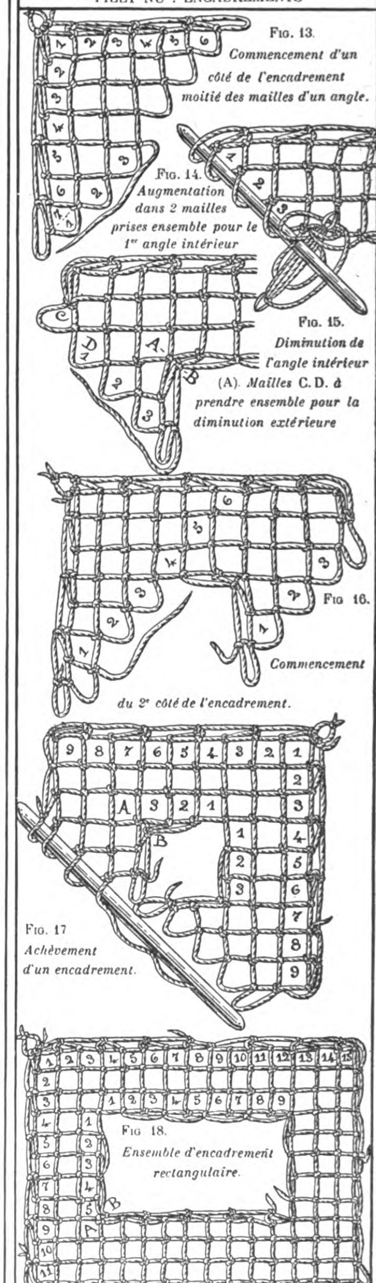


FIG. 13. *Commencement d'un côté de l'encadrement moitié des mailles d'un angle.*

FIG. 14. *Augmentation dans 2 mailles prises ensemble pour le 1er angle intérieur*

FIG. 15. *Diminution de l'angle intérieur* (A). *Mailles* C. D. *à prendre ensemble pour la diminution extérieure*

FIG. 16. *Commencement du 2e côté de l'encadrement.*

FIG. 17 *Achèvement d'un encadrement.*

FIG. 18. *Ensemble d'encadrement rectangulaire.*

de l'encadr. plus les 2 m. de lis. (soit 8 pour notre ex.; résultat obtenu au 7e rang.) ret.; cela fait, ne plus travailler que sur les 4 premières m. (fig. 13) 4 m. (8e rang). || 4 m. et 1 aug. en lis. pour avoir 5 m. sur le moule (9e rang). || Ret. 3 m., 1 dim. (2 dernières m. du rang précédent ens.) (fig. 14), 1 aug. dans la dim. (soit en tout sur le moule 5 m. dont les 2 dernières dans les 2 dernières du rang précédent prises ens.) (fig. 15) (10e rang). || Ret. 3 m. ; 1 dim qui fait l'angle extér. (11e rang) ; Ret. 4 m. ; 1 aug. afin d'avoir 5 m. sur le moule (12e rang) (fig. 16). || Couper le fil qui se trouve alors à l'intér. de l'encadr. || Ret., rattacher le fil dans la m. de lis. du côté abandonné, 1re m. nouée dans cette même m. de lis à côté du

FILET A GRANDES MAILLES

nœud qui rattache le fil (3 autres m.) 4 en tout (rang 8 bis). || Ne pas ret., rattacher le fil dans la 1re m. de lis. de gauche, *pas d'autre n. dans cette m.*; 3 m., pour la 4e piquer la navette dans les 2 m. aug. de la *lis. intér.* de l'un et de l'autre côté de l'encadr. en prenant ces 2 m. ens. (*V.* fig. 17), 2 m., 1 dim. || Continuer ensuite en dim. à la fin de chaque rang pour achever comme un carré.

Remarquer : 1° Que l'encadr. peut avoir en larg. le nombre de m. pair ou impair que l'on désire (nombre subordonné au dessin de broderie qu'on veut reproduire) ; mais que l'ouverture intér. doit *toujours* compter un nombre de carreaux *impair* (p. ex. 3). 2° Qu'il faut couper le fil à l'intér. de l'encadr. quand le côté intérieur qu'on est en train d'exécuter comprend (abstraction faite des mailles de lisière intérieure) le nombre de m. voulu, 1, 2 m. dans notre ex. (ce qui se produit au rang n° 12).

2° *Encadr. rectangulaire* : fig. 18. Se fait à peu près comme le précédent, mais étant donné que l'int. doit compter par ex. 5 m. × 9 m. faire *d'abord* le côté de 5 m. Arrivé au 12e rang, comme ci-dessus au rang n° 10, faire la dim. puis l'aug. dans la dim. pour le 1er angle intér. Après cela 1 rang de 3 m. plus 1 dim. pour l'angle extér. Puis 1 rang avec aug. (5 m.), puis 1 rang avec dim. (4 m.), etc., comme pour une bande. Et quand le long côté intér. qu'on exécute comprend 8 m. (ce qui se produit à la 20e rangée), couper le fil contre la lis. inter. Rattacher dans la lis. extér. du côté abandonné, exécuter 8 rangs de mailles, de telle manière que le long côté comprenne les 9 m. Fixer. Au rang suivant, 3 m., 1 dim. ; 1 aug. dans la dim. || Puis 4 rangs de m. ; couper le fil contre la lis. intér., rattacher dans la lis. extér. et finir comme ci-dessus. || *Remarquer* que pour les encadr. rectangulaires, comme pour les encadr. carrés : *avant* le 1er angle intér. A, on exécute *toujours* le *nombre intégral* des carrés (du côté intér. par ex. 5) que l'on désire, et *après* cet angle : 1 carré *de moins* que le nombre voulu (par ex. 9 — 1), après quoi on coupe le fil.

Zigzag pour entre-deux (fig. 19). — Commencer comme un carré; parvenu à la larg. voulue, continuer comme une bande en dim. à droite et aug. à gauche. || Quand on a le nombre de m. nécessaire à droite : faire 1 rang. Dans la dim. ; aug. ensuite à droite et dim. à gauche ; aug. dans la dim., etc.

3° DENTELLE OU FRANGE A DENTS (fig. 20). — Pour les dentelles on prépare le plus souvent une bande, ayant une larg. correspondante à la haut. exigée par le sommet de la dent., plus 1 ou 2 carr. ; on festonne le bas des carr. et on découpe l'excédent ; ce procédé ne s'applique pas aux franges dont le bord infer. ne peut être festonné et qui s'exécutent ainsi : 2 m.

FILET NU : BANDES ET TRIANGLE

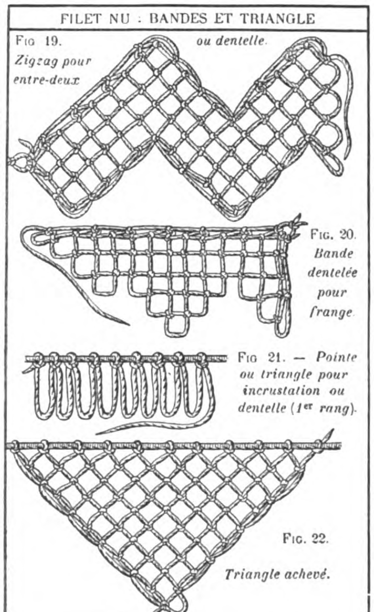


Fig. 19. Zigzag pour entre-deux ou dentelle.

Fig. 20. Bande dentelée pour frange.

Fig. 21. — Pointe ou triangle pour incrustation ou dentelle (1er rang).

Fig. 22. Triangle achevé.

nouées dans une boucle comme pour commencer 1 bande, continuer à aug. à droite et à gauche jusqu'à obtenir la haut. du sommet de la dent (compter depuis l'angle du début jusqu'à l'extrémité de droite) ; continuer à aug. *toujours* à gauche (fin des rangs impairs), au rang pair qui suit ne faire que le nombre de m. nécessaire pour le creux, plus 1 (ex. 3 m. pour 2 du creux (fig. 20); ret. 1 m. dans chaque m. jusqu'au sommet ; puis reprendre. Pour terminer : arrivé au sommet d'une dent finir comme un carré (*V.* ci-dessus).

4° POINTE POUR DENTELLE (fig. 22). — Demi-carrés qui se cousent bout à bout, au bord d'un ourlet ou d'un galon faisant pied, et dont les m. se trouvent placées de biais « en losanges ». Chaque pointe forme une dent, on en festonne les lisières sans rien recouper. || Prendre un fil p.-n. ayant un peu plus de la long. à donner à la dentelle, le tendre entre les tiges d'un *métier* à *macramé*, à *boa bouclé*, ou entre les montants d'un métier à *tapisserie*, en nouant sur ces montants. Attacher le fil de la navette sur le p.-n. comme dans la boucle où l'on commence les carrés, et exécuter le nombre de m. nécessaires sur ce p.-n. (fig. 21) ex. 10 m. ; ret. le métier : 8 m., 1 dim. à la fin du rang (9 m. en tout), continuer à dim. à la fin de chaque rang comme pour finir un carré. Ces pointes peuvent s'exécuter aussi l'une à côté de l'autre sur une *très* longue boucle dont on coupe le nœud, quand le nombre de points est obtenu.

5° ROUES. — 1° à m. s. sans aug. || 2° à m. d. sans aug. || 3° avec aug. || 1° *Roues à m. s. sans aug.* : au bout de quelques rangs, ce genre de roue fait « poche » et ne peut guère s'utiliser que pour d'étroits « filets » ou sacs à très grandes mailles qui servent pour les jeux de ballons et de tambourins et les provisions. Commencer comme la pointe ci-dessus : par 10 à 30 m. sur un p.-n., terminer le rang fait avec un fil très gros, et un gros moule par un n. de feston (*V.* A, fig. 23) et un point de feston (B) consolidant ce n. couper le fil. || Nouer serrées les 2 extrémités du fil p-n. (C. n., commencé). || 2e tour et suivants fil et moule plus fins. Faire le n. qui précède la 1re m. du 2e tour, dans la dernière m. du 1er tour (D) dernier n. à côté du 1er (A B) (fig. 24) ; ne pas couper le fil. || 3e tour commencé et fini dans la dernière m. du 2e tour (C et D). ||

FILET NU : ROUES

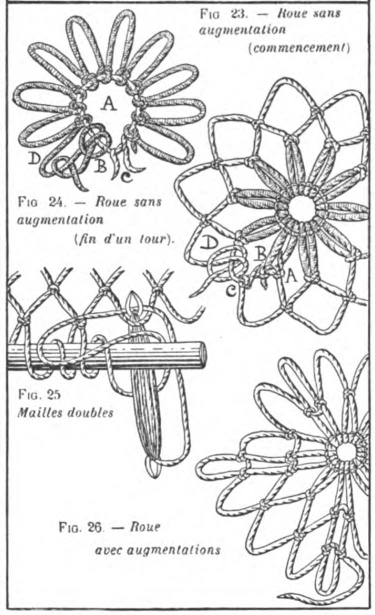


Fig. 23. — Roue sans augmentation (commencement)

Fig. 24. — Roue sans augmentation (fin d'un tour).

Fig. 25. Mailles doubles

Fig. 26. — Roue avec augmentations

Pour *toutes* les roues, il est impossible de placer la totalité des m. sur le moule ; 1/4 ou 1/5 des m. du tour peut s'y trouver, les amener peu à peu vers la gauche et les glisser en dehors du moule, pour éviter de déformer le travail.

2° *M. d.* — Afin de ne pas employer le gros moule pour l'exécution des grandes m. du 1er rang de la roue ci-dessus, on peut faire ce 1er rang en m. d. de la façon suivante : tourner le fil 1 fois autour du moule fin, avant de commencer la m. (fig. 25) ; le moule ôté, le fil se détourne et la m. s'allonge de moitié. On triple et quadruple la haut. des m. en tournant 2 ou 3 fois autour du moule.

3° *Roues avec aug.* — Celles-ci aug. à intervalles réguliers restent très plates jusqu'à un assez grand nombre de tours : quand elles commencent à s'étirer au bas des m., faire une 2e série d'aug. entre les 1res, soit : 10 aug. en tout dans chaque tour. 10 n. pour 9 m. sur 1 p.-n. retirer le moule, nouer et couper le p.-n., 1 n. de feston (fig. 24) sans le moule dans la 1re m. pour obtenir la 10e et passer au 2e rang sans couper le fil de la navette ; || prendre le moule : 1 n. dans la même m. puis toujours 1 dans 1 m., 2 dans la suivante (5 aug. en comptant la 1re m.). A, n. de feston commençant le 2e tour ; B, même n. || pour le 3e tour ; C, aug. du 3e tour dans 1 du 2e ; tours suivants, aug. dans aug. (fig. 26).

Les roues s'ornent à volonté de m. b. et m. m.

6° FONDS DE FANTAISIE : 1° A *m. b.* La m. b. est 1 aug. (2 n. dans la même m.) dans laquelle on ne pique pas au rang suivant. || Les m. b. placées à intervalle régulier forment des dessins dans les fonds qui ne doivent pas être brodés (fig. 27).

2° *Fond avec deux grosseurs de fil et des m. s. et d.* (fig. 28) : sur 1 p.-n. avec le brin fin monter le nombre de m. nécessaire pour la long. de fond ou de frange qu'on désire. || 2e rang, m. s. || 3e rang, tourner le fil une fois autour du moule, le couper et renouer en *n. de tisserand* avec le gros brin : m. d. avec ce gros brin. || 4e rang : m. s., toujours 1 aug. (2 n. dans 1 m.) et 1 dim. (1 n. dans 2 m. ens.). Couper et renouer le brin fin. || 5e rang : m. s. (1 n. dans chaque m. du 4e rang), reprendre au 3e rang. || Pour une frange finir par 2 rangs de m. s. avec le brin fin.

3° *Fond à m. m.* — Les m. m. sont de petits glands bouclés, ils s'utilisent comme les m. b. || Faire un ou 2 rangs de m. s. ; rang suivant : nouer dans 1 m. en laissant un peu de jeu à la m., c'est-à-dire en ne rapprochant pas autant que d'habitude le moule contre les m. du rang précédent (ceci s'appelle faire 1 m. *allongée*), tourner 3 fois le fil autour du moule en passant chaque fois de l'envers à l'endroit au travers de la m. où l'on vient de nouer (fig. 29), ramener le fil de haut en bas par-dessus le moule et faire le n. ordinaire, non pas dans 1 m. mais *autour* des 3 *boucles* et de *la m.* qui les précède (fig. 30), serrer de façon à maintenir les boucles en formant la tête du gland.

4° *Fond à m. hex. ou m. de tulle.* — Un rang de m. s. 2e rang : allonger beaucoup les m. ; après avoir noué dans la m. du rang précédent, faire un second n. dans la m. qu'on vient de terminer et par-dessus le brin qui en descend, au ras du moule, mais pour ce n. passer le fil autour des doigts seulement, derrière le moule (fig. 31) ; continuer tout le rang de même en allongeant les m. régulièrement (fig. 32 ; aspect du n. au moment où on le serre, moule ôté pour mieux le faire voir). Les m. hex. peuvent composer un fond entier ou s'alterner avec des rangs simples.

FILET NU : FONDS DE FANTAISIE

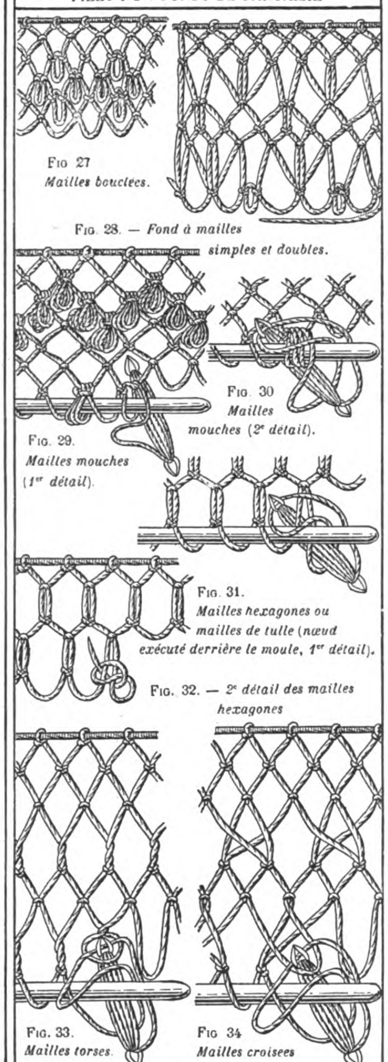


Fig. 27. Mailles bouclées.

Fig. 28. — Fond à mailles simples et doubles.

Fig. 29. Mailles mouches (1er détail).

Fig. 30. Mailles mouches (2e détail).

Fig. 31. Mailles hexagones ou mailles de tulle (nœud exécuté derrière le moule, 1er détail).

Fig. 32. — 2e détail des mailles hexagones

Fig. 33. Mailles torses.

Fig. 34. Mailles croisées

5° *Fond à m. tor.* — Ces m. s'utilisent en entre-deux par rangées dans les fonds à m. s. ; il faut pour elles, monter quelques m. de plus que d'habitude, car elles rétrécissent l'ouvrage en l'allongeant. 2 rangs de m. s. ; 3e rang : m. d. ou triples pour des m. tordues 1 ou 2 fois. 4e rang m. s., avant de n. les m. tordre 1 fois ou 2 de droite à gauche la longue m. du 3e rang (fig. 33).

6° *Fond à m. crois.* — 2 rangs de m. s. || 3e rang : m. d. || 4e rang : 1 n. dans la 1re m. puis sauter la 2e m., 1 n. dans la 3e ; faire passer la 2e par-dessus la 3e ; 1 n. dans la 2e ; sauter la 4e ; 1 n. dans la 5e, 1 n. dans la 4e, etc. || 5e rang : m. d. || 6e rang comme le 4e, mais en contrariant, c'est-à-dire sauter la 1re ; 1 n. dans la 2e ; 1 n. dans la 1re ; sauter la 3e ; 1 n. dans la 4e, 1 n. dans la 3e, etc. (fig. 34).

7° POSE DES GLANDS DANS LES M. DE FILET POUR FRANGES. — Ces glands sont rattachés dans chaque m. du bord inférieur des franges droites ou à dents, ils sont exécutés en *tête d'agrafe*, *à tête ronde* sur un moule, *en bouclettes*, *en houppe*.

Filet (Broderie sur). — I. *Définition.* || II. *Différents genres de broderies sur filet.* || III. *Utilité.* || IV. *Difficulté.* || V. *Fournitures nécessaires.* || VI. *Montage.* || VII. *Comment intercaler deux dentelles sur une même bande de filet.* || VIII. *Principaux points de broderie sur filet.*

I. DÉFINITION. — *Broder sur filet, c'est* : 1° monter sur un cadre spécial, un métier quelconque à broder, une moleskine ou un papier épais : un carré, une bande, un encadrement... en réseau de filet ; 2° remplir un certain nombre des mailles carrées de ce réseau, soit exclusivement au moyen de points imitant un tissage (filet ancien), soit au moyen d'une grande variété de motifs plus ou moins légers (filet guipure ou filet Richelieu).

II. DIFFÉRENTS GENRES DE BRODERIE SUR FILET. — 1° FILET ANCIEN (fig. 1). — Il se compose de dessins « au point compté » : sujets de chasse avec personnages et animaux, tableaux mythologiques et symboliques, fleurs, rinceaux, grecques, etc..., entièrement brodés au point de toile le plus souvent, ou avec un mélange de toile et de reprise, rarement au point de reprise seul.

2° GUIPURE SUR FILET OU FILET RICHELIEU (fig. 2). — Comprend tous les modèles comportant avec les points de reprise et de toile

FILET A GRANDES MAILLES

FILET (BRODERIE SUR)

Filet ancien

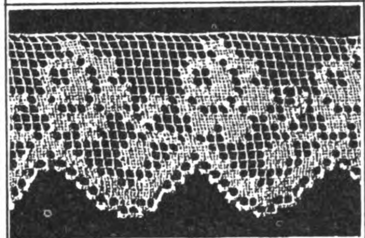


FIG. 1. *Filet brodé au point de toile.*

toutes les autres variétés de points et en particulier le point de guipure.

3° FILET DE GÊNES OU FILET COUPÉ (fig. 3). — Imite le point coupé ; pour que l'imitation soit complète, il faut que chacun des brins réservés du réseau disparaisse dans l'épaisseur des points de cordonnet guipure feston ou sous les pointes mates (*V.* BRODERIE BLANCHE : DENTELLES) ; plus il reste de brins du réseau apparents, plus la dentelle s'éloigne du modèle qu'elle copie. || La fig. 3 ci-contre montre l'exécution du travail : les picots de languette festonnés sont faits de quelques points de feston sur un brin, l'aig. revient dans l'épaisseur des points après leur achèvement. || Avant de démonter la bande de filet, découper tous les brins ou les fragments de brins qui sont supprimés sur le dessin.

4° FILET PASSEMENTERIE DE COULEUR. — Étant exclusivement employé pour le costume et l'ameublement, il n'exige pas un réseau très fin : des mailles de 6 à 8 mm. suffisent ; || choisir pour la broderie les points les plus simples : reprise, toile, un peu de guipure ; || compléter en glissant un velours comète, un ruban très étroit, un brin de chenille, une soutache, un petit galon de métal dans une file de carr. ; dessiner au besoin une grecque avec ces mêmes fournitures. L'important pour ce genre est d'obtenir un maximum d'effet avec un minimum de travail, les passementeries au filet n'étant pas destinées à durer aussi longtemps que les dentelles blanches au filet.

FILET (BRODERIE SUR)

Filet Richelieu. Comment intercaler deux dentelles sur une bande de filet.

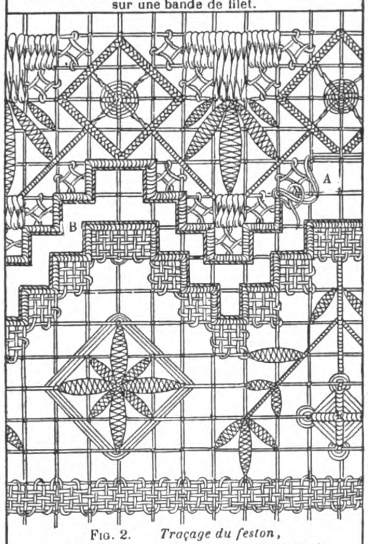


FIG. 2. *Traçage du feston,*
Partie découpée entre les dentelles achevées.

III. UTILITÉ. — Les 3 premiers genres donnent : des entre-deux carrés ou rectangulaires, encadrements, des dentelles et des franges pour garnitures et incrustations, tout cela solide et se lavant sans se déformer. || Le 4e, d'exécution rapide et originale, donne des entre-deux, carrés, dentelles et franges de fantaisie très décoratifs pour le costume et l'ameublement.

IV. DIFFICULTÉ. — Le point de reprise est d'une simplicité enfantine, le point de toile à peine plus difficile ; les autres, un peu plus compliqués, n'exigent pas cependant de longues études ; quelques minutes d'attention suffisent pour les comprendre et les copier avec exactitude.

V. FOURNITURES. — 1° Métier en papier épais ; 2° Pour tous les points, en général, sur un réseau en fil de lin : même fil de 1 ou 2 numéros plus gros. || Pour les points de reprise qui exigent de l'opacité : fil de lin plat à broder ou à repriser. Cordonnet et coton floche d'Alger similisés sur les fonds en cordonnet similisé. Cordonnet de soie et soie d'Alger sur les fonds en cordonnet de soie. || Ajouter pour les passementeries : chenille, fil de métal, organsin, petit velours comète. || 3° Aiguilles sans pointe.

VI. MONTAGE. — 1° Pour les très grandes surfaces en réseau de filet, employer le *métier à tapisserie* ; si celui-ci est à charnières, coudre d'abord aux 2 bouts du réseau une bande de cretonne qui puisse être prise dans les charnières; lacer les côtés avec de grands points piqués dans chaque maille du réseau et entourant les montants. 2° Carrés, rectangles : lacer les 4 côtés autour du cadre spécial comme sur les montants du métier ci-dessus. 3° Bandes : lacer l'un des bouts et les côtés jusqu'à l'extrémité du cadre spécial, rouler l'excédent de la bande, l'enfermer dans un petit sac de cretonne, le bord supérieur du sac touchant le cadre, surjeter le sac sur le cadre en piquant entre les mailles du réseau ; l'espace renfermé dans le cadre étant brodé, démonter ; dérouler une 2e partie de la bande, rouler le commencement, mettre ce dernier dans un 2e sac, fixer chaque sac sur l'un et l'autre bout du cadre. 4° Les dentelles dont le fond est préparé spécialement avec le bord inférieur en escalier ne peuvent être montées dans un cadre : les faufiler bien tendues sur une moleskine ou sur 2 doubles de papier bisulfite (ou autre papier résistant et un peu glacé) ; le même montage est très pratique pour tous les genres de motifs et surtout pour les encadrements.

VII. COMMENT INTERCALER DEUX DENTELLES SUR UNE MÊME BANDE DE FILET (revoir la fig. 2). — Quand on exécute une dentelle sur une bande de filet il reste toujours quelques fragments de réseau entre les dents du bord inférieur ; plus les dents sont hautes et larges, plus le déchet est important ; le mieux est alors d'intercaler 2 dentelles qui peuvent être de hauteur différente, mais dont la largeur des dents soit calculée de manière qu'elles entrent les unes dans les autres, en laissant un intervalle de 2 à 3 carrés. Les 2 étant brodées et festonnées au bord inférieur, découper les mailles restant en dehors des festons. On a alors 2 dentelles séparées.

VIII. PRINCIPAUX POINTS DE BRODERIE SUR FILET. — EXPLICATION DES POINTS. — 1° REPRISE : plus lourd d'aspect que le point de toile, mais plus vite fait, il s'harmonise avec lui : met une note d'opacité sur les fonds

FILET (BRODERIE SUR)

Filet de Gènes ou filet coupé.

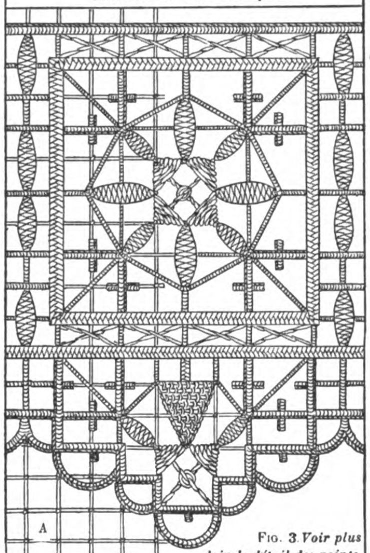


FIG. 3. *Voir plus loin le détail des points. Partie non découpée.*

légers, entoure les fleurettes, dessine des vrilles (fig. 4), des crosses (fig. 5), des ovales (fig. 9), etc. ; il est presque indispensable pour les broderies sur filet où le point de toile n'est pas employé seul.

Le commencer par un nœud sur le brin du bas d'un carreau (fig. 6), repriser ensuite en montant et glissant l'aiguille sous et sur les brins transversaux des carreaux à couvrir, passer d'une file de carreaux à l'autre comme le montre la fig. 7 ci-contre faite avec un fil fin, arrêter en glissant l'aiguille dans l'épaisseur des points (fig. 8, aspect de la reprise en fil plat).

2° POINT DE TOILE (fig. 10 et 11). — Ne pas confondre celui-ci avec le précédent, il est en réalité une véritable « reprise », mais porte uniquement le nom de « toile » car il imite un tissu régulier, assez clair : une sorte d'étamine. Commencer comme le point de reprise en passant 2 fois en long dans les carreaux, puis croiser en travers 2 fois sur les brins des carreaux et les fils placés en long, en suivant le parcours du fil d puis le nœud A jusqu'à B qui termine (fig. 10).

3° POINT D'ESPRIT (fig. 12 et 13). — Peut se faire avec un fil de même grosseur que le réseau ou plus fin, pour ajourer et alléger davantage l'ensemble. Nouer le fil sur le bas d'un carr. (à gauche du fond), 1 point de feston sur le brin latéral de gauche, 1 point de feston sur le brin supérieur du même. 1 point sur le brin supérieur des carr. de la même rangée de gauche à droite (fig. 12) pour finir la rangée : 1 point sur le brin latéral de droite (fig. 12, B), retourner l'ouvrage le haut en bas : 1 point sur le brin supérieur de chaque carr. Pour passer de l'un à l'autre, glisser : l'aig. de gauche à droite sous le brin qui sépare 2 carr. afin de contrarier en maintenant la 1re rangée ; au dernier carr. glisser sous le fil, qui va du nœud au 1er point de feston et remettre l'ouvrage dans sa 1re position (C, fig. 12) ; points de feston comme au 1er rang, mais en piquant à la fois au-dessus du brin transversal et dans la tête d'un point du 2e rang (fig. 13). Les points d'esprit n'occupent parfois qu'une file de carr., les points d'esprit isolés se font comme B (fig. 12) sans couper le fil en sortant d'un motif voisin et en y rentrant.

4° POINT DE GUIPURE (fig. 14, 15, 16). — Sorte de point de reprise. Sert pour des baguettes, des feuilles et des pétales ; on le dit à 2 et à 3 fils.

a) A 2 fils (fig. 14) : *tendre* en reprise : en biais, en long ou en travers sur le réseau, au milieu des carr. ou en suivant

FILET (BRODERIE SUR)

Détails de points.

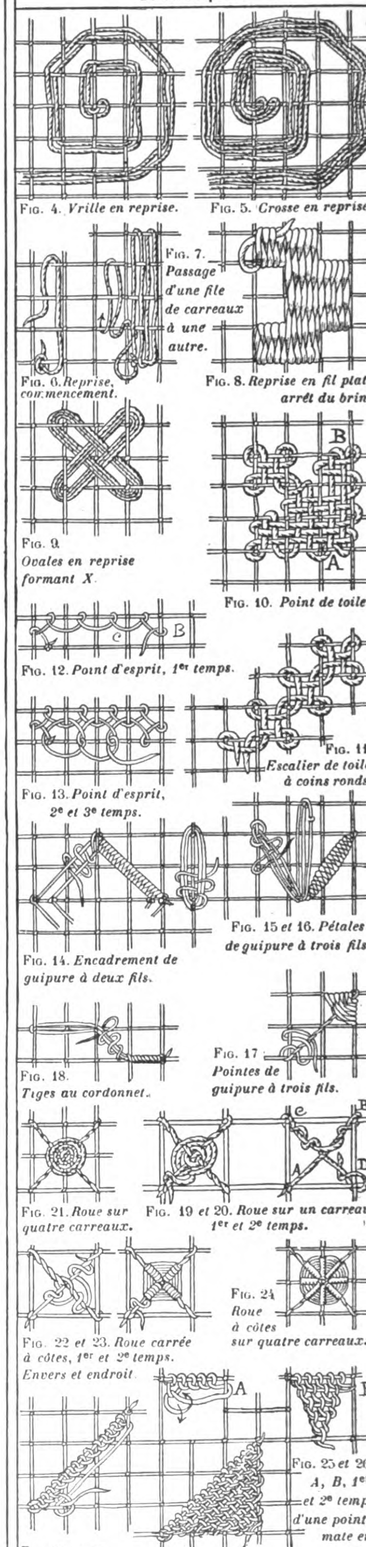


FIG. 4. *Vrille en reprise.* FIG. 5. *Crosse en reprise.*

FIG. 6. *Reprise, commencement.* FIG. 7. *Passage d'une file de carreaux à une autre.* FIG. 8. *Reprise en fil plat, arrêt du brin.*

FIG. 9. *Ovales en reprise formant X.* FIG. 10. *Point de toile.*

FIG. 12. *Point d'esprit, 1er temps.* FIG. 11. *Escalier de toile à coins ronds.*

FIG. 13. *Point d'esprit, 2e et 3e temps.*

FIG. 14. *Encadrement de guipure à deux fils.* FIG. 15 *et* 16. *Pétales de guipure à trois fils.*

FIG. 18. *Tiges au cordonnet.* FIG. 17. *Pointes de guipure à trois fils.*

FIG. 21. *Roue sur quatre carreaux.* FIG. 19 *et* 20. *Roue sur un carreau 1er et 2e temps.*

FIG. 22 *et* 23. *Roue carrée à côtes, 1er et 2e temps. Envers et endroit.* FIG. 24. *Roue à côtes sur quatre carreaux.*

FIG. 25 *et* 26. *A, B, 1er et 2e temps d'une pointe mate en long.*

FIG. 27 *et* 28. *Pointe mate en biais, 1er et 2e temps.*

l'un des bords, un nombre de brins de fil divisible par 2, les nouer au besoin sur le réseau afin qu'ils ne puissent glisser, avec le même fil repriser ces brins en passant de haut en bas et de droite à gauche sous une moitié et sur la 2e, puis de bas en haut, encore sous une moitié et sur la 2e ; rapprocher les points et serrer également (revoir fig. 14) ; si l'on était obligé d'avoir un nombre de fils impair pour l'*armature*, en prendre un de plus dans l'un des côtés du point de guipure (toujours dans le même côté). Pour une feuille ou pétale mince, commencer par l'extrémité et descendre vers le centre du motif, le cœur de la fleur, la branche.

b) Guipure à 3 fils dite « pétale de guipure » (fig. 15 et 16). Celle-ci permet d'obtenir des feuilles amincies aux extrémités et renflées au milieu, des pointes de guipure, etc. Pétale : tendre l'*armature* comme ci-dessus, mais avec un nombre de brins impair, repriser en prenant alternativement un fil sur et un fil sous l'aig., serrer davantage aux extrémités et prendre au besoin les brins de l'armature en 2 fois pour commencer et finir afin de rétrécir. La fig. 15 montre que le brin qui sépare 2 files de carr. peut s'utiliser pour le milieu d'un pétale. Préparer l'armature d'un X en points de guipure comme l'X en reprise fig. 9 (revoir point de reprise). Fig. 17 : pointes de guipure à 3 fils.

5° CORDONNET (fig. 18). — Sert pour des baguettes minces et rondes, cadres et tiges. Se compose d'une sorte d'enroulement du fil autour de brins tendus en plus ou moins grand nombre ; serrer régulièrement, rapprocher les tours de façon à bien couvrir l'armature.

6° ROUES EN REPRISE ET A COTES. — 1° En reprise sur un carr. (fig. 19, 20, 21), nouer sur l'angle d'un carr. à gauche, en bas, monter en biaisant, passer de haut en bas à cheval sur l'angle supérieur de droite, descendre en tournant une fois autour du brin tendu, passer autour de l'angle supérieur de gauche en laissant du jeu au brin (fig. 19, A, B, C, D), descendre en tordant, glisser de bas en haut sous l'angle inférieur de droite, tordre en montant vers le milieu, tourner en reprise autour des 4 branches de l'X, piquer l'aig. dans l'avant-dernier tour et finir en tordant sur le 1er brin, non encore tordu (fig. 20).

2° *Roue en reprise sur 4 carr.* (fig. 21) : X tordu sur un carré de 4 carr., roue comme ci-dessus, mais, afin de contrarier les tours en reprise, piquer à chaque tour dans l'épaisseur d'une branche tordue, toujours dans la même (fig. 19, 20 et 21).

3° *Roues à côtes* (fig. 22, 23, 24) : même armature que la précédente, retourner l'ouvrage, l'envers en dessus, piquer l'aig. de haut en bas sur chaque brin (côté d'un carr. ou branche tordue) la côte se forme ainsi sur l'endroit (fig. 23, 24 et 22 envers).

7° PETITES ET GRANDES POINTES MATES (fig. 25, A et B, 26 et 27). — Les premières se font ordinairement en long dans un carr. Commencer sur le brin transversal du haut : 5 ou 7 points de feston lâches, glisser le fil de gauche à droite sous le brin latéral de droite, revenir vers la gauche (fig. 25, A), piquer dans le 1er point à gauche, un rang de feston : un point dans chaque et aussi sur le brin tendu, ne pas prendre le brin de droite, revenir à gauche, la pointe se forme d'elle-même et décroît d'un point à droite et à gauche à chaque rang ; finir par 1 ou 2 points sur le brin transversal du bas (fig. 25, A et B).

Grandes pointes en biais sur plusieurs carreaux (fig. 26 et 27) : Nouer le fil sur un angle, le tendre en biais vers la gauche, festonner, prendre dans un point la jonction de 2 carr. afin de maintenir le haut de la pointe à la place voulue (fig. 26 et 27).

8° MANIÈRE DE FESTONNER LE BORD INFÉRIEUR DES DENTELLES (revoir la fig. 2, A). — Tracer 2 ou 3 fois en suivant en reprise les côtés des mailles en escalier qui doivent constituer la dent, sans contrarier les points, festonner en rapprochant les points, sans piquer dans les angles rentrants et en piquant dans les angles sortants (ou pointes des carr.) (*V.* BRODERIE BLANCHE : FESTON).

Filet perlé. — Joli travail, minutieux mais facile. Se fait pour sacs à main (réticules et autres), fonds de franges, garnitures de robes, ameublement. || En cordonnet de soie fine, cordonnet perlé, similisé, etc., et avec des perles régulières assez grosses pour que le brin plié double puisse s'y enfiler. || 1er rang m. s. || 2e rang : avoir 1 aiguille fine enfilée d'un brin de fil fin (sans nœud), tenir l'extrémité du fil de la main gauche, enfiler 1 perle, passer de l'envers à l'endroit dans la 1re m. du 1er rang, enfiler une deuxième fois la même perle en sens inverse, tenir les deux doubles du fil sous la perle (fig. 1), la pousser sur la m. qui se plie en 2 pour la traverser (fig. 2), tirer l'aig. pour ôter le fil : 1 m. s. piquée dans la boucle formée par la m. audessous de la perle, celle-ci retombe d'elle-même sur le nœud et le cache.

FILET PERLÉ

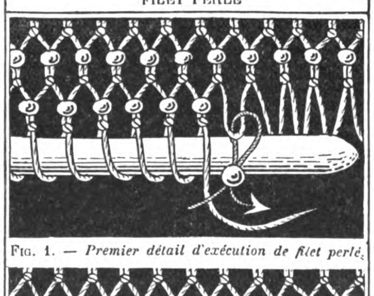


FIG. 1. — *Premier détail d'exécution de filet perlé.*

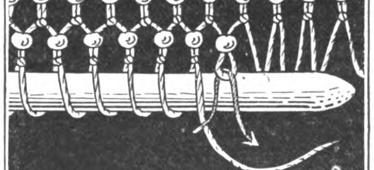


FIG. 2. — *Deuxième détail d'exécution de filet perlé.*

Filet (*OUVRAGES DE DAMES*). — 1° *Filet à ballon.* || 2° *Filet de berceau* || 3° *Filet à provisions.* || 4° *Filet réticule.*

1° FILET A BALLON, A JEU DE TAMBOURIN, etc. — *Ficelle ramie coton* (ou à pâtissier). Commencer par une *roue, sans ou avec augmentation* (*V.* FILET NU); tourner autour de la roue faire de place en place un tour de *m. torses* ou de *mailles crois.*, finir par un tour de *m. doubles.* || Dans ce dernier tour, coulisser deux nattes de ficelles, les fermer en rond, les terminer par des *glands.*

2° FILET DE BERCEAU. — A. AU FILET et B. AU MACRAMÉ. Pour l'un et l'autre, cordelière de soie fine pour les petites mailles ; grosse pour les mailles, ayant la dimension donnée à celles des filets qu'on trouve dans le commerce. || A. AU FILET. — Préparer d'abord un porte-nœuds assez long pour entourer *le cercle* supérieur du berceau, monter le réseau sur lui et le retirer après achèvement pour *lacer* le 1er rang de m. de filet ou les boucles commençant le macramé, au moyen d'un brin de cordelière enfilé alternativement dans les œillets du cercle et dans les m. ou boucles du réseau. || 1° Nombre de m. égal ou double de celui des œillets : réseau entier en m. s. ou avec tours s. et tours de m. doubles croisées ; m. torses ou m. bouclées disposées en dessins. Lacer le dernier tour directement sur le cercle inférieur du berceau.

B AU MACRAMÉ. — Eviter les entre-deux à dessins qui rétrécissent et donneraient trop de brins pour le réseau, se contenter d'un fond uni en *n. de chaîne plate* plus ou moins espacés, exécuter si l'on veut 5 ou 6 n. contrariés au lieu des 2 ou 3 habituels aux fonds classiques à *n. de ch. plate* || Terminer par un tour de *n. en tête d'alouette,* couper l'excédent des fils et lacer comme le précédent.

3° FILET A PROVISIONS. — Ficelle de chanvre. Même exécution que *filet à ballon* ou en forme de sac. Couper une ficelle dont la long. corresponde au double de la larg. à donner au sac, réunir les bouts par 1 nœud *tête d'alouette,* tendre la ficelle double : sur ce porte-nœuds qui sera le fond du sac, 15 à 20 m. || Retourner le p.-n., séparer les 2 doubles de la fic., piquer la nav. entre eux, 3 m. pour le tournant ; || 15 à 20 m. *entre* celles qui précèdent, sur les 2 doubles du p.-n. || 3 au bout. || Continuer ensuite en tournant 1 m. dans chaque. || Pour finir : moule plus gros ou m. doubles, une coulisse en cordon de tirage ou grosse ficelle. || Pour plus de solidité, et afin que la coulisse glisse plus facilement, réunir les m. par 2 ou 3 et les nouer en *nœud coulant* sur des anneaux de cuivre où passera la coulisse.

Le même filet peut se faire au *macramé* : en commençant par le bord supérieur, monter les m. 2 à 2 en *tête d'agrafe* dans des anneaux ; exécuter le fond (en tournant) en *nœuds de chaîne plate.* || Pour finir, plier double, nouer les brins des 2 côtés ensemble en *tête d'alouette* ; || *glands* à volonté sur ces têtes d'alouette.

4° FILET RÉTICULE. — Au crochet, au filet, au macramé, modèles très pratiques au point de vue solidité. Cordonnet perlé similisé ou gros cordonnet à crochet dont on peut prendre à la fois 2 brins de couleurs différentes.

FILET AU CROCHET. — Une *chaîne*, fermer en rond ; faire un fond de *grille* || ou bien toujours 5 *chaînes.* 1/2 *bride* (*V.* OUVRAGES DE DAMES), plier double : 1 rang de 1/2 br. sur les 2 côtés pris ensemble. 1 tour de doubles br. sur le haut pour la coulisse. Dentelle : *coquilles à picots.* || Doubler d'un sac de soie à *petite tête froncée* (*V.* COUTURE), avec coulisse en ruban.

Filet réticule au filet et au *macramé* (*V.* FILET A PROVISIONS). Doubler comme ci-dessus, laisser dépasser les anneaux (de fantaisie), coulisse en cordelière. Les plus jolis filets réticules se font au *crochet*, au *filet* et au *macramé perlé* (*V.* ces mots).

Filet (*PÊCHE*). — La pêche au filet, aux variantes innombrables, est la pêche la plus lucrative ; c'est aussi celle qui fait l'objet des réglementations les plus nombreuses.

Les filets sont de deux sortes, *filets traînants* interdits par la loi, et *filets de jet* autorisés sous certaines conditions de dimension des mailles. Le plus commun des filets de jet est l'*épervier.* L'épervier est construit en lin, chanvre, coton ou soie. En lin, il s'use très vite ; en chanvre il est peu coûteux mais lourd ; en coton, il est résistant et très pratique ; en soie, il est très coûteux et trop léger. La loi autorise trois dimensions de mailles, par suite trois sortes d'éperviers, l'épervier à mailles de 10 mm., de 27 mm., de 40 mm. Cette dernière dimension est peu usitée ; la maille de 10 mm. est employée pour la pêche au petit poisson, celle de 27 mm. pour le gros poisson. L'épervier pèse de 13 à 16 livres. Pour pratiquer le lancer, examiner d'abord l'état du fond de la rivière. Éviter les fonds de roches, ou les branches d'arbres. Les profondeurs fructueuses sont celles de 2 à 3 m. La pêche est surtout abondante lorsque l'eau n'est pas très claire, de préférence au lever du soleil et à la tombée du soir.

Pour jeter l'épervier, saisir la corde de jet, la fixer à son poignet gauche solidement par deux ou trois tours, puis amener en plis réguliers le quart de la nappe du filet sur le coude gauche, en l'étendant sur l'avant-bras ; la main droite saisit à peu près la moitié du reste de la nappe, le dernier quart se trouvant devant le pêcheur, les plombs effleurant le sol. On balance cette partie pendante, le torse se tournant, les pieds étant arc-boutés, et d'une détente vigoureuse on lance horizontalement devant soi de façon que l'épervier soit complètement déployé au moment où il atteint la surface de l'eau. Le filet tombe alors d'autant plus vite au fond que les mailles sont plus larges. Le pêcheur tire tout doucement avec la corde qui était enroulée par son extrémité à son poignet gauche, de façon que la nappe circulaire garnie de plomb à sa circonférence racle le fond de l'eau en se ramenant en poche. Lorsque les plombs sont réunis ainsi, fermant le bas du filet, on retire celui-ci sur la berge ou dans le bateau. On s'entraîne à cette pêche, qui demande de la vigueur et de la souplesse, en lançant d'abord sur le pré. Avoir soin de ne jeter l'épervier que vêtu de vêtements imperméables, n'ayant aucun bouton ou agrafe qui puisse accrocher, au moment de la lancée, les mailles du filet.

On pêche encore avec le *carrelet.* Le carrelet est soumis comme tous les filets aux mêmes prescriptions de dimension des mailles que l'épervier. On utilise généralement la maille de 10 mm., le carrelet étant lourd, par suite d'un maniement relativement lent qui ne permet de capturer que le petit poisson.

L'*échiquier* est un carrelet de petites dimensions pour la pêche en bateau. Tandis que le carrelet a 2 m. de côté, l'échiquier a de 1 m. à 1 m. 25. Lorsqu'on a placé l'échiquier au fond de l'eau, on trouble celle-ci avec une perche pour y attirer goujons et ablettes et on retire rapidement.

On pêche encore avec des *filets fixes* ou *filets dormants*, astreints aux mêmes dimensions de mailles : ce sont le *verveux, la nasse, le tramail, l'araignée, le guideau, le tambour, la balance.* Les verveux sont faits à mailles, et l'extension est donnée par une série de cercles en fil de fer ; les nasses sont en fil de fer, en fil de fer galvanisé ou en osier. Les tambours (verveux ou nasses à deux entrées) se font soit en fil de fer soit à mailles.

Avoir soin pour toutes ces pêches de se conformer aux prescriptions de la législation (*V.* PÊCHE) et aux arrêtés préfectoraux de la région.

FILTRES. — Appareils destinés à débarrasser l'eau de ses impuretés organiques ou vivantes (microbes).

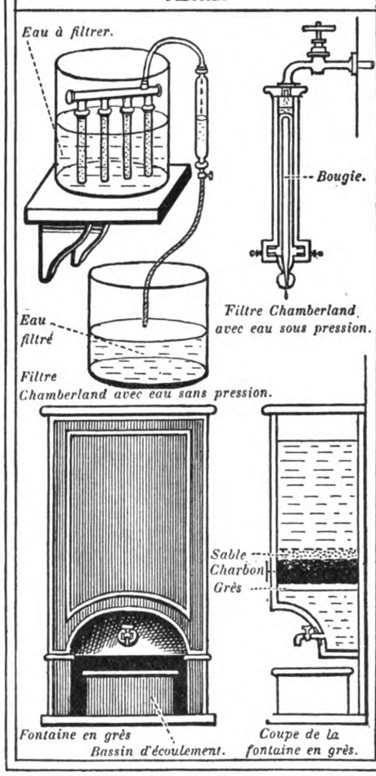
L'eau est filtrée en masse avant la consommation ou en détail à domicile.

FILTRATION EN MASSE. — 1° *Filtres à sable submergés ou filtres lents anglais ou bassins filtrants des villes.* — On utilisait d'abord des couches superposées, de haut en bas, de pierre, gravier grossier, gravier fin, et sable fin au moins 1 mètre. Sur ce dernier les impuretés et les microbes se déposaient en pellicule ou crème qui arrivait bien vite à encrasser et à gêner la filtration.

Un perfectionnement réel s'est réalisé bientôt par le système des *bassins Puech* avec *dégrossisseurs-préfiltres* (Arles, Nantes, Pau, Magdebourg).

L'eau est d'abord reçue dans des bassins à gros matériaux, et passe ainsi sur des matériaux de plus en plus fins, en couche

FILTRES



de plus en plus épaisse, et en vitesse de moins en moins grande. Clarifiée ainsi, elle tombe dans le bassin filtrant à graviers fins, puis à sable, reposant lui-même sur matériaux de drainage convenables. On obtient une épuration de 80 p. 100, à condition de réaliser un débit lent de 100 litres par heure et par m² de surface, ce qui correspond à une vitesse de filtration de 100 millimètres par heure. Pour le nettoyage à Berlin, par exemple, on écrème superficiellement tous les 11 jours en été, tous les mois en hiver, 1 à 2 cm. de la couche supérieure de sable ; après 60 écrémages, il manque environ 70 cm. de sable, on le remplace par une autre couche lavée à l'eau pure ; le gravier et les pierres du fond restent toujours et peuvent être nettoyés par un dispositif de tuyautage, laissant à volonté arriver l'eau de bas en haut ou de haut en bas (Magdebourg par exemple).

Un plus grand progrès a encore été réalisé par le système de *filtre non submergé du Dr Miquel*, directeur de l'observatoire de Montsouris.

Ici l'eau arrive dans un réservoir en fonte goudronnée ou en ciment empli de sable passant au tamis n° 20 (maille de 1 mm. 5 de côté), et dont le fond est muni d'un échappement libre et absolument étanche afin que la circulation d'eau soit constante et libre. Il faut réaliser un débit de 212 litres par 24 h., soit 1 litre en 7 minutes, pour un filtre de 0 m. 30.

FILTRATION A DOMICILE. — Fontaine des familles en grès à pierre lithographique.

Excellent, à condition de la placer dans un endroit frais, en y faisant passer assez souvent de l'eau permanganatée à 1 ou 2 p. 1000, et en décolmatant la pierre avec brosse et acide chlorhydrique tous les mois.

Filtre en biscuit de Chamberland. — Excellent, mais il faut tous les mois et mieux, toutes les semaines, brosser la bougie, puis la stériliser par l'ébullition et enfin s'assurer qu'elle ne comporte aucune fêlure en y injectant de l'air sous l'eau à l'aide d'une pompe à bicyclette par exemple.

FIN DE NON-RECEVOIR. — Ce sont des moyens qu'un défendeur invoque pour faire écarter immédiatement la demande formée contre lui, sans que le tribunal ait à examiner le bien ou mal fondé des prétentions du demandeur. Tels sont par exemple, les moyens tirés de la chose jugée, du défaut de qualité ou de capacité du demandeur, de la prescription.

Les fins de non-recevoir diffèrent des *exceptions* proprement dites (*V.* EXCEPTIONS), notamment en ce que ces dernières ne consistent que dans des moyens de procédure, tandis que les fins de non-recevoir peuvent toucher au fond même du droit.

FISTULES (*MÉD.*). — Survenant dans des régions diverses à la suite d'une plaie, de l'ouverture d'un abcès ou d'un

kyste, etc. Peuvent s'ouvrir à la peau ou sur les muqueuses. Souvent en rapport avec des altérations profondes, os, tendons, synoviales, ganglions.

On constate un orifice donnant écoulement à une sécrétion variable suivant la nature et le siège de la fistule, souvent à du pus, parfois à de l'urine, de la salive, de la synovie, etc. Une variété commune est constituée par les fistules de l'anus (*V.* ce mot). La fistule n'a aucune tendance à se fermer, ni l'écoulement à se tarir.

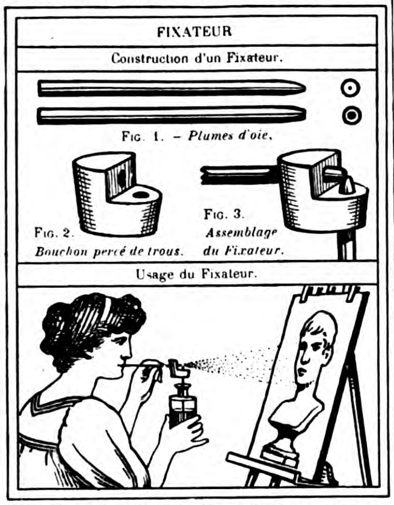
Il faut bien souvent l'intervention du bistouri, des curettages, si les injections antiseptiques et irritantes (eau iodée au 1/5 par exemple) n'ont pas suffi. Toujours penser à la possibilité de la tuberculose (*V.* ce mot) et consulter le médecin de bonne heure, car les *complications* sont multiples, variables suivant le siège et la nature.

Contagion à craindre dans le cas de fistules tuberculeuses.

FIXATEUR (*B.-ARTS*).— Ou vaporisateur. Instrument servant à fixer les dessins. Composé de deux tubes (fig. 1) faisant entre eux un angle droit ; celui dans lequel on souffle a une ouverture plus grande que celui qui trempe dans le fixatif.

Peut se construire avec deux plumes d'oie.

1° Couper les plumes d'oie (fig. 2) de telle manière que l'une, celle qui trempe dans le fixatif, ait une ouverture ne



FIXATEUR

Construction d'un Fixateur.

FIG. 1. — *Plumes d'oie.*

FIG. 2. *Bouchon percé de trous.*

FIG. 3. *Assemblage du Fixateur.*

Usage du Fixateur.

dépassant pas 0 m, 001 de diamètre, l'autre au contraire l'aura un peu plus grande.

2° Tailler un bouchon comme l'indique la figure 3 et percer deux trous permettant de faire passer les plumes d'oie.

FIXATIF (*B.-ARTS*). — Dissolution de gomme laque dans de l'alcool ou de colle de peau destinée à rendre un dessin ineffaçable. Le liquide se projette, soit à la surface du dessin, soit au revers si le papier est poreux, à l'aide d'une tige de verre semblable aux pulvérisateurs de parfums. On peut faire soi-même fondre de la gomme laque dans de l'alcool, et filtrer ensuite. Conserver dans un flacon bien bouché. On trouve dans le commerce un fixateur pratique formé de 2 tubes de métal ou de verre réunis par une monture. Les placer à angle droit, plonger le plus long dans la fiole de fixatif, mettre le petit bout dans sa bouche et souffler. L'air chassé par le petit tube fait monter le fixatif dans le plus long et le divise en poussière au moment où il sort du tube. On dirige cette poussière humide sur le dessin à fixer. Ne pas se mettre trop près et ne pas trop mouiller le dessin.

FLANELLE (*HYG.*). — Tissu de laine qui absorbe la sueur, l'emmagasine, et la laisse évaporer lentement. Utile l'été aux personnes qui s'enrhument facilement, à la condition qu'elle soit souple et fréquemment changée.

Le port d'une flanelle sale peut occasionner des maladies de la peau (acnés, eczémas).

Flanelles (*LAVAGE DES*). — 1° AU SAVON NOIR, dans un petit baquet ou une terrine de moyenne grandeur, faire dissoudre à l'eau très chaude du savon noir en pâte de bonne qualité, agiter l'eau avec une cuiller de bois ou la battre avec un fouet spécial en fil de fer employé pour le lavage de l'argenterie. L'eau doit être très mousseuse, et comme elle ne *sera employée que tiède*, si on ne veut pas attendre qu'elle soit *refroidie* suffisamment, il faut la préparer assez forte pour qu'il soit possible de la refroidir en ajoutant de l'eau froide. ‖ Faire fondre gros comme une noisette de carbonate de soude, en même temps que le savon. ‖ Tremper les flanelles dans cette eau tiède ; les y laisser quelques minutes, les agiter et les étirer en tous sens ; on les fait glisser entre les mains fermées comme dans une bague, mais surtout sans *frotter* et sans mettre de savon à même, ce qui durcirait. ‖ Si la flanelle n'est pas complètement nette après ce nettoyage, on peut la brosser avec une brosse de *crin*, sur la planche à savonner : *en suivant le sens de la lisière.* ‖ Ne pas frotter l'étoffe avec les mains, on foulerait la laine et le tissu rétrécirait.

Retirer les flanelles de l'eau sans les tordre, mais en les pressant entre les mains pour en exprimer l'eau le mieux possible. ‖ Dans une autre terrine bien propre, préparer une seconde eau *tiède* savonneuse en employant du savon de Marseille blanc, coupé en petits morceaux ou plutôt en copeaux, et dissous à chaud, sans carbonate. ‖ Tremper les flanelles dans ce liquide, en exprimer l'eau sans les tordre, les placer dans un seau ou un baquet très propre ; verser dessus de l'*eau bouillante* et les laisser en cet état jusqu'à ce que l'eau devienne tiède ; retirer les flanelles dont on exprime l'eau sans les tordre. ‖ Étendre, repasser encore humide.

2° RECETTE. — Exactement comme la précédente, seulement on fait *bouillir* pendant une demi-heure la dissolution de savon noir, et la dissolution de savon de Marseille ; puis on les laisse refroidir pour ne les employer que tièdes. ‖ Ne jamais prendre d'eau froide pour le nettoyage des flanelles, ni pour laver, ni pour rincer ; le rétrécissement serait inévitable.

3° RECETTE. — Toute différente des 2 autres. ‖ Employer le savon spécial pour les lainages. ‖ *Ne pas faire d'eau de savon*, mais laver les flanelles l'une après l'autre dans une terrine d'eau tiède, en *frottant la flanelle avec le savon dans le sens de la lisière* ; frotter davantage les endroits salis. ‖ Rincer dans une seconde eau tiède sans savon. ‖ Ne pas tordre, ne pas frotter l'étoffe avec les mains ; mieux voudrait frotter avec la brosse de crin. Étendre et repasser humide.

4° RECETTE. — *Excellente aussi pour les brassières et chaussons tricotés des bébés.* Prendre de l'eau de son à base d'eau de pluie si possible, chaude plus que tiède. ‖ Y plonger l'objet et l'enduire d'une mousse de savon *à base de soufre* ; on obtient cette mousse de savon en le trempant dans l'eau et en le maniant avec la main. ‖ Quand l'objet est bien enduit de mousse, le presser, le masser entre les mains, sans le tordre et en se gardant bien de le frotter. ‖ Rincer dans plusieurs eaux tièdes, toujours de même température ; exprimer l'eau sans le tordre, en pressant l'objet entre les mains. ‖ Secouer l'objet ; l'envelopper d'une serviette en toile blanche, de façon que cette serviette absorbe toute l'eau. ‖ Sécher à une température douce en se gardant bien d'étirer l'objet.

On peut ajouter à l'eau de savon 2 cuillerées à café d'alcali volatil ou ammoniaque par litre.

Flanelles de couleur. — Ne jamais employer d'eau chaude, ni de carbonate de soude. ‖ Laver la flanelle *bleue à l'eau de son* ; la flanelle *rose, sans savon*, avec de l'eau additionnée d'une cuillerée à soupe d'alcali par litre. ‖ Rincer à l'eau tiède, faire sécher dans un linge, ou étendre à l'envers, à l'ombre. ‖ Repasser la flanelle encore humide avec des fers modérément chauds, car la flanelle est vite roussie. ‖ Les flanelles de couleur doivent être repassées d'abord à l'envers.

FLEURS ARTIFICIELLES. — 1° *Vocabulaire.* ‖ 2° *Outillage.* ‖ 3° *Étoffes apprêtées.* ‖ 4° *Fournitures courantes.* ‖ 5° *Fournitures spéciales.* ‖ 6° *Fabrication : découpage, trempage, gaufrage, assemblage, montage.*

On peut facilement confectionner de belles fleurs artificielles avec un outillage sommaire, puisque les plus fines ne sont, dans l'industrie même, gaufrés qu'à la main. ‖ Il en est tout autrement des feuillages naturels, qu'on n'imite parfaitement qu'à l'aide de jeux complets d'emporte-pièces et de gaufroirs, de découpeuses et de presses, à main, à vapeur, ou mues par l'électricité.

1° VOCABULAIRE.

Apprêter. Imprégner les étoffes d'un produit propre à leur faire conserver la forme qu'on donne aux pétales.

Areignes. Folioles de certains calices, principalement de celui de la rose.

Calice. Enveloppe extérieure ou dessous des fleurs.

Cœur. Centre de la fleur, formé de la réunion d'étamines, de petits pétales, ou des deux à la fois.

Corolle. Ensemble des pétales d'une fleur.

Colonner. Garnir régulièrement une tige de fil de fer de coton cardé tourné en spirale.

Coupe. Nombre de pétales ou de feuilles qu'on découpe en une fois.

Courson. Ramille composée d'un petit nombre de feuilles, fleurs, ou boutons, réunis d'avance pour la monture.

Déblanchi. Coloration très délicate de jaune ou de vert tirant sur le blanc. Liquide qui sert à l'exécuter.

Découpoir ou emporte-pièce. Outil dont le tranchant a la forme de la partie à découper.

Etoile Pièce arrondie, percée au centre, et dentelée plus ou moins profondément sur les bords pour représenter les divisions d'un épi.

Epis. Etamines ou pistils grainés vendus par paquets d'une corolle ou d'un calice.

Gautrer ou *tournurer.* Donner aux pétales et aux feuilles la forme, le relief qui leur convient.

Gautroir. Sorte de boîte dont une partie porte en creux, l'autre partie en relief, la gravure des nervures et des contournés de pétale ou de feuilles.

Grainer. Charger de petites masses de pâte, de brillanté, ou de paillettes, l'extrémité des pistils et des étamines d'une fleur

Grifler. Friser certaines parties de la surface des pétales par de petites stries parallèles imprimées à l'aide des pinces.

Joues. Les côtés des pétales.

Laiton couvert. Revêtu de coton ou de soie.

Métier. Coupe d'étoffe apprêtée ou non. Le châssis qui sert à les apprêter.

Monter. Réunir les parties de fleurs en les fixant à une tige principale.

Mouiller (*V.* TREMPAGE DES PÉTALES.)

Moule. Boulette de pâte ou de coton qui sert à la confection des boutons, ovaires, fruits.

Onglet. La partie des pétales ou des sépales qui adhère au cœur ou à la tige de la fleur.

Panicule. Touffe écartée de fleurs ou de boutons.

Papier serpente et anglais. Pour passer les tiges.

Passer. Garnir régulièrement une tige cotonnée ou non de soie floche, ou de bandelettes de papier, gaze etc., tournée en spirale.

Pétales de tour. Les plus grands.

Pétales de grand cœur. Ceux de moyenne grandeur.

Pétales de petit cœur. Les plus petits.

Set ou cep Fil de fer cru ou de cuivre, qui sert à constituer les tiges

Taqueter. Faire de légères taches sur les pétales pour en accroître et fondre la couleur.

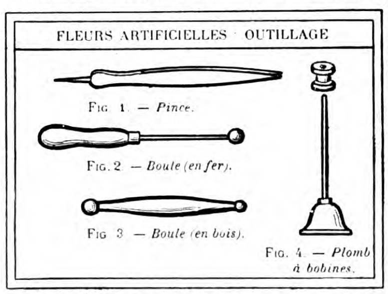
Tourner. Faire rouler la tige entre les doigts pour toutes les opérations à lui faire subir.

Traîne. Monture très souple et très allongée, où feuilles et fleurs se détachent bien les unes des autres : Ex. Lierre, Liseron.

Tremper. Colorer les pétales en nuançant la teinte du clair au foncé.

Verdi Couleur vert clair pour colorer les boutons naissants et les onglets de certains pétales.

2° OUTILLAGE. — 1° *Métier* ou châssis. ‖ 2° *Pinces* à coller et à gaufrer (fig. 1). ‖ 3° *Ciseaux* courts et coupant



FLEURS ARTIFICIELLES : OUTILLAGE

FIG. 1. — *Pince.*

FIG. 2. — *Boule (en fer).*

FIG. 3. — *Boule (en bois).*

FIG. 4. — *Plomb à bobines.*

bien de la pointe. ‖ 4° *Boules* de fer (fig. 2) ou de bois (fig. 3) ‖ 5° *Porte-bobines.* ‖ 6° *Pelote.* ‖ 7° *Carré de caoutchouc.*

Métier spécial garni de pointes, pour tendre et apprêter les étoffes. On peut le remplacer par un métier à broder. ‖ *Boules* : servent à creuser les pétales en forme de coquilles. Le diamètre en varie de 0 m. 003 à 0 m. 05. Les plus petites peuvent être remplacées par la tête de grosses épingles ou d'aiguilles à tricoter en bois ou en os, par le bout rond d'un étui à aiguilles, etc. ‖ *Porte-bobine*, tige de cuivre ou d'acier montée sur pied. Les bobines étant enfilées sur cette tige, la soie ou le fil de fer qu'elles portent se dévide aisément et sans s'emmêler. ‖ *Pelote* (ou coussin), carrée, en coutil bourré de son (0 m. 10 × 0 m. 15), à opposer à l'action des *boules* pour le tournurage des pétales. La recouvrir d'une *chemise*, carrée de toile ou de coton blanc, munie de cordons pour la tasser plus ou moins selon les besoins du travail. ‖ *Carré de caoutchouc* (0,7 × 0,10), coupé dans une lame d'au moins 1 cm. d'épaisseur également enveloppé d'une chemise de coton blanc pour préserver les pétales de son contact : à opposer à l'action des *boules* (en certains cas) et des *pinces*.

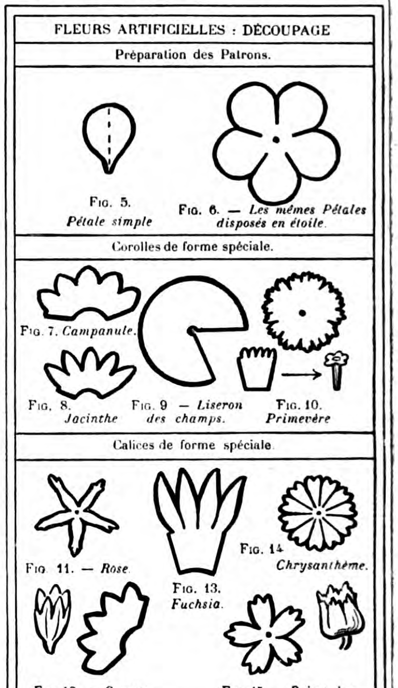
3° ÉTOFFES APPRÊTÉES. — *Nansouk, mousseline, satin, coton blanc, marceline blanche, velours coton blanc, velours soie, satin soie.*

Les étoffes ayant subi un apprêt spécial [à l'amidon cuit bien battu pour les étoffes de coton ; à l'eau gommée ou à la gélatine blanche (une plaquette pour un verre d'eau bouillante) pour les étoffes de soie et les velours de couleur] se vendent par *métier* : coupe de 1 m. 20 × 1 m. 50 pour les nansouks et mousseline, de 0 m. 50 ou 0 m. 60 × 1 m. pour les satins et les velours de soie. ‖ Pour apprêter soi-même les étoffes qu'on a chez soi, les tendre à l'envers sur le métier, et passer l'apprêt sur toute la surface à l'aide d'un pinceau queue de morue, en évitant de repasser deux fois sur le même endroit. ‖ Tenir l'apprêt un peu plus fort pour le velours que pour les tissus plus minces. ‖ Forcer la tension à mesure que sèche l'étoffe.

4° FOURNITURES COURANTES. — *Couleurs d'aniline.* ‖ *Papier gris à tremper.* ‖ *Pinceaux ordinaires en blaireau.* ‖ *Sets, laiton couvert.* ‖ *Papier serpente, papier anglais.* ‖ *Coton cardé.* ‖ *Coton en mèche*, pour cœurs (ou bien coton à broder). ‖ *Tubes étoffe, tubes caoutchouc.* ‖ *Étoffe verte*, pour cahier, prix suivant qualité. ‖ *Colle-pâte.* ‖ *Semoule colorée.*

5° FOURNITURES SPÉCIALES. — *Calices, areignes, épis divers, étamines, pistils, baies, boutons naissants, cœurs tout préparés*, etc.

Les fournitures, courantes ou spéciales à chaque fleur, sont classées sous le nom général d'*apprêts pour fleurs.* ‖ Certaines fournitures spéciales : mousse, cœurs de pavots et de coquelicots, calices de bluets, etc., sont naturelles. Les acheter chez les herboristes, ou les récolter soi-même pendant



FLEURS ARTIFICIELLES : DÉCOUPAGE

Préparation des Patrons.

FIG. 5. *Pétale simple*

FIG. 6. — *Les mêmes Pétales disposés en étoile.*

Corolles de forme spéciale.

FIG. 7. *Campanule.*

FIG. 8. *Jacinthe*

FIG. 9 — *Liseron des champs.*

FIG. 10. *Primevère*

Calices de forme spéciale.

FIG. 11. — *Rose*

FIG. 12. — *Coucou.*

FIG. 13. *Fuchsia.*

FIG. 14 *Chrysanthème.*

FIG. 15. — *Primevère.*

les promenades à la campagne, et les faire sécher avant de les employer.

La *colle-pâte* est faite de gomme arabique dissoute à froid, à laquelle on ajoute un poids égal de farine de froment. La fermentation qu'elle subit en vieillissant ne l'altère en rien. Lorsqu'elle dessèche, y ajouter un peu d'eau et la remuer sans la battre.

6° FABRICATION. — Se décompose en 5 opérations : 1° *Découpage* des pétales ; 2° *trempage*, ou teinture ; 3° *gaufrage*, ou *tournurage* ; 4° *collage* de la fleur ; 5° sa *monture.*

1° DÉCOUPAGE DES PÉTALES. — a. *Préparation des patrons.* Se procurer un échantillon naturel parfait de la fleur qu'on veut imiter, en détacher délicatement les pétales, les coller bien à plat sur un papier un peu fort (carte de visite, lettre de mariage, etc.) soit séparément (fig. 5, fleurs fines) soit disposés en étoiles (fig. 6, fleurs ordinaires) : et dans ce dernier cas, chaque étoile correspondant à une rangée de pétales, leur nombre doit être proportionné au nombre cité et à la longueur de ceux-ci ; leur diamètre d'autre part est déterminé par la longueur des pétales (pétales de petit cœur, de grand cœur, pétales de tour : *V.* ci-dessus VOCABULAIRE).

Pour coller les pétales sur le papier, enduire la surface de ce dernier de gomme arabique d'épaisseur moyenne, appliquer dessus le centre des pétales, les étaler ensuite avec les doigts jusqu'à ce qu'ils adhèrent de partout. || Pour obtenir ce résultat, si les pétales sont très bombés (comme ceux de certaines roses), il arrive souvent qu'on soit obligé d'y faire quelques plis dans le milieu ; mais il faut éviter autant que possible d'en fendre les bords.

b. *Découpage de l'étoffe.* — La colle étant sèche, découper exactement les contours des patrons obtenus, les placer sur l'étoffe pliée (velours et satin de soie pliés en 2 à l'envers, nansouk et satin de coton en 4, mousseline en 8) les doubles maintenus, pour qu'ils ne se dérangent pas, par des épingles, piquées de place en place, et en tracer les contours avec un crayon mine de plomb n° 3. || Reproduire le tracé d'un même patron autant de fois qu'il est nécessaire pour exécuter un nombre déterminé de fleurs, comptant que chaque coupe séparément fournira suivant l'étoffe utilisée 2, 4 ou 8 pétales ou étoiles de pétales du même modèle. Compter aussi quelques coupes en plus du nombre voulu de pétales de petit ou de grand cœur, pour servir à la confection des boutons fleuris. || Lorsque les pétales sont ou trop grands pour être découpés en étoile (lis, iris, etc.), ou à découper séparément pour exécuter des fleurs fines, placer toujours la ligne médiane des patrons sur le plein biais de l'étoffe, condition indispensable pour bien tournurer ensuite les pétales.

c. *Corolles de forme spéciale.* — 1° Pétales soudés ensemble par leur onglet et formant une sorte de cornet plus ou moins ouvert (*campanule*, *jacinthe*, etc.) : pour établir le patron, fendre le cornet par le côté, et l'ouvrir pour le coller à plat (fig. 7 et 8). || 2° Pétales soudés ensemble dans toute leur longueur (corolle étalée du *liseron des champs*, fig. 9). || 3° Corolle ouverte presque à plat et surmontant un tube (*boules de neige*, *phlox*, *primevères de Chine*, *lilas*, etc.) : composer le patron de deux pièces que l'on collera l'une sur l'autre (fig. 10).

d. *Calices.* — Les étudier avec soin, car ils ont autant d'importance que les corolles. || Préparer les patrons de la manière indiquée ci-dessus. || Types divers de calice (fig. 12 et 15) : *coucou*, *primevère de Chine* (monosépales tous deux, mais fort différents) (fig. 10), chrysanthème (fig. 14), areignes de la rose (fig. 11). || Découper ces calices quels qu'ils soient dans des *métiers* d'étoffe achetée toute teinte de la couleur voulue, pour s'éviter la peine de les teindre soi-même. || Certains calices, tels ceux de l'iris, du lis, du fuchsia (fig. 13), se distinguent à peine de la corolle ; tandis que d'autres disparaissent à l'épanouissement complet de la fleur (coquelicot, pavot).

2° TREMPAGE DES PÉTALES. — *Tremper*, c'est donner aux pétales la nuance qui leur convient.

Deux opérations successives : a. *mouillage*, puis b. *trempage* proprement dit . La pose des *panachures* (c.) (s'il y en a) ne vient qu'ensuite. || C'est le mouillage qui permet à la couleur de s'étendre convenablement sur la surface du pétale.

a. *Mouillage* : 1° Nansouk ou satin de coton. Prendre les couples de pétales par 2 ou 3 ensemble, les plonger à plusieurs reprises dans un vase d'eau, additionnée de quelques gouttes de bon alcool ; les presser entre les paumes des mains, puis les faire essorer entre deux feuilles de papier à tremper. || 2° Velours ou soie. Mouiller les pétales à l'alcool pur ou légèrement coupé d'eau (autrement ils se travailleraient mal et le velours s'écraserait au gaufrage), puis les enfermer entre 2 soucoupes, de peur que l'alcool ne s'évapore trop vite.

b. *Trempage proprement dit* (couleurs, d'aniline préparées spécialement). — Avoir un pinceau particulier pour chaque teinte. || Rincer les pinceaux à l'eau de savon chaque fois qu'on vient de s'en servir. || En consacrer un ou deux à chaque nuance, et ne jamais se servir indifféremment des uns ou des autres : la teinture des pétales y perdrait tout son éclat. || Ne jamais mélanger les couleurs entre elles sans une indication du marchand, car certaines teintes risquent de tourner, mêlées à d'autres. || Les couleurs de fonds sont : *carmin*, *coquelicot*, *violet* rouge ou bleu, *jaune d'or*, *bleu bluet* et *indigo*, un *vert* naturel. || L'indigo ne sert que pour les mélanges. || Préparer les bains en versant quelques gouttes de couleur dans une soucoupe ou un godet à lavis, y ajouter autant d'eau (pour tissus de coton) ou d'alcool (tissus de soie et velours) qu'il est nécessaire. || Pour juger si la teinte a le degré d'intensité voulu, y plonger une rognure d'étoffe du découpage, et la faire sécher à une chaleur douce. Ajouter de l'eau ou de la couleur (suivant le cas) si la teinte ne donne pas satisfaction. || Préparer d'ailleurs en général 2 bains de couleur pour chaque ensemble de pétales, en vue d'en fondre la nuance, soit de la même teinte, mais l'un clair et l'autre foncé ; soit de deux teintes choisies parmi celles qu'on peut mélanger sans les faire tourner, l'une pour le fond, l'autre pour les retouches (*jaune* et *carmin* par exemple, pour les roses thé). || Il est nécessaire d'en avoir encore un troisième de *déblanchi* ou de *verdi*.

Plier alors en trois doubles une feuille de papier à tremper, et disposer dessus une rangée de coupes de pétales. Poser d'abord au pinceau une goutte de déblanchi sur l'onglet ; || étendre sur le reste la teinte de fond ; || déposer pour finir une tache de la couleur de retouche dans le haut ou le milieu de chacun des pétales (*taqueter*). Appuyer légèrement du doigt sur la partie taquetée pour en fondre la couleur dans la teinte de fond. || Retourner les coupes sur le papier, et recommencer l'opération sur l'autre face. || Les reporter alors sur une nouvelle feuille de papier pour les faire sécher, et passer aux suivantes. || On peut activer le séchage en exposant le papier qui porte les coupes trempées à une chaleur douce. || Les papiers utilisés peuvent servir pour plusieurs trempages faits avec la même couleur.

c. *Panachures* : Quand les pétales portent des panachures, exécuter celles-ci avec la pointe d'un pinceau fin et de la couleur pure (ou très peu coupée d'eau), sur chacun des pétales séparément une fois bien secs de leur trempage, ou encore légèrement humides si les panachures doivent se fondre dans la teinte générale.

3° GAUFRAGE DES PÉTALES. — *Gaufrer* les pétales, c'est leur donner la tournure (d'où le mot *tournurage*) qu'ils affectent dans la fleur naturelle. || Le gaufrage s'exécute à la presse (professionnel), à la boule, à la pince, quelquefois même aux doigts. || Il varie naturellement suivant la forme des pétales à imiter. || Les trois modes susdits sont parfois à utiliser pour le tournurage des pétales d'une même fleur.

a. *Gaufrage à la boule.* — A utiliser pour toutes les parties des fleurs qui présentent une surface concave ou convexe. || Mettre les coupes de pétales à humidifier entre 2 feuilles de papier à tremper, humidifiées elles-mêmes mais non mouillées ; || les déposer à mesure sur le coussin ou le caoutchouc (selon que les pétales doivent être plus ou moins creusés), et appuyer dessus progressivement, d'un mouvement tournant dans l'un et l'autre sens pour les grands pétales, dans un seul sens pour les petites étoiles, une boule proportionnée au diamètre du creux à obtenir ; || ne donner toute sa force qu'à la fin du mouvement. || Plus le creux doit être profond, plus on appuie ; plus il doit être large, plus on fauche la boule en la tournant autour du creux fait d'abord. || Exemples : corolle en étoile de l'aubépine ; appuyer une petite boule sur chacune des dentelures, et la tourner jusqu'à ce que la dentelure offre la courbure naturelle. Corolle globuleuse du muguet : imprimer le mouvement circulaire à la boule dans le milieu même de l'étoile, jusqu'à ce que l'extrémité supérieure des dentelures se rapproche du trou central (fig. 16). En boulant plus ou moins fort, on rend les différents degrés d'épanouissement. Pour les volubilis : glisser la boule le long des bords du cornet, pour les conserver en arrière. || On boule donc les pétales sur les bords, sur les joues, au centre, ou vers l'onglet, selon que l'exigent leurs diverses courbures.

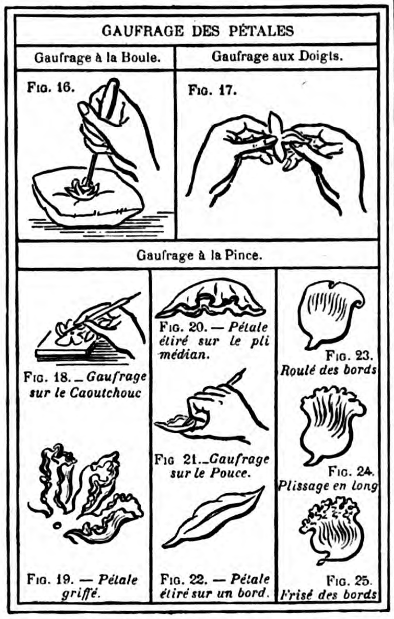


FIG. 16.

FIG. 17.

FIG. 18. — *Gaufrage sur le Caoutchouc*

FIG. 19. — *Pétale griffé.*

FIG. 20. — *Pétale étiré sur le pli médian.*

FIG. 21. — *Gaufrage sur le Pouce.*

FIG. 22. — *Pétale étiré sur un bord.*

FIG. 23. *Roulé des bords*

FIG. 24. *Plissage en long*

FIG. 25. *Frisé des bords*

On ne boule pas les pétales de velours ; on en étire uniquement sur les doigts la partie qui est seule à creuser. || On ne creuse bien ceux en tissu de soie qu'en chauffant au préalable les boules à la flamme d'un réchaud à gaz ou d'une lampe à alcool.

b. *Gaufrage à la pince.* — 1° Sur le caoutchouc ou la paume de la main, pour strier, griffer, creuser en les frisant (fig. 19), tantôt les bords, tantôt le centre des pétales ; 2° en opposant le pouce à l'action de l'outil, pour les contourner.

1° *Striage* des pétales sur le caoutchouc : poser la coupe (réunion de 2 ou de 4 pétales ensemble) sur le caoutchouc, et les rayer avec la tête de la pince, puis avec ses branches, pour obtenir des stries parallèles (lis, amaryllis). Plier en deux les pétales de petit cœur d'une rose, par exemple, et les poser ainsi fermés. || *Griffage* : sur le caoutchouc ou dans le creux de la main gauche ; poser les deux pointes réunies de la pince à 1 ou 2 mm. du bord arrondi de ces pétales pliés, et les glisser en appuyant bien sur cette partie ; ouvrir les pétales, en pincer le centre depuis le milieu de leur hauteur jusqu'à l'onglet, renouveler cette pincée à droite et à gauche de la première (fig. 19, résultat).

2° *Gaufrage sur le pouce.* — On exécute de cette façon les nervures médianes (I), le roulé des bords (II), les frisés (III).

I. Plier la coupe de pétales en deux dans la longueur, et tirer fortement sur le biais du pli : les pétales se trouvent recourbés sur eux-mêmes (fig. 20) ; || saisir alors la coupe par les onglets, la placer sur le pouce droit, et glisser les deux pointes rapprochées de la pince à 2 ou 3 mm. du pli, qui se relève en forme de gouttière (fig. 21). Ouvrant alors la coupe, une nervure accentuée apparait dans la longueur de chaque pétale. || Compléter le tournurage soit par quelques petits coups de pince donnés de chaque côté de cette nervure sur les jours du pétale, soit en boulant celles-ci, soit en étirant avec les doigts le biais des bords pour les faire gondoler.

II. *Roulé des bords.* La main gauche tenant une coupe de pétales par les onglets, la main droite la soutenant sur le pouce à l'envers, à plusieurs reprises glisser les pinces fermées à partir du contour extérieur vers le centre (fig. 23).

III. On *frise* les bords de certains pétales [plissés d'abord à la main en long (fig. 24), au milieu seulement, comme font les repasseuses (pavots, coquelicots)] en les pinçant partout irrégulièrement avec les pinces, et introduisant à mesure les parties pincées entre le pouce et l'index de la main gauche, qui finissent par retenir toute la largeur chiffonnée du pétale. Les pétales détirés ensuite légèrement présentent alors exactement le chiffonné des pétales naturels (fig. 25).

C. *Gaufrage avec les doigts.* — I. Pour étirer, nous l'avons déjà vu (fig. 17), le bord biaisé de certains pétales ; II. pour dessiner une nervure médiane aux pétales de velours ; III. pour creuser ou bomber le centre de ceux-ci, comme on le fait avec les boules pour les pétales en tout autre tissu. || I. (*V.* ci-dessus GAUFRAGE A LA PINCE). || II. Saisir le pétale de la main gauche par l'onglet ; || en pincer le milieu à l'envers entre le pouce et l'index de la main droite, qu'on glisse dans la longueur jusqu'à la pointe, en renversant le pétale sur lui-même (fig. 21) ; le mouvement, tout en lui dessinant une nervure médiane, en gonfle les joues. || III. Étirer fortement le centre des pétales sur les doigts pour le creuser, sans toucher aux bords afin que leur biais ne s'élargisse pas.

Certains pétales très grands (lis, clématite), découpés séparément, demandent à être renforcés avant qu'on les assemble. || Couper du laiton couvert en blanc par bouts de la longueur des pétales, les teindre dans le bain de couleur qui a servi au trempage ; lorsqu'ils sont secs, les enduire légèrement de colle, et les appliquer le long de la nervure médiane des pétales.

4° ASSEMBLAGE DES PÉTALES. — Assembler les pétales, c'est les *coller* ou les *attacher* autour du *cœur* qui convient, et qui est fixé au sommet d'une *tige* (pédoncule de la fleur), dont la partie supérieure semble s'évaser pour former le *calice*. || Il suit de là que la confection même de la fleur se décompose encore, une fois les pétales préparés, en 4 opérations : 1° Préparation de la tige ; || 2° Confection du cœur ; || 3° Fixage des pétales ; || 4° Fixage du calice. || Viennent ensuite : 5° La confection des boutons et 6° La terminaison de la tige.

1° *Préparation de la tige.* — La tige est faite de fil de fer ou de laiton (*sets*), vendu en rouleau et coupé à la longueur normale du pédoncule de la fleur qu'on imite, plus 2 ou 3 cm. || Mais comme sur ce fil métallique employé à cru l'assemblage de la fleur manquerait de solidité, le *cotonner* (*a*) ou le *passer* (*b*), quelquefois même lui faire subir successivement les deux opérations.

a. Pour *cotonner*, maintenir la tige entre l'annulaire et le petit doigt *de la main gauche*, et la faire rouler entre le pouce et l'index. C'est ce que l'on appelle *tourner*. || Saisir de la main droite une petite quantité de coton cardé, la détirer quelque peu, en introduire entre la tige et les doigts une petite mèche qu'on file alors de façon à l'enrouler régulièrement en spirale sur toute la longueur de la tige. || *b.* La manœuvre est exactement la même pour passer (fig. 26) (on passe en soie, en papier, en gaze, en gutta-percha, etc.) ; remplacer seulement l'ouate par de la soie floche, ou une bandelette de 0 m. 005 à 0 m. 008 de la fourniture à employer, qu'on colle d'abord au sommet de la tige, pour l'enrouler ensuite en spirale en la tendant bien.

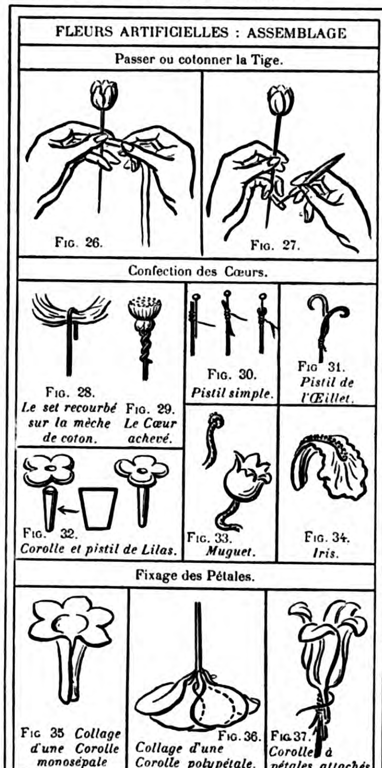


FIG. 26.

FIG. 27.

FIG. 28. *Le set recourbé sur la mèche de coton.*

FIG. 29. *Le Cœur achevé.*

FIG. 30. *Pistil simple.*

FIG. 31. *Pistil de l'Œillet.*

FIG. 32. *Corolle et pistil de Lilas.*

FIG. 33. *Muguet.*

FIG. 34. *Iris.*

FIG. 35 *Collage d'une Corolle monosépale*

FIG. 36. *Collage d'une Corolle polypétale.*

FIG. 37. *Corolle à pétales attachés*

2° *Confection du cœur.* — Les cœurs très apparents comme celui du lis (composé d'un *pistil* et de 5 *étamines*), de l'églantine (réunion de multiples *étamines*), du pavot (réunion d'un *ovaire naturel* et de multiples étamines), du bluet (fait de bandelettes découpées en effilé), de la marguerite, etc., se vendent tout préparés sur tiges. On peut diviser les autres en : 1° *semi-apparents*, et 2° *non apparents*.

Cœurs semi-apparents. — I. Fleurs à pétales multiples (rose, chrysanthème, dahlia), cœurs composés d'une masse de filets non grainés. Prendre une mèche de coton à broder jaune ou déblanchi, poser dessus à cheval l'extrémité recourbée d'un set de tige, dont on tourne ensemble en dessous les 2 bouts. || Relever d'autre part les 2 bouts de la mèche, les lier ensemble par quelques tours de soie, les couper ras au même niveau. || II. Fleurs simples (liseron, campanule, primevère) dont la corolle ne laisse apercevoir qu'un pistil insignifiant. Faire 2 ou 3 tours de soie au sommet d'une tige, coucher le filet d'une graine tout contre cette tige, du fil de soie le lie par 2 ou 3 autres tours, rabattre en crochet le sommet de la tige, *tourner* encore 3 ou 4 fois, et casser la soie. || Le pistil de l'œillet s'imite par deux barbes de plume blanche fixées à la tige comme précédemment, et qu'on frise ensuite. || Pour celui du lilas, enduire de colle l'extrémité du tube porte-corolle, et appliquer cette partie encollée

sur de la semoule fine convenablement colorée avant de l'introduire dans l'étoile de corolle. || Pour le muguet et la jacinthe, un gros cordonnet de soie crème noué à son extrémité, enfilé et collé dans le creux de la corolle, tient lieu à la fois de cœur et de pédoncule flexible. || III. Étamines soudées sur les pétales ou les sépales (iris). Coller un bout de chenille de soie ou de laine déblanchie sur les *rabats* (ce sont les sépales d'un calice coloré) ; grainer seulement par un coup de pinceau, enduit de jaune de chrome, passé vivement sur l'extrémité du duvet.

Cœurs non apparents. — Les étamines demeurant invisibles, les supprimer, et fixer dès l'abord à la tige les pétales de petit cœur, soit, s'ils sont séparés, en les y attachant, comme dit au paragraphe précédent (ces pétales remplaçant le pistil) ; soit, s'ils sont en étoile, en passant l'extrémité du set *recourbé à cheval* sur le milieu de l'étoile, et tournant ensuite ensemble les deux bouts réunis .

3° *Fixage des pétales*. — 2 manières de les fixer autour du cœur : 1° en les attachant à la soie, 2° en les collant. || Pour les grosses fleurs, chrysanthèmes, certaines roses, etc., on peut utiliser successivement les deux manières : la première pour les pétales de petit cœur et parfois de grand cœur ; la seconde pour les pétales de tour, en étoile ou non.

I. *Pétales attachés*. — Fixer ainsi : les pétales de cœur qui ne sont pas en étoile (*a*), les pétales découpés séparément et renforcés (*b*), les corolles en cornet (*c*). || *a*. Pétales de cœur sur 2 ou 3 tours de soie faits la tige immédiatement sous le cœur ; || prendre délicatement avec la pince un premier pétale, le coucher contre le cœur, et le retenir par 1 ou 2 tours de soie ; || en poser un second à droite du premier et le lier de la même façon ; || placer les autres à la suite, circulairement autour du cœur, les retenant chacun par quelques tours de soie ; || les entourer encore tous pour terminer de 3 ou 4 tours de soie, casser celle-ci, l'arrêter avec un peu de colle. || Dans les fleurs à double rang de pétales, ces premiers pétales sont parfois recourbés ensuite (bouillottes) sur l'aigrette d'étamines du cœur, enduits d'un peu de colle à leur sommet, qu'on rabat et fixe au centre du cœur en les y appuyant avec la pince, pour qu'ils y adhèrent (reine-marguerite, rose). || *b*. Les grands pétales renforcés sont le plus souvent attachés comme précédemment, mais deux à deux placés en regard l'un de l'autre (clématite, 4 pétales), ou trois à trois (lis, iris, 6 pétales), en disposant les derniers fixés entre ceux de la première rangée. || *c*. Toutes les corolles monopétales à tube plus ou moins long (jasmin d'Espagne, belle-de-nuit, giroflée simple) sont collées par le côté avant d'être fixées au cœur. Enduire l'un des côtés d'un peu de colle posée avec la tête de la pince, et le rapprocher de l'autre côté ; || enfiler la tige garnie de ses étamines dans le cornet, || y faire 2 ou 3 tours de soie, || établir la base du cornet à la place qu'elle doit occuper par rapport au cœur, et la lier à la tige, par quelques tours de soie. Arrêter celle-ci avec un peu de colle. || Lorsque la corolle des fleurs monopétales se termine par une large bordure étalée presque horizontalement (primevère, phlox) qui oblige à la tailler en deux parties, rouler d'abord le cornet et le coller par le côté, enduire ses divisions d'un peu de colle, appliquer dessus la corolle proprement dite. Fixer ensuite à la tige comme précédemment.

II. *Pétales collés un à un*. — Tenir tige en l'air, de la main gauche, le cœur préparé ; || saisir le pétale un peu au-dessus de l'onglet, avec la pince ; || enduire cet onglet de colle-pâte, en le posant sur le bord (chargé d'un peu de colle) du pot qui contient la colle ; || présenter le pétale à la place qu'il doit occuper ; || l'appliquer en appuyant légèrement du bout du doigt sur l'envers de la partie encollée. || Coller les autres pétales à la suite, circulairement autour du cœur. || Si la corolle est à pétales multiples, déposer toujours ceux du rang à coller entre ceux du rang précédent (fig. 36).

4° *Fixage des calices*. — Comme les corolles, on les attache ou on les colle. || *a*. Attacher les calices en cornet (fuchsia, coucou), à l'exception des très petits (pommier, cerisier) qui se collent ; || attacher aussi ceux à grands sépales détachés qui se distinguent à peine de la corolle (iris, orchidées). *b*. Coller sous la corolle les calices en étoile (marguerite, boule-de-neige). || Partie globuleuse du calice de la rose ou ovaire, spécialement dénommée *calice* par les fleuristes ; si les *areignes* en font partie, s'en servir pour le coller sous la fleur ; si elles en sont détachées, les coller d'abord, puis le calice proprement dit. || Les calices moulés comme celui de la rose, de l'œillet, faits en pâte colorée, s'achètent en général tout préparés chez les marchands de fournitures pour fleurs ; on n'a plus qu'à les enfiler sous la fleur et à les y coller. || Les calices de bluets et de barbeaux sont naturels et séchés ; avant de les employer, les mettre tremper 1/2 heure environ dans l'eau pour qu'ils se referment et soient moins cassants, puis en percer le fond avec une épingle pour y introduires et coller la tige de la fleur ou du bouton.

5° *Confection des boutons*. — On les divise en *boutons naissants* ou sans pétales, et en *boutons fleuris* ou avec pétales ; les premiers s'achètent la plupart du temps tout faits, les seconds sont confectionnés avec des pétales de petit cœur ou de grand cœur de la fleur même. || La base de presque tous est un moule de coton. || Donc, 2 opérations : 1° Confection du moule ; 2° Fixage des pétales et du calice. || 1° Après avoir cotonné la tige en entier, reprendre le travail en sous-œuvre au sommet, y amassant le coton peu à peu. || Lorsque la masse de coton a quelques millimètres d'épaisseur, rabattre dessus en crochet, pour la retenir, l'extrémité supérieure de la tige ; puis continuer la manœuvre en montant et en descendant, mais seulement sur la longueur propre à être recouverte par les pétales réservés à cet effet. || Quand le moule est enfin de la grosseur voulue, et tandis que l'on continue à tourner, humecter d'eau le bout d'un doigt et l'appliquer très délicatement contre le moule pour y égaliser et retenir les filaments de coton. || 2° Fixage des pétales : Donner aux pétales la silhouette voulue en les tournurant à la pince, à la boule ou aux doigts ; || les fixer sur le moule de façon qu'ils s'emboitent les uns dans les autres, après les avoir délicatement encollés à l'onglet, au sommet, et souvent même sur les côtés. || Ils sont la plupart du temps recouverts en partie par le calice. || Si ce calice est fait soit d'une coque (pivoine, pavot), soit de forme tubulaire (œillet) et acheté tout fait, se contenter de le fendre au sommet avec des ciseaux, d'enlever avec la pince un peu de l'ouate qui le remplit, et d'introduire dans l'ouverture le nombre nécessaire de pétales enduits d'un peu de colle.

6° *Terminaison de la tige*. — Fleurs et boutons étant achevés, on enfile presque toujours leur tige, passée en papier dans un tube d'étoffe ou de caoutchouc collé au pied du calice et au milieu de sa tige qui la recouvre en entier. || On agrémente parfois les tiges des roses d'épines naturelles ou en cacutchouc collées de place en place sur le tube.

5°. Montage des fleurs. — Bien des fleurs peuvent être utilisées dès leur achèvement soit isolément (roses, pavots, etc.), soit réunies en bouquet accompagné de quelques feuilles (violettes, coucous, bluets, etc.), || mais d'autres doivent au préalable être *montées* : soit en boules (boules-de-neige, hortensia,) soit en *panicule* (géranium), soit sur une hampe (muguet, jacinthe), soit en grappe (lilas, acacia). || On monte à la soie, au papier, à la gaze, ou à la gutta-percha. || Le principe est le même en tout cas : un set cotonné tient lieu de tige maîtresse ; soie, papier, gaze ou gutta (les 3 derniers produits coupés en bandelettes plus ou moins étroites) sont tournés en spirale autour de cette tige pour soutenir fleurs et boutons.

a. En *boules* : Faire quelques tours de soie ou de simili-soie à l'extrémité d'un set cotonné, y lier par 1 ou 2 tours de ce fil une première fleur ou un premier bouton sur pédoncule un peu long, puis un deuxième et un troisième ; faire un petit crochet au set. || Autour des 3 premières fleurettes posées, en disposer d'autres circulairement, retenant chaque fleur par un tour de soie, et laissant plus de longueur aux pédoncules à mesure qu'on avance vers la circonférence extérieure. || Couper une partie des pédoncules qui dépassent de l'attache pour diminuer le volume de celle-ci, arrêter la soie par un peu de colle. || Passer alors attache, puis tige en papier, et les introduire enduites d'un peu de colle dans un tube d'étoffe ou de caoutchouc dont on coupe l'extrémité supérieure en biais pour éviter qu'elle ne se fende en forçant sur l'attache. || *b*. En *panicules*, 3 ou 5 fleurs, quelques boutons, autant de feuilles, sont réunis au haut d'un set cotonné d'un tiers plus gros que leurs tiges respectives (tenues d'inégale longueur), et entourés à leur point d'insertion de quelques folioles. Toutes ces parties sont liées à la tige maîtresse à mesure qu'on les y place par 1 ou 2 tours de soie. Terminer comme précédemment. || *c*. *Hampes* et *d*. *Grappes* : Débuter par 1 ou 3 boutons (nombre impair toujours) liés à la soie ou au fil en tête du set-support. || Continuer la monture à la soie, ou la reprendre à la gaze ou au papier, jusqu'au point où l'on doit placer un autre bouton ou une fleur. || Coucher légèrement la tige de ces derniers contre la tige maîtresse, la prendre dans la bandelette et continuer à passer jusqu'au point où l'on doit placer d'autres fleurs ou d'autres boutons. || Quand fleurs et boutons ont un certain volume, il est plus prudent de les lier séparément à la tige maîtresse par quelques tours de soie, et de reprendre ensuite la bandelette pour lui faire embrasser le point d'insertion des nouvelles tiges, qu'on recoupe de temps à autre au cours de la monture pour conserver aux hampes ou grappes leur souplesse. || Rapprocher moins les fleurs, et leur laisser des tiges plus longues à mesure qu'on arrive vers le bas de la grappe, de manière que celle-ci affecte une forme pyramidale.

FLEURS ARTIFICIELLES : MONTAGE



Fig. 38. *Fleurs en boule.*



Fig. 39. *Fleurs en panicule.*

Lorsque, au cours de la monture, on constate la nécessité de renforcer la tige maîtresse, ajouter à cette tige 2 sets de grosseur moyenne, liés ensemble, plutôt qu'un seul fort : la tige y gagne en souplesse, et roule mieux entre les doigts.

Toutes les traînes et guirlandes peuvent être montées d'après les principes précédents. Il est pourtant un moyen plus simple encore de les disposer. Lier en bouquet, propre à former le motif principal de la garniture, un certain nombre de fleurs et de feuilles à l'extrémité d'une tige très souple, de la longueur voulue ; enfiler sur cette tige un tube d'étoffe ou de caoutchouc de grosseur proportionnée. Préparer d'autre part quelques *coursons* ou ramilles composées aussi irrégulièrement que possible, en passer soigneusement les tiges au papier. || Percer le tube de place en place avec un grosse épingle, enduire de colle la tige des coursons, les enfiler à mesure dans les trous préparés. Leur disposition doit offrir le plus de variété possible, mais la guirlande demeurera tout du long d'épaisseur régulièrement proportionnée.

Fleurs en papier. — Les marchands de fournitures pour fleurs en vendent les pétales découpés, teintés, et gaufrés à la presse ; il ne reste plus qu'à les attacher comme les fleurs en étoffe, ou à les enfiler et coller sous des cœurs achetés tout préparés, puis à les monter avec des feuilles également en papier. || Pour renforcer ces dernières, les percer au tiers de leur longueur avec une aiguille, passer dans le trou un fil de fer fin, le rabattre de chaque côté, en tourner ensemble les deux extrémités à la hauteur du pétiole qu'elles prolongent et habiller au papier cette prolongation.

Fleurs d'or ou d'argent. — On les achète découpées et gaufrées comme les précédentes. Assembler les pétales autour de cœurs *grainés* avec de la poudre de métal ou des paillettes d'or ou d'argent. Monter les fleurs avec des feuilles de papier d'or ou d'argent, en habillant les tiges avec du papier métallique.

Fleurs en plumes. — Se servir pour les confectionner de plumes d'oie, à côtes très fines, ou de celles qui se trouvent sous l'aile des jeunes pigeons ; les recouper à la forme des pétales qu'on veut imiter. || Pour les pétales allongés et pointus (jasmin, marguerite, glumes d'avoine), se contenter de réunir en pointe le bout des barbes à l'aide d'un peu de colle-pâte. || Les feuillages et les calices des fleurs en plume, comme le reste, sont teints de même que les pétales. || On fait des fleurs de deuil avec les plumes de corbeau, et d'autres fort originales pour le demi-deuil, avec le plumage tacheté des pintades. Les cœurs en ces 2 derniers cas sont grainés avec de la brillantine de jais : les calices sont faits en pâte noire (*V*. ci-dessus, Fixage des calices). || On remplace parfois, pour les fleurs de couleur, les cœurs achetés tout faits par une petite touffe de plumes raides rasées, et teintes en jaune ou en vert suivant l'effet à produire. || *Tiges* : sets passés en soie ou en papier. || *Tiges très souples* : extrémité fine des côtes de longues plumes, dépouillées de leurs barbes à l'aide d'un canif. *Gaufrage des petales* : Serrer la côte de la plume (tenue par la main gauche), entre les pinces légèrement chauffées et le pouce de la main droite. En retournant la pince légèrement en dessous on renverse la plume en boucle. || *Assemblage* : les coller ou les attacher un à un à la soie autour des cœurs préparés.

FLUXION DE POITRINE (*MÉD.*). — État de congestion avec inflammation de la poitrine en masse (poumons, bronches, plèvre, muscles) due au froid, à la grippe, aux diverses causes des bronchites, pleurésies et pneumonies.

On constate un mélange assez peu net de signes de bronchite, pleurésie, pneumonie avec état fluxionnaire des muscles de la paroi.

Il faut appeler un médecin qui traitera par les ventouses, vésicatoires, sangsues, vomitifs, boissons alcoolisées, etc.

FOIE (*MÉD.*). — Glande déversant ses sécrétions : 1° dans l'intestin par les voies biliaires auxquelles sont annexées un réservoir : la vésicule biliaire (*V*. Bile) ; 2° dans le sang. Il est situé dans la cavité abdominale, du côté droit, en regard des dernières côtes, en rapport avec l'estomac qu'il recouvre en partie. Le sang, qui revient à l'intestin par la veine porte, le traverse et s'y répand avant de retourner au cœur.

Fonctions très importantes : sécrétion de la bile ; lieu de formation de l'urée ; formation de glucose suivant les besoins de l'organisme ; rétention et destruction d'un grand nombre de poisons du sang et des microbes ; rôle dans la régénération du sang et le maintien de ses propriétés plastiques, de la coagulabilité.

Le foie peut être touché au cours d'un grand nombre de maladies, mais surtout chez les alcooliques, les tuberculeux, les cancéreux, dans les infections et les intoxications, notamment dans l'empoisonnement par le phosphore blanc, par la morille rouge. Peut être le siège d'abcès, kystes hydatiques, etc.

Le médecin recommande souvent les extraits de foie ; les obtenir ainsi : râper dans du bouillon 30-35 gr. de foie de porc frais à la dose de 100 à 150 grammes par jour.

Cures thermales : Brive, Carlsbad, Châtel-Guyon, Contrexéville, Évian, Pougues, Vals, Vichy.

(*V*. Jaunisse, Coliques hépatiques, Kyste hydatique.)

CANCER DU FOIE. — Le plus fréquent après celui de l'estomac et de la matrice. Dû en général à la diffusion d'un autre cancer.

On constate des nœuds palpables sous les fausses côtes droites, gonflement du ventre, douleurs, jaunisse, gonflement des veines de la peau du ventre, parfois du sang noir dans les selles (melæna marc de café).

Peut être confondu avec la cirrhose hypertrophique, ou avec le foie dégénéré amyloïde.

Évolution fatale et traitement purement calmant.

Congestion passive ou foie cardiaque. — Toutes causes d'augmentation de la pression du sang dans les veines qui reçoivent le sang du foie, congestionnent le foie.

On constate : du ballonnement du ventre, de la douleur « en barre » à l'hypocondre droit, le foie grossi débordant les fausses côtes, puis de l'ascite, gonflement du ventre par épanchement d'eau, de la jaunisse.

Il faut le régime lacté absolu, la digitale, les purgatifs salins, le calomel, les sangsues et les ventouses, sous la direction d'un médecin.

DÉGÉNÉRESCENCE GRAISSEUSE. — Le foie est volumineux sans douleur ni ascite, ni jaunisse, ni réseau veineux abdominal, par surproduction de graisse dans le tissu du foie, due à des infections (typhoïde, etc.), ou intoxications (phosphore, alcool.).

DÉGÉNÉRESCENCE AMYLOIDE. — Analogue à la dégénérescence graisseuse ; due à la tuberculose, à la scrofule, au paludisme...

Il faut comme pour le foie gras les toniques (extrait de quinquina, kola, caféine), suppression des poisons (ni alcool, ni médicaments toxiques). Administration d'iodures organiques selon la formule d'un médecin.

ABCÈS DU FOIE. — Le pus naît dans le foie soit par diffusion d'une infection voisine (appendicite, calcul), soit par fixation d'une infection généralisée (pyohémie), soit par l'infection de la dysenterie des pays chauds (grand abcès tropical).

On constate : en cas de grand abcès, un point de côté violent avertissant de l'opportunité de quitter la colonie. Du 8e au 12e jour. la fièvre s'allume et dure. Puis l'abcès tend à s'ouvrir soit dans le ventre (péritonite), soit dans l'intestin (selles de pus).

Il faut de suite mettre des sangsues au foie, donner l'ipéca en lavages (1 gr. en 24 h.) avec de l'opium. Faire ouvrir l'abcès par un chirurgien.

PLAIES DU FOIE. — Contusions ; plaies par instruments piquants, tranchants ou contondants ; dans tous les cas, on constate les signes de l'hémorragie intérieure (syncope) par déchirure du foie qui est assez friable.

Il faut appeler un chirurgien.

FOIE MOBILE. — État de mobilité anormale du foie dans le ventre dû à un défaut de son appareil suspenseur (ligaments lâches). *On constate* au palper que le foie flotte hors des fausses côtes et de l'hypocondre droit.

Il faut opérer.

FOINS (FIÈVRE DES) (*MÉD.*). — Débute brusquement vers fin mai à l'époque de la fenaison et disparaît spontanément vers fin juillet. La cause en est ignorée. On observe d'abord des larmoiements et du coryza, et plus tard seulement de la toux qui est exagérée par l'action solaire et l'odeur du foin coupé. Dure de 1 à 2 mois, procédant par périodes irrégulières, séparées par des intervalles plus ou moins longs de guérison apparente.

Il faut : bains chauds ; la quinine en cachets de 0 gr. 50 2 fois par jour contre la fièvre

Foin comprimé. — Par la compression à la presse, le foin peut être réduit aux cinq sixièmes de son volume primitif. Ainsi réduit, il se transporte facilement, ne se charge pas de poussière, ne se mouille qu'à l'extérieur, n'acquiert pas de mauvais goût, est très peu combustible et ne tient que peu de place dans les greniers.

FOIRES ET MARCHÉS (*LÉGISL.*). — I. *Policè des foires et marchés*. || II. *Droits de place*.

I. POLICE DES FOIRES ET MARCHÉS. — La police des foires et marchés rentre dans les pouvoirs réglementaires des maires. Ceux-ci doivent y assurer le maintien de l'ordre et de la sécurité, la salubrité des denrées, etc. Des arrêtés fixent les heures d'ouverture et de fermeture, l'emplacement de chaque marchandise et des voitures, exigent que toutes les denrées apportées le jour du marché

soient amenées aux halles, lors même qu'elles seraient vendues déjà à des habitants, prescrivent la vérification d'aliments sujets à se corrompre rapidement comme la viande, etc. Nul ne peut, sans avoir été spécialement commissionné à cet effet, exercer dans l'enceinte des halles et marchés la profession de peseur, mesureur et jaugeur. Les autorités municipales fixent l'emplacement réservé à l'exercice de ces professions ; il doit être apparent.

II. DROITS DE PLACE. — Les droits de place à percevoir dans les halles et marchés sont fixés dans un tarif établi par le conseil municipal et approuvé du préfet. Ils constituent un des revenus de la commune. Les droits sont établis à raison du terrain et du nombre de mètres occupés ; cependant des catégories peuvent être établies selon la nature et la quantité des objets mis en vente. Les communes peuvent percevoir ces droits soit au moyen d'une mise en ferme ou du système de la régie intéressée, qui donnent lieu à adjudication (le fermier ou le régisseur doivent fournir un cautionnement), soit en s'en tenant à la régie simple. || Une taxe de visite sanitaire peut en outre être établie par la commune, sur les animaux amenés à la foire.

FOLIE. — *V.* ALIÉNÉS, DÉMENCE.

FOLLE ENCHÈRE. — Lorsqu'un adjudicataire ne remplit pas, dans le délai fixé, les charges et conditions de l'adjudication, le bien qu'il a acquis est remis en vente sur folle enchère. Si la 2e adjudication a lieu moyennant un prix inférieur à celui de la première, le 1er adjudicataire (*fol enchérisseur*) est tenu au paiement de la différence entre son prix et celui de la revente sur folle enchère ; si, au contraire, il y a un excédent, il n'a pas le droit de le réclamer (C. proc. civ., art. 740). — *V.* SAISIE, VENTE.

FOMENTATIONS (*MÉD.*). — Applications directes, sur le corps de matières médicamenteuses chaudes. Servent à calmer une douleur, faire de la révulsion, amollir un tissu induré, faire mûrir un abcès. Les fomentations peuvent être sèches, humides ou pâteuses. Elles sont composées d'un ou plusieurs éléments actifs (opium, camphre, farine de moutarde) et d'une matière qui sert de véhicule (farine de lin, huile, alcool). On les recouvre d'une pièce de linge imperméabilisé, pour les conserver plus longtemps chaudes ; on doit les renouveler fréquemment.

FONCTIONNAIRES. — I. *Conditions de nomination des fonctionnaires, cessation des fonctions.* — II. *Droits et obligations des fonctionnaires.*

I. CONDITIONS DE NOMINATION DES FONCTIONNAIRES ET CESSATION DES FONCTIONS. — 1° NOMINATION DES FONCTIONNAIRES. — On appelle généralement fonctionnaires toutes les personnes qui, à un titre quelconque, détiennent régulièrement une portion de l'autorité publique ou concourent à la gestion des intérêts généraux, et sont payés en cette qualité sur les fonds publics. || Les fonctions publiques sont réservées en principe aux Français ayant satisfait aux obligations militaires, mais en fait d'importantes dérogations ayant été apportées à cette règle, les femmes sont admises aujourd'hui dans la plupart des administrations de l'Instruction publique, postes, assistance publique, ministères, Légion d'honneur, etc. Les conditions d'âge varient avec les fonctions. Il en est de même des conditions d'aptitude : les règlements exigent selon le cas un diplôme, un stage, les épreuves d'un examen, d'un concours, la préparation dans une école spéciale. L'accès de certaines carrières politiques ne suppose aucune justification préalable d'aptitude, les nominations étant librement décidées par le gouvernement : il en est ainsi pour l'administration préfectorale. Un certain nombre d'emplois est enfin réservé aux sous-officiers rengagés (*V.* FORÊTS, HARAS, MINISTÈRES, etc.). L'administration procède généralement pour toute candidature, à un emploi public, à une enquête portant sur la moralité et la situation politique du postulant, ou demande à ce dernier la communication de pièces établies dans le même but : extrait du casier judiciaire, certificat de bonne vie et mœurs (*V.* ces mots). || Le président de la République nomme directement et par décret les ministres, et un grand nombre de hauts fonctionnaires (magistrats, directeurs de ministères, membres de l'enseignement supérieur, agents diplomatiques, fonctionnaires de l'administration préfectorale, officiers de l'armée de terre et de mer, etc.). Les autres fonctionnaires sont nommés généralement par les ministres, ou spécialement par les présidents des assemblées législatives, par le vice-président du Conseil d'Etat, par le grand Chancelier de la Légion d'honneur (employés des Chambres et de ces administrations), par les chefs de corps militaires (caporaux...), par le directeur général des postes (agents des grades inférieurs), enfin dans un certain nombre de cas par les préfets et les maires (*V.* PRÉFET, MAIRE). Les fonctions publiques sont généralement incompatibles entre elles et avec toute profession. || Les fonctionnaires ne peuvent, après leur nomination, exercer la fonction qui leur est dévolue qu'après l'accomplissement de certaines formalités : un serment *professionnel* doit être prêté par les membres des cours et des tribunaux, et par ceux de la Cour des comptes devant les compagnies en audience solennelle ; par les officiers de l'armée de terre et de l'armée de mer devant le corps ou les équipages ; par les agents de l'administration forestière, les gendarmes, les douaniers, etc., devant le tribunal civil ; par les préposés des octrois, des contributions indirectes, etc., devant le tribunal civil ou le juge de paix ; par les gardes champêtres et gardes particuliers devant le juge de paix ; par les commissaires de police, les agents voyers, etc., devant le préfet ; par les officiers et maîtres de ports de commerce devant le maire. Certains fonctionnaires sont tenus d'autre part de justifier du dépôt d'un cautionnement ; certains doivent faire enregistrer leur commission au greffe du tribunal (agents de l'administration forestière, des douanes...) ou la faire viser par le Président du tribunal (préposés des octrois).

2° CESSATION DES FONCTIONS. — La cessation des fonctions peut résulter : 1° de la mise à la retraite, qui a lieu à un âge différent selon la fonction (Cour de cassation et conseiller à la Cour des comptes : 75 ans ; cours d'appel et tribunaux : 70 ans ; ingénieurs : de 60 à 70 ans, selon la classe, etc.) ; 2° de la perte de la nationalité ; 3° de la perte des droits civils ou de la dégradation civique ; 4° de la révocation, mise en non-activité, mise à la retraite d'office... (*V.* plus loin 3° DEVOIRS ET DISCIPLINE) ; 5° de la démission du fonctionnaire (il devra continuer son service jusqu'à l'acceptation de sa démission, et son remplacement) ; 6° de la suppression de l'emploi ; 7° du décès du titulaire, qui donne lieu, pour certains officiers ou diplomates en possession de pièces intéressant la défense ou la sécurité du territoire, à l'apposition, par les soins du juge de paix, de scellés sur les meubles contenant des documents, papiers, etc....

II. DROITS ET OBLIGATIONS DES FONCTIONNAIRES. — 1° TRAITEMENTS, INSIGNES. — Les fonctions publiques donnent généralement droit à un traitement, fixe en principe ; exceptionnellement certains fonctionnaires perçoivent des remises proportionnées aux recettes. Pour connaître le montant des traitements de chaque fonctionnaire, on se reportera aux articles spéciaux : PRÉFETS, MINISTÈRES, etc. Certains mis en disponibilité peuvent recevoir un traitement réduit (*V.* PRÉFETS, AGENTS DIPLOMATIQUES). Dans différents cas, des indemnités spéciales (de résidence, de bureau, de voyages) sont ajoutées au traitement ; un logement est affecté aux Présidents des Chambres, aux généraux commandants de corps, aux recteurs, etc. (*V.* aussi LOGEMENT DANS LES BATIMENTS DE L'ÉTAT). Quelques fonctionnaires ne reçoivent aucun traitement : juges suppléants, juges des tribunaux de commerce. || Dans les cérémonies publiques, le rang des fonctionnaires est réglé selon les principes de préséance indiqués à l'article CÉRÉMONIES PUBLIQUES. || Un grand nombre de fonctionnaires doivent, dans certains de leurs rapports avec le public, être revêtus d'un costume spécial (magistrats, officiers de l'armée de terre et de mer, professeurs, préfets...) ou au moins d'insignes (gardes champêtres, maires, commissaires de police).

2° RÉCOMPENSES, CONGÉS. — Les récompenses des fonctionnaires assurant leur service dans de bonnes conditions consistent : 1° en *avancements*. Ceux-ci diffèrent selon la fonction ; on devra se reporter aux articles spéciaux. D'une façon générale cependant on distingue l'avancement en grade, fait au choix plus qu'à l'ancienneté, et l'avancement en classe où l'ancienneté joue un rôle important. Un mouvement d'opinion qui s'est produit depuis quelques années à l'encontre des nominations et des avancements dus à la faveur, tend à unifier, dans un *statut des fonctionnaires*, les règles concernant la situation de ceux-ci. Dans le même ordre d'idées, des garanties spéciales ont été données aux fonctionnaires. Les administrations (ministères) admettent dans les conseils décidant de l'avancement un représentant du personnel. Les fonctionnaires ont en outre droit, avant d'être retardés dans leur avancement ou frappés d'une peine disciplinaire (*V.* plus loin), à la communication des notes les concernant. 2° Des *gratifications* sont parfois données aux employés qui ont fait des travaux extraordinaires (dans les ministères, notamment). 3° Des *décorations* (*V.* ce mot) peuvent aussi être décernées aux fonctionnaires. 4° L'*honorariat* est conféré, après leur mise à la retraite, aux magistrats, préfets... ayant dignement accompli leurs fonctions. || Les fonctionnaires ont généralement congé les dimanches et jours de fête légale, sauf à assurer le service par roulement. Il en est de même des vacances, l'autorisation des chefs hiérarchiques étant en tous cas nécessaire.

3° DEVOIRS DES FONCTIONNAIRES ET DISCIPLINE. — Les devoirs imposés aux fonctionnaires, c'est-à-dire l'accomplissement consciencieux de leur tâche, la bonne conduite, la résidence obligatoire au lieu assigné, ont pour sanction les peines disciplinaires instituées par les lois et décrets régissant chaque administration. La Cour de cassation constitue, toutes chambres réunies, le conseil supérieur de la magistrature et les magistrats inamovibles (*V.* ORGANISATION DE LA JUSTICE) ne sont déplacés ou déclarés déchus que conformément à sa décision ; mais ils peuvent être frappés de la censure ou suspendus provisoirement (pour plus de détails sur la discipline judiciaire, consulter les lois du 20 avril 1810, du 30 août 1883, etc.). Le ministre de l'Instruction publique peut prononcer contre les membres de l'enseignement les peines de la réprimande devant le CONSEIL ACADÉMIQUE (*V.* ENSEIGNEMENT) ; de la censure devant le CONSEIL SUPÉRIEUR DE L'INSTRUCTION PUBLIQUE (*V.* ENSEIGNEMENT) ; celle de la mutation pour un emploi inférieur *sur l'avis conforme* du Conseil supérieur, ou de la section permanente de ce conseil, selon qu'il s'agit d'un professeur de l'enseignement supérieur ou secondaire ; celle de la suspension sans privation de traitement et n'excédant pas un an ; dans le cas contraire, la décision doit être prise par le Conseil académique, en appel par le conseil supérieur. Les instituteurs sont désignés par le préfet, sur avis motivé du Conseil départemental. La plupart des autres fonctionnaires (diplomatie, administration centrale) sont frappés, au moins pour les peines les plus graves : suspension, révocation, par décision du ministre ; les employés des postes, par décision du directeur général ; dans certaines administrations (ministères, postes), l'avis d'un Conseil d'administration où siègent des représentants des fonctionnaires est préalablement demandé. Dans les armées de terre et de mer, les peines varient selon le grade (*V.* CONSEIL DE GUERRE). || Les crimes ou délits commis par les fonctionnaires à l'occasion de leurs fonctions, généralement sont punis avec une grande rigueur (*V.* ESPIONNAGE, FAUX, CORRUPTION, CONCUSSION, BRIS DE SCELLÉS, etc.). En outre, les délits de police correctionnelle commis par les membres des cours et certains hauts fonctionnaires (généraux, préfets, grands officiers de la Légion d'honneur) sont de la compétence de la Cour d'Appel (*V.* la loi du 20 avril 1810). || Lorsqu'un particulier estime qu'un acte commis par un fonctionnaire dans l'exercice de ses fonctions lui a porté préjudice, il devra distinguer si l'acte suppose une *faute personnelle* du fonctionnaire, auquel cas les tribunaux judiciaires sont compétents pour connaître l'action (par ex. lecture par le préfet au Conseil général d'un rapport de police *diffamatoire*), ou si le fait incriminé fait corps avec un *acte administratif*, auquel cas l'État seul est responsable (les tribunaux administratifs sont compétents, sauf dans le cas où l'action est dirigée contre l'État en tant que personne civile : les tribunaux civils seront alors saisis). Spécialement, pour les poursuites dirigées contre les magistrats, *V.* PRISE A PARTIE. || Les *rébellions, violences, outrages* envers les magistrats de l'ordre administratif ou judiciaire sont rigoureusement frappées (art. 209 et s. du Code pénal). Il en est de même de la *diffamation* (*V.* DIFFAMATION, FORÊTS, GARDES CHAMPÊTRES, OUTRAGES, PRESSE PÉRIODIQUE, VIOLENCES, etc.).

FONDATION THIERS, à Paris, Rond-Point Bugeaud, 5. — Établissement créé en 1893 pour permettre à 15 jeunes gens méritants de poursuivre leurs études. Conditions : être Français, célibataire, avoir moins de 28 ans, avoir satisfait à la loi du recrutement. Etre ou docteur ou licencié, ou muni d'un diplôme supérieur reconnu équivalent par l'administrateur ou être lauréat de l'Institut (prix du concours). Faire demande avec exposé de ses titres (thèses en préparation, études projetées, etc.). L'élection a lieu au scrutin secret en juillet, par le conseil d'administration qui nomme pour 3 ans, 5 jeunes gens.

Les pensionnaires doivent résider à la fondation Thiers, ne rien publier sans avis du directeur et remettre chaque fin d'année un exposé des travaux accomplis. Ils sont défrayés de tous leurs besoins et reçoivent une pension annuelle en outre. Ces 3 ans comptent comme service actif à ceux qui entrent ensuite dans l'enseignement.

FONDATION. — *Rigoles, bon sol, empattements, puits.* || *Arcs racinaux.* || *Radier. Compression du sol.* || Lorsque les fondations des murs sont sur bon sol, soit que celui-ci affleure, soit qu'il soit rencontré au fond de la fouille nécessaire à l'emplacement des caves, il suffit de creuser une *rigole* (*V.* TERRASSEMENT) qui encaissera une couche de béton de cailloux et de mortier de chaux hydraulique de 0 m. 20 d'épaisseur, pilonnée et dépassant de chaque côté le mur à élever de 7 à 10 centimètres. Le sol est bon relativement à la charge qu'on lui fera supporter, charge déterminée ci-dessous pour les natures de terrains les moins favorables :

Terre végétale, décombres (sur couche de sable arrosée et pilonnée), 2 kg ; terre végétale forte ou argileuse, 4 à 6 kg. ; gravier, cailloutis, sable, 3 à 5 kg.

Afin d'arriver à ces coefficients, on élargit, à l'aide d'*empattements*, la surface de maçonnerie supportant la charge de la construction. Lorsque le bon sol se trouve plus profond, on soutient les murs en quelques endroits par des *piles* en béton

FONDATION

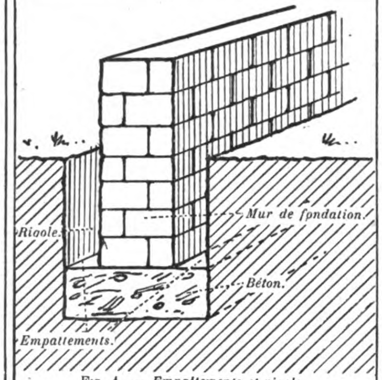


FIG. 1. — *Empattements et rigole.*

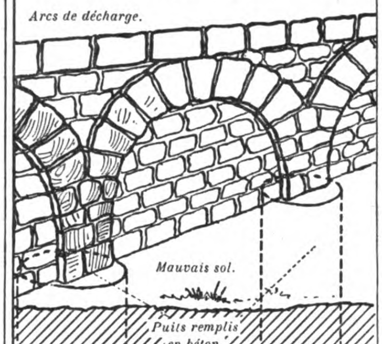


FIG. 2. — *Fondation sur puits.*

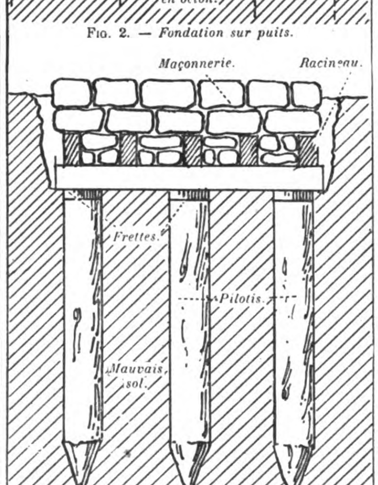


FIG. 3. — *Fondation sur pilotis.*

logées dans des *puits* préalablement percés (*V.* TERRASSEMENTS) et placés aux points de la construction les plus chargés (angles de murs extérieurs, rencontre des murs de refend, etc.). Ces piles sont continuées jusqu'au bon sol et leur partie supérieure reliée par des *arcs de décharge* en maçonnerie sur lesquels on construit les murs en élévation. En général, le diamètre des puits et des piles qu'ils renferment est de 1 m. 20, espacés de 6 m. au plus d'axe en axe. Lorsque le sol est mauvais, on peut tenter de l'améliorer à l'aide de couches de sable arrosées et pilonnées, ou bien on a recours à des *pieux* ou *pilotis* en chêne, hêtre, pin ou sapin. Ce sont des arbres droits de 0 m. 25 au moins de diamètre, taillés en pointe par le bas, quelquefois même armés d'un sabot en tôle, et serrés en haut par une frette en fer. Ils sont enfoncés dans le sol jusqu'au refus à l'aide d'une *sonnette*, sorte d'échafaudage supportant un lourd *mouton* en fonte, qu'un cordage enroulé sur un treuil élève à une certaine hauteur et qu'un déclic laisse retomber sur la tête du pieu. Après enfoncement, les têtes des pieux sont coupées, *recépées* au même niveau horizontal, on établit au-dessus un *grillage* de *racinaux*, pièces de bois de 0,25 × 0,25 de section sur lesquelles on étend le béton devant recevoir les piles. On peut aussi construire sous l'ensemble de la construction une plate-forme ou radier en béton de ciment et de gravillons armé de fer, de façon à répartir les pressions sur une large surface. Enfin, récemment, on a employé des pilotis en béton armé battus au mouton et un système particulier consistant à percer un trou dans le mauvais sol à l'aide d'une lourde masse terminée en pointe à son extrémité inférieure. Le fond du trou est rempli d'une première couche de moellons et de cailloux mélangés de mortier de chaux hydraulique, un coup de mouton est donné, puis une seconde couche établie, battue comme la première jusqu'à ce que le puits soit rempli d'une pile de maçonnerie, en même temps que le sol intermédiaire est fortement comprimé.

FONDS DE COMMERCE. — Un fonds de commerce comprend, outre le matériel et les marchandises, différents éléments, notamment : le droit au bail, l'achalandage, le titre ou l'enseigne de l'établissement, le nom commercial du prédécesseur.

I. VENTE DES FONDS DE COMMERCE. — La loi du 17 mars 1909 règle les formalités auxquelles est soumise la vente des fonds.

PUBLICATION. — Toute vente ou cession de fonds doit être, *dans la quinzaine de sa date*, publiée, à la diligence de l'acquéreur, sous forme d'extrait ou d'avis, dans un journal d'annonces légales du ressort du tribunal de commerce où se trouve le fonds, ou, à défaut, dans un journal d'annonces légales de l'arrondissement. La mise en société d'un fonds ou son attribution par partage ou licitation est soumise à la même publicité que la vente.

La publication est renouvelée du 8e au 15e jour après la première insertion.

Si la vente, cession, mise en société ou attribution du fonds comprend des succursales en France ou aux colonies, la publication doit être faite également dans chacun des ressorts où ces succursales ont leur siège ; le délai, qui est de quinzaine pour la France, est d'*un mois* en Corse et en Algérie, et de *trois mois* dans les colonies.

PRIVILÈGE DU VENDEUR. — Le privilège du vendeur d'un fonds n'a lieu que si la vente a été constatée par un acte authentique ou sous seings privés, dûment enregistré, et que s'il a été *inscrit* sur un registre public tenu au greffe du tribunal de commerce dans le ressort duquel le fonds est exploité (art. 1er).

L'inscription doit être prise, *à peine de nullité*, dans la *quinzaine* de la date de la vente. L'action résolutoire doit, pour produire effet, être mentionnée et réservée expressément dans l'inscription (art. 2).

L'inscription conserve le privilège pendant *cinq années* à compter du jour de sa date ; son effet cesse, si elle n'a pas été renouvelée avant l'expiration de ce délai ; elle garantit, au même rang que le principal, deux années d'intérêt (art. 28).

Le privilège du vendeur suit le fonds, en quelques mains qu'il passe (art. 22).

DROITS DES CRÉANCIERS DU VENDEUR. — Dans les *dix jours* au plus tard après la seconde insertion annonçant la vente, *tout créancier* du précédent propriétaire du fonds peut former, au domicile élu, opposition au paiement du prix : cette opposition doit énoncer, à peine de nullité, le chiffre et les causes de la créance. Aucun transport de tout ou partie du prix n'est opposable aux créanciers qui se sont ainsi fait connaître dans ce délai. L'acquéreur qui aurait payé son vendeur, avant l'expiration de ce délai de dix jours, ou sans avoir fait les publications, ne serait pas libéré à l'égard des tiers. Pendant les vingt (20) jours qui suivent la seconde insertion, tout créancier inscrit ou opposant peut, dans certains cas et sous certaines conditions, former une *surenchère du sixième* (6e), et requérir la remise en vente du fonds (art. 5).

FORMALITÉS DE PURGE. — L'acquéreur d'un fonds, qui veut se garantir des poursuites des créanciers inscrits et du précédent propriétaire, a le droit de procéder à la purge : pour cela, il doit, avant la poursuite ou dans la quinzaine de la sommation de payer qui lui a été faite, leur notifier son contrat au domicile élu par eux dans leurs inscriptions.

II. NANTISSEMENT DES FONDS DE COMMERCE. — Les formalités relatives au nantissement des fonds sont également réglées par la loi du 17 mars 1909.

Le contrat de nantissement doit être constaté par un acte authentique ou par un acte sous seing privé, dûment enregistré.

Le privilège résultant du nantissement s'établit par le seul fait de l'*inscription* au greffe du tribunal de commerce dans le ressort duquel le fonds est exploité. La même formalité doit être remplie au greffe du tribunal de commerce dans le ressort duquel est située chacune des succursales du fonds (art. 10).

L'inscription doit être prise, à *peine de nullité* du nantissement, dans la *quinzaine* de la date de l'acte constitutif. Le rang des créanciers gagistes entre eux est déterminé par la date de leurs inscriptions ; les créanciers inscrits *le même jour* viennent en concurrence (art. 11 et 12). L'inscription conserve le privilège pendant *cinq* années à compter du jour de sa date ; son effet cesse si elle n'a pas été renouvelée avant l'expiration de ce délai. Elle garantit au même rang que le principal deux années d'intérêts (art. 28).

Le créancier gagiste, de même que le vendeur, inscrits sur un fonds, peuvent, huit jours après une sommation de payer, faire ordonner, par le tribunal de commerce, la vente du fonds qui constitue leur gage (art. 16).

Tout créancier inscrit sur un fonds peut, dans certains cas déterminés, former une *surenchère du dixième* (10e), et requérir la revente du fonds sur lequel il a inscription (art. 23).

Les greffiers des tribunaux de commerce sont tenus de délivrer à tous ceux qui le requièrent, soit l'état des inscriptions grevant un fonds, avec mentions des antériorités, radiations et subrogations, soit un certificat constatant qu'il n'en existe aucune ou simplement que le fonds est grevé (art. 32).

FONTAINES PUBLIQUES (*LÉGISL.*). — Les fontaines publiques font partie du domaine public communal ; leur installation et leur entretien incombent aux municipalités, qui prennent toutes mesures nécessaires à leur propreté et au puisage régulier de l'eau. La destruction ou la dégradation des fontaines publiques est punie d'un emprisonnement d'un mois à deux ans et d'une amende (C. pén., art. 257).

La destruction ou dégradation de tout ouvrage destiné à recevoir ou conduire des eaux d'alimentation, l'introduction de toute matière nuisible dans l'eau des fontaines, sources, etc., est punie d'une amende et d'un emprisonnement de un à cinq jours ou de l'une des deux peines seulement (loi du 15 février 1902, art. 28).

FOOTBALL. — Jeu de ballon importé d'Angleterre, mais avec lequel de vieux jeux français, telle la *choule*, ont une certaine analogie. Traduction littérale : balle au pied. Se pratique en mauvaise saison, d'octobre à mai. A pris, à la fin du XIXe et au commencement du XXe siècle, une énorme extension en France où il est pratiqué par des milliers de joueurs. Deux formes de jeu : association et rugby.

Football-Association. — I. DÉFINITION ET ORIGINES. — C'est le football par excellence, puisqu'il se joue exclusivement avec les pieds. Se pratique avec un ballon de forme sphérique.

II. TERMES ÉTRANGERS USITÉS. — *Dribbling, match, off-side, score* (*V.* ci-dessous, RUGBY).

Back (pron. : back) : nom donné au joueur « arrière ».
Corner (pron. : keurne) : coups de coin.
Goal (pron. : gôl) : but.
Goal-keeper (pron. : gôl-kipe) : gardien de but.
Hands (pron. : hanns) : touché avec les mains.
Penalty-kick (pron. penalté-kick) : coup de réparation.
Shoot (pron. : chout) : coup de pied pour marquer un but.

FOOTBALL

Accessoires

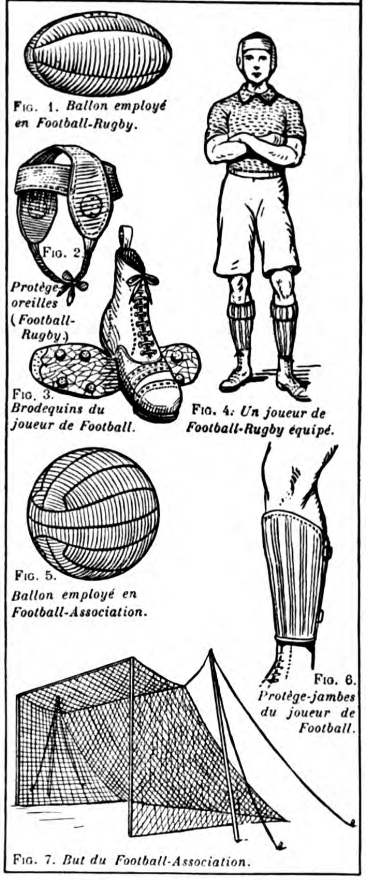


FIG. 1. *Ballon employé en Football-Rugby.*

FIG. 2. *Protège-oreilles (Football-Rugby.)*

FIG. 3. *Brodequins du joueur de Football.*

FIG. 4. *Un joueur de Football-Rugby équipé.*

FIG. 5. *Ballon employé en Football-Association.*

FIG. 6. *Protège-jambes du joueur de Football.*

FIG. 7. *But du Football-Association.*

III. TERRAIN ET ACCESSOIRES. — Mêmes conditions pour le choix du terrain que pour le rugby (*V.* plus loin). Même entretien aussi. On peut cependant, à défaut d'une pelouse unie, adopter un terrain au sol plus dur, les chutes n'étant ni fréquentes ni violentes.

Tracer à la chaux un rectangle (*V.* fig. 8) dont les dimensions maximum doivent se rapprocher autant que possible de 119 m. pour les grands côtés (*lignes de touche*) et de 91 m. pour les petits (*lignes de but*). Tracer une ligne séparant le terrain de jeu en deux parties égales ou *camps*. Au milieu de cette ligne, au centre du terrain, faire une marque

FOOTBALL-ASSOCIATION

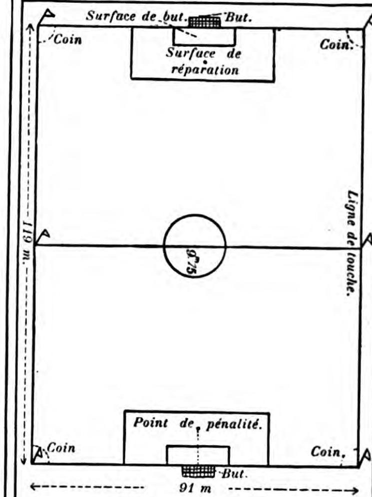


FIG 8. *Terrain de jeu.*

apparente, à la chaux et tracer avec ce point comme centre une circonférence de 9 m. 15 de rayon qui délimitera le *cercle d'envoi*.

Sur chaque ligne de but, à égale distance des lignes de touche, placer deux poteaux verticaux espacés de 7 m. 32 et reliés, à 2 m. 44 du sol, par une barre transversale. Les deux portiques ainsi formés, se faisant face et placés chacun à une extrémité du terrain, constituent *les buts*.

A 5 m. 50 de chaque poteau de but, tracer des lignes longues de 5 m. 50 perpendiculaires à la ligne de but et reliées par une autre ligne parallèle à celle-ci. Les rectangles ainsi obtenus sont dits : *surfaces de but*. De la même façon, mais à 16 m. 47 des poteaux de but d'une part et à 16 m. 47 également de la

FOOTBALL-ASSOCIATION.

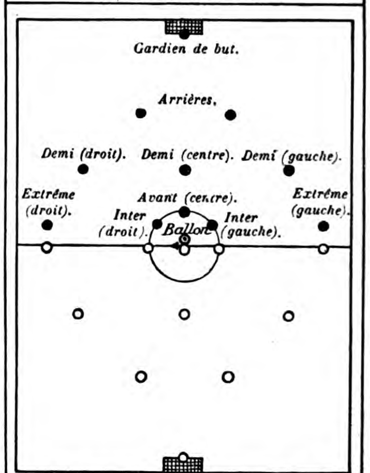


FIG. 9. *Position des joueurs au coup d'envoi; les blancs sont à l'attaque.*

ligne de but d'autre part, tracer 2 autres rectangles dits : *surfaces de réparation*. Devant le centre de chaque but et à 11 m., marquer à la chaux un point, appelé : *point de réparation*.

A chaque coin du terrain de jeu, et à chaque extrémité de la ligne du milieu, ficher en terre de petits drapeaux (*poteaux de touche*) dont la hampe doit mesurer au moins 1 m. 50.

ACCESSOIRES. — 1° *Ballon* : De forme sphérique. Circonférence : 68 à 70 cm. ; poids : 370 à 425 gr. (fig. 5).

2° *Filets*. — Pour éviter toute contestation possible, le ballon passant souvent très près des poteaux de but sans qu'on puisse savoir s'il est passé à l'intérieur ou à l'extérieur, on garnit l'intérieur du portique que forment les buts, avec un filet qui arrête le ballon (*V.* fig. 7).

3° *Équipement des joueurs*. — Le même que pour le rugby, pourtant le maillot collant peut être remplacé par une chemisette flottante, et les tibias sont garantis par des jambières de feutre ou des lamelles de jonc et de toile (fig. 6).

IV. RÈGLES DU JEU. — A. PRINCIPES GÉNÉRAUX ET DÉFINITIONS. — 1° *But général*. — Il s'agit de faire rentrer le plus souvent possible le ballon dans les buts adverses, c'est-à-dire *sous* le portique qu'ils constituent. Cela s'appelle *marquer un but*.

2° *Équipes.* — Le football-association se joue avec deux équipes de 11 hommes, commandés par l'un d'eux, dit capitaine, et placés sur quatre échelons : 5 avants, 3 demis, 2 arrières (back) et 1 gardien de but (goal-keeper).

Les avants ont un rôle exclusivement offensif ; ils sont chargés d'attaquer et de marquer les buts. Les arrières et le gardien de but, au contraire, ont un rôle exclusivement défensif ; ils doivent empêcher les avants adverses de marquer. Quant aux demis, leur rôle est à la fois offensif et défensif, en ce sens qu'ils doivent fournir à leurs avants l'occasion de marquer des buts en leur passant le ballon, et empêcher en même temps les attaques des avants adverses.

Les avants se subdivisent en : *avant centre*, qui joue au milieu de la ligne, *inter droite*, et *inter gauche*, les plus rapprochés à sa droite et à gauche ; *extrême droite* et *extrême gauche*, les deux ailiers.

Il y a également le *demi centre* et les *demis droite* et *gauche* et les *arrière droite* et *gauche*.

3° *Durée des parties.* — Une partie ou match dure 2 mi-temps de 45 min., séparées par un repos de 5 min. En cas de non-résultat, l'arbitre peut faire jouer 1 ou 2 prolongations successives de 30 min., chacune étant divisée en 2 mi-temps de 15 min.

4° *Arbitres* (*V.* RUGBY).

5° *Façons de jouer le ballon.* — L'usage des mains est interdit, sauf pour le gardien de but, mais dans son camp seulement, et encore ne peut-il porter le ballon plus de 2 pas. On ne peut donc jouer que : *a*) par coups de pieds ; *b*) par dribblings ; *c*) par passes (avec les pieds) ; *d*) par coups de tête.

a) *Coups de pied.* — Le coup de pied peut se donner de 2 façons : soit de volée, c'est-à-dire le ballon étant en l'air avant qu'il ne touche terre, soit à terre. Ce dernier coup de pied étant beaucoup plus précis, un joueur doit, quand le ballon lui arrive, s'efforcer autant que possible, soit d'arrêter son élan avec le corps, soit de le caler avec le pied au moment où il va rebondir, et seulement ensuite donner son coup de pied, dribbler ou passer.

Il y a un coup de pied spécial, le *shoot*. C'est le coup de pied final destiné à marquer le but. Devant donner au ballon une impulsion et une force telles que le gardien de but ne puisse l'arrêter, le shoot doit donc être un coup de pied sec et dur, donné avec une très grande détente arrêtée au moment précis où le pied touche le ballon. Le donner toujours le plus près possible des buts.

b) *Dribblings* (*V.* RUGBY).

c) *Coups de tête.* — Le joueur gêné par un adversaire se trouve parfois dans l'impossibilité de donner un coup de pied. Il doit pouvoir se servir de sa tête pour envoyer le ballon soit à un partenaire, soit dans les buts.

d) *Passes.* — Faire une passe, c'est envoyer le ballon à un partenaire. En association, la passe ne peut se faire qu'avec les pieds ou la tête. La plus précise et la plus recommandable est celle qui est faite avec le pied, à ras terre, courte et rapide.

B. PHASES DU JEU. — a) *Coup d'envoi.* — Après le tirage au sort du choix du terrain et du coup d'envoi (*V.* RUGBY), celui-ci se donne par un coup de pied placé du centre du cercle d'envoi, les adversaires devant se tenir à 10 m. au moins du ballon, c'est-à-dire en dehors du cercle d'envoi, et ne devant pas franchir la ligne de milieu. Le coup d'envoi donné dans la direction des buts adverses, les avants de l'équipe attaquante doivent se porter le plus vite possible dans cette même direction, imités en sens opposé par les avants adverses, et les joueurs des deux camps prennent alors le plus rapidement possible la position théorique indiquée au schéma ci-contre (*V.* fig. 9), en supposant que l'équipe A ait porté le jeu dans le camp B. Chacun des joueurs se trouve donc accolé à un adversaire direct, toujours le même. On dit que deux joueurs se *marquent*. Ces différentes lignes se déplacent naturellement au cours de la partie, suivant que le jeu se porte d'un camp à l'autre, mais elles gardent continuellement cette formation théorique en échelons.

b) *Offensive.* — Il s'agit, pour chaque équipe, d'amener le ballon le plus près possible des buts adverses, afin de permettre aux avants de shooter et de marquer des buts. Pour ce faire, il faut d'abord que chaque joueur s'assure la possession du ballon quand il vient à proximité de lui, et pour y arriver, il lui faut lutter d'adresse et de vitesse avec l'adversaire qu'il marque. Une fois possesseur du ballon, il peut soit gagner du terrain en dribblant, s'il a le champ libre devant lui, soit adresser le ballon par un coup de pied ou une passe à un partenaire *démarqué*, c'est-à-dire non gêné par son adversaire direct. Dans le premier cas, il ne doit pas prolonger le dribbling outre mesure ; il doit shooter, dès qu'il est en bonne position pour le faire, à condition toutefois qu'il ne soit pas hors jeu ; s'il ne peut shooter, ou qu'il voie que le ballon peut lui être pris par un adversaire, passer à un partenaire par un coup de pied ou une passe. Passe et coup de pied doivent être également précis, et ne jamais être adressés à un partenaire qui se trouve hors jeu.

c) *Défensive.* — Comme dans l'offensive, il faut d'abord lutter d'adresse avec l'adversaire qu'on marque pour l'empêcher de prendre le ballon, et essayer au contraire de le lui ravir. On peut le gêner en le poussant, mais avec le corps et les jambes (pas les bras ni les mains), et par devant seulement. Possesseur du ballon, le passer à un partenaire démarqué, ou dégager en l'envoyant en touche le plus loin possible. Ce rôle défensif incombe surtout aux arrières et au gardien de but. Ce dernier, ultime ressource de la défense d'une équipe, a à défendre l'entrée de ses buts, c'est-à-dire une surface verticale de 17 m² 1/2 (7 m. 30 × 2 m. 40). Il peut, et doit surtout se servir de ses mains pour arrêter le ballon, et doit aussitôt dégager par de longs coups de pied d'une très grande précision, soit qu'ils envoient le ballon en touche, soit qu'ils l'adressent à un partenaire.

d) *Arrêts du jeu.* — L'arbitre arrête le jeu quand il y a : A. *Sortie du ballon.* — Le ballon peut sortir soit *en touche*, quand il franchit la ligne de touche, soit *en but*, quand il franchit la ligne de but. Quand la sortie en but a lieu après que le ballon a été touché en dernier lieu par un joueur du camp attaqué, elle est dite : *sortie en corner*. ‖ B. *But marqué*. ‖ C. *Fautes.* — Il y a faute : 1° Quand un joueur — autre que le gardien de but — touche intentionnellement le ballon avec les mains ou les bras. ‖ 2° Quand on fait un croc-en-jambe, donne un coup de pied ou saute sur un adversaire. ‖ 3° Quand on retient ou on pousse avec les mains un adversaire. ‖ 4° Quand on *charge*, c'est-à-dire qu'on bouscule un adversaire par derrière, à moins que celui-ci ne soit tourné vers son propre but dans l'intention manifeste de gêner l'attaquant. ‖ 5° Quand il y a *hors jeu*. — Un joueur est *éventuellement* hors jeu quand il se trouve devant le ballon, qui vient d'être touché par un partenaire, et qu'il n'est pas séparé par trois adversaires au moins de la ligne de but adverse. Il devient hors jeu *effectivement*, s'il touche au ballon, venant d'être joué par son partenaire, ou s'il gêne un adversaire, avant qu'il ait au moins 3 adversaires entre lui et leur ligne de but, ou qu'un adversaire ait touché le ballon.

e) *Remises en jeu.* — Le ballon est remis en jeu : 1° *Par une touche.* — Se fait quand le ballon est sorti en touche. Un joueur du camp opposé à celui qui a touché le ballon en dernier lieu se place en dehors, mais un pied au moins sur la ligne de touche à l'endroit précis où le ballon est sorti. Il jette avec les mains le ballon dans le terrain de jeu, dans la direction qui lui paraît la plus propice. ‖ 2° *Par un coup de pied de but.* — Se fait quand il y a eu *sortie en but*. Le coup de pied est donné d'un point quelconque de la surface de but (*V.* fig. 8) par un joueur du camp attaqué. Les adversaires doivent se tenir à 6 m. au moins du ballon, tant que celui-ci n'est pas joué. ‖ 3° *Par un corner.* — Se fait quand il y a eu *sortie en corner*. Le ballon est placé dans un rayon d'un m. du drapeau de coin le plus proche du point de sortie et le coup de pied est donné par un joueur du camp attaquant. ‖ 4° *Par un coup franc.* — A lieu quand il y a eu faute ou hors-jeu. Il est donné, à l'endroit de la faute ou du hors-jeu, par un joueur de l'équipe lésée, les adversaires devant se tenir à au moins 6 m. du ballon. ‖ 5° *Par un coup de pied de réparation* (*penalty-kick*). — C'est un coup franc spécial qui est accordé à l'équipe attaquante, quand l'équipe attaquée a commis intentionnellement une faute ou un hors-jeu dans sa propre *surface de réparation* (*V.* fig. 8). Le coup de pied est donné du *point de réparation* par un joueur du camp attaquant, tous les autres joueurs devant se tenir en dehors de la surface de réparation, sauf le gardien de but qui reste devant ses buts pour en défendre l'entrée. Un but peut être fait soit directement sur ce coup de pied, soit indirectement, si, paré par le gardien de but, le ballon est repris ensuite par un adversaire qui le renvoie dans les filets.

V. CONSEILS GÉNÉRAUX. — a) *Entraînement préalable.* — Le même que pour le *rugby*, *l'association* exigeant comme lui des qualités préalables de force, de vitesse, de souffle et d'adresse. Mais c'est en jouant qu'on devient bon joueur. On peut cependant s'entraîner individuellement aux coups de pieds, aux shoots spécialement et aux passes, pour acquérir la précision et la puissance des coups.

b) *Conseils techniques* — *L'association*, plus encore que le *rugby*, est surtout un jeu d'équipe. Donc ne pas jouer pour soi, mais pour l'équipe, pas de prouesses individuelles, mais du jeu d'ensemble, de combinaisons, c'est-à-dire savoir toujours se débarrasser du ballon au profit d'un partenaire mieux placé pour le jouer efficacement. Ce n'est qu'en jouant qu'on acquerra la puissance et la précision des coups de pied, l'art de dribbler et de passer, celui d'éviter un adversaire et de lui prendre le ballon, et surtout le coup d'œil qui permettra de juger en quel point précis on doit porter l'attaque, c'est-à-dire auquel de ses partenaires on devra passer le ballon.

Le gardien de but a un rôle spécial, tout de défensive. La surface qu'il a à défendre, il lui faut, pour la bien garder, une souplesse et une adresse toute particulière. Il doit surtout se servir de ses mains pour arrêter le ballon, en sautant s'il lui vient en haut ; en le recevant sur la poitrine s'il lui arrive à hauteur d'homme ; en se jetant à plat ventre sur lui, s'il arrive à ras terre.

Pour dégager, il lui faut un coup de pied puissant et précis, mais surtout rapide d'exécution. Qualité morale obligatoire : un très grand sang-froid. Un « nerveux » ne vaut rien comme gardien de but. Il est utile, pour assurer ses prises sur le ballon, qu'il se munisse de gants doublés extérieurement de caoutchouc strié.

VI. SOCIÉTÉS ET FÉDÉRATIONS. — Le football-association est pratiqué en France par de très nombreuses sociétés sportives (plusieurs milliers) qui jouent entre elles des matches soit amicaux, soit de championnat. Elles sont réparties en plusieurs fédérations dont les principales sont : 1° La Fédération Française de Football-Association (F. F. F. A.) ‖ Fédération des Groupes sportifs des Patronages français (F. G. S. P. F.) ‖ 3° La Fédération sportive du Travail. Ces diverses fédérations régissent les sociétés qu'elles groupent au moyen de commissions régionales et d'une commission centrale (*V.* RUGBY).

VII. CHAMPIONNATS ET ÉPREUVES. — Ces fédérations organisent des championnats régionaux et de France, sur le même modèle que ceux de rugby (*V.* RUGBY). ‖ En outre, une société peut organiser, sous le règlement de sa fédération, des compétitions particulières auxquelles on donne le nom de *Coupes* qu'on fait suivre généralement du nom du donateur de l'objet d'art, trophée du championnat.

Football-Rugby. — I. DÉFINITION ET ORIGINES. — Le *football-rugby* tire son nom et son origine de la petite ville anglaise de Rugby. Se pratique avec un ballon ovoïde qu'on peut jouer avec les mains et les pieds suivant des règles spéciales définies plus loin.

II. TERMES ÉTRANGERS USITÉS. — *Dribbler* (pron. dribbleur) : courir en poussant le ballon à terre avec les pieds.

Dribbling (pron. : dribbline) : action de dribbler.

Drop-goal (pron. : drop-gôl) : but sur coup tombé (*V.* définition plus loin).

Match (pron. : match) : partie de jeu.

Off side (pron. : of-saide) : hors jeu (*V.* définition plus loin).

Pack (pron. : pack) : groupe des *avants* (*V* définition) dans la mêlée.

Score (pron. : score) : total respectif des points obtenus par chaque équipe à un moment donné.

Winger (pron. : ouinguer) : nom d'un joueur spécial à la méthode zélandaise.

III. TERRAIN ET ACCESSOIRES. — 1° TERRAIN : Choisir un sol très plan, gazonné pour amortir les chutes, au sous-sol perméable. Tracer à la chaux un rectangle (*V.* fig. 10) dont les dimensions réglementaires sont : 144 m. pour les grands côtés, *lignes de touche*, et 70 m. pour les petits côtés, *lignes de ballon mort*. A 22 m. de chaque ligne de ballon mort et à l'intérieur du rectangle tracer deux autres lignes parallèles, *lignes de but*. A 22 m. également de celles-ci, d'autres lignes toujours parallèles, dites *lignes des 22 mètres*. Une dernière ligne partage le rectangle en 2 parties égales, ou *camps* : c'est la *ligne des 50 mètres*. Le rectangle limité par les lignes de but et les côtés est le *terrain de jeu*, les rectangles au delà des lignes de but sont dits *en-buts* ; devant les lignes de buts, entre celles-ci et les lignes des 22 mètres sont *les terrains dits des 22 mètres*. Les portions des lignes de touches limitant les *en-buts* sont dites *touches de but*.

Entretien. — Le gazon doit être rasé et le sol roulé fréquemment. Enlever soigneusement les mottes de terre, pierres, racines, éclats de verre, etc. qui peuvent occasionner ou aggraver les chutes. En temps de gel, couvrir au préalable le terrain de paille qu'on enlève au dernier moment.

2° POTEAUX. — Sur chaque ligne de but et à égale distance des lignes de touche, élever deux poteaux, aussi hauts que possible (de 5 à 8 m.) plantés à 5 m. 50 l'un de l'autre et reliés à 3 m. du sol par une barre transversale. Ce sont les poteaux de but.

A l'intersection des lignes de touche et de toutes les autres lignes qui leur sont perpendiculaires, ficher en terre très légèrement des petits piquets de 1 m. de haut : ce sont les poteaux de touche.

3° BALLON. — De forme ovoïde (grand diamètre, de 27 à 28 cm. ; petit diamètre, de 14 à 15 cm.), en cuir souple, dont

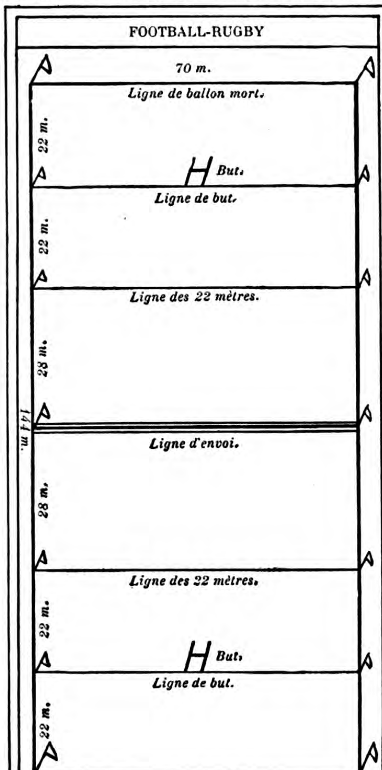


FIG. 10. *Terrain de jeu.*

la rigidité est obtenue au moyen d'une vessie intérieure en para qu'on gonfle à bloc avec une pompe spéciale, ou une simple pompe à pneu (*V.* fig. 1).

4° ÉQUIPEMENT DES JOUEURS. — Tenue générale des sports de plein air : culotte courte, maillot (avec manches et col), bas montant au-dessous du genou : souliers lacés, en cuir épais, protégés aux chevilles, et garnis sous la semelle de crampons en cuir pour empêcher de glisser. Un protège-oreilles est également utile, surtout aux joueurs *avants*.

IV. RÈGLES DU JEU. — A. PRINCIPES FONDAMENTAUX ET DÉFINITIONS. — 1° *But général.* — Le but essentiel de tout joueur est d'amener le ballon, soit en le portant, soit par un coup de pied, dans l'en-but adverse et de l'y *toucher à terre* avec la main. C'est ce qu'on appelle *marquer un essai*.

2° *Équipes.* — Le rugby se joue avec 2 équipes de 15 hommes, commandés par l'un d'entre eux appelé *capitaine*, et divisés en plusieurs groupes dont les noms varient suivant leur place théorique sur le terrain de jeu et suivant les deux méthodes usitées : anglaise et zélandaise (*V.* fig. 11).

Méthode anglaise.

8 avants.
2 demis. } lignes arrières.
4 trois-quarts.
1 arrière.

Méthode zélandaise.

7 avants.
1 winger. } lignes arrières.
1 demi.
2 cinq-huitièmes.
3 trois-quarts.
1 arrière.

Les avants sont chargés de s'assurer la possession du ballon, mais ils doivent s'en débarrasser le plus souvent possible au profit des lignes arrières qui, par leur vitesse, sont plus spécialement chargées d'achever les attaques et de marquer les essais. Les avants doivent donc être plus lourds et plus forts, les demis et trois-quarts plus vites. Les uns et les autres doivent être très adroits. L'arrière a pour mission d'arrêter toutes les attaques qui ont débordé les lignes de son équipe.

3° *Durée du match.* — Une partie ou *match* de rugby dure réglementairement 2 mi-temps de 40 min. séparées par un repos de 5 min.

4° *Arbitres.* — Tout match est jugé par un arbitre qui décide souverainement. Il est secondé par 2 juges de touche. L'arbitre se tient sur le terrain du jeu et doit suivre les déplacements du ballon. Il ordonne les arrêts du jeu au moyen d'un sifflet. Les juges de touche se tiennent en dehors des lignes de touche, munis d'un fanion ou d'un objet voyant pour indiquer l'endroit précis où le ballon est sorti du terrain de jeu.

5° *Façons de jouer le ballon.* — a) *Coups de pied.* — Coup de pied *de volée* : laisser tomber le ballon devant soi et donner le coup de pied avant qu'il touche terre. || Coup de pied *tombé* : laisser tomber le ballon à terre et donner le coup au moment du rebondissement. || Coup de pied *placé* : placer le ballon à terre et donner le coup.

b) *Dribbling.* — En courant, pousser à ras de terre, et à tout petits coups, le ballon qu'on conserve constamment entre les pieds.

c) *Passe.* — Consiste à se débarrasser du ballon au profit d'un partenaire en le lui jetant. Quand un adversaire, au moment de la passe, réussit à se saisir du ballon qui ne lui était pas destiné, on dit qu'il a *intercepté* la passe.

d) *Plaquage.* — Consiste à arrêter un adversaire, porteur du ballon, en le jetant à terre.

e) *Tenu.* — Il y a tenu quand un joueur ayant le ballon est plaqué ou maintenu par un adversaire de telle sorte qu'il ne peut plus ni faire la passe, ni donner un coup de pied.

6° *Compte des points.* — L'équipe gagnante est celle qui compte le plus de points à la fin du match. Les points sont obtenus :

a) Par un *essai* (3 points) quand un joueur *touche* à terre le ballon avec la main dans l'*en-but* adverse. || *b*) par un *but après essai* (2 points). Quand un essai a été marqué, le ballon est placé à terre dans le terrain de jeu à un point quelconque d'une ligne imaginaire parallèle à la touche et passant par l'endroit où a été marqué l'essai. Un joueur de l'équipe qui vient de marquer l'essai tente alors de ce point d'envoyer le ballon d'un coup de pied par-dessus la barre transversale des buts adverses. S'il réussit, c'est un *but après essai*, ou on dit encore que l'essai est transformé. Le coup de pied de transformation sera d'autant plus facile qu'il sera donné davantage de face. Il y a donc intérêt à marquer les essais le plus près possible des poteaux. || *c*) Par *un but sur coup franc* (3 points) quand, de l'endroit du coup franc (*V.* ci-dessous, *Remise en jeu*) le ballon est envoyé par-dessus la barre transversale d'un coup de pied tombé ou placé. || *d*) Par *un but sur coup tombé* (4 points) quand, d'un point quelconque du terrain, le ballon est envoyé par-dessus la barre d'un coup de pied tombé.

B. PHASES DU JEU. — Les deux capitaines tirent préalablement au sort le choix du camp. Le favorisé abandonne le coup d'envoi à son adversaire. A la mi-temps, les équipes changent de camp.

a) *Coup d'envoi.* — Le ballon étant placé à terre au milieu de la ligne des 50 m. et chaque équipe se tenant respectivement dans son camp, au coup de sifflet de l'arbitre :

Équipe A. — Un joueur donne dans le ballon un coup de pied qui ne doit pas avoir moins de 10 m. de portée et ne doit pas franchir *directement la ligne de touche.*

Ses co-équipiers (avants et demis) courent à toute vitesse vers l'endroit où doit tomber le ballon pour chercher à s'en saisir, ou arrêter l'adversaire qui s'en sera emparé. Les trois-quarts suivent, pour pouvoir continuer l'attaque, au cas où leurs avants maîtres du ballon parviendraient à le leur passer.

Équipe B. — Tous les équipiers doivent être éparpillés sur toute la surface du terrain, de façon qu'il puisse s'en trouver un immédiatement à l'endroit où tombera le ballon.

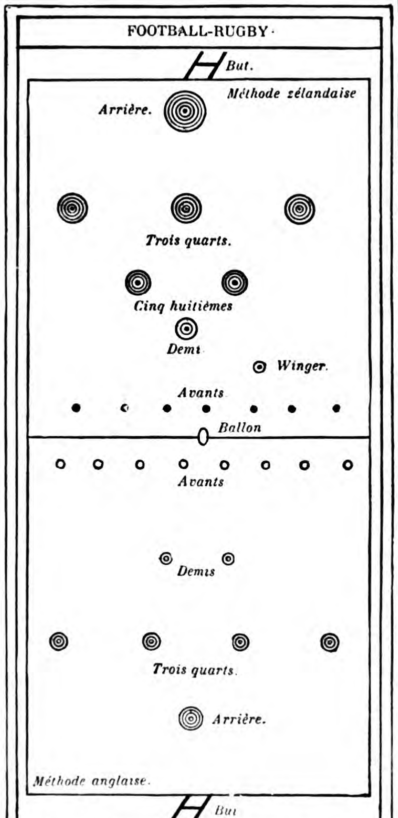


FIG. 11. *Position des joueurs au coup d'envoi.*

Si un joueur le reçoit, courir en le portant dans la direction du but adverse, tant qu'il n'est pas gêné par un adversaire. S'en débarrasser par une passe ou un coup de pied, dès qu'il voit qu'il va être plaqué.

Le coup d'envoi est redonné dans les mêmes conditions : 1° au commencement de la 2e mi-temps par l'autre équipe ; 2° après chaque but par l'équipe adverse de celle qui a réussi le but.

b) *Offensive.* — Le jeu commencé, il s'agit dès lors de gagner du terrain dans la direction du but adverse pour aboutir à marquer un essai. Pour ce faire, tout équipier a le droit, sous

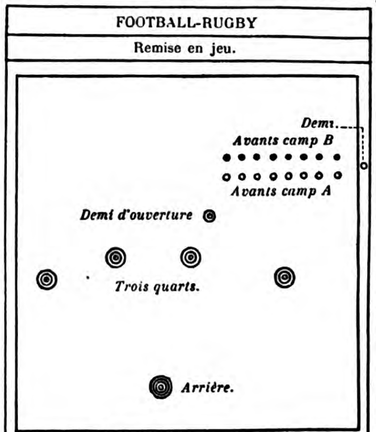


FIG. 12 *A la touche.*



FIG. 13. *Par mêlée.*

la seule condition de ne pas être hors jeu (*V.* ci-dessous : *Arrêts du jeu*), soit de donner des coups de pied dans le ballon, soit de le dribbler, dans n'importe quelle direction. Il peut également ramasser le ballon et courir en le portant ou aussi le passer à un partenaire, mais *il ne peut le passer qu'en arrière* par rapport à la direction des buts adverses.

c) *Défensive.* — Tout équipier peut toujours, à moins qu'il ne soit hors jeu, soit recevoir le ballon venant d'un adversaire, soit plaquer tout adversaire porteur du ballon. Il peut le jeter à terre par tous les moyens, sauf par un croche-pied ou des coups de poing. Il ne peut ni plaquer, ni même seulement gêner un adversaire qui n'est pas porteur du ballon.

d) *Arrêts du jeu.* — Le jeu est arrêté par un coup de sifflet de l'arbitre, quand il y a : 1° sortie du ballon ; 2° faute ; 3° points marqués ; 4° touché dans l'en-but ; 5° arrêt de volée ; 6° arbitre touché par le ballon.

1° *Sorties du ballon.* — Le ballon peut sortir soit en touche, soit en touche de but, soit en ligne de ballon mort, qu'il soit porté par un joueur ou à la suite d'un coup de pied. || 2° *Fautes.* — Il y a faute quand il y a, d'une façon générale, contravention aux règles du jeu et principalement : *en avant* et *hors-jeu* (off-side).

Il y a *en avant* quand un joueur jette avec les mains le ballon en avant par rapport à la direction des buts adverses. || Un joueur est hors jeu, éventuellement quand il se trouve en avant du ballon, joué par un partenaire.

Il devient *hors jeu* effectivement s'il joue lui-même le ballon, soit avant que son partenaire qui l'a joué en dernier lieu ne l'ait remis en jeu en arrivant à sa hauteur, soit avant qu'un adversaire, ayant reçu le ballon, ait parcouru au moins 5 m. dans n'importe quel sens. || 3° *Points marqués.* — Il y a points marqués, quand un essai ou un but est réussi. || 4° *Touché dans l'en-but.* — Il y a touché dans l'en-but chaque fois que le ballon, ayant franchi la ligne de but, est touché à terre avec la main par un joueur du camp attaqué, le ballon ayant été porté ou amené par un coup de pied par un équipier du camp attaquant.

Si c'est un joueur du camp attaqué qui a rentré lui-même le ballon dans son propre en-but, soit en le portant, soit par un coup de pied, et que lui-même ou un autre joueur de son camp le touche ensuite à terre avec la main, le touché dans l'en-but devient un *rentré dans l'en-but.* || 5° *Arrêt de volée.* — Il y a *arrêt de volée*, quand un joueur reçoit, un de ses pieds au moins restant immobile, le ballon venant d'un adversaire.

e) *Remise en jeu.* — Le ballon est remis en jeu : 1° par une *touche* ; 2° par une *mêlée* ; 3° par un *coup franc* ; 4° par un *coup de renvoi.*

1° *Touche.* — La touche a lieu exclusivement quand le ballon est sorti en touche, porté ou lancé. Les avants de chaque équipe se placent sur une double ligne, perpendiculaire à la ligne de touche à l'endroit où le ballon est sorti. Un des demis, placé à l'extérieur de la touche, lance alors le ballon avec la main aux avants ainsi disposés, et de telle sorte, autant que possible, qu'il tombe entre les mains d'un de ses équipiers. L'avant qui a réussi à s'en emparer doit alors, soit le passer au demi ou au trois-quarts le plus proche qui amorcera une série de passes, soit le laisser tomber à terre et le dribbler, soit donner un coup de pied (*V.* fig. 12).

2° *Mêlée.* — La mêlée est ordonnée par l'arbitre, soit sur une sortie en touche, si le capitaine favorisé en décide ainsi, soit après une faute légère, un *en avant* par exemple, soit après un *rentré dans l'en-but* quand c'est un joueur du camp attaqué qui a rentré le ballon dans son *en-but*, soit encore quand l'arbitre a été touché par le ballon. Pour former la mêlée, les avants de chaque équipe se groupent en 3 lignes de 3, 2 et 3 joueurs ou de 2, 3 et 2 joueurs, suivant la méthode (*V.* fig. 13) le corps courbé, la tête dans l'intervalle des deux coéquipiers placés devant. Les deux groupes d'avants se maintiennent ainsi, tête contre tête, en s'arc-boutant, jusqu'à ce que le ballon soit mis par un demi au centre de la mêlée. Les avants de la première ligne, l'homme du centre, spécialement, dit *tête de mêlée*, s'efforcent alors de raccrocher le ballon avec les pieds, puis, en le talonnant, de le faire passer à la 2e ligne, puis à la 3e, au sortir de laquelle il sera ramassé par le demi de mêlée, qui le passera à l'autre demi, dit *d'ouverture*, puis aux trois-quarts ; ou bien le groupe d'avants, maître du ballon, le conservant aux pieds, tâchera d'enfoncer ou de tourner la mêlée adverse, et partira en dribblant.

C'est là la *mêlée fermée* : il y a *mêlée ouverte* chaque fois que les avants se groupent d'eux-mêmes autour d'un joueur *tenu*. Dans les 2 cas, on ne doit jamais prendre le ballon dans la mêlée avec les mains. La mêlée ouverte ne donne pas lieu à un arrêt du jeu, ordonné par l'arbitre.

La mêlée se fait toujours à l'endroit de la faute ou du tenu ; à la suite d'une sortie en touche, elle se fait à 10 m. de la ligne de touche ; à la suite d'un *rentré dans l'en-but* : à 5 m. de la ligne de but.

3° *Coups francs.* — Avantage donné à une équipe à la suite d'une faute grave d'un équipier adverse (hors-jeu volontaire) ou d'un arrêt de volée d'un joueur du camp. Se donne à l'endroit de la faute, par un coup de pied placé, tombé ou de volée. Les adversaires doivent laisser donner librement le coup de pied et couvrent tout le terrain.

4° *Coups de renvoi.* — A lieu quand il y a *touché dans l'en-but*, essai, touche de but ou ballon mort. Se donne par un coup de pied tombé, de la ligne des 22 m. Il est toujours donné par l'équipe dans l'en-but de laquelle ont été faits le touché dans l'en-but, la sortie en touche de but ou en ballon mort ou contre laquelle a été marqué l'essai.

V. CONSEILS GÉNÉRAUX. — *a.* ENTRAINEMENT PRÉALABLE. — On ne devient bon joueur de rugby que par une longue pratique. Mais ce jeu exigeant des qualités préalables de force, de vitesse et d'adresse n'est accessible qu'aux jeunes gens déjà formés et robustes. Violent, exigeant des à-coups dans l'effort, il peut être dangereux pour ceux qui sont insuffisamment développés et doit, en tout cas, être interdit aux cardiaques. On peut s'y entraîner au préalable par la course à pied et par tout autre sport de développement donnant du souffle, de la vitesse et de la force.

b. CONSEILS TECHNIQUES. — Dans l'*offensive*, principe essentiel : toujours suivre le ballon, c'est-à-dire se porter le plus rapidement possible à l'endroit où il est tombé ou va tomber, sans se préoccuper s'il peut sortir ou non en touche. Étant porteur du ballon, charger droit devant soi, autant que possible, et non courir latéralement ou en arrière pour éviter un adversaire. Si on ne peut éviter celui-ci, se débarrasser auparavant du ballon soit par un coup de pied, soit par une passe au profit d'un partenaire. Dans ce but, dès qu'un joueur a le ballon, ses coéquipiers doivent le suivre, en évitant de se trouver en avant de lui, de façon à pouvoir recevoir utilement et correctement sa passe. Celle-ci ne doit jamais être faite au hasard. Elle doit être courte, basse (à hauteur de l'estomac) rapide, précise. Les passes longues, hautes et lentes risquent d'être interceptées par l'adversaire.

Les coups de pied d'attaque destinés à gagner du terrain doivent, s'ils visent la touche, être le plus longs possible et par conséquent à trajectoire basse. Ils doivent, au contraire, s'ils sont dirigés dans le champ même du terrain de jeu, être relativement courts et à trajectoire élevée, de façon à permettre aux attaquants d'arriver à son point de chute, avant qu'un adversaire ait pu s'en emparer.

Dans la défensive, trois moyens sont utilisés : l'arrêt de l'homme, l'arrêt du ballon et le renvoi du ballon.

Arrêter un adversaire porteur du ballon, c'est le faire tomber en le mettant dans l'impossibilité de s'en servir utilement : c'est le plaquage. Il faut plaquer, en saisissant l'adversaire aux jambes à hauteur des genoux. L'homme tombera de lui-même s'il est en pleine vitesse. S'il est arrêté, il suffit de le basculer légèrement. Les plaquages au corps ou à la tête peuvent être effectifs, mais l'adversaire peut les éviter

plus facilement. On peut avoir à arrêter le ballon, soit sur un coup de pied, soit sur un dribbling de l'adversaire. Dans le premier cas, ne jamais attendre le ballon au rebond, mais s'efforcer de le recevoir de *volée*, c'est-à-dire directement, avant qu'il ait touché terre, et le recevoir entre les bras et la poitrine, non au bout des mains. Sur un dribbling, ne pas essayer de ramasser le ballon dans les pieds de l'adversaire, mais se jeter à terre sur le ballon, en présentant le dos à l'adversaire et ramenant la tête et les jambes vers le milieu du corps, *en se mettant en boule* si on peut dire.

Renvoyer le ballon par un coup de pied, dans la défensive, c'est dégager. Tous les coups de pied de dégagement doivent être dirigés en touche le plus loin possible, bien entendu.

Quelques conseils d'ordre général que tous les membres d'une même équipe doivent méditer et se répéter à tous instant. Une équipe constitue un tout; c'est par la subordination et la discipline qu'un match se gagne. Les exploits individuels ne sont intéressants qu'autant qu'ils sont motivés par la direction générale du jeu. Le football est un jeu de collectivité: c'est donc un jeu où tout doit être exécuté en vue de l'intérêt commun et c'est grâce à leur conception anti-individualiste de ce jeu que les Anglo-Saxons triomphent si souvent de nos équipes dans les championnats internationaux.

VI. SOCIÉTÉS ET FÉDÉRATIONS. — Le rugby est pratiqué par de nombreuses sociétés, dont beaucoup comptent plusieurs équipes. Ces sociétés concluent entre leurs équipes des matches amicaux et disputent des championnats. Elles appartiennent toutes à la Fédération Française de Rugby (**F. F. R.**), qui les régit par des Commissions spéciales de ses divers comités régionaux et par une Commission centrale. Elles sont toutes, en France, composées de joueurs *amateurs*, c'est-à-dire ne jouant pas pour des prix en argent. Les centres principaux du rugby sont Paris, Bordeaux, Toulouse, Bayonne, Perpignan et Lyon.

Il est beaucoup plus pratiqué dans le Midi que dans le Nord de la France.

VII. CHAMPIONNATS. — La F. F. R. organise tous les ans des Championnats régionaux, un Championnat de France et participe à un Championnat internations.

1° CHAMPIONNATS RÉGIONAUX. — Ils groupent les sociétés 1re, 2e, 3e, 4e et 5e série. Dans chaque série, chaque équipe rencontre tous ses adversaires 2 fois. Chaque match gagné vaut 3 points, nul 2 points, perdu 1 point. Une équipe qui déclare forfait dans un match compte 0. L'équipe champion est celle qui, à la fin du classement, compte le plus de points.

Un joueur ne peut participer à un championnat régional s'il ne possède une licence délivrée par son Comité régional.

2° CHAMPIONNAT DE FRANCE. — Se dispute entre les équipes champions régionaux par matches éliminatoires, demi-finales et finale. La finale se dispute alternativement à Paris et en province. L'équipe victorieuse est proclamée champion pour une année.

3° CHAMPIONNAT INTERNATIONS. — Se dispute annuellement par équipes représentatives entre les nations suivantes : Angleterre, Ecosse, Pays de Galles, Irlande et France.

Pour désigner les 15 joueurs qui composeront l'équipe nationale, la F. F. R. fait disputer préalablement 2 matches dits de sélection : *Nord contre Sud*, et *Possibles contre Probables*.

FORAINS (*LÉGISL.*). — Les marchands dits forains ne possèdent pas de magasin et débitent leur marchandise sur la voie publique, dans les marchés, etc. Ils paient patente (*V.* PATENTE), et sont soumis à une réglementation spéciale déterminée à leur égard par l'autorité municipale, qui fixe les conditions de leur négoce, etc. ‖ Un projet de loi, actuellement à l'étude, les contraint à une déclaration faite au chef-lieu de l'arrondissement de leur domicile. Des dispositions plus rigoureuses concernent les *nomades* sans domicile ni résidence fixe (romanichels), qui seraient obligés de se munir d'un carnet anthropométrique. ‖ On range aussi sous le vocable de forains les saltimbanques, bateleurs, etc., qui offrent des spectacles sur la voie publique. Ils doivent être munis de l'autorisation du préfet de département et du maire de la commune (à Paris, du préfet de police). L'autorisation mentionne la nature du spectacle et le nom de toutes les personnes faisant partie de l'établissement. Les spectacles sont d'ailleurs assujettis aux mêmes règles que ceux organisés par les théâtres, en ce qui concerne la censure, les mesures de sécurité, etc. (*V.* THÉATRES). Les forains doivent, s'ils fixent des baraques sur une parcelle de la voie publique, louer celle-ci selon le tarif arrêté par le conseil municipal.

FORÊTS (*LÉGISL.*). — I. *Administration des forêts*. — II. *Législation*. — III. *Forêts des particuliers*.

I. ADMINISTRATION DES FORÊTS. — L'administration des Eaux et Forêts dépend du ministère de l'Agriculture (rue de Varenne, 80) ; elle est chargée de veiller à l'application du code forestier, et des lois relatives à la chasse dans les forêts, à la pêche fluviale, à l'hydraulique agricole. Cet article traitant exclusivement des forêts, se reporter d'autre part aux mots CHASSE, PÊCHE, HYDRAULIQUE AGRICOLE. ‖ La France est divisée en 32 conservations forestières formées d'un ou de plusieurs départements, et comprenant elles-mêmes un certain nombre d'inspections. Les conservateurs dirigent les services de leur ressort, peuvent seuls autoriser certains actes importants (coupes d'amélioration, etc.). Sous leurs ordres, les inspecteurs dirigent les opérations consistant à marquer les arbres, exercent la poursuite des contraventions forestières. Ces derniers fonctionnaires sont aidés, et au besoin suppléés, par les inspecteurs adjoints. Le personnel est complété par les gardes généraux et gardes généraux adjoints, et enfin par les préposés : brigadiers et gardes.

II. LÉGISLATION. — Sont soumis à un régime spécial dit *régime forestier* : 1° les bois et forêts de l'Etat; 2° les bois et forêts des communes et sections de communes ; 3° ceux des établissements publics ; 4° les bois et forêts dans lesquels l'Etat, les communes ou les établissements publics ont des droits de propriété indivis avec des particuliers.

1° DÉLIMITATION ET BORNAGE. — Les riverains des forêts appartenant à l'Etat, aux communes et aux établissements publics peuvent demander que leurs propriétés soient séparées, par une délimitation officielle de ces forêts ; l'administration forestière peut exercer la même action contre les riverains. La délimitation est *générale* si elle s'applique à une forêt tout entière ; elle doit, dans ce cas, être annoncée 2 mois à l'avance par arrêté du préfet. Elle est *partielle*, si cela n'a lieu qu'avec un ou quelques-uns seulement des propriétaires riverains. La délimitation, tant générale que partielle est soumise à une procédure spéciale (C. forest., art. 8 et suiv.).

Lorsque la limite entre la forêt et les propriétés riveraines a été déterminée, il est procédé au *bornage* destiné à marquer cette limite sur le terrain. Si la séparation est effectuée par la plantation de simples *bornes*, elle est faite à frais communs ; si elle est effectuée par des fossés de clôture, ils sont exécutés aux frais de la partie qui a exigé ce mode de bornage et pris en entier sur son terrain (C. forest., art. 14).

2° AMÉNAGEMENT. — On entend par aménagement d'une forêt la détermination des conditions de son exploitation, notamment en ce qui concerne l'âge et l'étendue des coupes. L'aménagement des bois et forêts soumis au régime forestier est réglé par des ordonnances et décrets spéciaux.

3° ADJUDICATION DES COUPES. — Aucune vente de coupes provenant de bois soumis au régime forestier ne peut avoir lieu que par adjudication publique, annoncée au moins quinze jours d'avance (C. forest., art. 17 et 100).

4° DÉLITS ET CONTRAVENTIONS EN MATIÈRE FORESTIÈRE. — Le Code forestier prévoit et réprime un certain nombre de contraventions et délits spéciaux, consistant dans des faits dommageables ou susceptibles de causer un dommage aux forêts. La peine consiste, le plus souvent, en une amende proportionnée à l'importance du dégât ; l'emprisonnement peut aussi, dans certains cas, être prononcé. Les pénalités édictées ne peuvent pas être réduites par l'application des circonstances atténuantes.

Elles peuvent être doublées : 1° en cas de *récidive* ; 2° si l'infraction a été commise *la nuit* ; 3° si le délinquant a fait usage de la *scie* pour couper les arbres sur pied. Il y a récidive lorsque, dans les 12 mois précédents, il a été rendu contre le délinquant ou contrevenant, un jugement pour délit ou contravention en matière forestière (C. forest., art. 201). Dans tous les cas où il y a lieu à dommages-intérêts, ils ne peuvent être inférieurs à l'amende prononcée par le jugement (art. 202).

Comme exemples d'infractions spéciales, on peut citer : 1° l'extraction ou l'enlèvement non autorisé de terre, gazon, feuilles, etc., existant sur le sol des forêts, qui donne lieu à des amendes (C. forest., art. 144); 2° le fait de porter ou allumer du feu dans l'intérieur et à la distance de 200 mètres des bois et forêts (art. 148); 3° la coupe ou l'enlèvement d'arbres ayant au moins 2 décimètres de tour, réprimé par des amendes qui varient avec l'essence et la circonférence des arbres; 4° la coupe ou l'enlèvement de bois n'ayant pas 2 décimètres de tour, mais plantés depuis 5 ans au moins, qui donne lieu à une amende et facultativement à un emprisonnement de 5 jours au plus (art. 194).

L'administration forestière est chargée, concurremment avec le ministère public, des poursuites en réparation de tous les délits et contraventions commis dans les bois et forêts soumis au régime forestier. Elle est autorisée à *transiger* avant le jugement définitif ; après le jugement définitif, la transaction ne peut plus porter que sur les peines et réparations *pécuniaires*. Les poursuites exercées par l'administration sont portées devant les tribunaux correctionnels ; toutefois, lorsque les peines encourues n'excèdent pas 5 jours d'emprisonnement et 15 fr. d'amende et qu'il n'existe pas de circonstances aggravantes, certaines infractions sont déférées au tribunal de simple police (art. 171).

Les actions en réparation de délits et contraventions en matière forestière se prescrivent, en principe, par *trois mois*, à compter du jour où les délits et contraventions ont été constatés, *lorsque les prévenus sont désignés dans les procès-verbaux*. Dans les cas contraires, le délai de prescription est de six mois *à compter du même jour* (art. 185).

III. FORÊTS DES PARTICULIERS. — En principe, et sauf les exceptions ci-après, les particuliers ont la libre administration et jouissance de leurs bois. ‖ Cependant, l'*écobuage* (enlèvement par tranches de la couche superficielle du sol, destinée à être brûlée sur place pour servir d'engrais) est interdite pendant une partie de l'année dans certaines régions, à une distance moindre de 200 m. des forêts. ‖ Le *défrichement* dans les bois des particuliers est soumis aux formalités suivantes : Une déclaration sera faite sur papier timbré et en double minute à la sous-préfecture de la situation des bois : y indiquer l'emplacement du bois, la partie à défricher et élire domicile dans le canton de la situation des bois ; le sous-préfet visera les 2 minutes, en rendra une au déclarant, transmettra l'autre à l'agent forestier supérieur de l'arrondissement. Le conservateur désigne alors un agent qui procède à la reconnaissance des lieux ; averti 8 jours à l'avance, le propriétaire peut assister à l'opération, ou s'y faire représenter. Le procès-verbal de reconnaissance, auquel est joint un plan, est transmis au conservateur. Si celui-ci estime que le défrichement ne doit pas être exécuté (la conservation du bois étant nécessaire au maintien des terres sur les pentes, à la défense du sol contre l'envahissement des rivières, des sables de la mer, à l'existence des cours d'eau, à la défense du territoire, à la salubrité publique), il fait notifier au propriétaire une copie du procès-verbal de reconnaissance, avec invitation à présenter ses observations, puis une opposition au défrichement, avec indication des motifs ; l'opposition doit être signifiée dans les 4 mois à partir du visa de la déclaration à la sous-préfecture. Au cas contraire, il transmet les pièces avec son avis au directeur général des eaux et forêts, qui en saisit le ministre, et celui-ci décide dans le même délai. En cas d'opposition, le conservateur fait parvenir le dossier au préfet, qui, dans le délai d'un mois, doit, en conseil de préfecture, donner son avis motivé sur l'opposition ; dans les 8 jours qui suivent, cet avis est notifié au propriétaire et au conservateur, ou, à défaut, à l'agent forestier supérieur de l'arrondissement où est situé le bois ; le dossier est, dans le même délai, transmis au ministre de l'Agriculture qui prononce, la section d'agriculture du Conseil d'Etat entendue. La décision ministérielle maintenant l'opposition doit être notifiée au propriétaire dans les 6 mois de la signification de l'opposition par le conservateur : elle n'est susceptible de recours en Conseil d'Etat que pour excès de pouvoir ou violation des formes. L'autorisation expresse ou tacite de défricher en donne pour toujours la faculté au propriétaire et à ceux qui lui succéderont. Il en est de même de l'opposition, qui a un caractère de durée indéfinie. Sont exceptionnellement exemptés de la déclaration préalable les défrichements des parcs clos et attenant aux habitations, les bois non clos de moins de 10 hectares ne faisant pas partie d'un autre bois et n'étant pas situés sur la pente d'une montagne, les jeunes bois pendant 20 ans après leur plantation, à moins qu'il ne s'agisse de reboisement prescrit. Le délit de défrichement non autorisé d'un bois particulier entraîne pour ceux qui l'ont ordonné ou exécuté la condamnation à une amende pour chaque hectare défriché (prescription de 2 ans à partir de l'époque où le défrichement a été constaté). Le ministre de l'Agriculture peut en outre ordonner que les lieux seront reboisés dans un délai ne pouvant dépasser 3 années ; à défaut par le propriétaire d'effectuer le reboisement, il y serait pourvu à ses frais par l'administration forestière. ‖ Dans certaines régions (Var), l'emploi du feu est interdit dans les bois des particuliers du mois de mai au mois de septembre, sous peine d'un emprisonnement de 1 à 5 jours et d'une amende ou d'une de ces deux peines seulement, à moins d'autorisation spéciale du préfet affichée dans les communes intéressées 15 jours au moins avant l'époque fixée pour l'interdiction des feux. ‖ Pour les dispositions législatives restreignant les droits des propriétaires de forêts et relatives à la restauration des terrains ou montagne, et à la fixation des dunes, *V.* REBOISEMENT et DUNES. ‖ Des droits d'usage peuvent d'autre part être établis dans les bois des particuliers (*V.* USAGE). ‖ La surveillance des bois des particuliers, la constatation des contraventions qui y sont commises sont de la compétence des officiers de police judiciaire, et en outre des *gardes particuliers* nommés par les propriétaires des forêts (*V.* GARDES PARTICULIERS).

EXPLOITATION DES FORÊTS. — *V.* SYLVICULTURE.

FORFAITURE. — La loi qualifie de forfaiture tout *crime* commis par un fonctionnaire public *dans l'exercice de ses fonctions*. La forfaiture, pour laquelle la loi ne prononce pas de peines plus graves, est punie de la dégradation civique (art. 166 et suiv., C. pénal).

FORMOL (*MÉD. PRAT.*). — Solution à 35 p. 100 d'aldéhyde formique dans l'eau. Antiseptique puissant, en solutions dans l'eau, de 1 à 4 p. 1 000 ; n'est pas toxique, mais irritant, en solutions trop concentrées : peau, muqueuses, fait tousser et éternuer. Sert pour la désinfection des locaux, lavage des planchers, des murs. Pour désinfecter l'atmosphère d'une pièce contaminée, on emploie les vapeurs de formol (Fumigator Gonin) (*V.* DÉSINFECTION). Employé, en solution, pour la conservation des pièces anatomiques.

FORMULAIRE. — Formules classées dans l'ordre alphabétique des matières auxquelles elles se rapportent. A établir, sauf indication contraire, sur papier libre.

ACCIDENTS DU TRAVAIL. — La déclaration doit être faite dans les 48 heures, non compris dimanches et fêtes, par le chef d'entreprise ou ses préposés entre les mains du maire de la commune, ou par la victime ou ses représentants jusqu'à la fin de l'année qui suit l'accident.

Le soussigné (*noms, prénoms, profession et adresse du déclarant : chef de l'entreprise...*) déclare à M. le Maire de la commune de ..., canton de ..., arrondissement de ..., département de ..., conformément à l'article 11 de la loi du 9 avril 1898 modifié par la loi du 22 mars 1902, qu'un accident ayant occasionné une incapacité de travail est survenu le (*date*) à ... heures, dans (*nature de l'établissement et adresse, si possible dire la partie de l'établissement où a eu lieu l'accident*) à (*nom, prénoms, âge, profession, et adresse de la victime*). (Quand la victime elle-même fait la déclaration, varier ainsi : m'est survenu le... à ... heures dans... jusqu'à *à* exclusivement.)

L'accident a été occasionné par (*préciser la cause matérielle, poulie, roue*) dans les circonstances suivantes : (*indiquer comment le travail que l'on accomplissait a été cause de l'accident ; court récit*).

L'accident a produit les blessures suivantes (*nature des blessures : lésions internes, fracture de la jambe, du bras, asphyxie : s'il y a décès, le dire*).

Les témoins de l'accident sont : (*noms, prénoms, profession et adresses*).

Je déclare en outre être assuré contre les accidents du travail (société mutuelle, syndicat ou compagnie avec son adresse ; si l'on n'est pas assuré, le déclarer).

Fait à ... le ... (Signature).

La mairie délivre un récépissé. Si 4 jours après la victime n'a pas repris son travail, le chef de l'entreprise remet à la mairie un certificat du médecin constatant l'état de la victime. Quand la victime elle-même fait la déclaration, il faut y joindre un certificat médical.

AGRICULTURE. — Demande d'indemnité : 1° pour saisie de viande provenant d'animaux atteints de tuberculose généralisée ou abattus par mesure administrative ; 2° pour saisie totale ou partielle de viande provenant d'animaux sacrifiés dans un abattoir public, sans déclaration préalable de maladie.

Sur papier timbré à l'adresse du ministre de l'Agriculture, mais à déposer à la préfecture : délai maximum 3 mois, à faire viser par le maire de la commune. Y joindre : *a*) le procès-verbal de saisie et d'estimation déclaré par le vétérinaire ; *b*) une déclaration pour chaque bête abattue du poids de viande laissée à sa disposition et le produit de la vente de cette viande et des dépouilles, à faire certifier par le vétérinaire.

M. le Ministre. Je soussigné (*nom, prénoms, profession*), demeurant à ..., canton de ..., département de ..., ai l'honneur de vous aviser qu'à la date du ... M. ... vétérinaire (ou expert, ou inspecteur de l'abattoir) de ..., a fait saisir pour cause de tuberculose :

Modèle I. La totalité de la viande provenant d'un animal placé sous la surveillance du service sanitaire, et que j'avais livré de plein gré à la boucherie.

Modèle II. La totalité (ou une partie selon le cas) de la viande provenant d'un (*bœuf, veau, vache, génisse*, etc.) livré à la boucherie sans qu'aucune déclaration ait pu faire supposer une maladie quelconque.

Je vous serais reconnaissant de vouloir bien m'accorder l'indemnité prévue par :

(*S'il s'agit du modèle I*) l'art. 41 de la loi de finances du 30 mai 1899.

(*S'il s'agit du modèle II*) l'art. 82 de la loi de finances du 30 mars 1902.

Ci-joint, à l'appui de ma requête, les pièces exigées par les règlements (*V.* plus haut).

Veuillez agréer, M. le Ministre, l'hommage de mon profond respect.

Vu et certifié exact à... le... Signature (dater et signer).

Le Maire (signature et cachet).

Quand il s'agit de viande saisie pour cas de tuberculose localisée, même demande sur papier timbré, mais adressée au préfet.

APPAREILS A VAPEUR. — *Déclaration d'installation*, sur papier libre.

M. le Préfet. J'ai l'honneur de vous déclarer que je viens d'installer dans mon (usine, atelier, etc.) de (*spécifier le genre d'industrie*) situé à ..., commune de ..., canton de ..., une chaudière à vapeur construite par (*nom et adresse du fabricant*) (si on l'a rachetée à un particulier, l'indiquer ainsi achetée à (*nom et adresse du vendeur*).

Cette chaudière a la forme (verticale, horizontale, tubulaire, semi-tubulaire). Sa capacité et sa surface de chauffe sont de... (indiquer exactement en chiffres) : voici son numéro de timbre réglementaire : n° 000 et son numéro de fabrique (si l'appareil en possède un). Je la destine à (préciser l'utilisation que l'on se propose). Veuillez agréer, M. le Préfet, l'hommage de mon profond respect.

Au bas, nom et adresse et signer et joindre 2 fr. par appareil déclaré.

Demande à l'ingénieur pour expérimenter les appareils. L'épreuve réglementaire a lieu chez le constructeur si la machine est française, chez le destinataire si elle est étrangère. L'épreuve est exigée : 1° à chaque nouvelle installation ; 2° après une modification effectuée au moment de l'installation ; 3° après un chômage prolongé ; 4° après dix ans de fonctionnement 5° quand on suspecte sa solidité.

M. l'ingénieur des Mines. J'ai l'honneur de vous prier de vouloir bien faire procéder à l'épreuve de ma chaudière à vapeur qui... (*indiquer le motif* 1, 2, 3, 4, 5, *invoqué*). Veuillez agréer, M. l'inspecteur, l'expression de ma parfaite considération. Adresse. Dater et signer.

ASSISTANCE MÉDICALE GRATUITE. — La liste d'assistance est établie au commencement de chaque année, et revisée tous les trois mois : elle est déposée au secrétariat de la mairie, puis affichée. Dans un délai de 20 jours à partir de ce jour de dépôt, on peut introduire un recours. Sur papier libre, au préfet ou sous-préfet.

Le soussigné (*nom, prénoms*) habitant (ou contribuable) de la commune de ..., demande que (*le nom de la personne visée*) soit inscrit sur (rayé de) la liste d'assistance, de la commune de ..., arrêtée le (*date*), pour le motif suivant : (*dire les raisons de ce recours*). Dater et signer.

ASSOCIATION. — *Déclarations d'association qui veut obtenir la capacité juridique.* Au préalable et dans le délai d'un mois, il faut la déclarer par une insertion au *Journal officiel*, comportant les indications suivantes :

Préfecture (ou sous-préfecture) de ... déclaration du (*date*), société de ... (*titre*), but... siège social (*adresse*).

Puis lettre au préfet ou sous-préfet. Les soussignés, agissant en qualité de (*administrateurs, membres, fondateurs*, etc.)., ont l'honneur de vous déclarer, conformément à l'art. 5 de la loi du 1er juillet 1901, qu'une société intitulée (*titre en entier*) est fondée à .... Cette société a pour but... Son siège est établi dans... (*local et adresse*). Les sociétaires chargés de la direction, de l'administration sont (liste avec profession et adresses). Vous trouverez ci-joint deux exemplaires des statuts.

Veuillez agréer, M. le Préfet (ou sous-préfet), l'hommage de nos sentiments très respectueux.

(Signatures).

AUTOMOBILE. — *Déclaration de mise en circulation d'une automobile*, sur papier timbré, au préfet du département de la résidence. M. le Préfet. Je soussigné (*nom, prénoms, profession, adresse*), ai l'honneur de déclarer que je vais mettre en en circulation un automobile construit par la maison (*nom de la marque*) de (*ville où réside ladite maison*).

Cet automobile est du type (*préciser le modèle*) et porte le n° 00 dans la série de ce type. Ci-joint : 1° le certificat (ou la copie), délivré par le service des mines, constatant que cet automobile satisfait aux articles 2 à 8 du décret du 10 mars 1899 ; 2° le certificat du constructeur indiquant la vitesse maximum par heure que cet automobile peut atteindre en palier.

Veuillez agréer, M. le Préfet, l'assurance de mes sentiments très respectueux. (Signer.)

Le récépissé de la déclaration contiendra le numéro d'ordre assigné, ou spécifiera qu'il est dispensé de porter les plaques spéciales.

ALIÉNÉS. — Les formalités pour obtenir la mise en observation gratuite dans un hospice d'individus présumés atteints d'aliénation mentale, sont remplies par le maire qui fait la demande au préfet. Donc prévenir le maire de la localité où réside le malade.

M. le Maire. J'ai l'honneur de vous prier de vouloir bien demander à M. le Préfet l'admission au quartier d'observation de l'hospice de ... de M. (*nom, prénoms, profession, âge, adresse*) qui est atteint d'aliénation mentale ainsi que l'attestent les certificats ci-joints. Veuillez agréer, M. le Maire, l'assurance de mon dévouement respectueux. (Joindre le certificat du médecin constatant l'état du malade et des particularités de sa maladie.)

Si la famille du malade peut faire soigner celui-ci à ses frais, elle adresse une demande au directeur de l'hospice. Il n'est pas nécessaire pour cette demande d'être parent, allié ou ami, ni même voisin. Y joindre le certificat de médecin. Demande sur papier timbré à 2 fr.

M. le directeur de l'hospice, de... Je soussigné (*nom, prénoms, âge, profession, adresse*) ai l'honneur de solliciter, en raison des motifs énoncés dans le certificat ci-joint, l'autorisation de faire traiter M. (*nom, prénoms, âge, profession, adresse ; indiquer le degré de parenté ou de relation avec le malade*), dans votre établissement et de l'y tenir enfermé.

Veuillez agréer, M. le directeur, l'expression de mes sentiments les plus respectueux.

(Signer.)

CERTIFICAT DE CAPACITÉ. — Délivré par le préfet, sur avis favorable du service des mines. Quand il s'agit de motocycles de moins de 150 kg., il y a un certificat spécial. Pour subir cet examen essentiellement pratique : 1° faire une demande au préfet sur papier timbré :

M. le Préfet, j'ai l'honneur de vous aviser que, possédant une voiture automobile, je désire subir l'examen pratique, en vue d'obtenir le certificat de capacité qui m'est indispensable pour la conduite de ma machine en vertu de l'art. 11 du décret du 10 mars 1899. Veuillez agréer (*comme ci-dessus*). (Signer et adresse.)

2° En même temps, écrire à l'ingénieur des mines du département :

M. l'ingénieur. Par ce même courrier, je viens d'adresser à M. le Préfet une demande à l'effet de subir l'examen réglementaire me permettant de conduire (*spécifier le type de voiture*). En conséquence, je vous serais obligé de vouloir bien m'indiquer le lieu, le jour et l'heure que vous aurez choisi, pour me présenter devant vous. Veuillez agréer (*comme ci-dessus*).

Apporter des photographies non collées de 32 mm. sur 45 mm.

BREVETS D'INVENTION. — Déposer à la préfecture du département un pli cacheté, contenant les pièces ci-après : 1° Demande sur papier timbré au ministre du Commerce et de l'Industrie, direction de l'Office national de la propriété industrielle.

M. le Ministre. Je soussigné (*nom, prénoms, profession*) demeurant à... (ou, selon les cas, faisant élection de domicile à...), Français (ou, *si l'on réside à l'étranger, ajouter* résidant à ... ou, si l'on est étranger, indiquer sa *nationalité* en la faisant suivre : de résidant à ...), ai l'honneur de solliciter la délivrance pour (5, 10, 15) années du brevet d'invention dénommé (*titre exact et complet de l'invention*) et destiné à (*préciser le but, l'activité*, etc.). Ci-joint les pièces exigées par les instructions. Veuillez agréer, M. le Ministre, l'hommage de mon profond respect. (Signer.)

S'il y a lieu, on peut ajouter avant « ci-joint » : Je demande expressément que la délivrance dudit brevet n'ait pas lieu avant le délai d'un an.

2° Description de la découverte sur papier libre à 2 exemplaires, dans la forme suivante : l'invention faisant l'objet de la présente demande et désignée sous le nom de (*titre exact*) est destinée à (*emploi constant*).

Puis un RÉSUMÉ dit en quelques mots les avantages de l'invention. Au bas, nom et adresse du demandeur (ou à défaut de son mandataire) (Signer). Cette pièce doit être écrite lisiblement à l'encre sur papier de format uniforme de 33 cm. du 21 cm . avec marge de 4 cm., écrire seulement sur le recto, numéroter les feuillets, les parapher dans le bas, ne pas raturer ou en faire mention à la fin, joindre les feuillets, ne mettre dans le texte et les marges aucun dessin. Un exemplaire porte en haut le mot *original* et l'autre le mot *duplicata*. Ne pas dépasser 500 lignes de 50 lettres chacune.

Les dessins doivent être faits à 2 exemplaires au trait sur papier semblable, à une échelle assez grande, réduire les légendes au minimum ; les remettre à plat entre 2 feuilles de carton fort : l'*original* seul peut comporter des teintes, le *duplicata* doit être sur bristol et les teintes remplacées par des hachures. Signer les *deux* dessins.

ADDITION. — Tout titulaire d'un brevet peut, pendant la durée de son brevet, apporter des changements et en obtenir certificat.

Demander sur papier timbré au ministre du Commerce (*modèle comme précédemment jusqu'à « ai l'honneur » puis*) de vous aviser que j'ai apporté certaines modifications au brevet d'invention, n° 00 qui m'a été délivré par arrêté du (*date*) pour (*titre*). Ci-inclus les pièces requises par les instructions. Veuillez agréer, etc.

Les formalités sont les mêmes que plus haut pour la description et les dessins de l'invention modifiée.

CHASSE. — Demande de permis sur papier timbré à 2 fr. au préfet ou sous-préfet.

M. le Préfet (ou Sous-Préfet). Je soussigné (*nom, prénoms, adresse*), ai l'honneur de vous prier de bien vouloir me délivrer un permis de chasse, en date du .... Ci-joint mon signalement visé par la mairie et la quittance des 100 fr. Veuillez agréer, M..., l'hommage de mes sentiments respectueux. (Signature.)

CONTRIBUTIONS DIRECTES. — Demande de dégrèvement sur p. timbré si le montant des impôts atteint ou dépasse 30 fr.

M. le Préfet (ou Sous-Préfet). Le soussigné (*nom, prénoms, profession*) demeurant à ..., imposé dans ladite commune (*ou selon les cas* dans la commune de ...) au rôle de la contribution de (*indiquer la contribution*) de l'année ... sous l'article (*indiqué par l'avertissement*), a l'honneur de vous faire connaître que (*exposer brièvement les motifs de la réclamation*).

En conséquence, il vous prie de vouloir bien lui accorder le dégrèvement de (*somme*) francs auquel il croit avoir droit, (Signature.)

Demande de dégrèvement pour cause de démolition en cours d'année, sur papier timbré à partir de 30 fr. et à présenter dans les 15 jours suivant la démolition.

M. le Préfet (ou Sous-Préfet). Le soussigné (*plus haut*) a l'honneur de vous aviser qu'il vient de faire démolir un immeuble situé à ... et comprenant ... ouvertures (*portes et fenêtres*). Il vous prie de lui accorder un dégrèvement correspondant au temps écoulé depuis la démolition dudit immeuble. (Signature.)

Même modèle : 1° s'il s'agit *d'un dégrèvement de patente par suite de décès*, ou : 2° *par suite de liquidation judiciaire ou faillite déclarée*, avec cette variante : a l'honneur de vous aviser : 1° que M. (*nom, etc.*) imposé à ... est décédé le ... et que l'établissement a été fermé ; 2° qu'il a été déclaré en état de faillite, etc. Dans les 2 cas terminer ainsi : Il vous prie donc de bien vouloir lui accorder le dégrèvement prévu par la loi.

Demande de modération et remise par suite : 1° *d'incendie* ; 2° *de grêle, inondation*, sur papier libre et dans les 15 jours qui suivent le sinistre.

M. le Préfet (ou Sous-Préfet). Le soussigné (plus haut) demeurant à ..., imposé dans la commune de... au rôle : 1° des contributions foncières et des portes et fenêtres ; 2° de la contribution foncière, a l'honneur de vous aviser : 1° qu'un incendie survenu le... (*date*) a détruit sa maison d'habitation ; 2° qu'un orage de grêle (ou une inondation) a ravagé ses récoltes. Il vous prie donc de lui accorder remise ou modération des contributions ... (Signature.)

ENREGISTREMENT. — *Demande en remise d'amende pour contravention aux lois sur le timbre de dimension ou de quittance* sur papier timbré. Adressée au ministre des Finances, mais à remettre au receveur du bureau où a été constatée la contravention.

M. le Ministre. J'ai l'honneur de vous informer que le (*date*) à (*lieu de la contravention*), j'ai encouru une amende pour avoir omis d'apposer un timbre de (*spécifier quel timbre*) sur (*dire sur quel papier ou acte*). N'ayant eu nullement l'intention de frauder le Trésor, j'ose espérer que vous voudrez bien m'accorder remise de cette amende. Dans l'attente d'un accueil favorable, veuillez agréer, M. le Ministre, l'hommage de mon profond respect. (Nom et adresse. Signer.)

ENSEIGNEMENT. — I. Demande d'inscription pour l'examen du baccalauréat (*V.* BACCALAURÉAT).

II. *Déclaration de perte de quittance* (papier timbré à 2 fr.) 0,25 pour la quittance à souche, faire viser cette déclaration au secrétaire de la Faculté et la remettre au receveur de droits universitaires, demande qui doit être écrite par le candidat s'il est majeur, par celui qui autorise le candidat s'il est mineur.

Je soussigné (*nom et prénoms*), déclare avoir égaré la quittance n°... de (*somme en toutes lettres des droits versés*) qui m'avait été délivrée le (*date, jour et mois*) 19..., par M. le receveur de droits universitaires des facultés de ... pour consignation des droits afférents aux épreuves de la (1er ou 2e) partie du baccalauréat (*série*) subies par (*moi ou mon fils, pupille*).

A... le... 19... (Dater et signer.)

III Quand il s'agit de l'ordre de remboursement qui a été perdu, le libellé est le suivant :... l'ordre de remboursement, n°... de la somme de (*en toutes lettres*), qui m'avait été délivré par M. le secrétaire de la Faculté (*des lettres ou des sciences*) de... le... 19..., des droits non acquis par le Trésor sur la consignation afférente aux épreuves de la... partie du baccalauréat subies par...

IV. *Demande de père,... ou tuteur pour dispense d'âge* à envoyer avant le 1er mai (pour juillet) et avant le 1er septembre (pour octobre) au recteur de l'Académie qui la transmet lui-même au ministre.

Le soussigné (*nom et prénoms*) demeurant à... département de..., a l'honneur de solliciter de M. le Ministre de l'Instruction publique une dispense d'âge en faveur de son (*fils..., pupille*) né le... à..., élève au (*lycée, collège, école*) à..., afin de lui permettre de se présenter cette année à la 1re partie du baccalauréat de l'enseignement secondaire de la session de (*juillet ou octobre prochain*).

Ci-joint l'acte de naissance du candidat.

A ... le ... 19... (Dater et signer, sans mettre aucune formule de politesse.)

Les formules I, II, III, IV, ci-dessus et celles qui sont données au mot BACCALAURÉAT peuvent servir de modèles pour toutes espèces d'examens. Il suffit d'en modifier légèrement le texte : au lieu de « conformément au règlement du 31 mai 1902 », mettre simplement « conformément au règlement. » Remplacer « baccalauréat » etc., par le nom de l'examen auquel se rapportera la nouvelle demande ; de même pour Faculté.

ÉTABLISSEMENTS THERMAUX. — *Demande de gratuité des eaux.* Les personnes nécessiteuses font une demande sur papier libre ; les fonctionnaires et anciens fonctionnaires, les employés ou anciens employés civils ou militaires, sur papier timbré.

M. le Préfet. J'ai l'honneur de solliciter de votre haute bienveillance la gratuité des eaux à l'établissement (thermal ou minéral) de... (*titre et adresse de l'établissement*), ma situation de fortune ne me permettant pas de prendre les frais à ma charge. Ci-inclus un certificat médical. Veuillez agréer, M. le Préfet, l'hommage de mon profond respect. (*Nom, adresse, profession.*) (Signature.)

MANDATS. — En cas de mandat égaré, s'adresser directement au bureau de poste qui remet une formule et donne la marche à suivre, présenter le récépissé.

TRANSPORT DES CORPS APRÈS DÉCÈS. — Demande d'autorisation. Dans la même commune, s'adresser au maire ; dans le même département, s'adresser au sous-préfet si l'on ne change pas d'arrondissement, au préfet dans le cas où l'on change d'arrondissement, au préfet du département où le décès a été constaté quand on change de département ; au ministre de l'Intérieur si le corps vient de l'étranger. Il y a des conditions formelles pour le cercueil (chêne, 4 cm. d'épaisseur, vis, etc.). Au-dessus de 200 km., cercueil en plomb laminé de 2 mm. à l'intérieur du cercueil de chêne, etc. M. le Préfet (ou Sous-Préfet). J'ai l'honneur de vous demander l'autorisation de faire transporter dans la commune de..., arrondissement de..., département de... pour y être inhumé, le corps de M. (*nom, prénoms*) décédé le (*date*) à l'âge de... Ci-joint un extrait de l'acte de décès. Veuillez agréer... (Date. Nom et adresse. Signer.)

En cas d'urgence, demande par télégramme. Prière autoriser transport à (*commune*) corps de (*nom, prénoms*) décédé le (*date*) âgé de... ans et adresse. Réponse payée pour recevoir le télégramme et autorisation.

FORTS ET PORTEURS (*PROF*). — Pour exercer la profession de *porteur* ou *fort* sur les marchés et en ville, il faut faire une déclaration à la mairie, dans les départements et, à Paris, à la préfecture de police, en justifiant de sa moralité. Le service qui s'occupe de la surveillance des forts leur délivre un numéro et une plaque qui se porte au bras droit.

Les *forts de la halle* de Paris sont commissionnés par la Préfecture de police et forment une corporation. Ils sont au nombre de 600 environ : eux seuls déchargent, rangent les marchandises et enlèvent les marchandises dans les halles closes. S'adresser aux syndics de la corporation en justifiant de sa moralité et des aptitudes professionnelles requises. Les forts de la halle portent une plaque aux armes de la ville de Paris attachée au côté droit de leur vêtement.

FORTUNE MOBILIÈRE. — 1. *Banque.* || 2. *Bourse.* || 3. *Valeurs mobilières.* || 4. *Titres.* || 5. *Coupons.* || 6. *Titres perdus.* || 7. *Émission.* || 8. *Placement.* || 9. *Opérations de Bourse.*

Nous donnons ci-dessous les principaux renseignements d'ordre financier qu'il est utile de connaître pour la bonne gestion de sa fortune.

1. BANQUE. — Les banques rendent les plus grands services à l'industrie et au commerce. Ce sont des établissements dont la fonction essentielle est d'emprunter d'un côté pour prêter de l'autre. Elles *reçoivent* des capitaux avec ou sans intérêt, et les *prêtent* à des industriels, à des commerçants, à des particuliers, à longue ou à courte échéance ; elles *escomptent* des titres et des effets de commerce, c.-à.-d. font crédit sur leur signature aux commerçants leur offrant des garanties de sécurité suffisantes : le banquier déduit l'escompte ou intérêt du capital jusqu'à l'échéance, un droit de commission de 1/8 à 1/2 p. 100, et un droit de change si le titre est payable dans un autre pays. Elles font les placements en valeurs mobilières et immobilières, payent les coupons de ces valeurs, prêtent des fonds contre dépôt de titres, négocient les lettres de change, reçoivent les souscriptions du public à toutes les émissions de valeurs. Au premier rang des grands établissements financiers vient *la Banque de France* (reconnue d'utilité publique), dirigée par un *gouverneur* (nommé par le Président de la République sur proposition du ministère des Finances après délibération du conseil des ministres) et dont les principales opérations sont : dépôt de valeurs et de numéraire ; avances sur rentes françaises, actions et obligations de grandes Compagnies de chemin de fer, obligations Ville de Paris, Crédit foncier, villes et départements français. Ensuite viennent les établissements de haute banque, tels que le *Crédit foncier de France*, société anonyme, également dirigée par un gouverneur nommé par le chef de l'État. Principales opérations : prêts avec ou sans hypothèque aux départements, aux communes ; émission d'obligations foncières et communales ; prêts aux particuliers en prenant *hypothèque*.

2. BOURSE. — Grand marché financier public (sis à Paris, place de la Bourse) où se négocient toutes les valeurs mobilières françaises et étrangères. Est ouverte tous les jours de midi à trois heures (excepté les dimanches et jours fériés ; en dehors de ces jours, il faut un décret spécial du gouvernement pour autoriser sa fermeture). La police y est faite par des gardes ne

FORTUNE MOBILIÈRE

uniforme, payés par la Chambre syndicale des agents de change, par des gardes « bleus » appartenant à la préfecture de police et par des « municipaux ». Il y a un commissariat de police à l'intérieur même de la Bourse.

Les négociations (achat ou vente) se font par l'intermédiaire de courtiers assermentés, nommés *agents de change* (au nombre de soixante) qui ont seuls le droit de vendre ou d'acheter pour le compte d'autrui les valeurs dont la négociation à la Bourse de Paris est autorisée par le ministre des Finances. Les agents de change ont qualité d'officiers ministériels, ne peuvent, en aucun cas, faire des opérations de banque pour leur propre compte, et la loi leur interdit en outre de donner tous renseignements pour des opérations de *spéculation*.

Ils forment une compagnie privilégiée régie par une *Chambre syndicale* (composée d'un syndic et de six adjoints) qui a sur la Compagnie l'autorité d'un conseil de discipline. Chaque agent de change verse un double cautionnement : un à la Chambre syndicale, un autre au Trésor ; une *charge d'agent de change* représente environ 2 500 000 fr.

Les agents de change se réunissent, les jours de Bourse, de midi et demi à trois heures, dans un emplacement spécial, surélevé et séparé du public, appelé *parquet* (parce qu'il est parqueté au lieu d'être dallé comme le reste de la Bourse) et dont le centre est occupé par une balustrade circulaire en fer appelée *corbeille*. C'est là qu'ils *reçoivent les ordres* d'achat ou de vente qui leur sont transmis par les *remisiers* ou par les commis de ces derniers qui se tiennent autour du parquet. Au fur et à mesure qu'ils reçoivent ces ordres, ils *demandent* (à acheter) ou *offrent* (à vendre) à tel ou tel prix, suivant que les cours haussent ou baissent.

Ex. : « A 397 francs, je demande à acheter 25 Ville de Paris 1871, dira, à haute voix, un agent de change. — A 397, je vous offre 25 Ville 11 », répondra un autre agent de change qui l'aura entendu. Le marché est conclu et l'obligation Ville de Paris 1871 est négociée à 397 fr. Ce cours n'est pas définitif, car, quelques instants après, une affaire semblable peut se traiter au cours de 399, et dans ce cas, la Ville de Paris 1871 sera en *hausse*, plus-value de 2 fr. comme elle peut se traiter au cours de 395 et alors la même obligation sera en *baisse* (diminution) de 2 fr. La hausse se produit quand les demandes d'achat vont au-devant des offres de vente et la baisse lorsque, au contraire, les offres vont au-devant des demandes. On voit donc ainsi qu'une valeur peut se négocier pendant la même journée, à plusieurs cours, dont les principaux sont :

Le premier cours (ouverture Bourse).
Le plus haut cours } obtenus pendant la Bourse
Le plus bas cours }
Le dernier cours (clôture).

L'ouverture et la clôture sont annoncées par un coup de cloche ; aucun cours ne peut être pratiqué officiellement avant ou après les coups de cloche.

Après la clôture de la Bourse, les agents de change se réunissent dans un cabinet qui leur est spécialement réservé et, sous la surveillance d'un des six adjoints de la Chambre syndicale, procèdent à la rédaction de la *cote officielle* sur laquelle figurent les premier, plus haut, plus bas et dernier cours faits dans la journée, au comptant et à terme : les titres dont les cours figurent sur cette cote s'appellent seuls *valeurs cotées* et aucune valeur ne peut être admise à la cote sans le consentement de la Chambre syndicale (ceci explique la mention qui se trouve dans les prospectus lors de l'émission de nouvelles valeurs : *l'inscription à la cote officielle sera demandée*). La cote officielle paraît à 4 heures de l'après-midi, et est imprimée par les soins de la Chambre syndicale qui publie en outre une cote hebdomadaire des valeurs négociables au « parquet » et en outre un gros annuaire fournissant sur chacune de ces valeurs des renseignements très complets, établis d'après des documents, officiels (historique, fac-similé du titre en couleurs conseil d'administration, valeurs, dividendes, etc.).

Mécanisme de la Bourse. — On a vu plus haut qu'en raison de leur qualité d'officiers ministériels, les agents de change ne peuvent solliciter des affaires. Ces dernières (ordres de Bourse) leur sont transmises par des représentants en Bourse spéciaux appelés *remisiers* qui servent d'intermédiaires entre les agents de change et les *capitalistes* (personnes ayant des capitaux placés ou à placer). Les remisiers ont droit à une *remise* (d'où leur nom) sur les courtages payés par les capitalistes qui achètent ou vendent. Les ordres de Bourse qu'ils transmettent aux agents de change émanent généralement : des capitalistes qui achètent pour faire un *placement de fonds* ou qui vendent pour *réaliser* des fonds ; de capitalistes qui désirent faire un *arbitrage* (vendre une valeur pour en acheter une autre qui paraît plus avantageuse) ; de banquiers faisant des arbitrages pour le compte de leurs clients ; d'établissements de crédit qui, pour engager le public à acheter une valeur à laquelle ils sont intéressés, en provoquent la hausse au moyen de gros achats (et inversement), de capitalistes qui achètent ou vendent dans l'espoir de bénéficier des mouvements de hausse ou de baisse (spéculation).

Les remisiers transmettent donc leurs ordres de Bourse aux agents de change et ceux-ci les notent d'abord au crayon, sur un carnet, au fur et à mesure qu'ils les réalisent. Personnellement les agents de change ne s'occupent que des ordres à *terme* ; ils ont, chacun, deux commis principaux qui se tiennent dans des emplacements spéciaux attenant au parquet et entourés d'une grille, et qui s'occupent exclusivement, l'un des ordres au comptant (est appelé *commis au comptant*), l'autre appelé *assesseur aux rentes*, des rentes françaises à terme. Après la clôture de la Bourse les agents de change procèdent au *dépouillement* de leurs carnets et toutes les affaires inscrites au crayon sont alors relevées et pointées sur des feuilles de papier spécial dites d' « *engagements* », portant le timbre de la Chambre syndicale des agents de change et faisant foi en cas de contestation.

Aussitôt que le remisier a transmis à l'agent de change les ordres de son client, il en informe celui-ci immédiatement soit en lui remettant une fiche, si son client se trouve lui-même en Bourse, soit par téléphone, télégramme ou lettre ; après la bourse, les agents de change informent eux-mêmes directement les clients des remisiers des opérations faites pour leur compte — par *lettres d'avis* — à moins que l'affaire ne soit trop petite, auquel cas c'est alors le remisier lui-même qui envoie ladite lettre. Dans la spéculation, le concours d'un remisier est indispensable, parce que, étant constamment sur le marché, ce dernier peut surveiller attentivement les cours et profiter des occasions ; son concours offre en outre un gros avantage, celui de pouvoir traiter avec des maisons de tout premier ordre et sur le crédit desquelles il sait à quoi s'en tenir.

Certains spéculateurs font néanmoins leurs opérations directement entre eux et sans le concours d'agent de change et de remisier. Ces spéculateurs, appelés *coulissiers*, s'occupent également et plus particulièrement de négocier pour le compte d'autrui, et moyennant *courtage*, les valeurs qui ne sont pas cotées au parquet. Ces spéculateurs-courtiers sont considérés par le fisc comme des banquiers et imposés de même. Tout le monde peut s'établir coulissier, il faut toutefois justifier que l'on dispose d'un capital important et être agréé par la commission syndicale de la coulisse qui, souvent, exige un cautionnement. Le montant du cautionnement est versé à la Banque de France et tout coulissier qui ne peut faire ces versements est rayé de « *la feuille* » (liste des coulissiers) et *liquidé* d'office. Les coulissiers qui ne peuvent effectuer les versements précités ont leurs affaires entre eux ou à demi-courtage avec les maisons inscrites à la feuille. Les *maisons de coulisse* ont dans leur ensemble une importance presque égale au parquet ; leurs principaux clients sont la haute banque, les grands établissements de crédit, et elles ont, tout comme les agents de change, des *teneurs de carnet* qui se divisent en quatre principaux groupes : celui de « la rente » (se tient à l'intérieur de la Bourse à côté de l'emplacement réservé aux « assesseurs aux rentes » du parquet) ; celui des valeurs au comptant ; celui des valeurs à terme et celui de l' « extérieure » (rente espagnole à terme). Ces trois derniers groupes se tiennent à l'extérieur de la Bourse, sous le péristyle. Le *marché en coulisse* commence une demi-heure avant le parquet et finit une heure après la clôture officielle ; à Paris, les coulissiers se réunissent le soir dans le hall du Crédit lyonnais (de 8 h. 45 à 9 h. 45) ; c'est ce qu'on appelle *la petite Bourse*. Les coulissiers informent leurs clients des opérations faites pour leur compte au moyen d'une *lettre d'avis* à peu près semblable à celles employées par les agents de change.

Le marché en coulisse est en principe organisé comme le parquet, et le cours des valeurs cotées en coulisse est publié tous les jours dans des organes spéciaux, tels que la cote Desfossés, la cote « Vidal », qui donnent en outre le cours de toutes celles cotées au Parquet. La cote Desfossés publie également tous les ans un annuaire très complet donnant tous renseignements utiles avec les valeurs cotées au parquet et en coulisse.

Il existe encore en Bourse une autre catégorie de courtiers, appelés *courtiers de change*, qui s'occupent spécialement de la négociation des *lettres de change* et de tous les papiers de commerce. En principe, ce sont les agents de change qui devraient s'occuper de ces négociations, mais l'extension considérable des affaires de bourse les a obligés à se décharger de ce travail au profit des courtiers de change qui se tiennent sous le péristyle de la Bourse, communiquent aux banquiers le cours du change en France et à l'étranger, et se chargent des négociations, moyennant une commission. La lettre de change a pour but d'éviter le transport, parfois difficile et très coûteux, d'espèces monétaires et permet ainsi des échanges à distance. Les lettres de change subissent de légères différences — appelées *prix du change* — suivant que le nombre de recouvrements à effectuer d'un pays à un autre est plus ou moins grand. Pour établir le prix du change, entre deux pays différents, calculer quel doit être le prix de la monnaie d'un pays pour faire l'équivalent en monnaie de l'autre. Lorsque les sommes à recouvrer entre deux pays sont équivalentes, le change est *au pair*. Il y a deux catégories de lettres de change : celles à *trois mois* et celles à *vue*, se subdivisant elles-mêmes en deux sortes : papier *long* (à longue échéance) et papier *court* (à courte échéance). Les lettres de change permettent également de faire des *arbitrages*. Le cours du change est enregistré tous les jours à la Cote officielle des agents de change.

Bourses départementales et étrangères. — Les bourses départementales françaises (Lille, Lyon, Marseille etc.) ne s'occupent en général que de la négociation des valeurs industrielles locales. Les bourses étrangères (Londres, Berlin, Vienne, Bruxelles, etc.) négocient non seulement les valeurs de leur pays, mais encore, comme la Bourse de Paris, un grand nombre de valeurs étrangères. La Bourse étrangère la plus importante est celle de Londres ; elle a des remisiers à la Bourse de Paris, ainsi d'ailleurs que les autres principales Bourses étrangères.

3. VALEURS MOBILIÈRES. — On désigne ainsi des titres de papier (actions, obligations, etc.), représentant des capitaux engagés dans des entreprises diverses ou des sommes prêtées.

Ces titres sont producteurs d'intérêts, et peuvent changer de propriétaires sans perdre aucun de leurs droits ; ils sont négociables à la *Bourse* où leur prix s'établit par l'échange.

Les valeurs mobilières se divisent en deux catégories :
a. Valeurs à *revenu variable* ;
b. Valeurs à *revenu fixe*.

Les valeurs mobilières sont soumises, à leur création, à un droit de timbre supporté par les compagnies ou sociétés et sont frappées d'impôts : *transfert, timbre*, taxe sur le revenu, supportés par le propriétaire.

A. Valeurs a revenu variable. — *Action* : Valeur de papier représentant un capital engagé dans une société anonyme. Le possesseur d'une ou de plusieurs actions s'appelle un *actionnaire* ; il participe aux bénéfices nets de la société dont il a pris des actions, et la part de bénéfice qui revient à chaque action se nomme *dividende*.

Les bénéfices susceptibles d'être réalisés par une société étant variables, le dividende l'est également, d'où le mot *revenu variable*. La plupart des sociétés prélèvent d'abord sur les bénéfices, s'ils existent, une part destinée à servir un intérêt fixe aux sommes versées par actions (*rémunération du capital*) et le surplus est ensuite distribué comme dividende. Grâce à un prélèvement spécial sur le dividende total, les actionnaires d'une société procèdent souvent à un remboursement annuel et *au pair* par voie de tirage au sort, d'un certain nombre d'actions ; l'actionnaire désigné par le sort reçoit l'argent qu'il a versé et reçoit de plus en échange de son *action de capital* une *action de jouissance*. Avec ce titre, l'actionnaire n'a plus droit à l'intérêt fixe, mais continue à participer aux bénéfices ; l'action de jouissance donne droit, en outre, à l'expiration de la société ou en cas de liquidation, au partage de l'actif (composé seulement de la vente du matériel et des *réserves* accumulées). Les promoteurs ou les fondateurs d'une entreprise peuvent se réserver une part spéciale sur les bénéfices à venir (en rémunération de leurs travaux d'études, etc.) ; ils reçoivent des titres spéciaux appelés *parts de fondateur*. Ces parts ne sont par conséquent représentées par aucun capital ; elles sont remises gratuitement aux fondateurs et n'acquièrent de valeur que suivant les bons résultats de l'entreprise ; elles donnent quelquefois droit, en cas de liquidation (mais seulement si c'est prévu aux statuts), à un tant pour cent au partage de l'actif. Il existe encore d'autres actions, appelées *parts* : actions produisant un dividende, mais ne donnant pas droit à un intérêt fixe. *Actions de dividende* : semblables aux parts ; ne pas confondre avec action de jouissance, car en cas de liquidation ou de dissolution elles donnent droit à une répartition de l'actif *net*.

Actions de priorité : actions privilégiées et touchant des intérêts fixes avant les autres ; en cas de liquidation, sont également remboursées avant les autres, dans certaines proportions.

B. Valeurs a revenu fixe. — *Obligation* : Valeur de papier représentant une somme prêtée remboursable dans un délai déterminé. A droit à un intérêt fixe, mais ne participe pas aux bénéfices. Le porteur d'une ou de plusieurs obligations s'appelle un *obligataire*. Les obligations sont émises à un taux déterminé (*taux d'émission*) et reprises dans un délai prévu à un taux supérieur (*taux nominal* ou *pair*). L'intérêt porte sur le taux nominal (*pair*), et la différence existant entre le taux d'émission et le taux nominal s'appelle *prime d'amortissement* ou de *remboursement*. Le remboursement des obligations se fait généralement par voie de tirage au sort : ainsi les prêteurs peuvent être remboursés au pair, bien avant le délai fixé par l'amortissement final.

Les sociétés anonymes par actions, quand elles ont besoin d'argent ou qu'elles ne veulent ou ne peuvent augmenter leur capital-actions, émettent des obligations. Leurs obligataires ont comme garantie le *fonds social* ; certaines obligations (grandes Compagnies de chemins de fer) sont garanties par l'État qui assure le payement des intérêts ; d'autres, comme celles des grands *établissements de crédit*, ont en plus de la garantie de l'État le privilège d'être remboursées avec des *lots* ou *primes* plus ou moins considérables (1 000 fr. à 100 000 fr.), et sont appelées *valeurs à lots*. Seules, les grandes sociétés reconnues d'utilité publique ont le privilège d'émettre des obligations à lots. Pour que des compagnies anonymes l'obtiennent, il faut un vote favorable de la Chambre des députés et du Sénat (ex : canal de Suez ; de Panama). Parmi les obligations, certaines jouissent d'un caractère spécial :

1° Les *obligations privilégiées ou de priorité* spéciales à certaines sociétés étrangères qui émettent plusieurs *séries* d'obligations dont les garanties sont différentes. Ex : les obligations Nord de l'Espagne 3 p. 100 de 1re, 2e, 3e et 4e hypothèque ; la valeur de ces obligations varie suivant le rang de l'hypothèque et, en cas de dissolution, elles sont également remboursées les unes avant les autres ;

2° Les *bons*, sorte d'obligations remboursables dans un délai très court avec ou sans intérêts ;

3° Les *bons à lots* qui sont de simples billets de loterie et ne produisent pas d'intérêts (Ex : Bons à lots de l'exposition 1889, Bons de la Presse), sont autorisés par arrêtés ministériels.

En cas de liquidation, les obligations, qui en fait sont des *créances* sur une société, sont remboursées en première ligne.

De même, une société peut ne servir aucun intérêt ni dividende à ses actionnaires, mais serait mise en liquidation ou en faillite si elle ne payait pas les intérêts à ses obligataires ou si elle n'effectuait pas le remboursement de ses obligations suivant les conditions stipulées.

Dans la catégorie des valeurs à revenu fixe, rentrent également les fonds publics ; on appelle ainsi les titres représentatifs des emprunts contractés par l'État, les villes, les départements.

Les titres émis par l'État sont appelés *fonds d'État*. l'État emprunte généralement sans fixer de date de remboursement, mais sert un intérêt annuel fixe qu'on désigne sous le nom de *rente* parce qu'il est considéré comme perpétuel. Les titres émis sont inscrits sur le *grand livre de la Dette publique* (institué par la loi du 24 août 1793) sous la dénomination d'*inscriptions de rentes perpétuelles* (plus couramment on dit : la rente 3 p. 100, 4 p. 100, etc., suivant que l'intérêt annuel est de 3 fr., 4 fr., etc., par inscription de 100 fr. La rente 3 p. 100 s'appelle simplement la *rente* ou le 3 p. 100 et est un titre producteur d'un intérêt annuel de 3 fr., et *pouvant* être remboursé à 100 fr.).

La rente 3 p. 100 se divise en deux types :

1° Le 3 p. 100 *perpétuel* formant la *Dette consolidée*, pour lequel il n'est fixé aucun terme de remboursement et dont le pair est de 100 fr.

2° Le 3 p. 100 *amortissable*, remboursable à 500 fr. par coupons de 15 fr. de rente.

Parmi les titres émis par l'État, il en est toutefois certains dont la date de remboursement est fixée d'avance ; on les appelle *bons ou obligations du Trésor* et ils forment la *Dette flottante* (parce qu'elle augmente ou diminue suivant qu'il y a ou qu'il n'y a pas des émissions nouvelles) ; comme les rentes, ces titres représentent des capitaux empruntés par l'État à des particuliers, sont producteurs d'intérêts, mais sont remboursables par voie de tirage au sort dans un délai déterminé.

Le total des dettes consolidée et flottante forme ce qu'on appelle la *Dette publique*.

Les départements et les villes ont également le droit de contracter des emprunts gagés sur leurs propres ressources : les obligations qu'ils émettent sont remboursables avec ou sans lots. Certaines villes, ex. : Paris, Lyon, Marseille Bordeaux, etc., ont obtenu pour leurs emprunts la garantie du gouvernement, et leurs titres sont assimilés aux fonds publics.

En principe, pour avoir droit au tirage des obligations à lots, c'est-à-dire être possesseur des titres ou tout au moins de leurs numéros, il faut acheter cinq jours avant le tirage ou six jours s'il y a un dimanche ou jour férié dans l'intervalle. Lorsque l'achat a été fait dans les délais voulus et que, pour une raison quelconque, l'agent de change (*V.* ce mot) n'a pas livré les titres ou n'a pas pu en donner les numéros avant le tirage, l'acheteur a droit à une indemnité fixée par la Chambre syndicale des agents de change.

4. TITRES. — Nom que l'on donne aux actions, obligations, etc.

Sont : *nominatifs* quand ils portent le nom du propriétaire ; *au porteur* lorsqu'ils sont simplement numérotés ; *libérés* quand ils sont entièrement payés · *non libérés* quand une partie seulement des versements qu'ils comportent a été effectuée. (Toute action libérée seulement d'un quart est nominative ; pour être au porteur, il faut qu'elle soit libérée au moins de la moitié. Celles de la Banque, du Crédit foncier, des grandes compagnies d'assurances, etc., sont toujours nominatives, qu'elles soient libérées ou non.)

5. COUPONS. — Petites vignettes *attachées* aux titres au porteur que l'on détache au fur et à mesure des *échéances* et contre la remise desquelles est effectué le payement des intérêts et dividendes.

Lorsque le propriétaire d'un titre oublie d'en encaisser le revenu pendant cinq années consécutives, le coupon est prescrit et son montant reste acquis à la société qui a émis le titre. Quand les coupons d'un titre sont épuisés, on leur en annexe d'autres dits de *recouponnement*.

Les titres nominatifs ne portent pas de coupons ; le paiement de l'intérêt ou du dividende se fait sur présentation du titre et est constaté au moyen d'une estampille apposée dans des cases spéciales imprimées au verso du titre. Le porteur doit justifier de son identité.

Les titres nominatifs, quand ils changent de propriétaire, sont assujettis à un droit de *transfert* (perçu pour le compte du Trésor).

Les *conversions* de titres au porteur en titres nominatifs et réciproquement, sont également assujetties à ce droit.

Les frais de transfert sont à la charge de l'acheteur ; ils sont prélevés sur le cours de négociation (déduction faite natu-

rellement des sommes non versées, si le titre n'est pas entièrement libéré).

Impôt sur les valeurs mobilières. — Celles-ci, y compris les fonds français, sont soumises aux impôts sur le capital et sur le revenu, comme le montre le tableau ci-après.

Impôt de bourse. — Toutes les négociations (achats ou ventes) sont assujetties à un impôt de 30 centimes pour 1 000 fr. ou fractions de 1 000 fr. du montant de l'opération, sauf pour la rente, où il est de 0 fr. 125 pour 1 000 fr. de capital avec un minimum de 0 fr. 05.

Conversion. — Le droit applicable à la conversion au porteur des titres nominatifs est porté à 2 fr. par 100 fr., sans addition de décimes :

Valeurs mobilières françaises.

Taxe sur le revenu : 10 p. 100. Droit de transfert ou conversion (La conversion des titres au porteur en titres nominatifs est exempte de droit). Droit de transmission perçu annuellement sur les titres au porteur : 0,50 p. 100 du cours moyen de l'année précédente. Timbre d'abonnement : 0,16 p. 100, déc. comp., du capital nominal de l'action ou de l'obligation. Taxe sur les lots : 20 p. 100.

Valeurs mobilières étrangères.

Taxe sur le revenu : 10 p. 100 pour les valeurs abonnées et 12 p. 100 pour les fonds d'États étrangers et les valeurs étrangères non abonnées. Droit annuel de transmission : 0,50 p. 100 du cours moyen de l'année précédente pour les valeurs étrangères abonnées. Droit de timbre par abonnement (sociétés étrangères non abonnées et fonds d'États étrangers) : 2 p. 100.

Le détenteur français de valeurs mobilières étrangères non abonnées qui encaisse à l'étranger leurs revenus, doit en déclarer le montant à l'enregistrement dans les trois premiers mois de chaque année et payer l'impôt. A Paris, ces déclarations sont reçues 13, rue de la Banque.

6. TITRES PERDUS, VOLÉS OU INCENDIÉS. — TITRES AU PORTEUR. — Première précaution indispensable à prendre : avoir en double la liste et les numéros de ses titres pour, en cas de vol, perte ou incendie, pouvoir prendre immédiatement les mesures nécessaires suivantes : faire signifier par huissier à la compagnie ou société émettrice du titre une opposition au payement des intérêts (indiquer nombre, nature, valeur nominale, numéros, séries, époque et lieu d'achat, lieu où ont été payés les derniers intérêts, circonstances de la dépossession, perte, vol ou incendie). L'huissier notifie en même temps l'opposition à la Chambre syndicale des agents de change et les numéros des titres sont publiés dans le « Bulletin officiel des oppositions » (loi du 15 juin 1872). Au bout d'une année, si l'opposition n'a pas été *contredite* (c'est-à-dire lorsqu'une autre opposition ou revendication n'a pas été formée par une autre personne sur le même titre) et que deux termes au moins d'intérêts ou dividendes ont été mis en distribution, se pourvoir auprès du président du tribunal civil du lieu de son domicile, en fin d'obtenir l'autorisation de toucher les intérêts ou dividendes échus ou à échoir au fur et à mesure de leur payement (si la compagnie ou société n'a pas payé de dividendes pendant l'année de l'opposition, il faut attendre qu'elle en ait repris le payement). L'autorisation obtenue, fournir, pour toucher les dividendes, une *caution* égale au montant des coupons échus, plus une valeur double de la dernière annuité échue. On peut aussi, si l'on ne veut pas fournir caution, requérir la société ou compagnie de déposer le montant des coupons échus et à échoir à la Caisse des dépôts et consignations (ce qu'elle fait sur le vu de l'autorisation visée du président du Tribunal) et, si l'opposition n'est pas contredite au bout de la 2e année, il n'y a plus qu'à aller retirer à la Caisse des dépôts et consignations le montant des coupons échus et à toucher ensuite, à leur échéance, ceux à échoir.

Lorsque le ou les titres égarés, perdus ou volés sont remboursables, au capital, procéder de même, mais le délai d'opposition est de dix ans et le paiement à l'opposant peut être effectué cinq ans après qu'il aura obtenu l'autorisation du président du Tribunal civil. Lorsqu'il s'agit simplement de coupons au porteur, le montant desdits coupons peut être touché sans autorisation du Tribunal trois ans après leur échéance, mais à condition toujours que l'opposition n'ait pas été contredite.

Tous payements faits à un opposant par une compagnie ou société, libèrent cette dernière envers le *tiers porteur* qui se présenterait ultérieurement. Le tiers porteur, au préjudice duquel les payements auraient été faits, doit alors intenter une action personnelle contre celui qui a formé opposition. Si un tiers porteur des titres frappés d'opposition se présente avant que la libération ait été accomplie par la compagnie ou société débitrice, cette dernière doit retenir les titres présentés, en remettre un récépissé au tiers porteur, et en informer l'opposant (par lettre recommandée) en lui faisant connaître le nom et l'adresse du tiers porteur. L'opposition reste alors en suspens jusqu'à ce que la justice ait tranché le différend entre l'opposant et le tiers porteur.

Tout détenteur d'un titre frappé d'opposition peut, moyennant paiement d'un léger droit, se procurer l'adresse de l'opposant ainsi que la date de notification de l'opposition à la Chambre syndicale des agents de change. Toute fausse opposition, autre que perte, vol ou incendie, est passible d'une condamnation à des dommages et intérêts au profit du véritable propriétaire.

TITRES NOMINATIFS. — Se procurer au siège de la société ou compagnie les numéros des titres disparus ; faire signifier par huissier, audit siège social, une opposition au payement des intérêts et, au besoin, au transfert des certificats ; faire insérer, dans un journal d'annonces judiciaires de Paris, une demande de délivrance d'un duplicata de certificat ; adresser au Direct. de la compagnie ou société une demande d'obtention de nouveaux titres (y joindre un ex. du journal d'annonces judiciaires). Les nouveaux titres sont délivrés très rapidement. (Inutile de signifier l'opposition à la Chambre syndicale des agents de change et de la faire publier dans le Bulletin officiel des oppositions).

7. ÉMISSION. — Presque toutes les valeurs mobilières sont créées et mises en circulation dans le public par voie de souscriptions, qui prennent le nom d'*émissions*, et qui se font directement ou indirectement. L'État, la Ville de Paris, etc., font leurs émissions directement, c'est-à-dire qu'ils s'adressent directement au public par voie d'affiches et d'insertions dans les journaux.

Les États étrangers, les sociétés anonymes font les leurs indirectement par l'intermédiaire d'un ou de plusieurs établissements de crédit qui à leur tour font de la publicité dans des journaux financiers et reçoivent les souscriptions à leurs guichets. En rémunération de leur concours, ces établissements qui traitent à forfait prélèvent une très forte commission et, en cas d'insuccès de l'émission, conservent généralement entre leurs mains le solde des titres non placés. Quelquefois, aussi, lorsque l'émission paraît assurée, ils la prennent en bloc à un prix déterminé et la font avec *majoration*, c'est-à-dire qu'ils émettent par ex. à 600 fr. des titres qui ne sont amortissables qu'à 500 fr.

8. PLACEMENTS EN VALEURS MOBILIÈRES. — PETITS CAPITAUX. — Se préoccuper avant tout de la *sécurité du capital* et laisser au second plan la question du revenu, parce que, la plupart du temps, les petits capitalistes vivent de leur travail, ne cherchent, en faisant des placements, qu'à économiser pour leurs vieux jours et n'ont ni le temps ni les connaissances suffisantes pour surveiller leurs capitaux. Ils ne doivent donc rechercher que les valeurs sûres (rente, obligations de chemins de fer, etc.) qui, entre autres avantages, offrent : 1° la certitude presque certaine que le capital engagé ne disparaîtra pas ; 2° une chance de *plus-value* (augmentation), car les bonnes valeurs, à moins de grandes crises, ont toujours tendance à monter, parce qu'elles sont recherchées de préférence par la petite épargne. Ce sont d'ailleurs ces valeurs qui, à la suite des crises de la nature de celle traversée après la guerre 1914-1918, reviennent le plus rapidement et le plus sûrement à l'équilibre antérieur.

Prendre soin également de ne pas placer tout son argent sur la même valeur, *ne pas mettre tous ses œufs dans le même panier*. Car, même avec les valeurs de *tout repos*, il faut faire la part de l'imprévu.

Faire ses placements en *titres nominatifs*, parce que ces titres sont moins faciles à voler que les titres au porteur et payent à l'État un impôt plus faible.

MOYENS CAPITAUX. — Suivre les conseils de prudence précités, les moyens capitaux étant généralement la propriété de personnes qui les ont acquis dans les affaires et qui n'ont qu'un but : vivre tranquillement de leurs rentes. Pourtant, lorsque, après avoir assuré son nécessaire, le moyen capitaliste aura encore quelques fonds disponibles, il pourra, *mais avec ces derniers seulement*, chercher à augmenter son revenu en achetant des valeurs de second ordre telles que : fonds d'États étrangers, actions de chemins de fer, etc. (Ne jamais se laisser allécher par les valeurs à gros revenu vantées par les prospectus d'agences financières, et ne pas oublier qu'à mesure que le revenu augmente la sécurité diminue.)

GROS CAPITAUX. — Peuvent ne pas être assujettis aux règles de l'absolue sécurité, parce qu'ils sont généralement la propriété de personnes qui ont le temps et les connaissances suffisantes pour s'occuper de leurs placements. Toutefois, le gros capitaliste a toujours intérêt à ce que le fonds de son *portefeuille* soit composé de valeurs de tout premier ordre ; pourtant, dans certains cas, il pourra faire une part à l'*aléa* et effectuer des placements moins sûrs (industrie, entreprises financières, inventions, présentant, avec preuve à l'appui, des chances de réussite). La perte qu'il pourra subir sur une affaire sera généralement *compensée* par les bénéfices qu'il réalisera sur les autres. Les gros capitalistes peuvent en outre faire des *combinaisons de bourse*.

9. OPÉRATIONS DE BOURSE. — MARCHÉ AU COMPTANT. — Négociation comprenant généralement des achats (en vue de placements d'une certaine durée) ou des ventes (pour réaliser des fonds ou faire un arbitrage qui se règle par la remise en argent du montant approximatif, s'il s'agit d'un achat et, s'il s'agit d'une vente par le dépôt des titres que l'on désire vendre). On négocie au comptant toutes les actions ou obligations ayant cours (par une ou plusieurs à la fois) et n'importe quel chiffre de rente (minimum 3 fr. pour le 3 p. 100, 4 fr. 50 pour le 4 1/2, 6 fr. pour le 6 p. 100).

Les valeurs au porteur peuvent être négociées séance tenante, c.-à-d. dans l'intervalle d'une Bourse à une autre, ou au plus tard dans les cinq jours.

Pour les titres nominatifs, l'acheteur doit remettre au vendeur, avant la Bourse qui suit celle au cours de laquelle la négociation a eu lieu, un bulletin signé de lui indiquant le prix convenu et les noms et prénoms auxquels le transfert doit être fait. Le vendeur peut livrer les titres dès le lendemain du jour où il a reçu ce bulletin. Si l'acheteur n'a pas remis ce bulletin le troisième jour après la négociation, le vendeur a le droit de le mettre le quatrième jour dans l'obligation de prendre livraison et d'acquitter le montant de la négociation.

Tout titre devant participer à un tirage de remboursement cesse d'être négociable du jour du tirage. Les opérations au comptant se font généralement au *cours moyen* (V. COURS).

MARCHÉ A TERME. — Donne lieu à un bien plus grand nombre d'opérations que le marché au comptant et consiste en négociations devant se régler à une date *fixe*, mais plus ou moins éloignée. Autrement dit, les négociations se font à crédit : les échéances ou *liquidations* ont lieu (suivant la nature des titres) les 1er, 2 (dites liquidations de fin de mois) et 16 (dite de quinzaine) de chaque mois (le lendemain si ces jours sont fériés ou si la Bourse est fermée). Les rentes françaises se traitent toutes pour la liquidation du 1er (par 1 500 fr. de rente et les multiples 3 000, 4 500, etc.); les actions des grands établissements de crédit (Banque de France, Crédit foncier) et celles des grandes Cies de chemin de fer, pour celle du 2 ; toutes les autres valeurs bénéficient d'une double liquidation (le 2 ou le 16 de chaque mois). Les actions et obligations se négocient par 25 titres au minimum et les multiples 50, 75, etc. La durée maximum d'un marché à terme est de 60 jours. A chaque liquidation, un cours unique (*cours de compensation*) représentant généralement le cours moyen de la séance est établi pour chaque valeur, et c'est sur la base de ce cours que toutes les affaires sont liquidées et soldées.

Le marché à terme se divise en deux catégories : le marché *ferme* et celui à *prime*.

Le 1er est un simple marché à un terme déterminé liant aussi bien et sans aucune restriction l'acheteur et le vendeur. (L'acheteur qui ne dispose pas des fonds nécessaires pour *lever* (prendre livraison) à l'époque déterminée les titres qu'il a achetés, peut toutefois demander un délai au vendeur et, moyennant le paiement d'un intérêt, se *faire reporter* jusqu'à la liquidation suivante ; de même le vendeur peut, grâce au report, différer la livraison des titres qu'il a vendus.) Ce sont ces facilités qui ont créé la *spéculation*, grâce à laquelle tout le monde peut acheter et revendre des valeurs achetées à crédit en versant un léger acompte en espèces (*couverture* de généralement un peu plus de 3 p. 100). On spécule *à la hausse* en achetant à terme pour revendre plus tard avec bénéfice, et *à la baisse* en vendant d'abord pour racheter ensuite (*vente à découvert*). Dans le *marché à prime*, (inventé par Law) l'acheteur peut, si bon lui semble, *annuler* le marché (en achetant plus haut que le cours et en payant une indemnité — *prime* — au vendeur en cas de résiliation) ; l'acheteur doit déclarer au vendeur, la veille de la liquidation, s'il *lève la prime* (maintenir le marché, c.-à-d. le rendre définitif, ferme) ou s'il *abandonne* (annuler le marché). Cette déclaration s'appelle la *réponse des primes* ; elle a lieu en Bourse, les jours de liquidation, à 1 h. 1/2, et donne lieu à un cours appelé *cours de réponse* qui a une très grosse importance, car c'est de lui que dépend le maintien ou l'annulation de milliers d'affaires. Le détachement d'un *coupon* dans l'intervalle d'une liquidation ne modifie en rien les opérations à terme, fermes ou à primes.

FOSSE A FUMIER. || FOSSE A PURIN. — Il est bon d'abriter la fosse par une toiture légère pour éviter que le fumier soit détrempé par l'eau des pluies. Le sol imperméable, pavés de grès jointoyés au ciment, aura une pente de 0 m. 10 par mètre, et déversera le purin dans une fosse à purin étanche, d'où ce dernier pourra être rejeté sur le lit de fumier à l'aide d'une pompe à main. Pour calculer la capacité de la fosse à purin il faut tabler sur les chiffres suivants :

1 cheval donne par jour	5 kg.	d'urine.
1 bœuf ou 1 vache	15 kg.	—
1 mouton	1 kg.	—
1 porc	3 à 4 kg.	—

FOSSE D'AISANCES (*ARCH.*). || *Fosse d'aisances étanche.* || *Fosse d'aisances mobile, inodore.* || *Fosse d'aisances filtrante.* || *Fosse d'aisances septique.* || *Dangers des fosses d'aisances.* || (*V.* TOUT A L'ÉGOUT, CABINETS D'AISANCES).

L'hygiène exigerait que les excréments et déjections soient entièrement évacués à l'égout, pour être ensuite dénaturés et utilisés par l'industrie. Dans les localités où un système suffisant d'égouts n'est pas établi, on doit faire usage de fosses d'aisances. || La fosse d'aisances *étanche* conserve les matières qui y ont été déposées jusqu'au jour de la vidange. L'établir

FOSSE D'AISANCES

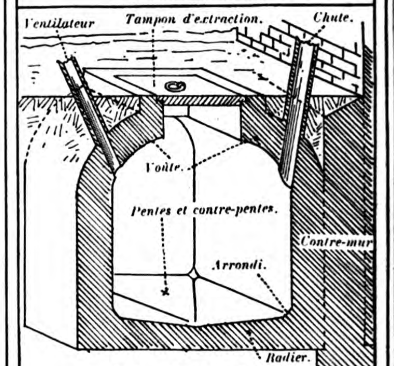


FIG. 1. — *Fosse fixe étanche.*

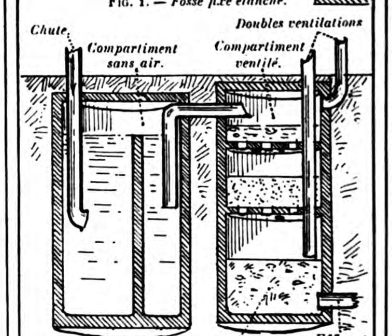


FIG. 2. — *Fosse septique filtrante.*

en matériaux incorruptibles, meulière, briques, moellons durs, hourdés, c.-à-d. reliés par un mortier de chaux hydraulique, enduits intérieurement en ciment. On pourrait aussi la construire entièrement en ciment armé. A Paris et dans sa banlieue, la surface intérieure minima exigée par les règlements est de 4 mètres carrés, toute face devant mesurer au moins 1 m. 60 sur 2 mètres de hauteur sous voûte. Les murs auront 0 m. 45 d'épaisseur, le radier, ou fond, et la voûte supérieure 0 m. 35. Les angles seront arrondis. Le tampon bouchant le trou d'extraction, en pierre ou en fonte, laissant 1 mètre sur 1 m. 65 de passage libre, sera en 2 parties. Le tuyau de chute, débouchant à l'intérieur de la fosse d'aisances, sera continué jusqu'à la hauteur des toits pour aérer la chute. Un autre tuyau, dit ventilateur, débouchant aussi dans la fosse d'aisances, aura un diamètre intérieur minimum de 0 m. 20. Il sera continué jusqu'à la hauteur des souches de cheminée. Éviter de creuser une fosse d'aisances près d'un puits. Si elle se trouve contre un mur mitoyen, le Code exige la construction d'un contre-mur d'isolement de 0 m. 32 d'épaisseur. || *Vidange.* La fosse remplie doit être vidangée, soit au seau, soit à l'aide de pompes. Cette opération, dans les villes, est le monopole de certains industriels qui en font l'extraction et l'enlèvement. Après la vidange, avant de refermer la fosse et de sceller le tampon, il faut attendre l'examen et l'autorisation du visiteur municipal. Là où il n'existe pas

d'entreprise de vidanges, les matières enlevées de la fosse seront épandues dans des rigoles creusées dans une terre arable, éloignée des habitations, des puits, cours d'eau et sources. Ces tranchées seront comblées après l'épandage. || *Fosse d'aisances mobile, inodore.* Ce système consiste à loger dans un caveau enduit de ciment des boîtes, tinettes ou fosses inodores mobiles, en métal, munies de couvercles plus ou moins hermétiques, et qui sont enlevées, une fois pleines, par le concessionnaire communal et remplacées par d'autres vides. Il pourrait être employé également à la campagne si l'on avait des terrains éloignés des habitations propres à l'épandage. || *Fosse d'aisances mobile filtrante* ou *appareil diviseur*, dans lequel les matières solides, conservées par l'appareil, sont séparées par lui, mécaniquement et automatiquement, des liquides rejetés à l'égout. C'est un système transitoire employé là où l'égout existe ; il est cependant insuffisant. || *Fosses d'aisances septique.* Ce système, basé sur l'épuration biologique naturelle, n'est pas encore toléré partout. Il se compose d'une fosse ou bac, en métal, ciment armé ou maçonnerie, divisé en deux compartiments, remplis d'eau, et où l'air ne pénètre pas ; les matières subissent une première fermentation, dite anaérobique, qui les désagrège et les détruit en partie. Sous l'influence de la pression exercée par les nouvelles chutes, accompagnées de l'eau abondante qu'on doit jeter, le liquide passe peu à peu dans le deuxième compartiment, puis hors de la fosse, dont il ne doit sortir qu'un effluent inodore et incolore, reçu dans un puisard en maçonnerie. Ce dernier est rempli de lits de mâchefer, où se fait une seconde fermentation dite aérobique, qui détruit les germes pathogènes qui auraient pu échapper aux anaérobies. Très intéressante, cette méthode qui supprime la vidange et pour l'application de laquelle une grande diversité d'appareils a été créée, doit être très bien établie pour être réellement efficace, et, relativement nouvelle, semble devoir être encore expérimentée, avant une adoption définitive.

En résumé, pour la campagne, où il n'existe généralement ni système d'égout, ni d'entreprise de vidange, installer une fosse étanche de capacité suffisante ou faire choix d'un système éprouvé de fosse septique. || *Dangers des fosses d'aisances* : Les dangers du dépôt direct des matières fécales sur le sol, ou dans des fosses d'aisances mal établies, sont nombreux. Sans parler des odeurs désagréables et des insectes qui accompagnent ces procédés vicieux, il en est d'autres plus graves. Une fosse mal établie, étanche ou septique, contamine le sous-sol par les liquides qu'elle laisse écouler, et par suite les nappes d'eau voisines. La fièvre typhoïde se propage de cette façon. Une fosse mal cimentée amène dans les maçonneries voisines l'humidité, le salpêtre, les moisissures; enfin, lorsque la vidange est faite à de trop longs intervalles, des gaz asphyxiants, résultant de la fermentation, peuvent s'accumuler dans les caves voisines et causer la mort de ceux qui y descendent ou même former des mélanges gazeux détonants, dont l'approche d'une flamme peut amener l'explosion.

Il arrive souvent que dans les petites localités, où un service de vérification effective n'existe pas, la fosse est construite de façon réglementaire et étanche, sauf une cuve qui est ménagée aux liquides dans le sol, le tout suivant les ordres du propriétaire qui veut ainsi éviter de fréquentes vidanges. La contamination du sous-sol et la pollution des eaux de boisson sont le prix de cette fraude.

Fosses d'aisances (*LÉGISL.*). — Toute personne voulant construire une fosse d'aisances près d'un mur mitoyen ou non doit observer la distance indiquée par les règlements et usages particuliers, ou faire les ouvrages prescrits par les mêmes règles pour éviter de nuire au voisin (C. civ., art. 674). || A cet égard, les dispositions des anciennes coutumes sont encore en usage, notamment à Paris, où l'on se conforme d'autre part aux prescriptions des ordonnances des 24 septembre et 23 octobre 1819 et du 5 juin 1834, lorsqu'il n'y a pas du moins écoulement direct à l'égout (*V.* plus loin). Ces prescriptions concernent les caves sous lesquelles sont placées les fosses d'aisances, les conditions de construction de ces fosses d'aisances, du tuyau de chute, etc. Toute réparation, reconstruction ou suppression de fosse d'aisances doit être déclarée à la Préfecture de la Seine. Les maires en province peuvent également prendre des arrêtés réglementaires au sujet des fosses d'aisances. || Les propriétaires des immeubles situés dans les voies pourvues d'un égout public peuvent être contraints de faire écouler souterrainement à l'égout les matières contenues dans leurs fosses d'aisances, moyennant le paiement d'une taxe annuelle, et les travaux nécessaires dans leur immeuble étant à leur charge. || Pour la vidange des fosses d'aisances, *V.* VIDANGE.

FOSSÉS. — *V.* VOIRIE.

FOUGÈRE (*MÉD. PRAT.*). — On emploie la fougère mâle (*Nephrodium Filix mas*), pour expulser les tænias ou vers solitaires (*V.* ces mots), sous forme d'extrait éthéré, en capsules de 50 centigrammes, 6 à 10 capsules ; une heure après, prendre une purge avec 40 grammes de sulfate de soude dans un grand verre d'eau. *Ne pas prendre*, après l'ingestion d'extrait éthéré de fougère mâle, de purgatif huileux (huile de ricin), car le principe actif, toxique, serait dissous par l'huile et pourrait être absorbé par l'intestin, d'où risque d'empoisonnement.

FOULQUE, MACREUSE ou **JUDELLE** (*CHASSE*). — Sorte de grosse poule d'eau qui porte sur le front un cartilage blanc en forme d'écusson. Vit en grandes troupes sur les étangs du midi de la France où on les chasse en barques plates. Les embarcations se disposent selon un angle droit et manœuvrent de manière à embrasser les bandes qui sont en vue. Les oiseaux s'éloignent d'abord à la nage, puis, quand ils sont ramenés ainsi jusqu'au rivage, ils s'envolent pour se reporter en arrière des embarcations. C'est à ce moment que le tir commence. Il dure jusqu'à ce que le vol soit hors de portée. Puis les embarcations reprennent le dispositif en angle droit pour continuer la même manœuvre que précédemment.

FOUR. — Dans l'économie domestique, le four ne sert plus guère à cuire le pain, mais on l'utilise pour dessécher les fruits, les racines potagères, cuire les pruneaux, betteraves, fumer les viandes, etc. Les meilleurs fours sont construits en briques ou en tuiles ; la hauteur sous voûte ne doit pas dépasser 0 m. 50 ; le carrelage doit être très épais et parfaitement uni. Faire sous le four une voûte destinée à recevoir la braise et appelée *cendrier*. Fermer le four par une porte en tôle épaisse à deux battants.

Mettre à profit le dessus du four en construisant au-dessus de la voûte une chambre de 1 mètre de haut entourée de planches éloignées du mur d'une distance de 0 m. 10 ; remplir ce vide de poussier de charbon pour étouffer toute communication ; faire communiquer cette chambre avec le four par une soupape. *Pour fumer les viandes*, brûler du genièvre dans le dessus du four, placer les viandes dans le four après la cuisson du pain et ouvrir la soupape. *Pour sécher les fruits, les légumes*, fermer la soupape et placer les fruits au-dessus du four pendant la cuisson du pain.

Pour chauffer le four, allumer le feu à l'entrée en le remuant pour l'animer, puis porter le bois d'un côté, ensuite de l'autre, au fond et au milieu en raclant le carrelage pour ramener les cendres et les braises sous la porte. Le four est chaud quand on voit blanchir l'entrée que la fumée a noircie et quand on voit scintiller des étincelles de feu à la voûte. Suivant la qualité du bois, il faut environ une heure ou davantage pour arriver à ce degré de chaleur. Le gros bois bien sec chauffe plus que le bois menu, et un four chauffé tous les jours s'échauffe plus vite. Quand le four est à point, le fermer pendant quelques instants pour abattre la violence du feu et enfourner ensuite. Se munir d'une *tige de fer* pour remuer le feu, d'un *racloir* pour amener la braise, d'une *barre de bois* entortillée d'un linge mouillé pour passer dans le four avant d'enfourner et de deux pelles à enfourner suivant la grosseur des pains ou galettes.

Pour la pâtisserie, il est plus facile et plus économique de se servir de fours portatifs en tôle qui peuvent aussi cuire le pain.

FOUR ÉLECTRIQUE. — Grâce aux températures très élevées qu'on obtient avec le four électrique, on peut se servir de celui-ci pour volatiliser tous les métaux, fondre la chaux et la silice, transformer le charbon de houille aggloméré en graphite, préparer le carbure de calcium et l'aluminium. C'est l'arc voltaïque jaillissant entre deux charbons qui donne ces températures.

FOURNEAUX (*BIENFAIS.*). — Les fourneaux sont des établissements dans lesquels il est délivré, en échange de bons émis par des sociétés philanthropiques, certains produits alimentaires de 1re nécessité. Les bons sont en général de 4 sortes : 1° Bons de viande (100 gr. de bœuf cuit sans os) ; 2° Bons de bouillon (1/2 litre) ; 3° Bons de légumes (quantité variable de haricots, lentilles, fèves, riz, pois, etc., cuits et assaisonnés) ; 4° Bons de pain (250 gr.). On ne saurait trop encourager le fonctionnement des œuvres d'assistance patronant des fourneaux économiques. On objecte qu'un grand nombre des bons ainsi distribués ne sont pas utilisés, et sont parfois revendus par ceux à qui ils sont donnés ; réponse : celui qui n'a pas utilisé le bon n'en avait pas un urgent besoin ; c'était un professionnel de la mendicité ; et les aliments dont il n'a pas voulu profiter serviront à d'autres. La charité que vous avez voulu exercer ne sera donc pas perdue.

Quand l'hiver approche, achetez des carnets de 10, 20, 50 ou 100 bons, et portez-en toujours quelques-uns sur vous.

Les fourneaux économiques relèvent, les uns de l'Assistance publique, les autres de l'assistance privée. Ils existent non seulement à Paris, mais encore dans la plupart des villes de quelque importance.

FOURRAGES. — On entend plus spécialement par fourrages les herbes graminées, les tiges de plantes légumineuses, les feuilles de légumes et d'arbres et les pailles des céréales. Le type du fourrage est le *foin* récolté dans les prairies naturelles : les principales plantes qui entrent dans sa composition sont : la *flouve odorante*, la *fléole*, le *vulpin*, la *canche*, l'*avoine pubescente*, le *fromental*, le *trisèbe*, la *houlque laineuse*, la *célérie*, le *paturin commun*, la *mélique*, le *dactyle*, la *fétuque*, l'*ivraie vivace* ou *ray-grass*.

Les légumineuses (papilionacées) cultivées de préférence pour la nourriture des bestiaux sont : l'*ajonc*, la *vulnéraire* ou *trèfle jaune*, la *luzerne*, la *luzerne lupuline*, le *mélilot*, le *trèfle ordinaire*, le *trèfle rampant*, le *lotier corniculé*, la *vesce*, la *fève*, la *lentille*, la *gesse*, le *sainfoin*. Ces légumineuses une fois sèches ont une valeur nutritive au moins égale à celle du *bon foin*. Les feuilles de légumes et surtout de betteraves se consomment en vert et, à poids égal, nourrissent 4 fois moins que les herbes citées plus haut et desséchées pour l'hiver.

Les feuilles d'arbres que l'on récolte pour les mettre à sécher dans les greniers donnent une alimentation très riche et toujours supérieure au foin ; on récolte principalement les feuilles d'*ormeau*, de *cerisier*, de *charme*, de *hêtre*, de *frêne*, de *tilleul*, d'*aulne*, de *peuplier*, de *chêne*, de *noyer* et de *mûrier*.

Les pailles des céréales sont beaucoup moins nourrissantes et ne peuvent à elles seules constituer une nourriture suffisante. Il est utile d'en donner aux bestiaux que l'on nourrit de substances très nutritives comme les graines et les tourteaux, afin que leur panse soit remplie du volume de nourriture nécessaire à son fonctionnement. Les pailles d'*orge* et d'*avoine* sont les plus nourrissantes ; viennent ensuite le *seigle*, le *froment*, le *maïs* et enfin les pailles de *colza* et de *sarrasin* dont la valeur nutritive est presque nulle.

On augmente la valeur nutritive du fourrage en le mélangeant, puis en le coupant et le divisant, puis en le faisant fermenter. Hacher du foin et de la paille et les disposer par couches dans une cuve dont le fond est percé de trous ; alterner ces couches avec de la balle de céréales, des pommes de terre, des navets fourragers, etc. ; ajouter du sel et mouiller le tout d'eau pas trop froide, puis couvrir la cuve avec un couvercle de bois. Après 3 fois 24 heures, la fermentation a amolli les racines et tout le mélange a acquis une odeur vineuse et une saveur un peu aigre qui plaisent beaucoup au bétail ; distribuer cette provende pour deux tiers dans la ration journalière.

La *conservation des fourrages secs* demande de grands soins ; la moindre infiltration d'eau par les toitures suffit pour échauffer la masse et lui donner une odeur repoussante que les animaux ne peuvent supporter. Dans les pays humides, les brouillards peuvent aussi détériorer le foin ; veiller aussi à ce que le foin ne serve pas de repaire aux fouines et autres bêtes puantes. Enfin il doit avant tout être rentré très sec, sinon aucune précaution ne pourra l'empêcher de prendre un mauvais goût.

FOURRIÈRE. — Tout propriétaire qui saisit sur son terrain des animaux errants lui causant des dommages peut les conduire à la fourrière, lieu de dépôt désigné par le maire de la commune.

Celui-ci avertit le propriétaire s'il le connaît. Au bout de huit jours, si les dégâts ne sont pas payés et si l'animal n'est pas réclamé, les animaux sont vendus sur simple ordonnance du juge de paix et le prix de la vente paie les dommages et les frais. Si la vente a lieu au marché le plus voisin, elle est annoncée 24 heures à l'avance.

A Paris, la fourrière reçoit non seulement les chiens et animaux errants, les chiens non muselés à certaines époques fixées par des arrêtés, mais aussi les voitures abandonnées et les objets mobiliers trouvés sur la voie publique.

FOURRURES. — On emploie à des usages domestiques un grand nombre de fourrures d'animaux sauvages ou domestiques. Parmi les fourrures les plus appréciées, se trouvent celles du renard bleu ou isatis, du renard blanc, du renard rouge, de la loutre, de la martre, de l'hermine, de la fouine, du vison, du putois, de l'écureuil, de l'ours, de la marmotte, du lion, du tigre, etc. Suivant leur délicatesse au toucher, leur épaisseur, l'éclat de leur poil, etc., les différentes fourrures sont destinées à des usages variés ; outre toutes les fourrures plus haut énumérées, celle du lapin est d'un emploi extrêmement fréquent, non seulement en chapellerie où elle sert à la fabrication de la plupart des chapeaux de feutre, mais encore en pelleterie, où elle est substituée dans bien des cas, après d'adroites manipulations qui en changent la couleur et le toucher, à la plupart des peaux précédemment citées. On trouve en effet dans le commerce un nombre considérable de fourrures qui portent des noms purement de fantaisie et ne sont autre chose que des peaux de lapins, de chats domestiques ou sauvages, etc.

CONSERVATION DES FOURRURES ET DES PELLETERIES. — L'ennemi mortel des fourrures est le papillon qui y dépose ses œufs. Vous ferez donc bien d'éviter son contact à vos pelleteries, en enfermant soigneusement celles-ci lorsque vous ne vous en servez pas. Quand la saison d'hiver est terminée, battez soigneusement les fourrures que vous allez renfermer afin de les débarrasser des œufs qu'auraient pu y déposer les teignes ou les dennestes ; toute fourrure qui serait enfermée sans que cette précaution élémentaire ait été prise serait exposée à la destruction ; un simple brossage ne suffirait pas. Enfermer dans le bocal, la caisse, la malle ou le récipient devant contenir des fourrures, des produits aromatiques destinés à tuer non les œufs que celles-ci pourraient contenir, mais les larves qui naîtraient de ces œufs. S'il en restait quelques-uns après le battage, voici quelques formules de produits préservateurs :

1° Dans 8 grammes d'alcool à 80°, placez 1 gramme de coloquinte et 1 gramme de camphre ; laissez le mélange en repos pendant une dizaine de jours, puis filtrez ; aspergez les fourrures et les vêtements que vous voulez protéger, puis enveloppez-les en les liant fortement dans une toile épaisse.

2° Les vapeurs de sulfure de carbone tuent en 48 heures les insectes, leurs chrysalides et même leurs œufs ; elles n'ont aucune action nuisible sur les fourrures ; mais leur utilisation est dangereuse à cause de leur inflammabilité ; il convient de n'en user qu'avec la plus grande prudence.

3° Enfermez avec vos fourrures une boîte à claire-voie contenant du camphre en quantité suffisante ; fermer hermétiquement l'endroit ou le récipient qui contient les objets à garantir.

LUSTRAGE DES FOURRURES. — Pour donner du brillant aux fourrures, procédez de la manière suivante :

Chinchilla, petit-gris, hermine. — Prenez un morceau de flanelle ; trempez-le dans la farine ; relevez le mieux possible le poil de la fourrure, puis frottez avec la flanelle jusqu'à ce que le poil ait repris son lustre ; secouez alors la fourrure pour enlever la farine, puis frottez avec une autre flanelle sans farine.

Vous rendrez encore leur brillant à vos fourrures en les frottant dans le sens du poil avec un chiffon imbibé d'essence de pétrole.

Ou encore en passant sur une fourrure dont le poil a été froissé et dans le sens de celui-ci un linge légèrement humide ; après quoi vous promènerez toujours dans le même sens une lame métallique bien chaude.

Pour rendre à une fourrure qui s'est rétrécie sa dimension première, fixez-la avec de fortes épingles sur une surface lisse quelconque de façon que le poil touche la surface de support et que l'envers soit à l'extérieur ; trempez une éponge dans un mélange composé de la façon suivante : 1/2 litre d'eau, 80 grammes de sel de cuisine ; frottez la peau sur laquelle vous opérez jusqu'à ce qu'elle soit bien imprégnée ; laissez-la ensuite sécher en la plaçant dans une atmosphère chaude, mais non à portée d'un feu vif.

Fourrures (Préparation des). — La peau du lapin est utilisée aujourd'hui dans la préparation d'un nombre considérable de fourrures qui reçoivent ensuite des noms plus ou moins fantaisistes ; or, il est à la portée de tout amateur d'apprêter une peau de lapin. Voici pour cela la marche à suivre, indiquée de manière succincte, mais complète.

C'est en hiver, lorsque le poil des animaux est bien fourni, qu'il faut tuer les lapins et préparer leur dépouille.

Les PEAUX ORDINAIRES sont bourrées de paille ou tendues sur une baguette de coudrier et suspendues dans un courant d'air, à moins qu'on ne préfère les fendre sur la ligne médiane du ventre et les clouer sur une planche, le poil contre la planche, le cuir en dessus ; les peaux fendues ne peuvent pas être préparées à l'huile, il faut les tanner à l'alun.

APPRÊT A L'ALUN. — Le *bain d'alun* s'applique surtout aux peaux fraîches ou aux dépouilles de lapins tués récemment. Faites tremper les peaux pendant 24 heures dans de l'eau additionnée de quelques gouttes d'acide phénique ; froissez chaque peau pour l'assouplir et, la peau étant coupée sur la ligne médiane du ventre, étendez-la sur une table, le cuir en dessus, et raclez-la à l'aide d'un grand couteau ; enlevez toutes les graisses et ne conservez que le cuir de l'animal.

LE DOSAGE DU BAIN. — Six litres d'eau, 500 gr. d'alun, 250 gr. de sel de cuisine. Faites bouillir jusqu'à complète dissolution ; laissez refroidir à demi ; plongez la peau dans le bain tiède ; un bain trop chaud fait tomber les poils. Foulez et pétrissez la peau ; laissez-la au moins 5 jours dans le bain en la remuant de temps en temps. Retirez la peau du bain, passez votre main sur les poils, dans leur sens naturel, exprimez l'eau qui les imbibe, tordez la peau ; tendez-la sur une planche propre, en la fixant par des punaises ; laissez-la ainsi 42 heures, le cuir en dessus ; au bout de ce temps, enlevez-la, étirez-la en tous sens, fixez-la de nouveau sur la planche, toujours le poil en dessus. Faites cette opération, deux fois par jour, jusqu'au séchage complet. A ce moment la peau devra avoir acquis une très grande souplesse.

LES APPRÊTS A L'HUILE. — Ce procédé ne s'applique qu'aux peaux non fendues ; après avoir dégraissé au couteau (comme indiqué ci-dessus) le côté cuir de la peau, imprégnez-le d'huile de colza ; pétrissez vigoureusement la peau entre vos mains, et battez-la avec un maillet de bois aux coins arrondis. Faites cela longtemps et avec force, pour assouplir la peau sans la trouer. Il faut ensuite broyer les fibres du cuir. Pour cela, fixez par ses deux extrémités une corde grosse comme le doigt, à une poutre ou à une cloison solide.

FOURRURES (PRÉPARATION DES)



Fig. 1. — *La peau bourrée de paille est suspendue dans un courant d'air.*



Fig. 2. — *Autre manière : Au lieu d'être bourrée de paille, la peau peut être maintenue tendue simplement au moyen d'une branche de coudrier.*



Fig. 3. — *Fendre la peau suivant la ligne médiane du ventre; une fois ouverte, la clouer sur une planche, le poil en dessous.*



Fig. 4. — *Après le bain d'alun, étaler la peau sur la planche ; la clouer, le cuir en dessus; une fois sèche, la déclouer et saupoudrer le poil de plâtre pulvérisé.*



Fig. 5. — *Pour débarrasser la peau des corps étrangers qu'elle renferme, la battre, quand elle est sèche, à l'aide d'une baguette flexible.*



Fig. 6. — *Étendre la peau bien à plat sur une table, la brosser vigoureusement et la lustrer avec un chiffon de soie.*



Fig. 7. — *Huiler la peau non fendue, la frotter par un mouvement de va-et-vient sur une corde nouée en boucle qu'on fixe au mur par un clou ; la peau devient souple et douce comme un chiffon.*

Laissez entre les deux bouts de la corde une sorte de boucle de 20 cm. Imprégnez d'huile la peau à préparer, et passez-la dans la boucle, en la maintenant par ses deux extrémités ; le côté cuir est contre la corde, mais le poil ne doit pas la toucher, parce que le frottement l'userait. Imprimez à la peau un mouvement continuel de va-et-vient, en tirant dessus et en la frottant vigoureusement contre la corde, de manière que toutes les parties de la peau soient broyées en quelque sorte contre la corde et bien imprégnées d'huile ; de temps en temps mettez de l'huile sur le cuir pour l'assouplir.

Au bout d'une demi-heure environ, si le travail a été bien conduit et fait vigoureusement, le cuir devient doux et souple comme un chiffon. Étendez la peau bien à plat, et mouillez le cuir avec une éponge ou avec une brosse imbibée d'eau. Roulez la peau et placez-la dans une toile d'emballage.

Après un repos d'une douzaine d'heures environ, enlevez la peau, fendez-la dans toute sa longueur sur la ligne médiane du ventre ; coupez la tête et les pattes qui ne sont pas utilisées ; étendez la peau à plat sur une planche, le cuir en dessus, et, à l'aide d'un couteau, enlevez la membrane fine qui la recouvre ; cette opération s'appelle l'écharnage ; quand elle est bien réussie, ce qui est facile, le cuir apparaît presque blanc.

Le lustrage. — Couvrez la peau du côté fourrure avec des cendres de bois dur ou du plâtre; laissez-la ainsi 24 heures, puis secouez et battez la fourrure. Frottez la peau entre vos mains, chiffonnez-la pour l'assouplir et frottez le côté du cuir avec une grosse pierre ponce plate et dure, jusqu'à ce qu'il soit blanc.

Répandez alors sur la fourrure de la sciure de chêne bien sèche, qui doit rester 24 heures ; le lendemain, secouez et battez la peau, pour enlever la sciure.

Peignez les poils dans leur direction naturelle et frottez-les longtemps, à l'aide d'un foulard de soie ; c'est le meilleur moyen de donner à la fourrure un très joli brillant. Tout ce qui a été dit ci-dessus peut s'appliquer à la préparation des autres peaux ; mais c'est sur les peaux de lapins qu'il conviendra de faire un premier et sérieux apprentissage.

FOX-TROT (*DANSES*). — Danse nouvelle d'importation américaine, à pas allongés, à changements de mesure inattendus. S'exécute comme suit :

1re *figure*. — Marche, en avant pour le cavalier qui part du pied droit, en arrière pour la dame qui part du pied gauche. On compte deux temps par pas. La durée de cette marche, qui constitue le pas fondamental, se prolonge au gré du cavalier.

2e *figure*. — De temps à autre, le cavalier fait trois petits pas en comptant un temps par pas. Changement de pas (*V.* ci-dessous).

3e *figure*. — Le cavalier fait à son gré, en glissant de côté, deux pas à droite puis deux à gauche, puis reprend la marche à deux temps par pas. Changement de pas.

Changement de pas. — Au cours de la marche avant, le cavalier s'arrête deux temps (1-2) sur le pied droit ; repose le pied gauche qui se trouve en arrière (un temps, 3e) ; réunit le pied droit au pied gauche (un temps, 4e) ; porte le pied gauche en avant (un temps ; 2e mesure, 1er temps) ; repos (un temps : 2e mesure, 2e temps) ; puis reprise de la 1re figure en partant du pied droit.

Double changement de pas. — Comme le changement de pas, mais, au lieu de reprendre la marche en avant au 3e temps de la 2e mesure, reposer le pied droit à la place qu'il occupe en arrière et, au 4e temps de la 2e mesure, réunir le pied gauche au pied droit. On reprend alors la 1re figure.

FOX-TROT

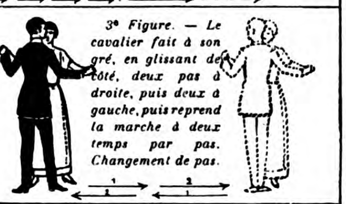
Les pas.



1re Figure. — Marche, en avant pour le cavalier qui part du pied droit, en arrière pour la dame qui part du pied gauche. On compte deux temps par pas.



2e Figure. — De temps à autre, le cavalier fait trois petits pas plus vite en comptant un temps par pas. Changement de pas (V. ci-dessous).



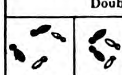
3e Figure. — Le cavalier fait à son gré, en glissant de côté, deux pas à droite, puis deux à gauche, puis reprend la marche à deux temps par pas. Changement de pas.

Changement de pas.



Au cours de la marche avant, le cavalier s'arrête deux temps (1-2) sur le pied droit ; repose le pied gauche qui se trouve en arrière (un temps, 3e) ; réunit le pied droit au pied gauche (un temps, 4e) ; porte le pied gauche en avant (un temps, 2e mesure 1er temps) : repos (un temps : 2e mesure, 2e temps) ; puis reprise de la 1re figure en partant du pied droit.

Double changement de pas.



Comme le changement de pas, mais, au lieu de reprendre la marche en avant au 3e temps de la 2e mesure, reposer le pied droit à la place qu'il occupe en arrière et, au 4e temps de la 2e mesure, réunir le pied gauche au pied droit. On reprend alors la 1re figure. Dans toutes ces figures, la dame exécute les mêmes mouvements que le cavalier, mais en sens inverse.

Bien entendu, dans toutes ces figures, la dame exécute les mêmes mouvements que le cavalier, mais en sens inverse.

En dansant le fox-trot, éviter le balancement des épaules qui doivent rester immobiles, écarter à peine les pieds l'un de l'autre ; fuir les acrobaties dont quelques-uns agrémentent à tort cette danse fantaisiste.

FRACTIONS (*MATH. PRAT.*). — Propriétés des fractions. On peut multiplier les deux termes d'une fraction par un même nombre sans changer la valeur de cette fraction ; ainsi : $\frac{3}{4} = \frac{3\times 7}{4\times 7} = \frac{21}{28}$; on peut de même diviser les deux termes d'une fraction par un même nombre si les opérations se font exactement. (En revanche, on ne peut ajouter un nombre aux deux termes d'une fraction sans changer sa valeur, ni en soustraire un même nombre.) La seconde propriété sert à *simplifier* les fractions, ce qui consiste à diviser les deux termes par leurs *diviseurs communs* ; soit la fraction $\frac{21}{28}$; les deux termes ont un diviseur commun, 7 : en les divisant par 7 on obtient la fraction $\frac{3}{4}$ qui est plus simple. Une fraction dont les 2 termes n'ont plus de diviseur commun est dite *réduite à sa plus simple expression* ; on obtient cette fraction à coup sûr en divisant les deux termes par leur *plus grand commun diviseur*. La seconde propriété sert à réduire *plusieurs fractions au même dénominateur* ; voici en quoi consiste cette opération : soit les trois fractions $\frac{7}{12}, \frac{13}{17}, \frac{9}{15}$; on multiplie les deux termes de chacune d'elles par le produit des dénominateurs de toutes les autres ; elles ont alors toutes le même dénominateur qui est le produit de tous leurs dénominateurs et on a $\frac{7}{12} = \frac{7\times 17\times 15}{12\times 17\times 15} = \frac{1785}{3060}$, $\frac{13}{17} = \frac{13\times 12\times 15}{17\times 12\times 15} = \frac{2340}{3060}$; $\frac{9}{15} = \frac{9\times 12\times 17}{15\times 12\times 17} = \frac{1836}{3060}$. C'est là le moyen le plus simple, mais on n'a pas ainsi le plus petit dénominateur commun ; pour l'avoir, il faut prendre le *plus petit commun multiple* des dénominateurs ; ce nombre est le dénominateur commun; le numérateur de chaque fraction est alors égal au produit de son numérateur par le nombre obtenu en divisant le dénominateur commun par son dénominateur à elle. Ainsi le plus petit commun multiple de 12, 17, 15 étant 1020, on a $\frac{7}{12} = \frac{595}{1020}$; $\frac{13}{17} = \frac{780}{1020}$; $\frac{9}{15} = \frac{612}{1020}$; c'est la forme la plus simple qu'on puisse donner à ces fractions réduites au même dénominateur.

FRACTURES (*MÉD.*). — Solution de continuité des os, soit par violences extérieures ou par contraction musculaire, soit par altération du tissu osseux.

On constate : 1° *Fractures fermées* : une *douleur* soit à la pression directe, soit à distance ; *impuissance du membre* ; gonflement des parties molles ; épanchements sanguins ; ecchymoses ; crépitation au toucher; mobilité anormale ; déformation du membre (dos de fourchette pour le radius) ; raccourcissement du membre.

2° *Fractures compliquées* ou communiquant avec l'extérieur par lésions de la peau.

Outre les signes précédents, l'on peut voir et toucher les fragments osseux.

Complications. — Gangrène ; blessures des vaisseaux ; embolies sanguines ; luxations ; arthrites ; crampes et contractures ; atrophies.

Durée propre à chaque cas ; les fractures compliquées cicatrisent mal et difficilement.

Il faut appeler le médecin qui désinfecte les plaies s'il y en a et qui réduit et immobilise la fracture en appareil convenable. En l'absence de médecin, se bien garder de toucher à une fracture pour éviter douleurs et complications.

FRAIS ET DÉPENS. — On désigne sous la dénomination de frais et dépens, ou seulement de *dépens*, les dépenses *légales* occasionnées par un procès.

I. FRAIS EN MATIÈRE CIVILE. — La partie qui perd son procès est, *en principe*, condamnée aux dépens (C. proc. civ. art., 130). Il est fait cependant, dans certains cas, exception à cette règle ; il en est ainsi, par exemple, lorsque le procès n'a eu lieu que *dans l'intérêt exclusif* de la partie gagnante : les dépens peuvent être, alors, mis à la charge de celle-ci.

Les dépens peuvent être aussi *compensés*, en tout ou en partie. La compensation est *totale*, lorsque chaque partie supporte tous les *dépens* par elle exposés ; elle est *partielle*, si une des parties supporte, outre ses propres frais, une part de ceux exposés par son adversaire. Les Tribunaux ont la faculté de compenser les dépens : 1° dans les procès entre conjoints, ascendants, descendants, frères et sœurs ou alliés au même degré ; 2° si les parties succombent respectivement sur quelques chefs de demande (C. proc. civ., art. 131).

Enfin, quand les deux parties succombent sur certains chefs, le Tribunal peut faire une *masse* de tous les dépens et les répartir dans la proportion qu'il juge convenable.

Les *dépens* mis à la charge de la partie qui succombe sont seulement ceux prévus par le *tarif* ; ils ne comprennent pas les dépenses accessoires ou faux frais (tels que frais de voyages) ni les *honoraires* des avocats et officiers ministériels, qui sont supportés par chaque partie *personnellement*.

En matière civile, la *distraction des dépens* est prononcée au profit de l'avoué de la partie gagnante s'il la requiert : par l'effet de la distraction des dépens, cet avoué peut poursuivre, personnellement et en son propre nom, contre la partie perdante le recouvrement des dépens que son client a été d'obligé d'exposer.

Taxe. — On ne peut être tenu de payer les dépens qu'autant qu'ils ont été *taxés*. La *taxe* est la fixation qui est faite, soit dans le jugement même par le Tribunal, soit postérieur ment par une ordonnance du Président ou d'un juge, du montant des dépens occasionnés par un procès.

L'officier ministériel, qui veut poursuivre le recouvrement de ses frais taxés, doit signifier au débiteur l'état détaillé de ces frais et l'ordonnance du magistrat taxateur, revêtue de la formule exécutoire.

Il peut être formé *opposition* à l'ordonnance, par ministère d'avoué, dans les *quinze jours* de la signification. L'opposition est jugée par le Tribunal ou par la Cour (suivant les cas) en Chambre du Conseil (Loi du 24 décembre 1897).

II. FRAIS EN MATIÈRE PÉNALE. — Lorsque l'inculpé a été condamné, il doit supporter les frais nécessités par la poursuite et régulièrement liquidés ; s'il y a des personnes condamnées comme *civilement responsables*, elles sont tenues au paiement des dépens, conjointement avec les auteurs de l'infraction dont elles répondent. Tous les individus condamnés pour un même crime ou pour un même délit sont tenus *solidairement* des frais.

Celui qui s'est porté *partie civile*, dans une poursuite pour *délit* ou *contravention*, doit consigner la somme nécessaire pour faire face aux frais de procédure. Quand l'affaire est

renvoyée devant le Tribunal correctionnel ou devant le Tribunal de simple police, la partie civile est, *dans tous les cas*, condamnée aux dépens ; mais si le prévenu a été condamné, elle peut exercer son recours contre lui pour obtenir le remboursement de ces dépens.

En Cour d'assises, la partie civile n'est condamnée aux dépens que si elle a succombé dans son action (C. d'inst. crim., art. 368).

FRAISES. — CONFITURE. — Prendre de belles et grosses fraises, enlever les queues, peser les fruits, prendre poids égal de sucre. Mettre celui-ci dans une bassine, y ajouter 1/3 de litre d'eau par kg. de fraises et le faire cuire jusqu'à ce qu'il se forme des bulles. Ajouter alors les fraises, au premier bouillon, écumer et laisser cuire encore cinq minutes. Enlever alors la bassine du feu, retirer les fraises avec l'écumoire et les mettre en pots. Faire cuire à nouveau le sirop restant et le verser bouillant sur les fraises. Laisser reposer 48 heures et couvrir.

COMPOTE. — Faire cuire 1/4 de livre de sucre cristallisé dans un demi-verre d'eau. Retirer au premier bouillon. Dans ce sirop bouillant jeter une livre de fraises juste mûres et laisser reposer une demi-heure. Remettre le tout sur le feu et retirer avant le premier bouillon. Ajouter une demi-cuillère à café de kirsch.

AU SIROP. — Prendre des fraises des quatre saisons ou des bois, les étendre sur une claie ou un tamis recouvert de feuilles de vigne. Les fraises ainsi préparées, les mettre dans des bouteilles à large goulot puis les couvrir avec du sirop froid à 18° ou mieux du sirop de fraises. Boucher. Entourer les flacons de foin et les mettre au bain-marie que l'on met bouillir pendant quinze minutes, ou trois à cinq minutes à 100°. Au lieu d'étendre les fraises, on peut les blanchir légèrement.

FRAMBOISE (*MÉD. PRAT.*). — Fruit du framboisier ou *rubus idaeus* (Rosacées). Légèrement purgatives, diurétiques et sudorifiques, aliment rafraîchissant : leur action est augmentée en les arrosant avec une petite quantité de vinaigre. Le sirop de framboises sert à voiler le goût désagréable de certains médicaments, dans les potions. On mêle la gelée avec de la viande crue pulpée, pour en rendre l'absorption plus agréable.

Framboises. — CONFITURE. — En prendre 4 livres, et les écraser avec une livre de groseilles blanches, les passer en les pressant dans un linge. Mettre cuire ce jus dans la bassine en ajoutant livre de sucre par livre de jus. Faire bouillir 30 minutes. Écumer. Mettre en pots.

GELÉE. — Écraser et passer à travers un linge humide en pressant fortement. Mettre ce jus dans la bassine en ajoutant 350 grammes de sucre par livre de jus. Faire cuire 20 minutes. Éviter qu'il ne noircisse. Mettre en pots.

Framboises entières : Prendre 2 kg. de framboises, en écraser un kg. avec une livre de groseilles rouges et blanches, en exprimer fortement le jus, le mettre dans un bassin avec son poids égal de sucre. Faire cuire 15 minutes. Écumer. Ajouter les framboises entières et faire bouillir dix minutes et mettre en pots.

AU SIROP. — En prendre de peu mûres. Les embouteiller avec un sirop de sucre froid à 25°, ou mieux un sirop de framboises et leur donner 3 à 5 minutes d'ébullition.

RATAFIA. — Prendre 600 grammes de jus de framboises, 150 grammes de jus de cerises, 4 litres d'eau-de-vie et un kilogramme de sucre, laisser reposer le mélange un mois, puis filtrer. Laisser vieillir quelques mois.

FRANÇAIS. — La qualité de Français appartient à toute personne née en France de parents français ou de parents étrangers nés eux-mêmes en France. Dans ce dernier cas, l'individu né en France peut, dans l'année qui suit ses 21 ans, réclamer sa qualité d'étranger : faire une déclaration devant l'autorité municipale du lieu de résidence ou devant les agents diplomatiques ou consulaires accrédités en France par les gouvernements étrangers.

On cesse d'être Français en se faisant naturaliser à l'étranger, en y prenant du service militaire sans autorisation du gouvernement, en formant à l'étranger un établissement quelconque sans espoir de retour (les établissements de commerce ne sont jamais considérés ainsi). Le Français qui a perdu sa qualité peut la recouvrer en rentrant en France pour s'y fixer et avec l'autorisation du gouvernement. Le Français qui a servi militairement à l'étranger ne recouvre sa qualité qu'en remplissant les conditions imposées à un étranger pour devenir citoyen. La qualité de Français recouvrée ne peut servir que pour l'exercice des droits ouverts depuis que les conditions ont été remplies, sans préjudice des droits acquis antérieurement par des tiers.

La femme française qui épouse un étranger devient étrangère ; si elle devient veuve, elle peut reprendre sa qualité en déclarant qu'elle vient se fixer en France et en obtenant l'autorisation du gouvernement.

FRANCE ADMINISTRATIVE. — I. *Principes généraux.* || II. *Différents services publics.* || III. *Organisation de la France administrative.* || IV. *Contentieux.*

I. PRINCIPES GÉNÉRAUX. — L'initiative individuelle ne suffirait pas à assurer les conditions d'existence. Dans tous les cas où des mesures générales, complexes, s'imposent, il existe des *services publics*, fonctionnant pour la Nation entière. Leur ensemble constitue l'Administration. || 1. SÉPARATION DES POUVOIRS. — L'autorité administrative est exercée par les pouvoirs constitués. Ceux-ci concourent à l'exécution des lois sous le contrôle du Président de la République et des ministres auxquels est confié le *pouvoir exécutif*. Mais les lois ne peuvent être décidées que par le Sénat et la Chambre des députés, qui possèdent le *pouvoir législatif*. On a l'habitude de distinguer aussi le pouvoir judiciaire, afin de consacrer l'indépendance de la justice. En réalité, les juges qui appliquent la loi exercent le pouvoir exécutif. || 2. CENTRALISATION. — Dans chaque branche, les services publics se relient les uns aux autres, de telle sorte que ceux qui pourvoient aux intérêts locaux subissent le contrôle des autorités régionales, et que celles-ci sont contrôlées par les autorités centrales. De là une hiérarchie administrative contre laquelle certains voudraient réagir, pour donner une vie propre aux organismes locaux (*décentralisation*).

II. SERVICES PUBLICS. — Plus ou moins étendus suivant le pays et l'époque, les services publics correspondent aux besoins suivants : A. FORCE ET SÉCURITÉ PUBLIQUE. — Les habitants d'une même nation doivent être défendus : 1° contre les agressions des autres pays. En France, trois ministères centralisent à cet égard la force publique (AFFAIRES ÉTRANGÈRES, GUERRE, MARINE) ; 2° contre les malfaiteurs (*V.* MINISTÈRES : INTÉRIEUR et POLICE) ; 3° contre les risques de maladie, etc. (*V.* MINISTÈRES : INTÉRIEUR et ASSISTANCE, SECOURS MUTUELS), || B. MORALE PUBLIQUE. — L'administration doit : 1° veiller à l'éducation des citoyens (*V.* MINISTÈRES : INSTRUCTION PUBLIQUE, BEAUX-ARTS). Les cultes ne constituent plus un service public ; 2° réprimer les attentats à la morale publique et régler les contestations privées (*V.* JUSTICE). || C. RICHESSE PUBLIQUE. — L'administration a aussi pour devoir de favoriser, dans la mesure où son intervention est légitime, l'accroissement des richesses individuelles. Elle y pourvoit par : la protection du travail, l'enseignement professionnel, la création de voies de communication, le crédit (*V.* MINISTÈRES : COMMERCE ET INDUSTRIE, AGRICULTURE, TRAVAIL, TRAVAUX PUBLICS, POSTES ET TÉLÉGRAPHES, et COLONIES). || 4° RESSOURCES PUBLIQUES. — L'entretien des services publics occasionne des dépenses, couvertes : 1° par des impôts que votent les Chambres ; 2° par les revenus des propriétés de l'Etat (*V.* MINISTÈRES : FINANCES).

III. ORGANISATION DE LA FRANCE ADMINISTRATIVE. — 1° DES FONCTIONNAIRES. — Chaque service public a ses fonctionnaires, de carrière ou élus, rétribués ou non, à vie ou temporaires. Mais l'autorité administrative est exercée : 1° dans le département par le préfet, agent du Gouvernement ; 2° dans l'arrondissement par le sous-préfet, agent du préfet ; 3° dans la commune par le maire, intermédiaire entre l'administration et les administrés (*V.* DÉPARTEMENT, PRÉFET, etc). || 2° DES CONSEILS. — Les fonctionnaires sont assistés de conseils, dont les avis sont tantôt obligatoires, tantôt facultatifs. Le président de la République lui-même est entouré du Conseil des ministres et du Conseil d'Etat. Dans chaque ministère, il existe des conseils, auxquels sont soumises les questions techniques. Le préfet est assisté du Conseil de préfecture et du Conseil général ; le sous-préfet, du Conseil d'arrondissement ; le maire, du Conseil municipal (*V.* CONSEIL D'ETAT, CONSEIL DE PRÉFECTURE, etc.).

IV. CONTENTIEUX. — 1° LES JURIDICTIONS COLLECTIVES. — En matière de contestations soulevées par les actes administratifs, les juridictions administratives sont, en règle générale, seules compétentes : Le Conseil d'Etat en dernier ressort ; || pour la plupart des affaires, Conseils de Préfecture au 1er degré ; || certains services publics ont des juridictions spéciales : Cour des Comptes, Conseil de revision, tribunaux universitaires, etc. || Exceptionnellement, les tribunaux ordinaires peuvent être compétents (expropriation). || Enfin, le tribunal des conflits se prononce dans les luttes de compétence entre les autorités administrative et judiciaire (*V.* CONSEIL D'ÉTAT, etc.). || 2° DES JURIDICTIONS PERSONNELLES. — Sont exceptionnellement investis d'une juridiction contentieuse les MINISTRES, PRÉFETS, SOUS-PRÉFETS, MAIRES.

FRANCE RELIGIEUSE.

La France compte 95 diocèses (87 sur le continent, 3 en Algérie et 5 dans les colonies, Tunisie comprise), dont 19 archevêchés et 76 évêchés.

Pour 65 diocèses, le siège est un chef-lieu de département ; pour 20 un chef-lieu d'arrondissement ; pour 5 un chef-lieu de canton (Aire, Fréjus, Luçon, Séez et Viviers). Les cinq autres diocèses sont constitués par les colonies.

ARCHEVÊCHÉS.	ÉVÊCHÉS.
1° Aix (arrondissements d'Aix et Arles)	Ajaccio, Digne, Fréjus (Var), Gap, Marseille Nice.
2° Albi	Cahors, Mende, Perpignan, Rodez.
3° Alger	Constantine, Oran.
4° Auch	Aire (Landes), Bayonne (Basses-Pyrénées), Tarbes.
5° Avignon	Montpellier, Nîmes, Valence, Viviers (Ardèche).
6° Besançon	Belley (Ain), Nancy, Saint-Dié (Vosges), Verdun (Meuse).
7° Bordeaux	Agen, Angoulême, Basse-Terre (Guadeloupe), La Rochelle, Luçon (Vendée), Périgueux, Poitiers, Saint-Denis (La Réunion), Saint-Pierre (La Martinique).
8° Bourges	Clermont, Le Puy, Limoges, Saint-Flour (Cantal), Tulle.
9° Cambrai (Nord)	Arras, Lille.
10° Carthage	Tunis.
11° Chambéry	Annecy, Saint-Jean-de-Maurienne, Moutiers (partie de la Savoie).
12° Lyon	Autun (Saône-et-Loire), Dijon, Grenoble, Langres, Saint-Claude (Jura)
13° Paris	Blois, Chartres, Meaux (Seine-et-Marne), Orléans, Versailles.
14° Reims (Ardennes et arrond. de Reims)	Amiens, Beauvais, Châlons, Soissons (Aisne)
15° Rennes	Quimper, Saint-Brieuc, Vannes.
16° Rouen	Bayeux (Calvados), Coutances (Manche), Évreux, Séez (Orne).
17° Sens (Yonne)	Moulins, Nevers, Troyes.
18° Toulouse	Carcassonne, Montauban, Pamiers (Ariège).
19° Tours	Angers, Laval, Le Mans, Nantes.

Strasbourg et Metz sont évêchés et ressortissent à Rome.

FRANGIPANE ou **CRÈME PATISSIÈRE** (*CUIS.*). — Mettre dans une terrine 4 jaunes d'œufs et 2 œufs entiers ; y incorporer une quantité suffisante de farine pour obtenir une bouillie épaisse qu'on délaie avec 1 litre d'eau. Placer ce mélange sur le feu et le remuer en tournant, jusqu'à ce qu'il bouille : y ajouter 125 grammes de beurre clarifié ; laisser cuire 15 minutes en le remuant constamment et en le maintenant très épais. || Verser ensuite cette bouillie dans un vase et quand elle est froide y ajouter quelques amandes pilées, quelques macarons écrasés en fines miettes et du sucre en poudre ; bien mélanger le tout. On se sert de cette frangipane pour faire des tourtes et des tartelettes de diverses sortes, ou pour garnir certaines pièces de pâtisserie.

FRAUDE. — *V.* FALSIFICATION, OBLIGATIONS, TROMPERIE.

FRAYÈRES ARTIFICIELLES. — Les poissons à œufs collants déposent leurs œufs sur les plantes aquatiques, mais ces œufs quoique pondus avec abondance sont soumis à de multiples causes de destruction, dessèchement par suite de l'abaissement des eaux, étouffement par envasement, proie des autres poissons, etc. Pour les protéger, pouvoir les transporter et faire éclore dans d'autres eaux, on se sert de frayères sur lesquelles les poissons viendront pondre. Les frayères à claies consistent en un cadre de bois, muni de quelques traverses sur lesquelles on attache des balais de bouleau, des branches de conifères ; elles sont immergées obliquement contre la rive à laquelle elles sont maintenues par une corde attachée à un piquet. Les frayures à fascinaux consistent simplement en fagots enfoncés perpendiculairement dans l'eau, la partie la plus garnie de brindilles la première. Les frayères à caisses sont des caisses en bois garnies de tissu et implantées de plantes aquatiques. Installer les frayères quelques mois avant l'époque du frai pour que les poissons s'y habituent. La ponte effectuée, on retire les frayères et on les transporte dans des bassins ou étangs où auront lieu les éclosions.

FRÊNE (*MÉD. PRAT.*). — *Fraxinus excelsior* (Jasminées). Fébrifuge et purgatif suivant qu'on emploie l'écorce des rameaux ou les feuilles, en infusions. Fébrifuge : 10 à 15 gr. d'écorces pour un litre d'eau ; purgatif : 15 à 30 grammes de feuilles pour un litre d'eau.

FRESQUE (*B.-ARTS*). — Peinture à l'eau exécutée sur l'enduit frais (en italien, *fresco*) d'une muraille. Sur un crépi rugueux, on étend l'enduit fait de chaux éteinte et de sable fin. On reporte sur cet enduit un dessin préparé d'avance et on peint sur-le-champ. On ne prépare que l'enduit qui peut être peint le jour même. || Les couleurs, délayées dans des écuelles de terre, doivent être préparées d'avance et en tenant compte de l'éclaircissement qu'elles subiront en séchant. || La couleur absorbée par l'enduit ne peut être retouchée. Un morceau manqué doit être détruit et l'enduit refait. Des retouches de détails peuvent s'appliquer après coup à la DÉTREMPE, et en hachures, mais n'étant plus absorbées par la chaux, elles n'adhèrent point et sont fragiles. || La véritable fresque n'est plus en usage. L'humidité de notre climat et les difficultés de son exécution l'ont fait abandonner. Aujourd'hui les peintures murales sont généralement des toiles MAROUFLÉES.

FRET. — *V.* ASSURANCES MARITIMES, CHARTE-PARTIE.

FRICTIONS (*MÉD.*). — Sorte de massage où la main frotte à nu ou avec gant de crin, laine, flanelle, une région du corps. Utiles en cas de syncope (frictionner les extrémités de la pointe à la racine). Utiles pour exciter les fonctions et la congestion de la peau (frictions dans le dos à l'eau de Cologne contre la neurasthénie).

FRISSON (*MÉD.*). — Tremblement inégal et irrégulier qui s'accompagne d'une sensation de froid et qui, parti de la région lombaire et dorsale, secoue à un degré variable le corps tout entier. Le frisson est ordinairement l'indice du début d'une fièvre ; il peut être unique et prolongé et durer d'une demi-heure à 1 heure ou être au contraire plus court et moins intense et se répéter plusieurs fois de suite. Est suivi en général d'une élévation de la température du corps et d'une accélération du pouls. Signe souvent important du début d'une maladie, telle que la pneumonie ou la variole, et en général de bien des maladies infectieuses. Garder la chambre et si le frisson s'accompagne d'une sensation de froid persistant, ou si la température prise sous l'aisselle dépasse 38°, appeler le médecin.

FRIVOLITÉ. — 1° *Définition.* || 2° *Utilité.* || 3° *Difficulté.* || 4° *Fournitures.* || 5° *Explication du travail.*

1° DÉFINITION. — On nomme frivolité des dentelles, entre-deux, carrés et roues, blancs ou de couleurs composés d'une sorte d'œillets appelés « ronds » et parfois (la frivolité à 2 fils) de courbes ou quarts de cercles dénommés « festons », ornés de picots, et exécutés au moyen d'une navette de forme spéciale (plus courte et plus large que la navette à filet), garnie, remplie ou recouverte de fil ou de soie.

2° UTILITÉ. — La connaissance de la frivolité ne s'impose pas comme celle de la *couture*, de la *broderie*, du *crochet* et du *tricot*, qui sont en quelque sorte des ouvrages de première nécessité ; elle ne s'emploie qu'en garniture ; mais pour trois raisons il est utile de l'enseigner aux fillettes : 1° La navette à la frivolité est le moins dangereux des instruments de travail à mettre dans les mains des enfants qu'elle ne peut jamais blesser, si étourdis et maladroits qu'ils puissent être. || 2° L'enroulement du fil sur les doigts de la main gauche et la manœuvre de la navette avec la main droite occupent 5 doigts de l'une et 2 ou 3 doigts de l'autre et les dégourdit tous en forçant les moins souples et les plus gauches à des gestes rapides et gracieux. || 3° La frivolité est l'ouvrage le moins encombrant qu'on puisse emporter partout avec soi, quitter et reprendre à tous moments sans crainte de défaut dans l'exécution.

3° DIFFICULTÉ. — Elle semble insurmontable, quand on essaie de saisir le sens des nœuds, en regardant travailler une habile dentellière dont les mouvements sont toujours d'une vivacité étourdissante ; mais elle se réduit à imposer très peu d'efforts, si, la navette en mains, on suit bien exactement des explications écrites, en copiant avec soin les gestes reproduits par les croquis : car, pour la frivolité, la meilleure leçon est celle de l'image qu'on peut étudier à loisir. D'ailleurs, tout le travail consiste en 2 nœuds (envers et endroit) toujours les mêmes ; il n'est pas d'ouvrage qui demande moins d'étude.

4° FOURNITURES : 1° Navette. || 2° Fil, soie et coton. || 3° Crochet.

1° *Navette* : en os, en celluloïd, en ivoire, en écaille, en nacre. Toutes peuvent être bonnes, à la condition que les lames soient suffisamment rapprochées pour que le fil passe difficilement entre elles et les fasse claquer comme des castagnettes. Cette qualité seule doit guider dans le choix de la navette ; sans elle le fil se déroulerait tout seul pendant le travail dont il compromettrait la régularité.

2° *Fil, soie et coton* : — Choisir le cordonnet à crochet, le cordonnet de soie et le cordonnet similisé dit « coton perlé » très tordus. Pour les motifs imitant les dentelles anciennes, le fil de lin ; ce dernier se noue souvent ; pour obvier à cet inconvénient : détordre le fil de temps à autre en lâchant la navette qui tourne dans le vide, suspendue au motif en cours d'exécution.

5° EXPLICATION DU TRAVAIL. — 1° *Remplissage de la navette.* || 2° *Nœud à l'envers.* || 3° *Nœud à l'endroit.* || 4° *Picot* || 5° *Fermeture des ronds.* || 6° *Comment rattacher les picots.* || 7° *Frivolité à 2 fils.*

1° REMPLISSAGE DE LA NAVETTE. — On appelle « remplir », « recouvrir » ou « garnir » une navette, l'action d'enrouler le brin choisi autour de l'axe de la navette, c'est-à-dire de la partie pleine qui réunit entre elles les 2 lames de cette navette ; pour cela, poser la pelote de fil ou soie sur les genoux ou dans une corbeille, enfiler l'extrémité du brin dans l' « œil » de la navette (petit trou percé au travers de la partie pleine entre les lames), tenir la navette de la main droite, le pouce au milieu d'une des lames, sur le bout du fil, l'index ou le médius au milieu de la 2e, tendre le fil avec la main gauche et imprimer à la navette un mouvement de rotation qui appuie successivement une pointe après l'autre sur le fil tendu (fig. 2); celui-ci glisse entre les lames et s'enroule sur l'axe. Remplir ainsi la navette en serrant également jusqu'à 1 mm. environ du bord des lames, laisser un bout de 50 centimètres et couper le brin.

Dans le travail de la frivolité (à 1 fil), un seul et même fil suffit à former une *boucle* et une série de doubles *nœuds* recou-

vrant cette boucle, qu'on transforme ainsi en œillet ou « rond », Le double nœud se compose d'un nœud à l'envers et d'un *nœud à l'endroit*.

2° NŒUD A L'ENVERS. — Poser le fil sur l'index de la main gauche, le bout pendant de 3 à 4 cm., dans l'intérieur de la main ; entourer 4 doigts avec une boucle, obtenue en descendant contre le dos de la main et remontant à l'intérieur

FRIVOLITÉ A UN FIL (DÉMONSTRATION).

Formation de la Boucle

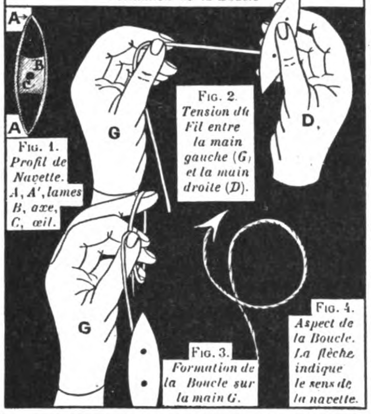


FIG. 1. *Profil de Navette. A, A', lames B, axe, C, œil.*

FIG. 2. *Tension du Fil entre la main gauche (G) et la main droite (D).*

FIG. 3. *Formation de la Boucle sur la main G.*

FIG. 4. *Aspect de la Boucle. La flèche indique le sens de la navette.*

jusque *sur* l'index ; *sur* l'extrémité retombante du fil, appuyer le pouce sur la croisure et écarter les autres doigts pour élargir la boucle (fig. 3 et 4) ; tenir la navette entre le pouce et l'index de la main droite (comme pour la remplir), laisser descendre le fil dans l'intérieur de la main droite et le ramener de bas en haut sur le dos de la main ; glisser la navette (sans la lâcher) de droite à gauche entre l'index et le médius de la main gauche, *sous* le fil de la boucle (fig. 5) ; la glisser de gauche à droite *au-dessus* de cette même boucle et la ramener au travers de la boucle restée *sur la main droite* (fig. 6 et 8), tendre fortement le fil en tirant la navette, de la main droite laisser du jeu à la boucle de la main gauche, serrer le nœud à l'envers avec le fil de cette boucle que le médius de la main gauche dirige sur le fil tendu (fig. 7 et 9). Ce nœud est

FRIVOLITÉ A UN FIL (DÉMONSTRATION).

Nœud à l'envers.

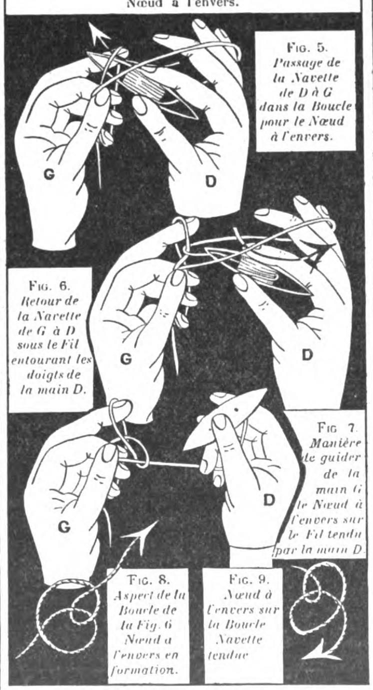


FIG. 5. *Passage de la Navette de D à G dans la Boucle pour le Nœud à l'envers.*

FIG. 6. *Retour de la Navette de G à D sous le Fil entourant les doigts de la main D.*

FIG. 7. *Manière de guider de la main G le Nœud à l'envers sur le Fil tendu par la main D.*

FIG. 8. *Aspect de la Boucle de la Fig. 6 Nœud à l'envers en formation.*

FIG. 9. *Nœud à l'envers sur la Boucle Navette tendue*

le plus difficile des 2. || *Il est à remarquer* : que la main droite ne doit jamais former le nœud ni à l'envers, ni à l'endroit : elle glisse la navette et tend le fil pendant que la main gauche travaille : c'est en faisant jouer le fil de la boucle qui est dans la main gauche qu'on exécute tous les nœuds, et le fil de la navette doit coulisser facilement tous ces nœuds, pour former le rond, quand leur nombre est suffisant.

3° NŒUD A L'ENDROIT. — Tenir le premier nœud exécuté entre le pouce et l'index de la main gauche, laisser les 3 autres doigts dans la boucle : avec la main droite faire glisser la navette de droite à gauche *au-dessus* de la boucle entre l'index et le médius de la main gauche, la ramener de gauche à droite *sous* le fil de la boucle en passant *au-dessus* du brin tendu depuis le 1er nœud jusqu'à la navette (fig. 10) ; ce nœud est un véritable *point de feston* (broderie blanche). Tendre le fil en tirant la navette de la main droite et guider le nœud au moyen du médius de la main gauche, jusqu'à le serrer contre le premier (fig. 11 et 12). Le nœud à l'envers et le nœud à l'endroit qui lui succède forment le *double nœud*.

4° PICOT. — Pour le picot dit « moyen, » après avoir exécuté le nombre intégral de doubles nœuds exigés par le rond en cours avant ce picot, faire 1 nœud à l'envers : au lieu de le rapprocher des précédents le laisser sur la boucle à la distance de 1/2 cm. du dernier nœud ; exécuter 1 nœud à l'endroit serré contre le nœud à l'envers et rapprocher les deux ensemble contre les précédents (fig. 14). Le fil d'intervalle en se pliant double forme le picot. Pour l'obtenir plus court ou plus long : diminuer ou augmenter la distance indiquée ci-dessous.

Remarquer que dans les explications des ronds, les picots ne se comptent pas ; exemple : dans 1 rond de : 5 doubles nœuds, 1 picot, 5 doubles nœuds, le nœud à l'envers formant le picot et le nœud à l'endroit qui le suit composent à eux deux, le 1er des 5 doubles nœuds de la 2e série. Pour les ronds (fig. 17) compter : 6 doubles nœuds, 1 picot, 3 doubles nœuds, 1 picot, 3 doubles nœuds, 1 picot, 6 doubles nœuds. Pour le rond qui sert ordinairement de centre aux roues : 1 double nœud, 12 picots (fig. 15). Pour l'obtenir plus grand sans augmenter le nombre de picots : 1 double nœud, 12 picots séparés l'un de l'autre par un double nœud (fig. 16).

5° FERMETURE DES RONDS. — Tous les nœuds achevés suivant la quantité nécessaire pour le rond, retirer les doigts de la main gauche de la boucle qu'ils soutiennent, maintenir la totalité des nœuds entre le pouce et l'index, tirer la navette

FRIVOLITÉ A UN FIL (DÉMONSTRATION)

Nœud à l'endroit.



FIG. 10. — *Passage de la Navette de D à G par-dessus la Boucle, puis de G à D au travers de cette même Boucle et sur le fil de la Navette.*

FIG. 11. *Manière de guider le Nœud à l'endroit avec la main G sur le Fil tendu par la main D.*

FIG 12 *Aspect du Double Nœud (Un à l'envers, Un à l'endroit) sur la Boucle.*

de la main droite pour coulisser le brin qui passe au travers des nœuds, jusqu'à ce que le 1er et le dernier se touchent à la base du rond formé par la tension progressive du fil (fig. 13 et 18). Si le brin de la main droite résiste, c'est que la main gauche a fait 1 nœud dans le cours du travail, ne pas s'obstiner à tirer, dénouer patiemment les nœuds de la frivolité un à un au moyen d'une épingle; parvenue au défaut le défaire à son tour, s'assurer que le brin glisse bien dans les nœuds restants et recommencer la partie manquante. Ou bien : couper le rond défectueux et rattacher le fil contre le rond précédent par un *nœud de tisserand* (*V.* NŒUDS).

6° COMMENT RATTACHER LES PICOTS. — Souvent les ronds sont rattachés l'un à l'autre : 1 rond en cours d'exécution, dans 1 picot d'un rond terminé. Procéder ainsi : faire le nombre nécessaire de doubles nœuds précédant l'endroit où devrait être 1 picot, ne pas retirer les 3 derniers doigts de la main gauche de la boucle, écarter le pouce et l'index de cette boucle et maintenir avec eux le rond achevé dans le picot duquel on va rattacher le rond en cours ; lâcher la navette avec le pouce et l'index de la main droite ; plier double, la boucle, contre le dernier nœud, l'enfiler de bas en haut au travers du picot, tenir à la fois de la main gauche le rond à rattacher et les nœuds du rond en cours, prendre la navette de la main droite, l'enfiler de droite à gauche dans la boucle formée au-dessus du picot par le brin replié (fig. 17), tirer la navette vers la droite et écarter les doigts de la main gauche pour serrer le nœud ; s'assurer que le nœud est bien fait en coulissant légèrement et découlissant la boucle qui porte les nœuds ; continuer les nœuds de la frivolité.

7° FRIVOLITÉ A 2 FILS. — Dans la frivolité à 1 seul fil, les ronds se trouvent séparés l'un de l'autre par un brin de fil simple qui donne une jolie légèreté à l'ouvrage, mais le rend peu solide ; exécutée avec 2 fils, le 2e recouvrant le 1er dans le passage d'un rond à l'autre, la dentelle devient beaucoup plus résistante et les courbes ou quarts de cercles qui résultent de l'adjonction du 2e fil changent le dessin des motifs dont l'aspect se rapproche alors de la dentelle réticella.

Les 2 fils : celui de la navette et de la pelote ou bobine, peuvent être de couleur différente et nous indiquons comme exemple : 1 fil de navette blanc et 1 fil de bobine rouge, afin de rendre l'explication et les croquis plus faciles à comprendre. || Nouer les 2 fils ensemble par 1 nœud *tête d'alouette* (V. NŒUDS) tenir le fil rouge entre le pouce et l'index de la main gauche au-dessus du nœud, faire passer le fil d'avant en arrière par-dessus 3 doigts et l'enrouler 2 ou 3 fois autour de l'auriculaire, de manière à former 1/2 boucle qui ne glisse pas sans aide (fig. 19) ; laisser pendre la bobine, prendre la navette de la main droite et exécuter les doubles nœuds et les picots comme ci-dessus, sur le fil rouge en tirant toujours la navette de manière que le fil rouge forme les nœuds, sur le fil blanc tendu (fig. 20). La courbe achevée, détourner le fil rouge enroulé sur l'auriculaire et l'abandonner sans le couper : avec la navette seule exécuter 1 rond ; pour cela former la boucle blanche autour des doigts de la main gauche en tenant la courbe rouge entre le pouce et l'index (fig. 21), faire le 1er nœud du rond contre le dernier de la courbe, de manière qu'il n'y ait aucun intervalle entre la courbe et le rond.

FRIVOLITÉ A UN FIL (DÉTAILS)

Ronds. Picots. Rattachage des Ronds.

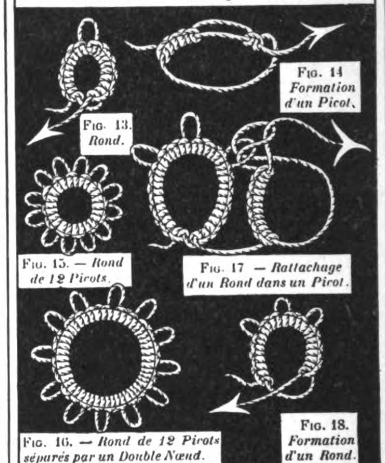


FIG. 13. *Rond.*

FIG. 14 *Formation d'un Picot.*

FIG. 15. — *Rond de 12 Picots.*

FIG. 16. — *Rond de 12 Picots séparés par un Double Nœud.*

FIG. 17 — *Rattachage d'un Rond dans un Picot.*

FIG. 18. *Formation d'un Rond.*

Exécuter ainsi un ou plusieurs ronds selon le modèle, reprendre le fil rouge pour la courbe suivante, etc. (fig. 22).

ROUE EN FRIVOLITÉ A 1 FIL (fig. 23). — Commencer par le rond central : 1 double nœud, 12 picots séparés l'un de l'autre par 1 double nœud, 1 double nœud ; fermer le rond, nouer serré par 2 ou 3 nœuds ordinaires le fil de la navette et le petit bout du commencement, et couper les 2 fils. || 1er *petit rond* : 5 doubles nœuds, rattacher dans le 1er picot du rond central, 5 doubles nœuds, fermer le rond, ne pas couper les fils. || 1er *grand rond* : retourner l'ouvrage de manière que là rond central et le petit rond qui s'y rattache se trouvent le droite ; laisser 1 intervalle de 4 à 5 mm. entre le petit et ee grand rond, 4 doubles nœuds, 1 picot très court, 2 doubls nœuds, 1 picot ordinaire, 1 double nœud, 1 picot ord., 1 doube nœud, 1 picot ord., 2 doubles nœuds, 1 picot très court, 4 doubles nœuds, fermer le rond. || Retourner pour exécuter le 2e petit rond ; puis ensuite : pour le 2e grand rond, rattacher celui-ci à la hauteur du 1er picot (après avoir fait

FRIVOLITÉ A DEUX FILS (DÉMONSTRATION).

Exécution des Festons.

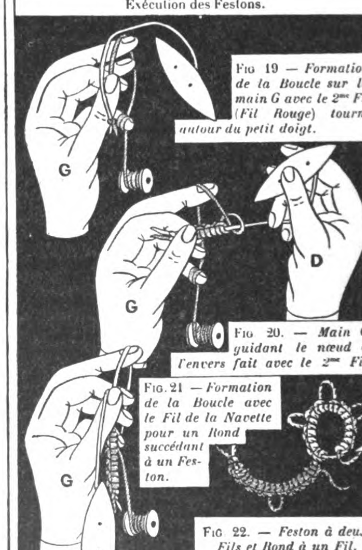


FIG 19 — *Formation de la Boucle sur la main G avec le 2me Fil (Fil Rouge) tourné autour du petit doigt.*

FIG. 20. — *Main G guidant le nœud à l'envers fait avec le 2me Fil.*

FIG. 21 — *Formation de la Boucle avec le Fil de la Navette pour un Rond succédant à un Feston.*

FIG 22. — *Feston à deux Fils et Rond à un Fil.*

4 doubles nœuds) dans le dernier picot du 1er grand rond. || Rattacher de même tous les grands ronds suivants. || Pour le 12e et dernier grand rond, afin de fermer le cercle : rattacher *aussi* à la hauteur du *dernier* picot dans le 1er picot du 1er rond ; pour cela : plier la roue double, de manière que l'envers du 1er rond touche l'index de la main gauche, et que le dernier picot soit à droite (fig. 24 et 25), le 12e rond étant posé dessus picot sur picot : passer la boucle dans le picot pour rattacher et achever le rond ; || réunir les 2 extrémités des fils par 2 ou 3 nœuds contre la base du 1er petit rond, mais

FRIVOLITÉ A UN FIL (MODÈLES).

Roue de douze Ronds.

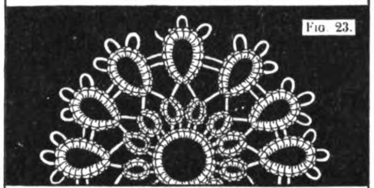


FIG. 23.

Rattachage du dernier Rond dans le premier

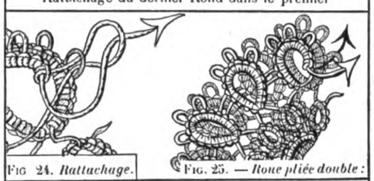


FIG. 24. *Rattachage.* FIG. 25. — *Roue pliée double :*

Entre-deux à deux Rangs.

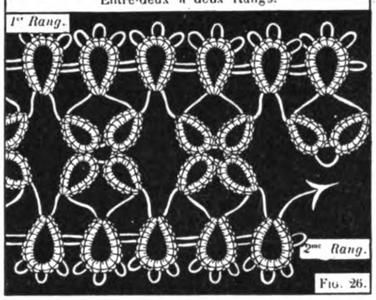


FIG. 26.

en laissant entre celui-ci et le 1e grand rond le même intervalle qu'entre les précédents.

ROUES RÉUNIES POUR FORMER DENTELLE. — Rattacher les roues les unes aux autres par les *picots de tête* de 2 ronds (on nomme *picot de tête* le picot du sommet au milieu d'un rond) en laissant 5 ronds d'intervalle, d'un rond rattaché à l'autre. Pour une dentelle tournante, c'est-à-dire devant entourer un rond d'étoffe ou un col rond, laisser 6 ronds d'intervalle d'un côté, et 4 de l'autre. Faire un pied au crochet ou coudre par les picots qui touchent l'étoffe à garnir (couture).

Entre-deux à 1 fil (fig. 26). Se fait en 2 fois : 1re moitié : 1 petit rond de : 6 doubles nœuds, 1 picot long, 6 doubles nœuds, fermer le rond ; retourner. || 1 grand rond de : 5 doubles nœuds, 5 picots ordinaires séparés l'un de l'autre par 1 double nœud, 5 doubles nœuds, fermer, retourner. Au lieu de dire « retourner » on dit souvent : « 1 petit rond à droite ; 1 grand rond à gauche || 2e petit rond : rattaché à la hauteur du picot, dans le picot du 1er petit rond. || 2e grand rond, rattaché à la hauteur du 1er picot dans le dernier picot du 1er grand rond. || Continuer en faisant toujours à droite : 1 rond avec picot, et 1 sans picot rattaché au précédent. || 2e moitié : à gauche : 1 petit rond rattaché à la

FRIVOLITÉ A DEUX FILS (MODÈLES)

Fragment d'une Roue

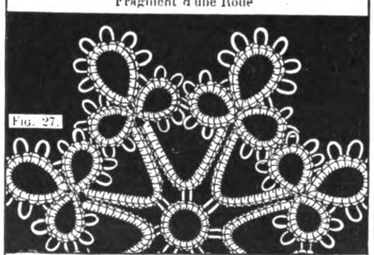


FIG. 27.

Entre-deux à deux rangs.

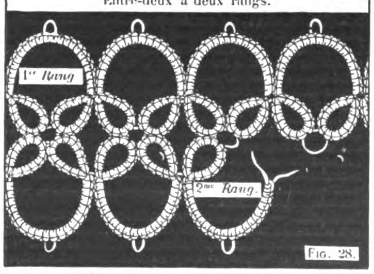


FIG. 28.

hauteur du picot dans le picot qui réunit déjà 2 petits ronds de la 1re partie ; à droite, grands ronds comme ci-dessus ; rattacher le 2e petit rond à côté du 1er, de manière à former au milieu de l'entre-deux des petites rosaces ou *croisillons* de 4 ronds assemblés (fig. 26).

Roue à 2 fils (fig. 27). — 1 rond central de : 2 doubles nœuds, 7 picots séparés l'un de l'autre par 2 doubles nœuds ; finir par : 1 double nœud, nouer et couper les fils. Tour : avec 2 fils, à gauche 1 *feston* de : 10 doubles nœuds, rattacher au 1er picot du rond central, 10 doubles nœuds ; laissez pendre le 2e fil. || Avec la navette seule : à droite 1 *trèfle* de : 1er rond : 3 doubles nœuds, 6 picots séparés l'un de l'autre par 1 double nœud, 3 doubles nœuds, fermer. 2e rond (tout contre le 1er ; sans intervalle) : 3 doubles nœuds, rattacher au dernier picot du 1er rond, 1 double nœud, 7 picots séparés l'un de l'autre par 1 double nœud, 3 doubles nœuds fermer. 3e rond (sans intervalle) : comme le 1er, mais en rattachant à la hauteur du 1er picot : dans le dernier picot du grand rond (2e rond). Reprendre le 2e fil : à gauche 1 feston comme le 1er, rattaché au picot le plus proche du rond central (2e picot). Aux trèfles suivants : rattacher toujours le 1er rond à la hauteur du 3e picot dans le picot *correspondant* du 3e rond du trèfle précédent, c'est-à-dire en laissant 2 picots libres de chaque côté de celui rattaché. Rattacher aussi le dernier rond du dernier trèfle au 1er rond du 1er trèfle.

Entre-deux à 2 fils (fig. 28). Se fait en 2 moitiés : réunir les 2 fils par 1 nœud. || Avec la navette seule à droite 1 rond de : 7 doubles nœuds, 1 picot long, 7 doubles nœuds, fermer. || A gauche avec 2 fils, 1 feston de 8 ou 10 doubles nœuds, 1 picot, 8 ou 10 doubles nœuds. || Avec 1 seul fil, à droite : 2e rond rattaché au 1er, puis tout contre : 3e rond comme le 1er, etc. || 2e moitié comme la 1re en rattachant les ronds comme pour les *croisillons de l'entre-deux à 1 fil*.

FROID. — Le *froid artificiel* est souvent utilisé dans la pratique journalière. Indépendamment des *glacières* (*V.* ce mot) qui sont munies de glace artificielle, les *machines à air froid* sont d'un emploi fréquent pour la production de cette glace ou pour la congélation de l'eau dans les carafes ; ces appareils, qu'on peut faire marcher à la main fonctionnent (certains d'entre eux, du moins), sans avoir besoin de recourir à aucun ingrédient spécial ; c'est la détente de l'air, comprimé au préalable, qui produit le froid qu'on utilise ; on peut donc y avoir recours quand on n'est pas à portée d'avoir de la glace industrielle ou de la glace conservée.

Le froid ainsi produit peut être utilisé pour frapper les vins mousseux, pour certains mets ou desserts, pour la fabrication et la conservation des produits de la laiterie, en un mot pour tout ce qui a avantage à subir ou une congélation, ou un abaissement de température. Eviter de dépasser le point de refroidissement voulu et de faire éclater les vases ou bouteilles ; employer à cet usage des verres épais et sans défauts.

On peut faire des mélanges réfrigérants à température assez basse pour obtenir la congélation de l'eau : mettre dans un seau en bois 10 parties d'eau, 6 parties d'azotate d'ammoniaque, 6 parties de chlorhydrate d'ammoniaque, 4 1/2 parties de sulfate de soude cristallisé (employer tous ces sels à l'état de poudre très fine). Mettre l'eau à congeler dans un vase en fer-blanc à parois minces et de forme allongée, le fermer et le placer dans le récipient en bois où on a fait la dissolution des sels ; agiter doucement le mélange avec un bâton. Pour hâter l'opération, au bout d'un quart d'heure, changer le mélange frigorifique, puis laisser en repos une heure ou davantage ; l'eau est alors solidifiée. Le mélange frigorifique peut servir plusieurs fois ; il suffit de faire évaporer l'eau à feu ouvert et de conserver le sel pour une autre opération. || Pour rafraîchir les boissons, il y a lieu de produire un froid moins énergique : mélanger par parties égales de l'eau et de l'azotate d'ammoniaque ; ou encore, de l'eau, de l'azotate d'ammoniaque et du carbonate de soude, par tiers ; cette dernière composition peut se faire ensuite évaporer et servir à plusieurs reprises. Un mélange de glace pilée et de sel marin abaisse aussi la température des liquides assez pour en entourer les sorbetières ou les bouteilles de champagne.

Quand on fait congeler de l'eau pour obtenir de la glace en blocs, avoir soin de se servir de vases en entonnoir plus ou moins évasés ; tremper le vase un instant dans l'eau chaude pour détacher la glace et la renvreser sur un linge. Pour casser ces blocs, appuyer la pointe d'un clou ou d'un poinçon à l'endroit où on veut les briser et frapper d'un petit coup sec sur l'autre extrémité ; la glace se sépare ainsi très facilement (*V.* aussi GLACIÈRE).

La frigorification des aliments s'est industrialisée et c'est par grosses quantités que l'industrie déverse sur nos marchés des produits conservés par ce procédé ; au premier rang se trouvent les viandes de toute nature. D'une façon générale, les viandes frigorifiées destinées à l'ébullition doivent être, au moment de l'usage, placées dans de l'eau tempérée portée peu à peu à l'ébullition.

Froid *MÉD.*). — Le froid prédispose à la maladie : congestion pulmonaire, pneumonie, fluxion de poitrine, pleurésie, bronchites, etc. (*V.* FROIDURES).

COUP DE FROID. — *On constate* une torpeur et un engourdissement général, une tendance au sommeil.

Il faut résister au sommeil qui conduirait à la mort fatale, frictionner à la neige puis aux linges tièdes, puis chauds, prendre thé ou café alcoolisé, tiède.

TRAITEMENTS PAR LE FROID. — 1° Contre la douleur. Des applications de glace calment et insensibilisent une région ; de même le froid dû à l'application de chlorure de méthyle ;

2° Contre l'hémorragie. Des dragées de glace et des boissons glacées sont données aux malades qui vomissent le sang.

3° Contre la fièvre. On a recours aux bains, ou aux enveloppements mouillés.

FROIDURES (*MÉD.*). — Lésions produites par le froid. La partie atteinte est engourdie et froide, puis devient insensible, dure et blanchâtre ; si la froidure est intense, il se forme des ulcérations et des escarres, et la partie gelée tombe ; la froidure peut enfin être générale ; elle se manifeste par un besoin irrésistible de sommeil et se termine souvent par la mort. Peut se compliquer d'accidents généraux, tels que névralgies, paralysies, rhumatismes, etc. Peu grave dans les cas légers, elle disparaîtra aisément par la friction énergique avec la main nue qu'on s'abstiendra soigneusement d'approcher du feu. Dans les cas plus graves, frictionner énergiquement avec de la neige ou de l'eau glacée, jamais d'eau chaude pour commencer, et donner des fortifiants, grogs, bouillon clair, café noir chaud.

FROMAGE. — Tous les fromages se font au moyen de lait coagulé par la présure ; ils ne diffèrent entre eux qu'à la suite des manipulations et fermentations ultérieures.

Pour obtenir de la présure liquide, faites macérer pendant quelques jours dans 10 fois leur poids d'eau salée à 5 ou 10 p. 100 et un peu d'alcool, des caillettes de jeunes veaux desséchées, dégraissées et découpées en petits morceaux. Décantez ensuite et conservez au frais à l'abri de la lumière. Vous en trouverez aussi dans le commerce à un prix peu élevé. La force coagulante des présures est variable. Elle est dite *normale* lorsque 1 litre de présure coagule 10 000 litres de lait en 40 minutes à la température de 35°. Tout fromager doit connaître la force de sa présure, car le caillé obtenu étant d'autant plus ferme que la coagulation est plus rapide, il doit savoir doser les proportions de présure qui conviennent à chaque cas.

Recherche de la force coagulante des présures : 1° Dans une éprouvette graduée, versez 10 cc. de présure et complétez à à 100 cc. avec de l'eau ; 10 cc, du mélange correspondent donc à 1 cc. de présure.

2° Dans un litre de lait versez 10 cc. du mélange (donc 1 cc. de présure).

3° La température du lait est par exemple 28°. Au bout d'un certain temps le caillé se forme, il est à point quand, en y enfonçant une lame de couteau, l'empreinte laissée est nette et se remplit d'un liquide verdâtre.

4° Notez à ce moment le temps qu'il a fallu pour obtenir cette coagulation, soit par exemple 8 minutes.

5° Faites alors le calcul suivant, la force coagulante étant toujours calculée en 40 minutes et à 35° (Soxhlet).

Avec 1 cc. de présure, on coagule :

En	8	minutes et à	28°	1 litre de lait.	
—	1	—	28°	$\frac{1}{8}$	—
—	40	—	28°	$\frac{1\times 40}{8}$	—
—	40	—	1°	$\frac{1\times 40}{8\times 28}$	—

la coagulation étant d'autant moins rapide que la température est plus basse.

En 40 minutes et à 35° $\frac{1\times 40\times 35}{8\times 28} = 6$ l. 25 de lait

soit 6 250 centimètres cubes.

La force coagulante en 40 minutes et à 35° est donc de 6250.

Cela connu, supposez que vous ayez à rechercher la quantité de cette présure qu'il vous faut employer pour obtenir la coagulation de 80 litres de lait à la température de 30° et en 2 heures (120 minutes).

Vous dites :

6 250 cc.	1 cc.	de présure	en 40	minutes	à 35°.
1 —	$\frac{1}{6250}$	—	40	—	à 35°,
80 000 —	$\frac{1\times 80\,000}{6\,250}$	—	40	—	à 35°.
80 000 —	$\frac{1\times 80\,000\times 40}{6\,250}$	—	1	—	à 35°.
80 000 —	$\frac{1\times 80\,000\times 40}{6250}$	—	20	—	à 35°.
80 000 —	$\frac{1\times 80\,000\times 40}{6\,250\times 120}$	—	120	—	à 35°.
80 000 —	$\frac{1\times 10\,000\times 40\times 35}{6\,250\times 120}$	—	1'0	—	à 35°.
80 000 —	$\frac{1\times 80\,000\times 40\times 35}{6\,250\times 120\times 30}$	—	120	—	à 3.°.

(printed vertically between the columns: de lait sont coagulés par)

soit environ 5 centimètres cubes.

Les fromages selon leur fabrication et le traitement ultérieur qu'ils subissent, peuvent se classer en : fromages frais, fromages fermentés à pâte molle, fromages fermentés à pâte résistante avec moisissures à l'intérieur (Roquefort) fromages à croûte (Gruyère, etc.).

FROMAGES FRAIS. — Leur fabrication est simple. Mettez égoutter le caillé dans une forme en fer-blanc, percée de trous à la partie inférieure et sur les parois latérales. Consommez aussitôt égoutté, soit seul, soit en mélange avec de la crème.

Double crème dit *petit suisse* ou *Gervais*. Emprésurez à 15 ou 18°, avec de la présure diluée pour obtenir la coagulation en 20 à 24 heures environ (*V.* plus haut : PRÉSURE) un mélange de 1 partie de crème pour 3 à 5 parties de lait. Mettez égoutter le caillé obtenu pendant 12 à 15 heures dans des sachets de toile. Pétrissez-le ensuite convenablement après un nouveau mélange de 1/6 de crème environ. Laissez ressuyer pendant une heure puis mettez en moule dans de petits moules cylindriques. Entourez ensuite de papier non collé.

Double crème dit *bondon* ou *malakoff*. Même préparation. En incorporant 1 p. 100 de sel fin et sec au moment du broyage, vous obtenez les *demi-sels* de plus longue conservation.

FROMAGES A PATE MOLLE. — 1° *Avec moisissures à la surface*, Type *Brie*.

Emprésurez aussitôt la traite à 30/33° avec la présure nécessaire pour obtenir la coagulation en 2 heures 1/2 ou 3 heures. Le caillé est à point quand en y enfonçant le doigt vous en retirez quelques gouttes de lait incolore.

Découpez avec une écumoire spéciale dite *saucerette*, le caillé en tranches peu épaisses que vous déposez dans une forme en bois sur un cajet de cance (jonc). 12 heures après le caillé s'est égoutté et n'occupe plus que la moitié environ de son volume primitif. Retournez-le alors sens dessus dessous entre 2 planchettes (*plancheaux*), remplacez la forme par une éclisse en fer-blanc. 12 heures après retournez de nouveau et salez la face supérieure avec du sel fin et sec, 12 heures ensuite retournez encore, enlevez l'éclisse et salez l'autre face et le pourtour. Le salage doit être uniforme. Enfin, 12 heures après portez au séchoir après un nouveau retournement. C'est dans ce séchoir bien aéré que se commence l'affinage. Le fromage se recouvre de moisissures qui détruisant l'acide lactique de la pâte préparent le terrain aux ferments de la caséine. Faites attention que la moisissure reste blanche, ne la laissez pas devenir ni verte, ni noire. Pour cela maintenez la température au-dessous de 12° et retournez chaque jour, 15 à 20 jours après portez à la cave d'affinage, à la température de 12 à 14°. Des bacté-

ries spéciales interviennent alors, transformant la caséine en *caséone* plus soluble. Les fromages se recouvrent d'une couche jaunâtre, puis rouge, caractéristique d'une bonne maturation. La pâte molle et souple est d'une belle couleur jaune clair. L'affinage dure 15 à 20 jours.

Les Bries peuvent avoir de 25 à 40 centimètres de diamètre (grand et moyen moules) ou de 12 à 23 cent. (*Coulommiers*).

Le *Camembert* du poids de 350 gr. a une fabrication sensiblement *identique*. Il en est de même des fromages de *St-Florentin* et de *Langres*, mais ceux-ci sont lavés à l'eau salée pendant l'affinage.

2° *Sans moisissures, croûte lavée*, type *Livarot*.

Emprésurez à 35 ou 40° pour obtenir le caillé en 1 heure 1/2 du lait en partie écrémé. Divisez celui-ci en petits fragments pour mettre en moule et laissez égoutter 5 à 6 jours en salant et retournant.

Placez ensuite au haloir pendant 15 jours, puis portez en cave où vous le retournerez 2 fois par semaine pendant 3 à 5 mois. En moyenne 100 litres de lait peuvent vous donner 3 à 4 kg. de beurre et 4 à 5 fromages.

Les *Pont-l'évêque*, *Marolles*, *Géromé*, *Munster*, *Mont d'or*, etc. appartiennent à la même catégorie.

FROMAGES A PATE FERME. — 1° *Avec moisissures à l'intérieur*, type *Roquefort*.

Obtenu avec du lait de brebis. Emprésurez à 26-30° pour obtenir un caillé en 1 h. 1/2 à 2 heures. Divisez ce caillé et mettez en moule de terre vernissée. Disposez d'abord 3 cent. environ de caillé que vous saupoudrez de pain moisi réduit en poudre. Recouvrez de 3 à 4 cent. de caillé, puis une nouvelle couche de pain moisi et enfin une dernière épaisseur de caillé. Laissez égoutter et 12 heures après portez en caves froides (8°), pendant 2 mois. Pendant ce temps, lavez de temps en temps à l'eau salée et raclez pour enlever les moisissures blanches de la surface. Puis, pour favoriser le développement de la moisissure à l'intérieur, piquez le fromage à 2 ou 3 reprises avec de grandes aiguilles, soit à la main, soit avec des piqueuses spéciales.

Le fromage prend alors une odeur et une saveur fortes et en coupe présente de belles veines bleues.

Les fromages de *Gex*, *Septmoncel*, *Gorgonzola* (Italie) appartiennent à la même catégorie.

2° *A croûte résistante, sans moisissures.* — Types *Gruyère*, *Edam* (Hollande), *Emmenthal* (Suisse), *Cantal*, *Port-salut*. Après cuisson, est disposé à l'intérieur d'un moule plus ou moins grand et soumis à une pression progressive qui provoque la formation d'une croûte et rend la pâte impénétrable à l'air. Finalement le fromage est mis en cave et salé. Il y reste de 1 an à 18 mois.

Le *Gruyère* et l'*Emmenthal* réclament une très forte pression, les autres fromages de la même catégorie une pression beaucoup moins considérable.

FROMAGES OBTENUS PAR COAGULATION SPONTANÉE. — 1° *Fromage à la pie.* — Laissez cailler le lait naturellement sans présure. Faites égoutter le caillé et consommez avec ou sans crème.

2° *Cancoillote* ou *Canquoillotte*. — Préparé dans le Doubs, la Haute-Marne et la Haute-Saône. Abandonnez du lait écrémé à la coagulation naturelle sans présure à 20° ou 25°. Chauffez le caillé obtenu à 50° pour faciliter l'égouttage qui se termine sur des toiles en pressant vers la fin. L'égouttage terminé réduisez le caillé en miettes dans un récipient de terre où vous le laissez fermenter 6 à 7 jours à 25° en remuant chaque jour. La pâte devient onctueuse, jaunâtre, prend une odeur caractéristique et constitue le *metton*.

Additionnez ce metton de fromage blanc, de beurre ou de lait bouilli avec du sel et quelques épices et chauffez à feu doux en remuant constamment pour obtenir une pâte homogène.

Arrêtez le chauffage quand la pâte a atteint la consistance désirée. Consommez ensuite.

Cette cancoillotte a un goût tout à fait spécial qu'il faut savoir apprécier.

Fromage de cochon. — *V.* SALAISON DU PORC.

FROMAGERIE. — Les plans et l'installation sont variables suivant la nature du fromage à obtenir. Les indications données pour la laiterie sont encore applicables ici (*V.* LAITERIE, LAIT [locaux]).

Pour la fabrication des *pâtes molles* affinées comme le Camembert, Brie, etc., adjoignez à la laiterie qui sert dans ce cas de salle d'*emprésurage* :

1° Une salle de fabrication ou fromagerie proprement dite où se fait la mise en moule et le salage ;

2° Un haloir ou séchoir comportant de nombreuses étagères à claire-voie sur lesquelles le fromage se dessèche et prend la consistance voulue avant d'être porté en cave où il s'affinera.

3° Une cave d'affinage disposée de telle façon que la température et son humidité soient constantes.

Les *pâtes dures* (Gruyère) se fabriquent dans les *fruitières* ou *chalets* comportant :

1° Une salle de réception du lait où le lait est pesé et contrôlé à l'arrivée ;

2° Une salle de fabrication ou *cuisine*, où se trouvent les chaudières et les presses.

3° Une ou deux caves voûtées en sous-sol où la température et l'humidité sont maintenues constantes.

L'une de ces caves (cave froide) est maintenue à la température de 9 à 10° et état hygrométrique de 80 à 85, l'autre (cave chaude) à la température de 16 à 17° et état hygrométrique de 90. — *V.* LAITERIE, LAIT.

FRONDE. — *V.* LANCE-PIERRES.

FROUÉE (*CHASSE*).

C'est, par le moyen d'un sifflement plaintif imitant le cri d'un petit oiseau en péril, en attirer d'autres qui viennent soit par curiosité, soit pour lui porter secours, soit pour s'emparer de lui. La frouée fait donc venir des oiseaux de toutes espèces. La loi ne l'autorise que contre les rapaces exclusivement.

Elle se pratiquait jadis au moyen d'une pipe, d'où le mot « pipée »; on fermait le fourneau avec le pouce et on aspirait dans le tuyau tout en laissant rentrer un peu d'air en soulevant le doigt légèrement sur le côté. Il en résultait un petit bruit chantonnant. Il existe à présent des appeaux à frouer qui sont métalliques et fonctionnent par aspiration et insufflation. Ils sont tous un peu trop criards, si on ne sait pas parfaitement s'en servir. Le meilleur appeau à frouer est celui qu'on obtient très rustiquement avec une feuille de lierre ou de vigne vierge. On plie la feuille dans sa longueur sans la casser puis, avec un canif bien tranchant, on pratique au milieu, par deux entailles opposées, un petit trou en losange ayant des côtés bien nets. On coupe un des côtés de la feuille et on enroule celle-ci longitudinalement en commençant par la partie sectionnée et en prenant soin que le trou ne soit point masqué. On immobilise le système en pinçant la feuille et il ne reste plus qu'à souffler dedans, doucement, sans chercher à obtenir un son perçant ni aigu. Celui que donne la feuille ainsi préparée imite parfaitement le cri d'un petit oiseau blessé ou pris au piège.

La chasse à la frouée se prête à des combinaisons diverses. On peut tuer au fusil les rapaces attirés ou bien on les amène vers des pièges préparés. Ceux-ci comportent tous les moyens de piégeage et de prise, y compris le *gluau*.

LA FROUÉE

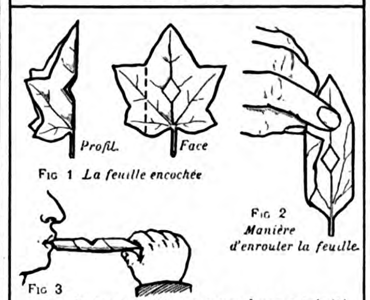


Fig 1 *La feuille encochée*

Fig 2 *Manière d'enrouler la feuille.*

Fig 3 *La feuille étant enroulée, la pincer à une extrémité pour obturer l'air et souffler par l'autre extrémité.*

Les meilleurs moments pour la frouée sont les heures matinales, mais surtout celles du crépuscule du soir. Le chasseur et son aide se dissimulent dans un buisson ou dans le taillis à la lisière du bois, et de préférence au voisinage d'un arbre mort, car c'est sur les branches de celui-ci que se poseront surtout les arrivants.

FRUITIER. — Le meilleur endroit pour faire un fruitier est un sous-sol sec et peu profond, à défaut une cave non humide, ou une pièce de la maison facile à défendre contre les variations de température et la lumière du jour.

Quelle que soit la pièce choisie pour cet usage, il faut en boiser entièrement les murs et, si les murs sont très minces, élever auparavant tout autour des cloisons séparées du mur par un intervalle qu'on remplira de paille. Poser des tablettes inclinées tout autour depuis le haut jusqu'en bas, garnir chaque tablette d'un petit rebord et de petites tringles pour séparer et retenir les fruits. Ne mettre ni paille, ni mousse pour éviter la pourriture. Espacer les tablettes de 60 cent. de manière à pouvoir voir toutes les rangées de fruits sans y toucher.

Après avoir bien aéré le fruitier en ouvrant les fenêtres par un temps sec, refermer et boucher toutes les ouvertures, placer les fruits bien secs, par variété et sans aucun heurt. Surveiller en enlevant tous les 5 ou 6 jours ceux qui sont mûrs et ceux qui se gâtent. Toucher les fruits le moins souvent possible. Maintenir un air sec dans le fruitier ; pour cela, si l'on craint l'humidité, employer du chlorure de chaux que l'on dépose en morceaux sur une tôle inclinée vers un récipient ; le chlorure fond peu à peu en absorbant l'humidité et tombe dans le récipient ; renouveler le chlorure s'il en est besoin et conserver le liquide qui en a découlé dans des vases de grès soigneusement bouchés. L'année suivante, quand il faut user à nouveau de chlorure, verser le contenu de ces vases dans une marmite de fonte pour évaporer l'eau et se servir du résidu qui est aussi efficace que l'année précédente. Il vaut mieux combattre l'humidité par ce moyen que par des courants d'air changeant la température du fruitier qui doit se maintenir entre 4° et 8° au-dessus de zéro.

Quand on ne peut arranger un local pour la conservation des fruits, construire dans une chambre à l'abri de la gelée un *fruitier à la Dombasle*. Il suffit pour cela d'avoir des boîtes de bois profondes de 10 à 15 cent. au plus et toutes de même dimension de façon à les empiler exactement les unes sur les autres. La dernière seule est munie d'un couvercle. Placer les fruits par variété (inscrite sur la boîte) sur un seul rang d'épaisseur. Pour les inspecter, enlever la boîte du dessus et la mettre de côté ; prendre la seconde, la vérifier et la poser à terre ; la couvrir avec le 3e et ainsi de suite puis terminer la pile avec la boîte à couvercle. Il suffit, pour ce fruitier, d'avoir l'espace nécessaire à la reconstruction de la pile, c'est-à-dire deux fois la surface d'une boîte.

A l'aide de ces fruitiers on arrive à conserver les fruits aussi longtemps que leur époque de maturité peut être reculée, mais dans certains pays, surtout dans ceux qui sont humides, on en perd une énorme quantité et le reste se ride et mûrit très mal. On perd ses fruits et sa peine. Pour sauver les poires d'hiver, le meilleur moyen alors est de hâter la maturation plutôt que de la retarder. Laisser les fruits au sec autant que possible, à l'abri du froid et en pleine lumière : les poser sur de la mousse et les visiter très souvent. Les poires mûrissent trop tôt pour avoir toute leur valeur commerciale et la provision est épuisée avant la fin de janvier, au lieu de se prolonger jusqu'en mars, mais on perd peu de fruits.

FRUITS (ACHAT DES). — Acheter toujours les fruits en aussi grande quantité que possible d'une seule fois ; autrement le prix en est très élevé pour tirer parti d'un pareil achat, s'y prendre avant la maturité complète et les disposer à l'office de façon qu'ils mûrissent convenablement et successivement ; les plus exposés à la lumière sont mûrs les premiers. Pour les fruits rouges qui ne se trouvent sur les marchés qu'à l'état de maturité presque complète, les gros achats se font pour les *confitures*. Presque tous les fruits pouvant se transformer en confitures, faire attention au degré de maturité nécessaire et les employer aussitôt : les *prunes de reine-claude*, les *mirabelles*, les *pommes* sont les 3 espèces qu'on doit acheter le moins mûres ; l'épiderme doit être transparent, mais le fruit ferme. Les *cerises* doivent être mûres mais non tournées ; les *fraises* et les *framboises*, mûres mais encore fermes ; les *pêches* et les *bananes* tendres sans mollir sous le doigt, les *coings* très jaunes et très odorants ; les *figues* et les *poires* mûres à point, les *abricots* et les *oranges* bien mûrs, les *raisins*, les *groseilles* et les *cassis* très mûrs, sauf si on doit les épépiner pour les conserver en grains dans la gelée.

Pour la table ou la consommation journalière, dans les villes importantes, il est préférable d'acheter les fruits aux halles, sans passer par les mains des revendeurs. Les caissettes de fruits, primeurs, les paniers ou maniveaux de fruits du pays sont d'un produit plus avantageux si on peut les acheter sans les faire détailler ; dans les petites villes, où l'achat des fruits se fait directement au récoltant, l'achat au panier vaut mieux aussi que l'achat à la livre ; veiller à ce que les fruits du dessous soient sains et semblables à ceux du dessus.

Pour le fruitier. — Là est le gros achat, difficile à faire parce que c'est de la façon dont il a été fait que dépend le dessert pendant plusieurs mois. Pour être sûr de conserver les fruits, il faudrait, quand cela est possible, acheter sur pied la récolte de quelques bons poiriers d'hiver : doyenné d'hiver, passe-crassane, bergamote, esperen, ou autres et faire soi-même la récolte. On peut ainsi obtenir des fruits à bon marché en ne comptant que les fruits sains et bien formés. Les pommes sont moins fragiles et moins difficiles à conserver, mais il ne faut acheter pour le fruitier que celles qui ont été soigneusement cueillies à la main. Pour conserver le raisin, il faut l'acheter avec le rameau sur lequel il a mûri ; commander à un récoltant un certain nombre de grappes qu'il fera payer un peu plus cher pour le soin qu'il en aura pris. L'achat des fruits secs est à faire, au sac, pour les noix et les marrons.

Fruits secs. — Sont compris sous cette appellation : les amandes, les dattes, les figues, les pruneaux, les noisettes, les châtaignes.

Seule falsification possible : l'humidification. Élévation de la proportion normale d'eau (15 p. 100 environ) à 45,50 et même 60 p. 100.

Fruits (*DROIT*). — *V.* notamment : PROPRIÉTÉ, SAISIE-USUFRUIT.

FUITE (*DÉLIT DE*). — Une loi du 17 juillet 1908 punit de 6 jours à 2 mois de prison et de 16 fr. à 500 fr. d'amende, tout conducteur d'un *véhicule quelconque* (automobile, voiture, etc.) qui, sachant que ce véhicule vient de causer ou d'occasionner un accident, ne s'est pas arrêté. Si, dans ce cas, l'accident a causé mort d'homme ou occasionné des blessures aux personnes, les peines édictées contre l'auteur de l'homicide par imprudence ou des blessures par imprudence pourraient être portées au *double* (*V.* HOMICIDE). S'il y a des circonstances atténuantes, les pénalités ci-dessus peuvent être réduites.

FUMETERRE (*MÉD.*). — Dépuratif et tonique, en sirops, en tisanes (infusion). On emploie la plante fleurie : 10 grammes pour un litre d'eau. Maladies de la peau (boutons, acné). Embarras gastrique.

FUMIER. — *V.* ENGRAIS, SOL ET ENGRAIS.

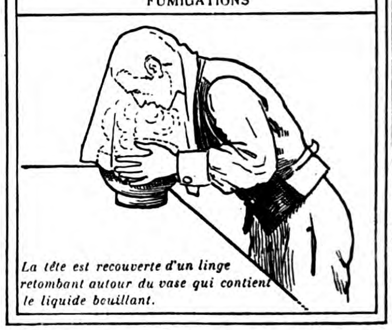
FUMIGATIONS (*MÉD. PRAT.*). — Vapeurs, ou fumées produites dans un but thérapeutique ou antiseptique. On peut utiliser la vapeur d'eau seule ou des solutions de substances médicamenteuses ou antiseptiques, ou bien encore les fumées de ces substances, que l'on fait brûler ; *fumigations humides* et *fumigations sèches*. Les deux principales applications des fumigations s'adressent : 1° à l'homme directement ; 2° à la désinfection en général.

1° *Fumigations appliquées à l'homme* : Pour pénétrer une plaie anfractueuse, une cavité difficile à atteindre (arrière-bouche, voies respiratoires) et y porter un médicament topique, on emploie les fumées ou les vapeurs.

Fumées : On fait brûler des poudres dites fumigatoires dont on respire la fumée (poudre au benjoin, au mercure, etc.) ou bien on en dirige les fumées sur une plaie : iode naissant.

Vapeurs : Ce procédé constitue un véritable pansement humide. On emploie très souvent l'eau pure que l'on fait bouillir dans un vase qu'on retire alors du feu et au-dessus duquel se courbe le malade, la tête couverte d'un linge retombant autour du vase ; le malade recueille ainsi et hume la plus grande quantité possible de vapeurs. Chaque séance doit durer de un quart d'heure à une demi-heure. On peut ajouter certaines substances médicamenteuses ou antiseptiques : eucalyptus, feuilles de menthe, de hêtre, goudron, acide borique, etc., ou employer des eaux naturelles sulfureuses, etc. On emploie aussi les fumigations en bains partiels ou complets : bains de vapeur simple ou sulfureuse (Maladies des voies respiratoires, de la peau).

FUMIGATIONS



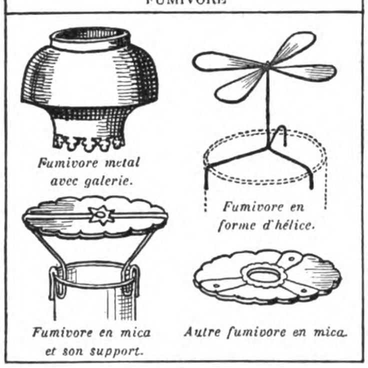
La tête est recouverte d'un linge retombant autour du vase qui contient le liquide bouillant.

2° *Fumigations appliquées à la désinfection des objets et des locaux.* Après maladie contagieuse ; en temps d'épidémie ; après une opération chirurgicale ; désinfection la plus parfaite possible des locaux, vêtements, linges et literie ayant servi aux malades ou aux personnes qui leur ont donné leurs soins. On emploie le plus fréquemment le *chlore* et le *soufre* dont l'action est très énergique ; malheureusement, leur action corrosive en fait proscrire l'emploi pour certaines pièces ou certains objets (cuivres, dorures), qui seraient détériorés.

FUMIVORE. — D'un usage très utile pour l'éclairage au gaz qui, sans cela, noircit et détériore petit à petit la peinture du plafond et les branches de l'appareil. Ne se servir que de fumivores en verre ou en porcelaine qui se nettoient très facilement. Les fumivores en cuivre donnent naissance,

au contact de la chaleur du gaz, à des sels de cuivre qui se déposent sous forme de poussière blanche et s'envolent des fumivores au moindre courant d'air. Ces sels sont dangereux, même en petite quantité ; il est donc prudent de les éviter en supprimant les fumivores en métal. ‖ L'usage des fumivores rotatifs en mica, que le courant d'air déterminé par la chaleur met en mouvement est à recommander.

FUMIVORE



Fumivore métal avec galerie. — *Fumivore en forme d'hélice.* — *Fumivore en mica et son support.* — *Autre fumivore en mica.*

FUMOIR A VIANDE. — Une petite chambre peut servir à cet usage : il suffit qu'elle soit traversée par un tuyau de cheminée. Pratiquer dans ce tuyau une ouverture se fermant par une plaque de tôle à glissière pour régler l'arrivée de la fumée. Faire du feu avec du bois bien sain en miettes ou en copeaux. Préférer le bois de chêne. Pour produire et entretenir la fumée avec assez d'abondance, jeter de temps en temps sur le foyer quelques poignées de copeaux humides, et pour parfumer jeter dans le feu du thym, de la sauge, du romarin, des baies de genièvre.

Veiller à ce que la fumée ne soit pas trop intense et à ce qu'elle soit débarrassée de sa suie en arrivant au contact des viandes ; pour cela, si le fumoir est très près de la cheminée, le séparer en deux par une cloison et laisser la fumée séjourner dans la première partie en ne la faisant pénétrer dans l'autre que par d'étroites ouvertures. Entretenir la fumée jour et nuit à température uniforme, autant que possible. Une température trop élevée liquéfie la graisse ; une température trop basse fume la viande trop lentement et la graisse rancit avant d'être fumée. Disposer les gros morceaux plus près de l'arrivée de la fumée. Pour les petits morceaux, l'opération demande 4 semaines ; pour les gros morceaux, 5 ou 6 semaines. Il faut, quelle que soit leur grosseur, les accrocher et les suspendre pour que la fumée les enveloppe de toutes parts.

FURET. — Le furet est un animal délicat, peu résistant au froid et à l'humidité. L'élever dans un endroit sain et chaud ; lui donner une bonne nourriture (viande, débris de boucherie, lait). La femelle donne annuellement deux portées d'environ 6 petits, qu'elle allaite pendant 6 à 8 semaines ; la gestation dure 6 semaines. Pendant ce temps, mettre les mères et les nourrices dans un endroit calme, isolé, ne pas les inquiéter. Après le sevrage, donner aux jeunes une bonne alimentation (*V.* plus haut) et quelques morceaux de gibier (abats de lapins, têtes, etc.).

Le furet est sujet à quelques maladies. La DIARRHÉE DU FURET, commune pendant les années humides, entraîne souvent la mort. Tenir les malades chaudement, donner de la viande et du lait bouilli additionné de 0 gr. 80 de sous-nitrate de bismuth.

La SEPTICÉMIE DES FURETS se traduit par la difficulté de la respiration, la faiblesse, l'écoulement nasal. Tenir les furets au chaud, isoler les malades et leur donner du lait et de la viande, faire une application de teinture d'iode autour de la poitrine, administrer quelques gouttes d'eau-de-vie. Désinfecter les caisses où logent les animaux. L'affection étant contractée par la chasse dans des terriers peuplés par des lapins malades, ne pas faire chasser les furets dans les endroits où des lapins ont été trouvés morts. Donner aux

LE FURET.

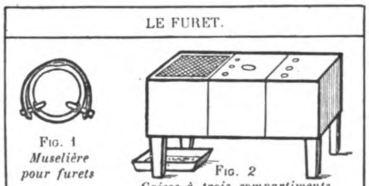


FIG. 1 *Muselière pour furets* — FIG. 2 *Caisse à trois compartiments pour loger les furets.*

animaux sains et aux malades 2 grammes d'huile de foie de morue et 0 gr. 15 de kermès.

La GALE DU FURET débute par la tête, les démangeaisons sont très violentes. Détacher les croûtes après un savonnage, appliquer une pommade soufrée ; mettre le furet dans une nouvelle boîte et désinfecter l'ancienne.

La GALE DES OREILLES est très contagieuse et très meurtrière, les animaux sont tristes, grattent fréquemment leurs oreilles qui renferment un cérumen brunâtre abondant. Nettoyer l'intérieur des oreilles, y instiller quelques gouttes du mélange : benzine 10 gr. ; huile 30 gr. Désinfecter les boîtes ; isoler les malades

Furet (Le). — *V.* JEUX DE SOCIÉTÉ.

FURONCLES (CLOUS) (*MÉD. PRAT.*). — Boutons s'accompagnant d'une réaction inflammatoire vive et quelquefois d'une douleur intense ; siégeant ordinairement à la nuque, au dos, fesses, avant-bras, etc., régions soumises à des frottements permanents qui favorisent l'infection des follicules pilo-sébacés par le microbe du furoncle. La fatigue, les écarts de régime, et d'une façon générale toutes les causes qui affaiblissent, prédisposent à la furonculose, véritable maladie au cours de laquelle les furoncles se succèdent pendant des mois et parfois des années.

On constate, lorsqu'un furoncle débute, une saillie pointue rouge, du centre de laquelle émerge un poil ; le bouton ainsi que toute la zone périphérique sont indurés et douloureux. Au bout de 3 à 4 jours le sommet devient violacé, puis opalescent ; arrivé à maturité, le furoncle s'ouvre par son sommet et laisse échapper du pus, puis un bourbillon (petite masse solide d'un blanc jaunâtre). La douleur cesse, l'induration disparaît peu à peu, il ne reste qu'une cicatrice plus ou moins apparente.

Les clous peuvent amener un gonflement considérable à leur voisinage et s'accompagner de fièvre, surtout chez les personnes faibles ou dont l'état général laisse à désirer.

Il faut dès le début essayer de faire avorter le furoncle, arracher le poil qui émerge à son centre ; puis toucher 2 ou 3 fois à la teinture d'iode dans les 24 heures ; pour les clous volumineux, il sera préférable de s'adresser au médecin pour l'application du galvano-cautère. Dans tous les cas faire une toilette soignée de toute la peau avoisinante, à l'eau tiède et au savon d'abord, puis à l'alcool, c'est ainsi qu'on préviendra l'évolution d'autres furoncles.

Si l'on n'a pas réussi à le faire avorter ainsi, cesser toute application irritante et se borner à des soins de propreté et à des pansements humides à l'eau bouillie, puis, le furoncle ouvert, à l'eau oxygénée au 1/5ᵉ. Il est préférable de ne pas percer les « clous », l'incision n'est utile que pour les furoncles volumineux avec danger de complications et c'est alors au médecin qu'il faut s'en rapporter.

Le traitement interne de la furonculose consiste d'abord pour le patient à régler son hygiène (*V.* PEAU) ; toujours penser à la possibilité du diabète qui est une cause fréquente, faire pratiquer une analyse d'urines, et s'il y a lieu suivre le régime approprié (*V.* DIABÈTE).

La levure de bière fraîche à la dose de 3 cuillerées à soupe par jour calme souvent l'inflammation, les ferments lactiques sont aussi à recommander. Enfin depuis peu on emploie un procédé particulier de vaccination contre la furonculose.

Cures thermales : Châtel-Guyon, Luchon, Vichy, Plombières.

Complications résultent du siège : oreille, lèvre supérieure, et peuvent consister en lymphangites, phlébites, méningite, etc., d'ailleurs exceptionnelles.

Sans être contagieux à proprement parler, les clous s'essaiment de proche en proche avec la plus grande facilité, le microbe s'introduisant dans les follicules voisins, d'où la nécessité d'une rigoureuse propreté et de l'antisepsie des régions voisines.

FUSAIN (*BEAUX-ARTS*). — Le fusain sert habituellement à tracer l'esquisse d'un dessin que l'on achève au crayon dur ou à la sauce. Sa fragilité, sa légèreté, permettent d'enlever les faux traits facilement sans user le papier ; il suffit de souffler ou defrapper du doigt sur le papier. Mais un dessin peut être très poussé, achevé même, et rester exclusivement traité au fusain. Ce procédé ne manque pas de fermeté malgré sa douceur. Il peut donner des noirs fermes. Il est très agréable à traiter, en usant du tortillon pour étendre les masses d'ombre et de la mie de pain pour enlever les lumières. Il y a des fusains durs et des mous. Prendre les durs pour tracer les contours ; les mous, pour étendre les ombres et avoir les traits de force. Tailler le fusain en appuyant légèrement le bâton sur l'index de la main gauche et l'entailler à l'aide du canif en partant de la pointe c'est-à-dire à l'envers, et dans le sens contraire à celui qu'on emploie habituellement. On peut aussi le frotter sur le coin de la feuille de papier, ce qui a l'avantage de fournir du noir que l'on prend ensuite avec le tortillon pour l'étaler dans les ombres. Veiller à avoir de la mie de pain rassis, la fraîche graisserait le papier. On la pétrit en boulette pointue qui devient une sorte de crayon blanc, ravivant les lumières que la poudre du fusain a salies. Éviter, la mollesse. C'est le danger du fusain quand il est employé seul. Aussi le rehausse-t-on souvent de crayon Conté, qui est plus ferme et plus noir, ou de sauce qui, bien qu'aussi molle que le fusain, est plus noire et permet les accents vigoureux. Les débutants devront se méfier de la *sauce* et ne recourir qu'au *Conté* s'il veulent rendre le fusain plus ferme d'aspect. En ce cas redessiner les contours avec le crayon Conté, insister sur les accents, puis mettre au bord de son dessin ou sur du papier à part, un frottis de fusain avec du Conté, prendre de ce ton noir avec le tortillon et renforcer les ombres du dessin. Un dessin au fusain doit être fixé. Au fusain mêlé de Conté ou de sauce il tient mieux, mais il est plus prudent de le fixer aussi (*V.* FIXATIF). La mie de pain est très utile ; la mettre dans une boîte de fer-blanc, la tasser, elle reste molle pendant 2 à 3 jours.

FUSIL DE CHASSE. — I. *Généralités.* — II. *Canon* : 1) *Chockage* ; 2) *Calibre* ; 3) *Longueur minimum* ; 4) *Allégement.* — III. *Crosse.* — IV. *Batteries* : *Hammerless.* — V. *Fermeture* : *Solidité de la fermeture.* — VI. *Percussion à broche ou centrale.* — VII. *Fusil à répétition.* — VIII. *Choix d'un fusil.* — IX. *Entretien du fusil.*

I. GÉNÉRALITÉS. — Le fusil de chasse comprend 4 éléments essentiels : le *canon*, la *crosse*, les *batteries* et le *système de fermeture*. Il est muni d'une bretelle soit d'une seule pièce et à boucle coulissante, soit en deux pièces et à boucle avec patte. La simplicité du 1ᵉʳ modèle qui est celui de l'armée, ne comporte point les risques de rupture du 2ᵉ qui reste pourtant le plus usité parce qu'il est plus élégant. L'habitude tend à s'introduire d'avoir des fusils sans bretelles.

II. LE CANON. — Il est simple ou double. Dans ce dernier cas qui est le plus général, il résulte de l'assemblage de 2 tubes préalablement façonnés. ‖ Chacun d'eux est tronconique. La grande base présente naturellement la plus forte épaisseur ; cette extrémité constitue le *tonnerre*, c'est là que se trouve la *chambre d'explosion*. Immédiatement au-dessous de celle-ci, le canon porte son tenon de fermeture. Cette pièce, dans les fusils de qualité moyenne, est ajustée à crochets et ensuite brasée au cuivre. Mais pour les armes qui doivent user de poudres pyroxylées, ce mode d'assemblage serait bien juste suffisant et à la longue, les vibrations pourraient le disjoindre. Le seul assemblage sûr est la réunion par demi-bloc, où chaque tube porte, venue de plein métal, une moitié de tenon qui est complémentaire de l'autre. L'assemblage se fait, dans le plan perpendiculaire, par des queues d'aronde dont les demi-tenons de gauche présentent le mâle et les demi-tenons de droite la femelle ; une brasure au cuivre rend le tout inébranlable. ‖ La tige de *l'extracteur* coulisse dans un logement foré entre les deux tubes et le tenon de fermeture. Elle fonctionne automatiquement à l'abaissement du canon. Les deux tubes sont encore réunis, sur le reste de leur longueur, en dessous par une petite bande, en dessus par une plus large bande, toutes deux soudées à l'étain ou même brasées. Celle du dessus est ordinairement striée de manière à supprimer les reflets du soleil pendant le tir. Elle porte un point de mire en cuivre. ‖ Les tubes sont en damas ou en acier. ‖ Le damas résulte de la liaison, faite à chaud, de baguettes de fer et d'acier dont

FUSIL DE CHASSE

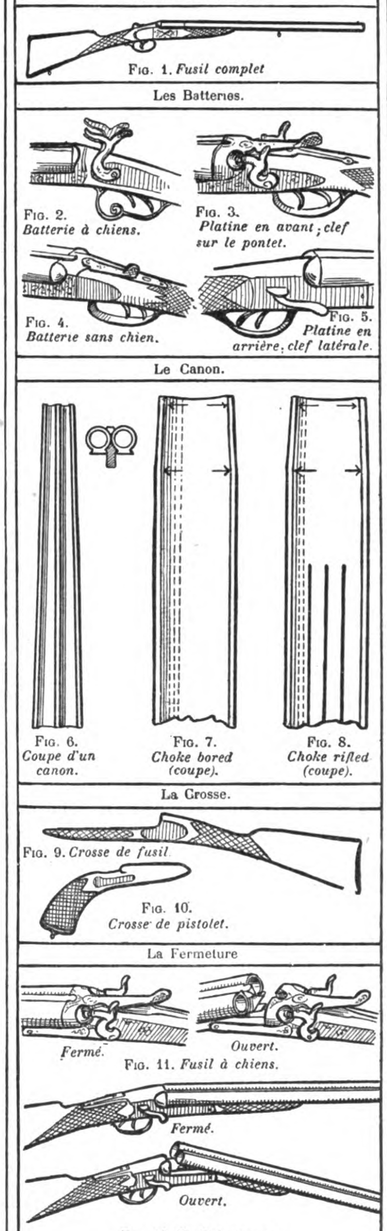


FIG. 1. *Fusil complet*

Les Batteries.

FIG. 2. *Batterie à chiens.* — FIG. 3. *Platine en avant ; clef sur le pontet.* — FIG. 4. *Batterie sans chien.* — FIG. 5. *Platine en arrière ; clef latérale.*

Le Canon.

FIG. 6. *Coupe d'un canon.* — FIG. 7. *Choke bored (coupe).* — FIG. 8. *Choke rifled (coupe).*

La Crosse.

FIG. 9. *Crosse de fusil.* — FIG. 10. *Crosse de pistolet.*

La Fermeture

Fermé. *Ouvert.* FIG. 11. *Fusil à chiens.*

Fermé. *Ouvert.* FIG. 12. *Fusil à verrou.*

l'union produit un métal souple et résistant. Il est d'une fabrication minutieuse et longue. Après diverses préparations, le damas est amené à l'état de ruban, ce ruban enroulé en spirale autour d'un mandrin, puis réchauffé et martelé, est transformé en tube. La qualité des damas augmente avec le nombre des baguettes. Les damas frisés en comportent 10 ou 12, ou même plus dont l'enchevêtrement compliqué se traduit par un joli dessin en spirale. Mais les meilleurs damas supportent à peine les pressions même des moins violentes des poudres pyroxylées. ‖ Actuellement, l'arquebuserie ne fabrique plus guère que des canons d'*acier* forés en pleine masse. Au début, ceux-ci s'usaient très vite au frottement des plombs et 5 ou 6 années de chasse suffisaient pour les amener à un amincissement dangereux. Les canons en damas ou ceux d'acier ordinaire suffisaient pour tirer des

FUSIL DE CHASSE

poudres noires, celles-ci fournissant des explosions progressives qui ne développent guère, à charge normale, que des pressions d'environ 400 kg. par centimètre carré. Les poudres pyroxylées ayant une détonation en coup de bélier et développant des pressions qui s'élèvent de près du double, il fut nécessaire de rechercher pour les fusils de chasse un métal de qualité très supérieure, à la fois résistant et élastique. On établit actuellement des canons d'acier corroyé ou comprimé qui peuvent supporter des charges trois fois supérieures à celles qui déterminent l'éclatement des meilleurs canons en damas. Les canons en acier doux, mais corroyés intérieurement par mandrinage, sont particulièrement résistants, grâce à leur grande élasticité moléculaire et comme ils vibrent peu, leur tir est très régulier.

1) Chockage. — Le forage intérieur d'un canon lisse comporte deux alésages, celui de la chambre et celui du tube. Ils s'accoudent entre eux par un tronc de cône qui doit être bien fuyant. || Le *choke-bored* résulte d'une légère réduction de l'alésage terminal ce qui détermine une concentration des plombs. Plus on diminue le diamètre, plus on augmente les effets du choke-bored, mais le rétrécissement pratique le plus accentué n'atteint pas 1 millimètre. || Le *choke-rifled* est semblable au précédent, mais pourvu de rayures parallèles à l'axe du canon. || Ces deux *choke* ont tous deux pour objet de conserver, le plus loin possible, une grande densité à la charge de plomb. Ils ne tirent point la balle sphérique, car par suite de la compression subie par cette balle et du retard de translation correspondant, l'augmentation des pressions pourrait aller jusqu'à déterminer la rupture du canon. Ils ne s'accommodent que de balles spéciales dont le corps allongé présente des gorges circulaires facilitant l'écrasement du plomb durant le forcement.

Le canon *paradoxe* est un choke pourvu de 6, 8 ou 10 larges, mais peu profondes rayures qui, inclinées sur l'axe, donnent un mouvement de rotation au projectile et par là assurent mieux sa direction. La balle paradoxe est à pointe ogivale et son corps présente deux bandes séparées par une profonde gorge. Pour le tir à plombs, le *paradoxe* ne vaut certainement pas un choke-bored mais il reste sensiblement supérieur au canon lisse.

2) Calibre. — Le mot « calibre » n'exprime point la dimension du diamètre du tube, mais le nombre de balles à la livre que tire un calibre, autrement dit, combien de balles sphériques correspondant à l'arme, existent dans le poids d'une livre de plomb. || Les calibres 4, 8 et 10 utilisent des charges puissantes qui exigent des armes de grand poids. Ces calibres ne s'établissent guère qu'en canardiers à un coup, et qui pèsent environ 5 kilog pour le 10, 6 kilog pour le 8 et 9 kilog pour le 4. Ce sont donc des calibres d'usage très restreint et qui nécessitent un appui. || Le calibre à la fois le plus usité, le plus meurtrier et portant le plus loin, est le 12. C'est le calibre de chasse par excellence. || Le 14 est très peu employé et on ne trouve pas facilement de douilles à ce calibre. || Le 16 est sensiblement inférieur au 12, hormis l'avantage d'une réelle économie dans le prix des *munitions* surtout si l'on se sert de poudres pyroxylées et de plomb de choix. || Le 20 est d'une faiblesse déjà marquée pour la chasse en plaine. || Le 24, et le 28 ne conviennent qu'aux dames et aux jeunes gens et cela, seulement tant que les unes et les autres seront des débutants. || *Plus le calibre est fort, plus on tue large, net et loin.*

3) Longueur minimum. — La longueur minimum du canon est déterminée par le principe suivant : il faut que, pour un calibre donné, la charge de poudre ait fini de brûler lorsque le projectile dépasse la bouche du tube. La vitesse de combustion augmente avec la finesse du grain et reste proportionnelle à la section ; pratiquement, jusqu'au calibre 10, la longueur minimum, à quelques mm. près, reste la même pour tous les calibres (inférieurs au 10), toutes les charges usuelles et toutes les poudres, aussi bien les noires que les pyroxylées. Elle est suffisante à 68 cent. et pleinement satisfaisante à 70.

4) Allégement. — Il serait dangereux de le rechercher dans l'amoindrissement de l'épaisseur des tubes, mais on l'obtient rationnellement en diminuant la section des bandes. On arrive à un allégement maximum en ne réunissant les tubes au tonnerre que par une simple membrane longitudinale et par un « bec d'aigle. » La légèreté du fusil est un agrément, mais il est bon de considérer qu'une arme à feu recule d'autant plus qu'elle est de faible poids.

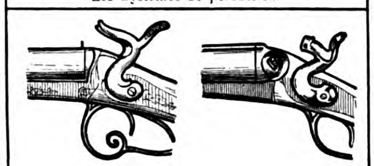
III. CROSSE. — La crosse est toujours en noyer, bois qui possède à la fois ténacité, légèreté et beauté. Cette dernière qualité dépend du veinage. Une bonne crosse doit être prise de droit fil, dans du bois ayant au moins douze ans de coupe, car la dessiccation du noyer est lente à se faire. Il faut de plus qu'elle soit rendue absolument imperméable par des bains prolongés dans l'huile de lin. || L'extrémité antérieure s'ajuste à une pièce en acier formant *culasse* et qui comporte, selon le cas, les organes de fermeture. L'extrémité postérieure est garnie d'une plaque de couche en acier, en ambroïne ou en corne. || Les *détentes* sont goupillées sur la crosse, en avant de la poignée. Celle du coup droit est presque verticale, celle du coup gauche s'allonge en arrière et se recourbe ensuite. Elles sont ainsi isolées l'une de l'autre. Elles sont protégées par le *pontet* ou *sous-garde*. || La pièce de culasse présente, à l'*arrière*, un épaulement sur lequel vient reposer le tonnerre du canon. La jonction doit être parfaite. Cet épaulement est traversé, si le fusil est à percussion centrale, par les *percuteurs*. || L'extrémité antérieure de la pièce de culasse est articulée de façon à pouvoir basculer en avant. C'est sur elle que se fixe le canon par un tenon spécial que prend une clef ou un verrou.

IV. BATTERIES. — On appelle *platine* la pièce de métal sur laquelle est montée le système de la batterie. Les batteries sont disposées en encastrement soit dans la poignée de la crosse, platine en arrière, soit à la fois dans cette poignée et dans la pièce de culasse, platine en avant. Schématiquement, elles se composent d'un grand ressort en V dont une extrémité agit sur une noix (petite pièce ronde portant un ou 2 crans et tournant autour d'un axe). Cette noix commande le chien, elle porte à sa partie inférieure un cran, où s'engage une gâchette commandée par la détente. Quand le chien est relevé, la gâchette engagée dans le cran empêche la noix d'obéir à l'action du ressort, et par suite le chien de s'abaisser. Quand on fait jouer la détente, la gâchette bascule, sort du cran, libère la noix, qui subit, sous l'action du ressort, un mouvement de rotation, et entraîne le chien en avant. || La bonne qualité d'une batterie résulte de nombreuses conditions : Le chien doit d'abord avoir une longue course pour que son choc soit puissant. Par suite, il faut au grand ressort une excellente élasticité. || Le parallélisme de la noix doit rester absolu. Il est assuré par le nombre des *piliers*. || Il faut que la trempe de la noix soit dure et que la résistance du ressort antagoniste de gâchette soit douce à la détente. || On reconnait une bonne batterie de la façon suivante : constater d'abord le nombre des piliers qui fixent la bride de noix, car leurs extrémités apparaissent sur la platine autour de l'embase du chien ou parfois au-dessus d'elle, 2 sont insuffisants, 3 constituent un minimum, 4 indiquent une arme de valeur. Essayer ensuite le grand ressort. Pour cela, dégager la noix en appuyant à fond sur la détente avec l'index, et maintenir constamment cette pression puis, du pouce de la même main, agir sur le chien et le ramener à bout de course en arrière, céder ensuite au ressort, peu à peu, tout en continuant de maintenir le chien, le ramener encore en arrière. Cette alternance, plusieurs fois répétée, procurera à la main la sensation précise de ce qu'est le ressort au point de vue souplesse et élasticité. Abandonner ensuite la gâchette et armer. Le craquement doit être net, sec et clair. Puis, en maintenant le chien, désarmer doucement pour essayer la douceur de la détente et si la noix se libère franchement, on doit sentir le moment très précis où la gachette se détache.

Hammerless. — Dans le fusil hammerless toute la batterie est intérieure moyennant des simplifications qui la rendent logeable. La gâchette y est le plus souvent en prise directe sur le chien et en antagonisme avec la petite branche du grand ressort. C'est simple et robuste, mais peut-être un peu dépourvu de la moelleuse harmonie des batteries précédentes. D'autres hammerless ont, au lieu de chiens, des percuteurs angulaires commandés par des ressorts à boudins. Depuis une quinzaine d'années, ces fusils se sont notablement répandus en France. Ils présentent le grand avantage de s'armer automatiquement par le simple basculage des canons et de ne point comporter les possibilités d'accidents par heurts ou d'accrochage des chiens extérieurs. Ces deux considérations dominent grandement les griefs qu'on leur fait encore parfois et qui, au fond, sont plutôt suggérés par leur esthétique un peu insolite. On leur reproche notamment de ne point laisser voir s'ils sont armés. C'est oublier en cela qu'en chasse un fusil est toujours chargé et que jamais, en aucune circonstance, on ne doit cesser d'être très prudent avec une arme à feu. || On pourrait se demander si les chiens intérieurs, réduits à l'état de simples griffes percutantes, ne sont pas, par faiblesse de masse, un peu inférieurs aux chiens extérieurs au point de vue de la déflagration de l'amorce. Mais s'il s'agit d'un hammerless à percuteurs commandés par des ressorts à boudins, la différence devient insignifiante. || Toutefois la plupart des tireurs au pigeon continuent de préférer le fusil à chiens extérieurs ; ils en estiment le départ plus régulier et plus franc, la percussion plus nette et plus puissante.

FUSIL DE CHASSE

Les Systèmes de percussion.



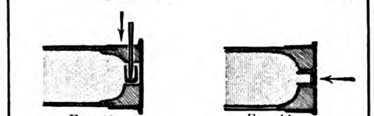


Fig 13
Percussion à broche

Fig 14
Percussion centrale

La Couche.

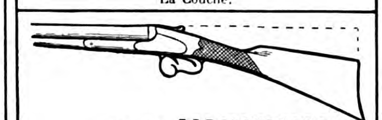


Fig. 15. *Ligne de visée.*



Fig. 16
Avantage (le pointillé indique l'axe de l'arme)

V. FERMETURE. — Le plus ancien système de fermeture des fusils basculants est celui de la *clef Lefaucheux*, où la clef commande directement un tenon se mortaisant dans le grand tenon situé sous le tonnerre du canon. Celui-ci se trouve alors bloqué sur la pièce de culasse. || Les modèles de fermeture qui sont venus immédiatement ensuite n'ont apporté à ce système que des modifications accessoires. On doit cependant mentionner la fermeture à clef sur le pontet où le petit tenon est en T, ce qui assure une très grande solidité en raison de la double prise. || Le système réellement nouveau après celui de la clef Lefaucheux est celui de la fermeture à verrous. Dans celle-ci, deux verrous solidaires commandés par une clef placée entre les chiens dite « top lever » coulissent longitudinalement dans la pièce de culasse et s'encastrent dans des logements pratiqués sur le tenon du canon. Cet excellent et élégant système a été perfectionné par l'adjonction d'un 3e verrou, actionné lui aussi par la clef « top lever ». La manufacture Verney-Caron a ajouté à ce dispositif un 4e verrou bloquant le tenon au tonnerre. Mais « l'hélice-gripp » inventé par la même manufacture, semble être le dernier perfectionnement possible dans cette voie. C'est une clef « top lever » qui, remplace le verrou transversal par un dispositif plus cohésif, assujettissant complètement la pièce de culasse et le canon. Ce dispositif, même employé isolément sans l'adjonction d'aucun verrou, résiste, sans aucune déformation, à des pressions de 1 200 kilogs.

Solidité de la fermeture. — La plus grave des usures pour un fusil est celle qui se traduit par un disjointement du canon et de l'épaulement de la pièce de culasse. Elle provient de la faiblesse du système de fermeture. Les meilleurs systèmes sont incontestablement ceux ayant au moins 3 verrous (avec clé « hélice gripp » ou simple « top lever ») mais ces mécanismes ne souffrent pas la médiocrité. Il faut qu'ils soient établis par une main-d'œuvre de choix, et ils ne peuvent exister que sur des fermetures d'un prix assez élevé. La plus solide fermeture compatible avec un prix moyen est le système de la clef sur le pontet.

VI. PERCUSSION A BROCHE OU CENTRALE. — Les fusils de chasse sont dénommés soit à « broche » soit « à percussion centrale ». Les uns et les autres utilisent une douille spéciale. Dans la douille à broche, l'amorce coiffe une petite tige de cuivre qui pénètre verticalement dans le culot, également en cuivre, garnissant l'extrémité postérieure de la douille. L'amorce se trouve ainsi placée à l'intérieur au centre de la douille, où elle est placée verticalement. Dans la douille à percussion centrale, l'amorce est placée, à l'extérieur, au centre du culot. Son emplacement coïncide avec la pointe du percuteur qui, traversant l'épaulement postérieur de la pièce de culasse, percute directement cette amorce au choc du chien.

Il y a une notable différence pratique entre les deux cas, car dans le premier cette amorce est verticale et son effet déflagrant, gêné d'ailleurs notablement par la broche, tend surtout à se produire selon le rayon de la cartouche, tandis que dans le second, sa déflagration est normale à la section de la charge de poudre, ce qui vaut beaucoup mieux et procure une inflammation plus intense. La percussion à broche est nettement désavantageuse pour les poudres pyroxylées.

VII. FUSILS A RÉPÉTITION. — Il existe des fusils de *chasse à répétition*, soit commandée, soit automatique. Ces armes fonctionnent bien à condition que les cartouches ne soient point endommagées par l'humidité et ne présentent point de déformations venues dans le sertissage. Elles n'ont qu'un canon, qui est généralement « full choke » rétrécissement maximum du canon. Leur tir est donc surtout approprié aux grandes distances. Elles conviennent bien pour les chasses très giboyeuses, pour la sauvagine, et pour le bord de la mer, mais ne sont pas très commodes pour celles où la variété et la dissémination du gibier obligent le chasseur à de fréquents changements de cartouches. Il est vrai, qu'à la rigueur, il y a des périodes où le plomb n° 6 peut être uniformément employé en plaine. Ceci favoriserait notablement l'emploi de ces armes si on leur accordait toute la sympathie qu'elles méritent à certains points de vue.

VIII. CHOIX D'UN FUSIL. — Le fusil doit s'approprier étroitement à la conformation du chasseur, car celui-ci doit se servir de son arme avec autant de sûreté et de spontanéité que d'un membre de son corps. C'est pourquoi le vrai chasseur aime le fusil dont il a l'habitude, c'est pourquoi aussi il hésite à le remplacer par un autre qui, même plus perfectionné, ne lui procurera pas la même aisance de tir. Les considérations que l'on peut faire sur le fusil à ce sujet ne sont d'ordre ni balistique, ni mécanique. Elles portent exclusivement sur l'équilibre de l'arme et sur la *couche* qu'elle possède.

Équilibre et couche. — Pour qu'un fusil soit bien équilibré, il faut que son centre de gravité se trouve un peu en avant du pontet, c'est-à-dire vers un point médian entre les deux endroits où l'une et l'autre main prennent naturellement le fusil pour l'élever à l'épaule. || Quant à la couche, elle résulte de la combinaison de 3 éléments de la crosse, la longueur, la pente et l'avantage. || La longueur se mesure de la plaque de couche à la gâchette du coup droit. Il y a profit à prendre cette dimension plutôt grande ; elle obligera le tireur à redresser la tête, à dominer la pièce de gibier et à tirer haut. || La *pente* est l'inclinaison de la crosse sur le plan horizontal passant par l'axe des canons du fusil mis à jour. Son degré varie selon la hauteur du cou du tireur. || L'*avantage* est une légère déviation de la crosse en dehors du plan vertical passant par la ligne de mire. Cette deuxième inclinaison qui déporte l'extrémité de la crosse à droite ou bien à gauche de l'axe du fusil, a pour objet de faciliter la visée et la promptitude du tir. Elle est généralement d'environ 5 millim. à la plus grande ouverture de son angle, au talon de la plaque de couche. || Donc, quand vous achetez un fusil, préoccupez-vous d'analyser, sur l'arme, si ces 3 éléments concordent avec votre conformation : essayez de distinguer par laquelle de ces conditions le fusil pèche pour vous ; ainsi vous arriverez à trouver celui qui vous sera le mieux approprié. Les armuriers possèdent un fusil articulé dit conformateur qui sert à chercher, l'une après l'autre, la valeur exacte des éléments de la couche convenant à chaque acheteur.

Ils se servent aussi d'une cible percée d'un trou, derrière laquelle ils se placent tandis que vous visez avec le conformateur. Au moment où vous mettez en joue, ils aperçoivent immédiatement, par le trou de la cible, la tendance naturelle que vons avez à viser trop haut ou trop bas, à gauche ou à droite, etc., et ils règlent en conséquence le conformateur.

Choisir une arme bien établie et solidement construite.

IX. ENTRETIEN DU FUSIL. — Au retour de la chasse, toujours procéder immédiatement au nettoyage du fusil quand bien même on n'aurait pas tiré. Démonter le canon, y passer un chiffon imbibé de pétrole jusqu'à ce que l'intérieur du tube soit parfaitement net. || Si on n'y parvient pas par ce moyen, employer l'écouvillon à fil de cuivre ou d'acier, mais avec ce dernier métal ne pas abuser du grattage. || Éclaircir avec un chiffon sec, puis en passer un autre imbibé de graisse d'arme. || Nettoyer ensuite l'extérieur du canon, et cela attentivement autour des tenons. Faire de même pour la pièce de culasse. Passer sur toute l'arme un chiffon légèrement gras. Ne pas faire moins ni plus. Ces soins suffiront, mais à la condition de n'être jamais omis, ni différés, pour maintenir pendant plusieurs années l'arme à l'état presque complet de neuf. || Ne jamais user de papier d'émeri ou de produits analogues, surtout pour éclaircir la tranche formant la grande base du canon, car ainsi on produirait peu à peu une usure du métal, d'où un disjointement entre cette partie et la pièce de culasse, disjointement qui ne cesserait d'augmenter par suite de l'ébranlement des explosions.

Si par suite de négligence, le fusil présente des traces de rouille, avoir immédiatement recours à un armurier sans essayer de nettoyer le fusil soi-même.



GAGE. — Le gage est un contrat, par lequel un créancier reçoit une chose *mobilière* comme garantie du remboursement de ce qui lui est dû.

Les choses mobilières même *incorporelles* (comme une créance, un droit de bail) peuvent être l'objet d'un contrat de gage.

Pour donner valablement une chose en gage, il faut avoir le droit de l'aliéner. Toutefois, si le débiteur avait donné en gage une chose *corporelle* appartenant à un tiers, ce dernier pourrait se voir opposer par le créancier (au cas où celui-ci aurait reçu la chose de bonne foi), la maxime « en fait de meubles, possession vaut titre ».

Le gage est *civil* ou *commercial*. Le gage commercial est celui qui est constitué, soit par un commerçant, soit par un non-commerçant pour un acte de commerce (C. com., art. 91).

I. EFFETS DU GAGE. — *a.* PRIVILÈGE. — Le gage confère au créancier le droit de se faire payer sur la chose qui en est l'objet par *privilège* et préférence à tous autres créanciers (C. civil, art. 2073). Mais ce privilège n'a lieu que sous certaines conditions.

Il faut, tout d'abord, que la chose donnée en gage ait été mise et soit restée en la possession du créancier ou d'un tiers convenu entre les parties (C. civil, art. 2076 et C. com., art. 92). Il faut, ensuite, que le gage soit prouvé dans les *formes légales*. Ces formes varient, selon qu'il est civil ou commercial, et selon qu'il porte sur une chose corporelle ou incorporelle (*V.* C. civil et C. com., art. 2074 et 91).

b. DROIT DE RÉTENTION. — Le créancier gagiste a le droit de *retenir* la chose qui lui a été donnée en gage, tant qu'il n'est pas entièrement payé. Le gage demeure *indivisible*, alors même que la dette se diviserait entre les héritiers du débiteur ou ceux du créancier (C. civil, art. 2082 et 2083).

c. RÉALISATION DU GAGE. — Le créancier ne peut pas, à défaut de paiement, disposer du gage. Si le gage est *civil*, le créancier a seulement le droit de faire ordonner en justice que la chose donnée en gage lui demeurera en paiement jusqu'à due concurrence d'après une estimation faite par experts, ou qu'elle sera vendue aux enchères. Si le gage est commercial, le créancier peut, à défaut de paiement à l'échéance et 8 jours (*huit* jours) après une signification au débiteur et au tiers bailleur de gage, s'il y en a un, faire procéder à la *vente publique* des objets donnés en gage. Toute clause qui autoriserait le créancier à s'approprier le gage ou à en disposer sans les formalités ci-dessus prescrites, serait nulle (C. civil et C. com., art. 2078, 93).

Toutefois, quand le gage est commercial, les effets de commerce donnés en gage sont recouvrables par le créancier (C. com., art. 91). D'autre part, si c'est une créance qui a été donnée en gage et qu'elle porte intérêt, le créancier peut imputer ces intérêts sur ceux qui lui sont dus et, si sa créance ne porte pas intérêts, sur le capital (C. civil, art. 2081).

II. OBLIGATIONS DU CRÉANCIER ET DU DÉBITEUR. — Le créancier est tenu, quand il est désintéressé, de restituer la chose reçue en gage ; mais si, postérieurement à la mise en gage, le débiteur avait contracté envers lui une autre dette devenue exigible avant le paiement de la première, le créancier ne pourrait être tenu de se dessaisir du gage avant d'être payé des deux dettes, alors même que le gage n'aurait pas été affecté au paiement de la seconde (C. civil, art. 2082).

Le créancier peut être aussi obligé de restituer le gage, s'il en abuse (C. civil, art. 2082).

Il répond de la perte ou de la détérioration du gage survenue par sa négligence (C. civ., art. 2080).

De son côté, le débiteur doit tenir compte au créancier des dépenses utiles et nécessaires faites par celui-ci pour la conservation du gage (C. civ., art. 2080).

En ce qui concerne le gage ou nantissement des fonds de commerce, *V.* FONDS DE COMMERCE.

III. OBJETS LAISSÉS EN GAGE CHEZ LES AUBERGISTES OU HOTELIERS. — La vente des effets mobiliers laissés en gage par le voyageur à l'aubergiste, hôtelier ou logeur chez lequel il a logé, est soumise à certaines formes et conditions particulières. Elle ne peut être ordonnée par le juge de paix du canton où les objets ont été laissés en gage, que *six mois* après le départ constaté du voyageur (sauf les cas d'extrême urgence) (*V.* Loi du 31 mars 1896). — *V.* WARRANT.

Gages (*JEUX*). — Dans la plupart des jeux de société, celui qui commet une faute, une erreur, ou même une simple méprise doit donner un gage. Ces gages ne lui seront restitués que plus tard, à la fin de la partie et après qu'il aura subi une « pénitence ». Les gages sont des objets quelconques appartenant au délinquant : bague, bracelet, collier, crayon, canif, mouchoir, gant, carte de visite, qu'il dépose entre les mains de la personne chargée de conduire le jeu ou de celle qui, sans y participer, a bien voulu accepter le rôle de gardienne des gages. La partie terminée, tous ces gages sont réunis dans un foulard, un châle, un chapeau, et l'on procède à leur tirage. Le droit de tirer revient, selon les conventions, soit au gardien, soit à celui des joueurs qui n'aura commis aucune faute. Tenant le gage dans la main et sans le montrer, il demande à cet assistant : « Qu'ordonnez-vous au gage touché ? » L'interpellé indique d'ordinaire 2 ou 3 pénitences, on en choisit une ; on montre alors le gage et le joueur à qui il appartient est obligé, pour le reconquérir, d'exécuter l'ordre qu'on lui donne. Les peines qu'on peut infliger sont des plus variées. Ce sont le plus ordinairement des punitions très douces ou d'amusantes épreuves où l'on rit de l'embarras du patient. Mais évitez toujours de froisser un joueur par le choix d'une pénitence équivoque, de blesser son amour-propre par des allusions trop directes à sa personne, à ses travers ou à ses défauts. Si vous connaissez le talent personnel d'un pénitent, condamnez-le par exemple à dire des vers, à chanter, jouer un morceau de musique ou faire un croquis, pour rentrer en possession de son gage. — *V.* PÉNITENCES.

GAINERIE. — I. *Définition.* || II. *Objets à exécuter.* || III. *Mesures courantes à leur donner.* || IV. *Fournitures diverses.* || V. *Colle forte et colle de pâte.* || VI. *Gainerie des objets en cuir.* || VII. *Gainerie des objets en tissu.* || VIII. *Exécution de divers objets en peau, en tissu.*

I. DÉFINITION. — *Gainer*, c'est recouvrir de papier, de peau ou d'étoffe tendus et *collés* toutes les faces d'un objet en bois, en carton ou en carte.

II. OBJETS A EXÉCUTER. — Couvre-livres, buvards et sous-mains, porte-cartes et portefeuilles, porte-cigares,

GAINERIE

Outillage.

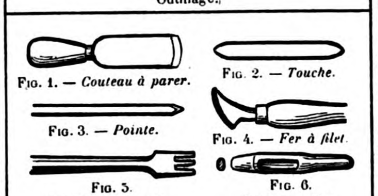


FIG. 1. — *Couteau à parer.* FIG. 2. — *Touche.* FIG. 3. — *Pointe.* FIG. 4. — *Fer à filet.* FIG. 5. *Griffe emporte-pièce.* FIG. 6. *Emporte-pièce.*

blocs-notes, coffrets et boîtes de tous genres, tampons, buvards, brosses de toutes sortes, porte-musique, cadres, classeurs, socles, coussins, vide-poches et porte-journaux, ceintures, sacs à main, etc.

III. MESURES COURANTES. De quelques objets à exécuter, et dimensions à donner au tissu ou à la peau propre à les recouvrir. — Donner toujours au morceau de tissu ou de peau une certaine marge de surplus propre à en faciliter le montage. Voici quelques indications à cet égard :

	Dimensions totales du morceau à employer.	Dimensions de la surface travaillée (moins les marges).
Ceinture	75 × 8	70 × 5 1/2
Buvard 26 cent. de long	42 × 29	37 × 25
— 28 —	45 × 31	38 × 27
— 30 —	46 × 33	40 × 29
Porte-cartes 11 cent.	30 × 13	27 × 10
— 12 —	31 × 14	29 × 11
— 13 —	33 × 15	30 × 12
Couvre-livres	32 × 24	29 × 21
— avec rabats d'un seul morceau avec le dessin	45 × 24	»
Porte-cigarettes (2 morceaux)	13 × 15	9 1/2 × 8 1/2
Porte-cigares (2 morceaux)	17 × 12 1/2	12 1/2 × 7 1/2
Cadre carré (format visite)	18 × 14	
— (— album)	25 × 22	

Remarquer que les buvards, couvre-livres, porte-cartes, etc. ne sont décorés que sur une moitié de leur surface totale, (c.-à-d. sur la moitié du dessus quand ils sont pliés, soit : 14 1/2 × 21 pour le couvre-livre précité).

IV. FOURNITURES DIVERSES. — *Pinceaux* pour la colle forte. *Pinceaux* pour la colle de pâte. *Carton. Carte. Moire tramée. Moire de soie. Percaline. Toile de soie. Toile granitée. Peau sciée. Colle forte. Colle de pâte. Papier buvard.*

La *toile de soie* et la *toile granitée* ou *chagrinée*, sont les mêmes qui servent pour la reliure. || La *peau sciée* se vend par peau entière, par moitié ou par quart.

V. COLLE FORTE ET COLLE DE PATE. — 1° La couture, à part certains cas particuliers, est inadmissible dans la gainerie proprement dite. La colle seule sert à exécuter toutes les applications et presque tous les joints : *colle forte exclusivement* pour tous les genres de tissus ; *colle de pâte* pour le cuir avec recours à la colle forte pour tout ce qui concerne la doublure des objets. || Toute peau destinée à être appliquée doit être encollée en entier. || Tout tissu, à l'exception des toiles utilisées d'autre part pour la reliure, doit être encollé par ses bords seulement. || Tout papier à appliquer à l'envers du cuir doit être encollé en entier à la colle de pâte : l'encoller au contraire à la colle forte s'il doit être appliqué sur le bois, la carte ou le carton.

Le pinceau à colle forte doit être solidement monté, ficelé, avec virole de métal. || Pour conserver toute la souplesse à ses soies, le laisser tremper dans l'eau du bain-marie dans les intervalles de temps où l'on ne s'en sert pas durant le travail.

Avoir 2 pinceaux pour étendre la colle de pâte : un pinceau queue de morue assez large, pour les grands encollages ; un petit, pour l'encollage des remplis

VI. GAINERIE DES OBJETS EN CUIR. L'outillage spécial peut se réduire à :

1 *couteau à parer* (fig. 1) (Ou large lame de couteau ou de rasoir cassée, affûtée en biseau) ; 1 *touche* (le plioir des relieurs) (fig. 2) (Ou coupe-papier en os.) ; 1 *pointe* (fig. 3) (Ou canif bien affilé) ; 1 *règle d'acier mince* ; 1 *pierre à affûter* ; 1 *pierre à parer* (Ou morceau de glace, de marbre, de verre double, etc.)

Ajouter selon les besoins 1 ou 2 *fers à filet* (fig. 4) ; une *griffe* emporte pièces (fig. 5), des *emporte-pièces* pour la pose des cabochons ou des boutons-pressions (fig. 6) etc.

Le *couteau à parer* sert à amincir les parties de cuir à plier ou à rabattre. || La lame ayant un côté en biseau exige un affilage spécial ; pour l'aiguiser, la passer légèrement *une seule fois* sur la pierre, du côté plat, en allant de gauche à droite d'un mouvement descendant, et 2 *fois* du côté en biseau, de gauche à droite puis de droite à gauche, d'un mouvement descendant. || Sans compter un petit glissé de temps à autre de la lame sur le cuir même qu'on travaille, comme sur un cuir à rasoir. || Ne donner ce couteau à repasser que dans les maisons spéciales.

La *pointe* sert pour toutes les coupes à faire (de concert avec la *règle d'acier*) au cuir étendu fleur en dessus sur la glace utilisée pour le repoussage, ou sur une plaque de verre ; et pour couper aussi cartes et cartons, en s'établissant sur une feuille de zinc ou de carton laminé. || Choisir la *règle d'acier* assez mince pour qu'elle épouse les reliefs des travaux en repoussé, et facilite l'abaissage des remplis (*V.* plus loin). || La *touche* : à utiliser toutes les fois qu'il s'agit de tracer ou de rabattre un rempli, ou d'unifier un collage. C'est l'outil du gainier par excellence. Avec le *fer à fileter*, on trace les filets à froid, pour dissimuler certains joints et donner plus de fini au travail. || La *griffe* sert à faire de petites entailles régulières dans la peau, pour le passage des lanières en cuir à entre-croiser (fig. 11-29) sur certains joints qu'on veut orner en relief (monture des coussins, des sacs à main, etc.).

OPÉRATIONS SPÉCIALES A LA GAINERIE DU CUIR (dans le cas où l'objet est constitué par le morceau de cuir lui-même, c.-à-d. où il n'y a pas à faire d'*application de cuir* : 1° *parer* le cuir ; || 2° *rogner les bords* ; || 3° *encoller* la peau ; || 4° *tracer les remplis* ; || 5° *poser la doublure* ; || 6° *encoller et abaisser les remplis* ; || 7° *tracer les filets.*

1° Dessiner d'abord le contour de l'objet et découper le cuir. Puis *parer le cuir*, c.-à-d. l'amincir aux endroits voulus. Rouler d'abord sur elles-mêmes en tous sens sous les doigts les parties à parer, le cuir étant étendu sur la pierre à parer (la glace ou le marbre), pour désagréger en quelque sorte la contexture de la peau (fig. 7). || Recourir ensuite au couteau à parer. Le tenir presque à plat, biseau en dessus, et le glisser en poussant devant soi et un peu de biais vers le bord du cuir, étendu bien à plat sur la pierre spéciale (fig. 8). || Dès que le couteau entame un peu trop profondément la peau, le relever légèrement pour éviter une coupure. || Le moindre déchet demeuré sous le cuir, et qui forme épaisseur entre celui-ci et la pierre est une cause de coupure. || Si par malchance, l'outil entame la peau, amincir une rognure de cuir semblable, l'enduire de colle de pâte, l'appliquer sur le trou, laisser sécher, puis régulariser les épaisseurs avec le couteau à parer. || Un couteau mal affilé est une autre cause de coupures répétées. || On pare le cuir moins profondément le long de la pliure d'un rabat formant poche, que le long de bords à replier où il doit être réduit pour ainsi dire à sa *fleur.*

2° *Encoller la peau.* — C'est l'apprêter pour lui donner du soutien, et unifier en même temps sa surface. || Enduire l'envers du cuir d'une bonne couche de colle de pâte, à l'aide du plus gros pinceau. || Si le cuir à gainer a été préa-

GAINERIE

Opérations générales.

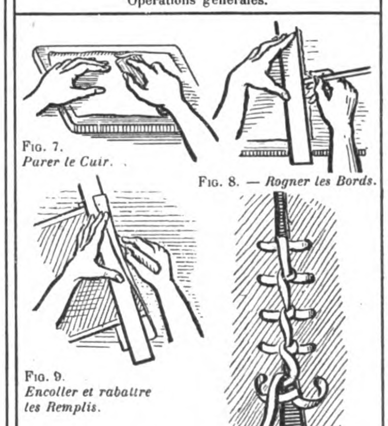


FIG. 7. *Parer le Cuir.* FIG. 8. — *Rogner les Bords.* FIG. 9. *Encoller et rabattre les Remplis.* FIG. 11. — *Couture faite avec lanière de cuir.* FIG. 10. — *Façon des angles.*

lablement repoussé, appliquer (à volonté) sur la colle fraîche dans les creux afin de mieux mettre le relief en valeur, une épaisse feuille de papier buvard. || Laisser sécher 5 à 10 minutes. || Etendre la peau sur une surface bien unie (un marbre de cheminée ou de commode), le côté encollé touchant au marbre ; || étendre par-dessus, *sans un pli*, un molleton ou une étoffe de laine quelconque pliée en plusieurs doubles (le moindre pli touchant au cuir humide s'y imprimerait de façon indélébile) ; || poser sur le tout une planche chargée de poids ou une presse à linge. || Laisser sous presse 24 heures environ.

3° *Rogner les bords.* — Cette opération n'est utile que pour les bords à rabattre régulièrement sur une doublure, et qui doivent demeurer visibles. || Tracer au crayon et à la règle les contours exacts de l'objet à recouvrir, puis une seconde ligne à 2/3 de cent. environ en dehors de la première, indiquant la largeur à donner aux remplis. || Etablir la peau bien à plat sur la glace servant au repoussage, ou toute autre surface bien unie ; || maintenir la règle d'acier contre la ligne extérieure (fig. 8), et rafraîchir les bords de la peau avec la *pointe* glissée le long de la règle.

4° *Tracer les remplis.* — Avec la touche guidée par la règle d'acier, le long de la ligne indiquant le contour exact de l'objet (*V.* le paragraphe précédent). || Rabattre sur le cuir même le bord à replier, en le frottant du plat de la touche. || Accentuer le pli à petits coups de marteau rapprochés, pour le régulariser et lui faire prendre forme.

5° *Pose de la doublure.* — (*V.* plus loin, EXÉCUTION DE QUELQUES OBJETS).

6° *Encoller et rabattre les remplis* (visibles sur la doublure). (fig. 9). — Préparer 2 bandes de papier quelconque, à renouveler pour chaque bord à encoller. || Les poser l'une sur l'autre sous le bord à encoller et le dépassant un peu ; || établir et maintenir de la main gauche la règle d'acier le long de ce bord, n'en laissant paraître que juste la partie à encoller (elle préserve en même temps la doublure). || Etendre sur le bord laissé libre une couche assez épaisse de colle de pâte qu'on frotte du doigt assez fortement pour la faire bien pénétrer dans la peau. || Maintenant toujours la règle en place, retirer la première bande de papier. || Glisser la touche sous la seconde, demeurée propre, rabattre sur la règle le bord encollé protégé par cette bande de papier propre, appuyer le bord encollé contre la règle en le frottant dans toute sa longueur. || Lorsqu'il a bien pris forme, retirer règle et papier, le rabattre définitivement sur la doublure, l'y faire adhérer en le frottant de nouveau avec la touche dans toute sa longueur.

Angles (fig. 10). — Pour faire des angles bien d'équerre et pas trop aigus, pincer ensemble avec les doigts, à leur point de jonction, les deux bords encollés et rabattus qui forment l'angle et couper à ras avec des ciseaux le pli marqué. Les 2 bords ainsi coupés se recouvrent encore légèrement. Les rabattre l'un sur l'autre, rentrant bien à l'intérieur avec la pointe de la touche les bavures de cuir qui se présentent au sommet de l'angle. || Frotter le joint du plat de la touche ; || achever de noyer les deux bords l'un dans l'autre à petits coups de marteau.

7° *Tracé des filets.* — Chauffer légèrement le fer spécial à la flamme ; || maintenir fermement la règle d'acier le long des bords à décorer d'un filet : elle guide pour exécuter celui-ci d'un seul mouvement, sans se reprendre, poussant le fer devant soi d'une main assurée sans l'appuyer avec excès.

APPLICATION DU CUIR SUR DES OBJETS A RECOUVRIR. — *V.* plus loin EXÉCUTION DE QUELQUES OBJETS.

VII. GAINERIE DES OBJETS EN TISSU. — *Outillage* : *pointe et règle d'acier*, pour le coupage des cartes et cartons à utiliser de concert avec les tissus ; *touche*, pour rabattre les remplis et faire adhérer les bords encollés. Aucune opération préliminaire à faire subir au tissu qu'on coupe seulement à la mesure voulue avant de l'encoller, car, sauf de très rares exceptions, en gainerie on ne coud pas les tissus, on les colle.

1° *Cadre à photographie* ; 2° *couvre-livres* ; 3° *buvard* ; 4° *blocs-notes.*

VIII. EXÉCUTION DE QUELQUES OBJETS. — 1° *Cadres à photographies.* — La mesure de l'ouverture intérieure ou *vue* des cadres est :

Format	*visite*	0,09 × 0,06
—	*album*	0,135 × 0,095
—	*Paris-portrait*	0,20 × 0,12
—	*Salon*	0,235 × 0,16

Les cadres à poser sont de deux sortes : forme *paravent* et forme *chevalet*. || Se procurer en bois la monture voulue, ou la préparer soi-même en carton. || Dans ce dernier cas, la gainerie des cadres se décompose comme suit : *a.* préparer les formes en carton ; *b.* gainer le cadre en peau ou en tissu ; *c.* préparer le dos de doublure ; *d.* l'appliquer au dos du cadre.

Cadre paravent. — *a.* Préparer la forme en carton. — Chaque feuille du paravent est constituée par un carton portant l'ouverture voulue (face), et par une carte sans ouverture (faux dos, fig. 12) qui reçoit la doublure.

Découper le carton de la première feuille du paravent à l'aide de la pointe et de la règle d'acier, et d'après les procédés ordinaires (*V.* CARTONNAGE) : il sert de patron pour découper les autres dont on tracera chaque fois légèrement les contours à la *pointe* (qui donne un tracé beaucoup plus précis que le crayon). || Couper les faux dos de carte dans les mêmes conditions.

b. Gainer le cadre (*en peau*). Tracer au crayon à l'envers des morceaux de peau qui leur sont destinés le contour exact de chaque feuille du paravent. || Parer les bords de peau qui dépassent des contours. || Encoller tout l'envers d'un morceau, l'appliquer sur la forme de carton correspondante, l'y faire adhérer en s'aidant d'un tampon de linge fin. || Encocher, comme on l'a dit plus haut, les bords de peau correspondant à des angles *droits* et *sortants* ; pour les angles arrondis, ou rentrants, le cuir paré enduit de colle a une telle souplesse, qu'il est le plus souvent inutile de l'encocher. || Rabattre à l'envers du carton les bords de peau qui le dépassent ; les y faire adhérer, les régulariser, en s'aidant de la touche. || Quand la peau rabattue à l'intérieur de l'ouverture est sèche, masquer cette ouverture par une plaque de verre mince (plaque de photographie hors d'usage), maintenue par des bandes de papier collées à la colle forte (côté du dos) (fig. 13).

(*En tissu*). — Le tissu étant coupé avec en surplus une marge de 1 centimètre au moins, encocher l'étoffe à tous les angles rentrants. || Etendre sur le zinc à couper les cartons, une couche de colle forte. || Passer dessus les bords à encoller. || Porter le tissu, l'envers en dessus, sur un papier propre. || Appliquer la forme dans le milieu ; l'y maintenir de la main gauche, tandis qu'on relève et rabat sur le carton avec la touche le bord d'un des grands côtés. Relever et rabattre successivement le grand bord opposé, puis le bord du bas, puis le bord superieur. || Aux angles sortants, encocher l'étoffe, et appliquer soigneusement les bords rabattus, en rentrant, avec la partie étroite de la touche, l'excès d'étoffe (fig. 14) dû à l'épaisseur du carton. Découper aux ciseaux le tissu qui masque l'ouverture du cadre, y réserver des rentrés d'un bon centimètre de large qu'on fend délicatement aux 4 angles rentrants. || Encoller ces bords dépassant et les rabattre à l'envers du carton. || Garnir le devant du cadre d'une fine passementerie de métal, collée à la colle forte. || Placer dans l'ouverture une glace fixée à l'envers, comme on l'a dit au paragraphe précédent.

c. Préparer le dos. — La doublure du dos se complique ici de la confection et de la pose des charnières destinées à réunir les feuilles du paravent ; charnières faites, soit : de deux bandes de peau sciée de 3 cent. de large, collées de chaque côté d'une bande de percaline ; soit : de deux bandes de tissu de même mesure, rentrées à leurs deux extrémités, collées l'une sur l'autre le long des bords. ||

GAINERIE

Cadre paravent (façon peau).

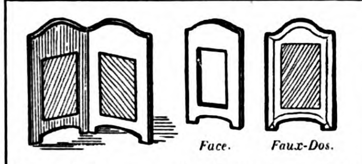


FIG. 12 *L'objet achevé* FIG 13. *Détail d'une feuille.*

Cadre paravent (façon tissu).

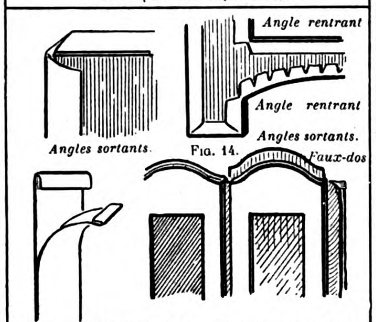


FIG. 14.

FIG. 15. — *Préparation des Charnières.* FIG. 16. — *Pose des Charnières*

Coller ces charnières le long des côtés des feuilles du paravent, de manière à ménager entre celles-ci un intervalle d'un demi-centimètre (fig. 15 et 16).

Couper la doublure du dos (papier maroquiné, toile maroquinée, fantaisie de coton ou de soie), en lui donnant tout autour une marge d'un cent. || Placer la carte du dos dans le milieu du morceau coupé, || encoller les bords de celui-ci. || Les rabattre à l'envers avec la touche. || Coller sur l'autre côté de la carte un rectangle de tissu uni de couleur assortie, pour servir de fond aux ouvertures d'encadrement.

d. Appliquer le dos en place. — Enduire de colle forte, pas trop claire, le bord de trois côtés seulement, le bas devant rester ouvert pour permettre de glisser les photographies à l'intérieur. || Coller en place et mettre le travail sous presse jusqu'à séchage complet.

CADRE-CHEVALET (fig. 17). — *Préparation du dos.* — Ce cadre se compose de 2 pièces : 1° cadre proprement dit portant la vue formant chevalet et gainé en peau ou tissu, se prépare comme il est dit ci-dessus, 2° faux dos préparé à part et formant chevalet. — *Préparation du faux dos.* — composé de 3 pièces ABC coupées dans le même carton et s'emboîtant l'une dans l'autre. || Coller sur la face

GAINERIE

Cadre chevalet (préparation du faux dos).

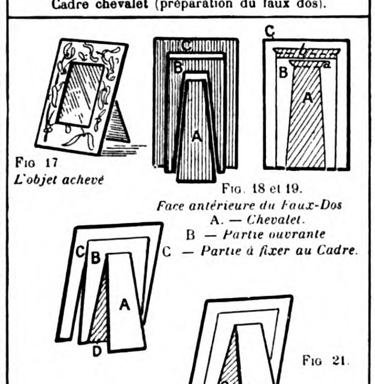


FIG 17 *L'objet achevé*

FIG. 18 et 19. *Face antérieure du Faux-Dos*
A. — *Chevalet.*
B — *Partie ouvrante*
C — *Partie à fixer au Cadre.*

FIG 20. — *Faux-Dos vu par la face postérieure*

FIG 21.

antérieure de A (le chevalet) de la toile maroquinée, débordant en *a* sur B pour former charnière. || Munir B d'une charnière *b* de même genre se reliant à C. || Coller B (par sa face antérieure) sur une carte D de même mesure, garnie sur sa face postérieure de papier maroquiné dans la partie correspondant à A et d'un tissu quelconque de doublure sur la face antérieure qui servira de fond à l'ouverture ou *vue* du cadre lui-même. || Retenir dans le bas le chevalet A par un tirant de ruban, dont les deux extrémités pénètrent par des fentes *r* et *s* pratiquées dans le chevalet et dans le rectangle de carte D (fig. 18 et 19). || Recouvrir ensuite le tout (sur la face postérieure) de peau sciée, de toile ou de papier maroquiné, fendus de manière à laisser le jeu aux deux parties A et B (fig. 20). || Ajouter de chaque côté de C, vers le bas, une petite pièce de cuivre doré *r* ou une pointe recourbée, qui en tournant permet d'ouvrir et de fermer B pour mettre dans le cadre la photographie ou l'en ôter (fig 21). || Coller ce dos au cadre, à la colle forte, par la seule partie C, et mettre sous presse.

LISEUSE ou couvre-livres (en *peau*, le dessus se prolongeant pour former les rabats intérieurs).

Commencer par préparer un calibre, morceau de carton quelconque coupé bien d'équerre à la mesure exacte que devra avoir l'objet terminé. || Le couvre-livres terminé doit dépasser le livre de 2 cent. environ en hauteur et de 3 cent. en largeur, cette dernière mesure prise du bord de devant d'un des plats du volume (fermé) au bord du devant du plat opposé en contournant le dos (fig. 22). || Ne pas donner aux rabats, formant poches dans lesquels se glisse la couverture des livres, plus de 6 à 10 cent. de large (7 cent. mesure courante), autrement les volumes reliés ne s'y placeraient qu'avec difficulté.

Tracer au crayon à l'envers de la peau le contour exact de ce calibre, pour indiquer les parties à parer (bords et pliure des rabats parties ombrées (fig. 23). || Parer la peau ; || l'encoller ; || tracer les remplis (le calibre doit trouver place à l'intérieur de ceux-ci ; *V.* fig. 23).

Pose de la doublure. — La doublure proprement dite (moire tramée, peau sciée, peau de daim, etc.) ne recouvre que le milieu de la liseuse ; || l'intérieur des rabats est seulement doublé de percaline ordinaire assortie. || Couper d'après le calibre deux rectangles de percaline assez larges pour garnir les deux côtés des rabats (fig. 24) à l'intérieur des remplis. || Enduire leurs bords de colle forte légère, et les appliquer en place, les rabats *ab* et *a b'* étant légèrement relevés (afin que la doublure soit bien tendue). || Couper aussi la doublure proprement dite d'après le calibre, de manière que ses deux côtés viennent reposer sur la percaline (fig. 25). || Encoller et abaisser les remplis. || Commencer par les remplis *ab* et *a'b'* des

GAINERIE

Liseuse en peau (calibre et doublures).

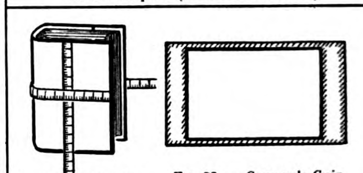


FIG. 22. — *Prendre les mesures du Calibre.* FIG. 23. — *Couper le Cuir d'après le Calibre.*

Pose des Doublures.

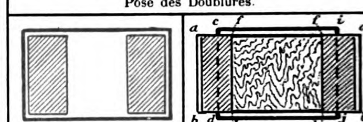


FIG. 24. *Doubler les Rabats.* FIG. 25. — *Doubler le corps de l'objet.*

rabats et rogner ceux-ci en *ac* et *bd a'i* et *b'j* à la mesure du calibre ; || fixer les rabats en *cf* et en *dh* à la liseuse même par un peu de colle forte, et les solidifier par quelques points de soie en *f* et en *h*. || Encoller pour finir et rabattre par-dessus les remplis, *c i* et *d j*. || Tracer des filets : 1° à 1 mm. des bords *ab* des rabats ; 2° à 1 mm. des bords extérieur et intérieur des remplis ; 3° à 1 mm. des bords extérieurs du dessus de la liseuse.

Mettre la liseuse sous presse, ouverte et bien à plat (avec doubles de molleton pour en préserver les reliefs) pendant 10 ou 12 heures, pour donner toute la netteté voulue au travail.

En tissu avec rabats rapportés. — Couper au calibre : 1° 2 morceaux de carte à la mesure des plats (12 1/2 × 21) 2° 2 morceaux pour les rabats (7 × 21) ; 3° la doublure du milieu coupée à la mesure du calibre + 1 cm. en haut et en bas ; 4° 2 morceaux de même tissu propres à recouvrir les rabats ; 5° leur doublure de percaline.

Poser les deux plats de carte sur le calibre, et remplir l'intervalle de 4 cm. qui demeure entre eux, par une bande de fort papier écolier de 5 cm de large, collée sur leur bord intérieur (fig. 26). Poser la forme ainsi obtenue à l'envers du morceau de tissu de couverture ; || retrancher les angles de celui-ci (fig. 27) ; || encoller ses bords *ab* et *cd*, || les rabattre sur les plats de carton et le faux dos de papier. || Encoller *a c* et *bd* et les rabattre à leur tour. || Fixer le signet par quelques points en tête à l'intérieur de la couverture. || Préparer la doublure de même façon, mais sur un papier fort, au lieu de carte d'un seul morceau coupé au calibre, et n'en rabattre les bords à l'envers que dans l'intervalle où elle sera visible ; || la recouper au contraire à ras du papier, et l'y coller bord à bord dans les parties à dissimuler sous les rabats (fig. 28). || Coller bord à bord la doublure de percaline des rabats aux pièces de carte qui leur

GAINERIE

Liseuse en tissu.

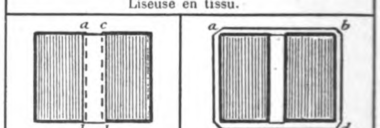


FIG. 26. — *Préparation des Plats et du Dos.* FIG. 27 *Préparation du Dessus.*

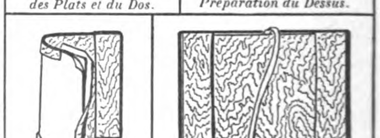


FIG. 28. *Préparation de la Doublure.* FIG. 29. *La Liseuse achevée avec Rabats et Signet.*

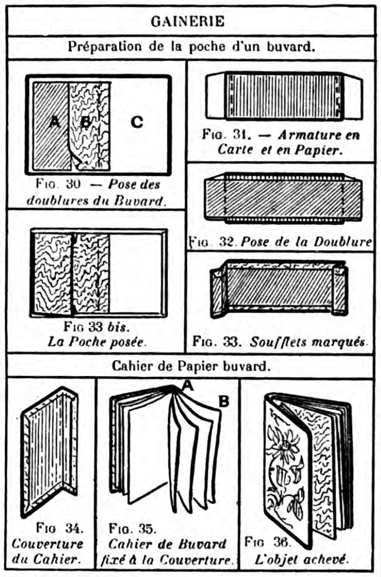
sont destinées. || Placer les rabats ainsi préparés, percaline en dessus, à l'envers des morceaux de doublure fantaisie coupés pour les couvrir ; || en encoller un des grands bords dépassant, et le rabattre sur la percaline.

Enduire de colle les bords de la doublure préparée et la fixer en la tendant bien à l'intérieur de la couverture. || Coller les rabats en place aux deux extrémités de la doublure par leurs bords demeurés libres, rabattus à l'envers de celle-ci (fig 29) || : les solidifier. || Mettre ouvert sous presse. Border l'objet à volonté d'un

galon de métal collé extérieurement, puis rabattre à l'intérieur sur la doublure et les rabats. Par quelques points de soie, enduire alors de colle les bords de la doublure munie de ses rabats, et la fixer à l'intérieur de la couverture.

BUVARD EN PEAU. — Préparer le calibre, parer la peau, l'encoller, rogner les bords, tracer les remplis.

Préparation de la doublure. — Elle se décompose ainsi : 1° percaline pour l'intérieur de la poche, coupée à la hauteur du calibre et sur 15 cm. de large (A, fig. 30) ; 2° morceau de soierie ou de peau, propre à couvrir le milieu de l'objet, depuis la percaline jusqu'au carnet de papier buvard (B, de la figure 30) ; 3° rectangle de carte pour la couverture du carnet, coupée sur 1 cm. de moins de hauteur que le calibre, et moitié de largeur du buvard ; 4° morceau de tissu de doublure pour recouvrir cette carte ; 5° rectangle de carte pour la poche (hauteur du calibre, et sur 16 cm. de large) ; 6° tissu de doublure propre à la recouvrir.



GAINERIE

Préparation de la poche d'un buvard.

FIG. 30. — *Pose des doublures du Buvard.* FIG. 31. — *Armature en Carte et en Papier.* FIG. 32. *Pose de la Doublure.* FIG. 33 *bis.* *La Poche posée.* FIG. 33. *Soufflets marqués.*

Cahier de Papier buvard.

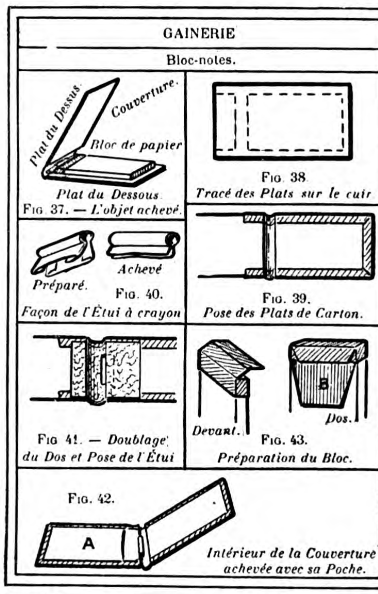
FIG. 34. *Couverture du Cahier.* FIG. 35. *Cahier de Buvard fixé à la Couverture.* FIG. 36. *L'objet achevé.*

Poche. — Donner au morceau de doublure 2 cm. de plus de largeur que la carte préparée, et 4 cm. de plus de long. ‖ Couper 2 rectangles de papier ordinaire (soufflet), de 16 × 6, et les coller aux deux extrémités de la carte (fig. 31). ‖ Doubler le tout de percaline (fig. 32), et mettre sous presse jusqu'à séchage complet. ‖ Recouvrir le côté opposé de tissu de doublure, à rabattre sur la percaline le long des grands côtés seulement. ‖ Plier les soufflets (fig. 33 et 33 *bis*) et mettre sous presse.

CARNET DE PAPIER BUVARD (fig. 36). — N'a qu'un plat de carte, replié de 1 cm. dans toute la longueur pour tenir lieu de dos. ‖ Le recouvrir de la doublure qui lui est destinée (fig. 34), fixer le cahier de papier buvard à cette demi-couverture par un ruban ou un caoutchouc, en collant aussi à l'intérieur la première feuille du cahier. ‖ Fixer le cahier à l'intérieur du buvard : 1° à la colle forte le long du dos A (fig. 35) ; 2° par la demi-feuille de buvard B, contre-collée à la colle de pâte comme à la figure 35. ‖ Mettre à plat sous presse avant de coller la poche. ‖ Fixer celle-ci par les côtés des soufflets seulement. Ne coller le bas de ces derniers qu'à la fin du travail, sur le bord de peau rabattu. ‖ Terminer le travail comme pour la liseuse.

BUVARD EN TISSU. — Pour exécuter le dessus, *V liseuse en tissu* ; pour la préparation et la pose de la doublure, *V buvard en peau.*

BLOC-NOTES (fig. 37). — Deux pièces : 1° le bloc de papier ; 2° la couverture. Couverture composée de 2 plats de carton fort. ‖ Pour un bloc de 16 × 10 couper les plats sur 18 1/2 × 12, et la peau ou le tissu de couverture qui ne recouvre que le plat du dessus, et contourne le *dos* ou tête du bloc, sur 26 × 14. ‖ Indiquer d'un trait à l'envers de la peau ou du tissu de couverture, la place que doivent occuper les cartons, en ménageant entre eux un intervalle de 3 cm. pour le dos (fig. 38). ‖ Appliquer peau ou tissu sur les cartons d'après les procédés énoncés précédemment.



GAINERIE

Bloc-notes.

Plat du Dessous. FIG. 37. — *L'objet achevé.* FIG. 38. *Tracé des Plats sur le cuir.* FIG. 40. *Façon de l'Étui à crayon.* FIG. 39. *Pose des Plats de Carton.* FIG. 41. — *Doublage du Dos et Pose de l'Étui.* FIG. 43. *Préparation du Bloc.* FIG. 42. *Intérieur de la Couverture achevée avec sa Poche.*

Doublure des plats (en moire, faille, tissu de fantaisie, toile de reliure, peau sciée, etc.) collés sur feuilles de carte mince (*V.* ci-dessus : *Doublure de liseuse en tissu*), l'une de 18 × 11 destinée au plat du dessus ; l'autre de 15 1/2 × 11 ; cette dernière, réservée au plat du dessous, est appelée à former poche, pour recevoir le carton qui porte le bloc interchangeable (fig. 39). ‖ On colle ensuite par ses bords la doublure (renforcée de cartes) à l'intérieur des plats. ‖ Recouvrir aussi de doublure un rectangle de carte de 6 × 2 1/2, pour le rouleau portecrayon (fig. 40). ‖ Doubler l'intérieur du dos d'un morceau de tissu dont on rentre et colle sur eux-mêmes les côtés ; ‖ coller en place le portecrayon (fig. 41). ‖ Fixer les gardes : celle du plat A du dessous par les côtés et le bas seulement (fig. 42), pour former poche.

Modification à faire au bloc acheté. — Détacher soigneusement le papier de couleur qui l'enveloppe, le long de la ligne de perforation. ‖ Garnir nettement la tête du bloc d'un rectangle de peau ou de tissu de doublure (fig. 43). ‖ Recouper en triangle le carton du dessous (B, fig. 43) pour pouvoir l'introduire aisément dans la poche A préparée à cet effet (fig. 42).

GALE (*MÉD. PRAT.*). — Due à un parasite, très petit acarien (sarcopte), vivant dans l'épaisseur de la peau, où il creuse des galeries et se reproduit en grande abondance. S'observe à tout âge et dans tous les milieux bien que plus répandue dans la classe pauvre.

On constate en général une dizaine de jours avant l'apparition des premiers symptômes : démangeaisons nocturnes, surtout entre les doigts, aux poignets, aux aisselles, aux chevilles et aux talons, aux seins chez les femmes, aux fesses chez les enfants, dans la région génitale chez l'homme. La tête, le cou et le dos sont généralement indemnes. En outre surviennent des boutons et consécutivement aux grattages des éruptions croûteuses pouvant s'étendre hors des régions envahies par le parasite.

La gale doit toujours être soupçonnée en présence de démangeaisons débutant au coucher, durant parfois toute la nuit et empêchant ainsi tout sommeil.

Il faut avoir recours au spécialiste qui seul pourra intervenir efficacement en faisant pratiquer l'opération connue sous le nom de « frotte » (hôpital Saint-Louis) et qui consiste en : frictions énergiques sur tout le corps pendant 20 minutes à la brosse dure avec du savon noir, bain tiède pendant lequel on continue les frictions. Etendre également sur tout le corps en frottant la pommade soufrée d'Helmerich-Hardy qu'on laisse jusqu'au lendemain. Nouveau bain. Pendant ce temps, les vêtements, le linge de corps et les draps auront été passés à l'étuve.

Traitement appliqué une seule fois suffit généralement à faire disparaître la gale. Si la peau est très irritée, on pourra prendre quelques bains d'amidon.

Chez les personnes à peau délicate ou déjà enflammée, les enfants, il faut agir d'une façon moins brutale : après le savonnage, employer au lieu de la pommade d'Helmerich le mélange suivant :

Axonge benzoïnée	120 gr.
Soufre précipité	20 —
Baume du Pérou	10 —

mais il sera nécessaire de répéter les applications pendant plusieurs jours de suite.

CONTAGION. — La gale est *contagieuse* par contact direct et prolongé, fatale avec des personnes partageant le même lit ; elle peut être indirecte et se transmettre par les vêtements, les draps de lits dans les hôtels mal tenus.

POUR ÉVITER la gale, il faut : hygiène, soins de la peau, propreté méticuleuse.

GALETTE. — Employer soit de la pâte à dresser, soit de la pâte à feuilletage, mais tenir celle-ci un peu plus ferme, et lui donner 4 tours de suite. L'abaisser à 0 m. 02 ou 0 m. 03 d'épaisseur et de la grandeur voulue ; la piquer régulièrement çà et là et de part en part au moyen d'une fourchette, dorer le dessus avec un jaune d'œuf ; la cuire dans un four, à une chaleur modérée pendant une heure.

GALETTE AU FROMAGE. — Même recette que pour le feuilletage, seulement ajouter à la pâte du fromage de Gruyère râpé et lorsque la galette est posée sur la plaque, saupoudrer de gruyère râpé.

GALETTE AUX AMANDES. — Prendre 3 œufs, une livre et demie de farine et une demi-livre de sucre en poudre. Casser les œufs dans une terrine, les battre avec le sucre, opération qui dure environ 15 minutes, elle est terminée lorsqu'on voit l'ensemble devenir blanc. Ajouter peu à peu la farine, et aussi les amandes (un quart de litre) coupées en filet, ainsi qu'une cuillerée à bouche d'eau de fleurs d'oranger.

GALETTE SÈCHE. — Prendre un quart de beurre, un œuf, un peu de lait ou d'eau, une demi-livre de sucre en poudre, un peu de sel et environ une livre de farine.

Mêler le tout, aplatir la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne très mince, l'étendre dans une tourtière, placée à feu doux.

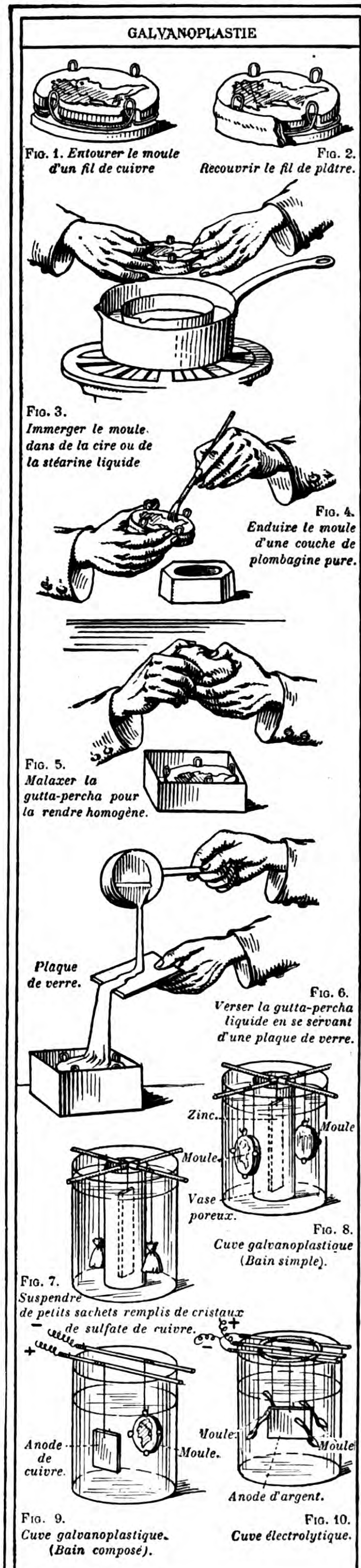
GALETTE DE SARRASIN. — Mettre dans une terrine 250 gr. de farine de sarrasin récemment moulue ; au milieu de cette farine qu'on écarte un peu dans tous les sens, 4 œufs frais entiers, 2 cuillerées d'huile d'olives, 2 pincées de sel fin, une cuillerée d'eau-de-vie. Délayer peu à peu la farine avec ces divers ingrédients, y verser doucement du caillé non écrémé, jusqu'à ce que le mélange forme une bouillie claire sans grumeaux. Faire avec cette bouillie de la galette en procédant de la même manière que pour les crêpes.

Galette de plomb. — Pétrir ensemble 500 gr. de farine, 50 gr. de sucre en poudre, 10 gr. de sel fin, 2 œufs entiers, 300 gr. de beurre et un peu de lait. Aplatir ensuite la pâte à 3 cent. d'épaisseur, faire des dessins au couteau après l'avoir formée en rond, dorer à l'œuf et faire cuire pendant 40 minutes à four très chaud.

GALVANOPLASTIE. — I. *Reproduction métallique des objets* (*médailles, statuettes*, etc.). — II. *Argenture, dorure, nickelage de tous objets en métal* (*médailles, statuettes, couverts de table, timbales*, etc., etc.) *au moyen d'un courant électrique.*

I. REPRODUCTION. — Commencer par prendre un moule de l'objet à reproduire.

Moules. — A. *En plâtre* (*V.* MOULAGE). Le moule établi, creuser autour un petit sillon et y placer un fil de cuivre tordu de distance en distance, de façon à former de petits anneaux (faire de petites entailles dans le plâtre, pour laisser passer les anneaux) (fig. 1). Recouvrir de plâtre



GALVANOPLASTIE

FIG. 1. *Entourer le moule d'un fil de cuivre.* FIG. 2. *Recouvrir le fil de plâtre.* FIG. 3. *Immerger le moule dans de la cire ou de la stéarine liquide.* FIG. 4. *Enduire le moule d'une couche de plombagine pure.* FIG. 5. *Malaxer la gutta-percha pour la rendre homogène.* FIG. 6. *Verser la gutta-percha liquide en se servant d'une plaque de verre.* FIG. 7. *Suspendre de petits sachets remplis de cristaux de sulfate de cuivre.* FIG. 8. *Cuve galvanoplastique (Bain simple).* FIG. 9. *Cuve galvanoplastique. (Bain composé).* FIG. 10. *Cuve électrolytique.*

le fil de cuivre (fig. 2). Une fois le moule bien sec, l'immerger complètement dans de la cire ou de la stéarine liquide (bain-marie) et ne l'en sortir que lorsqu'il ne s'échappe plus de bulles d'air. — Le moule retiré, enlever l'excès de cire, avec un pinceau doux et, pendant qu'il est encore chaud le métalliser en l'enduisant d'une couche de plombagine pure, de plombagine argentée, d'argent (*V.* plus loin, MÉTALLISATION). Frotter légèrement jusqu'à ce que la surface métallisée prenne un aspect brillant bleuté.

B. — *En gutta-percha.* — Préférable au plâtre parce qu'imperméable. Amollir (dans de l'eau chaude) de la gutta-percha épurée et la malaxer pour la rendre homogène. — Huiler le modèle à reproduire, le déposer au fond d'une boîte métallique, et placer par-dessus (jusqu'aux bords) la gutta encore chaude ; boucher. — Placer la boîte métallique sous une presse (à copier) et serrer progressivement jusqu'à légère résistance. — Démouler avant refroidissement complet, entourer avec le fil de cuivre (comme fig. 1) et métalliser.

C. — *En gutta liquide.* — Faire fondre complètement la gutta et y ajouter de l'huile de lin (remuer continuellement pour bien mélanger). — Savonner le modèle (savon noir, s'il est en métal, savon de Marseille, s'il est en plâtre — faire tremper auparavant — rien s'il est en verre), pour empêcher l'adhérence de la gutta, et le placer dans une petite boîte en bois de quelques centimètres plus haute que lui. — Incliner légèrement le modèle et verser la gutta chaude (ne pas verser directement sur le modèle, mais d'abord sur une plaque de verre) (fig. 6). — Remettre le modèle à plat, démouler avant refroidissement complet, entourer du fil de cuivre et métalliser.

D. — *En alliage de Darcet* (plus spécialement pour les médailles). Dans une vieille louche en fer faites fondre :

Bismuth	250 gr
Etain	125 —
Plomb	160 —
Antimoine	30 —

Quand l'alliage est sur le point de se figer, appuyer le modèle sur sa surface (bien d'aplomb). Après refroidissement démouler (par de légers chocs). Vernir ensuite le moule avec une dissolution de cire dans de l'alcool et frotter légèrement avec un chiffon imbibé d'un peu d'essence de térébenthine. Entourer d'un fil de cuivre.

MÉTALLISATION. — Plombagine ordinaire très pure ; plombagine argentée : dans un mortier de porcelaine pulvériser 5 gr. d'azotate d'argent, arroser de 100 gr. d'alcool à 90° et diluer 100 gr. de plombagine très fine. Laisser sécher complètement (au besoin dans four de cuisinière). Argent (meilleur conducteur que plombagine) : mélanger 9 parties d'azotate d'argent à 100 parties d'alcool à 90° et enduire l'intérieur du moule (avec un pinceau). Avant que l'enduit ne soit complètement sec, plonger le moule dans un vase plein d'acide sulfhydrique où il se couvrira de sulfure d'argent ; le retirer à ce moment et le laisser bien sécher.

CUVE GALVANOPLASTIQUE. — A. *Bain simple.* — Dans un vase ou cuve quelconque (en grès, verre, porcelaine) d'une contenance minima de 2 litres, verser une solution de sulfate de cuivre. Au milieu du vase, disposer un vase poreux (employer un vieux vase de pile Leclanché) préalablement nettoyé à l'eau bouillante ; remplir ce vase poreux d'eau acidulée à 1 p. 100 d'acide sulfurique et y suspendre au moyen de tiges en cuivre portant en croix, sur les bords de la cuve, une lame ou bâton de zinc qui constitue le pôle positif. Fixer par un fil de laiton les moules (pôle négatif) aux tiges de cuivre et les plonger dans le sulfate de cuivre (fig. 7). Le courant intérieur précipite le cuivre du bain sur les moules. Pour maintenir le bain continuellement saturé, y suspendre de petits sachets remplis de cristaux de sulfate de cuivre. Après un jour ou deux, lorsque l'épaisseur de cuivre est jugée suffisante, retirer le moule du bain, le laver à grande eau et démouler en enlevant d'abord à la lime les bavures qui se sont déposées sur les bords extérieurs du moule et en passant ensuite la lame d'un couteau entre le moule et la couche de cuivre, qui se détache ainsi peu à peu. Nettoyer en brossant avec de l'alcool ou de la benzine.

B. *Bain composé.* — Même cuve que pour le bain simple, la remplir aux deux tiers d'une solution de sulfate de cuivre. Disposer en travers et portant sur les bords de la cuve, deux baguettes de laiton mises en communication avec les deux pôles d'une pile électrique. Par un fil de laiton, suspendre le moule à la baguette en communication avec le pôle négatif et, à l'autre (communication avec le pôle positif), suspendre une lame de cuivre (*anode*) d'une surface au moins égale à celle du moule (fig. 9). Commencer par produire un courant très faible en ne plongeant dans le bain qu'une petite partie de l'anode ; la plonger complètement lorsqu'on s'aperçoit que le moule est recouvert d'une légère couche rouge brillante. Pour égaliser le dépôt métallique, changer de temps en temps le moule d'anneau (*V.* fig. 10). Une fois obtenue l'épaisseur métallique désirée, retirer le moule et démouler comme dans bain simple.

PATINAGE. — Pour donner à l'épreuve l'aspect du bronze, l'enduire d'une bouillie de plombagine et de sanguine pulvérisée ; chauffer ensuite à feu doux puis, après refroidissement, frotter un certain temps avec une brosse demi-dure passée de temps en temps sur de la cire jaune.

II. ARGENTURE ET DORURE (*V.* ARGENTURE, DORURE).

NICKELAGE. — S'applique à tous les objets faits d'un métal facilement oxydable (acier, cuivre, fer, laiton, maillechort). Dégraisser et décaper les pièces comme précédemment, puis, après lavage, les tremper rapidement dans un bain composé de :

Acide nitrique	1 litre.
— sulfurique	2 litres.
Suie calcinée	1/10 de litre.
Sel gris	1/10 —

Préparation du bain.

Eau de pluie	10 litres.
Sulfate double de nickel	600 gr.
Sel gris	300 —

Faire dissoudre sulfate et sel à chaud et filtrer. Le bain doit légèrement rougir le papier *tournesol* (papier qui a la propriété de rougir au contact des acides). Verser le bain dans la cuve et se servir d'anodes en nickel laminé. — Pour bien fonctionner, le bain doit être électrolysé 24 heures avant usage : pour ce faire, suspendre pendant ce temps, au pôle négatif une pièce de cuivre et l'anode au pôle positif.

Intensité. — Au début 1 amp. 5 par décimètre carré à couvrir ; vers la fin diminuer jusqu'à 0 amp. 5. — Nécessite l'emploi d'un rhéostat (*V.* ELECTRICITÉ) sur le circuit de la pile.

Nota. — La plupart des bains employés en galvanoplastie sont des poisons violents ; ne jamais les manipuler avec des mains portant des écorchures ou des crevasses. — On trouve des bains, tout préparés pour opérer soi-même, chez les marchands de produits chimiques (prix variant suivant la valeur du métal à déposer).

GANGLIONS. — *V.* ADÉNOPATHIE.

GANGRÈNE (*MÉD. PRAT.*). — Destruction d'une partie quelconque des tissus du corps ; peut être la suite d'une gelure, d'une brûlure, d'une pression prolongée en un endroit (bas du dos dans maladies longues), d'une gêne apportée à la circulation (bandage trop serré sur un membre), donne embolie. Se voit dans le diabète et dans l'artério-sclérose.

On constate. — Deux grands types de gangrène : *Sèche :* la partie morte (*escarre*), qui a pu commencer par être livide, devient violacée ou brunâtre, puis noire, elle est sèche, dure, froide, insensible, limitée par un sillon rouge suintant, peu d'odeur. — *Humide :* la partie morte, violacée, est molle, des cloques à sa surface, les tissus avoisinants sont gonflés de liquide à odeur fade infecte qui survient en abondance. Etat général mauvais, prostration, fièvre.

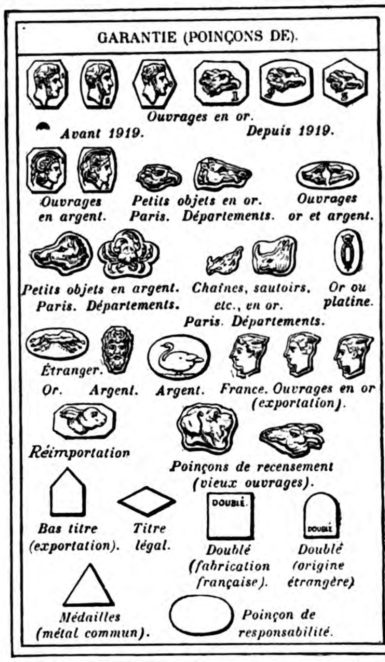
Durée très longue ; après disparition de l'escarre, la plaie restante se comble lentement. Affection toujours grave par elle-même et parce que souvent elle indique un mauvais état général.

Il faut appeler le médecin ; en attendant supprimer la cause : bandage trop serré ; varier la position du malade. Placer coussin ou matelas à eau sous le malade. Quand la gangrène s'est établie, combattre l'infection en poudrant abondamment, avec poudre de Lucas-Championnière, la plaie ou pansement recouvert d'imperméable avec compresses imbibées d'eau bouillie contenant une cuillerée à café de *formol* par litre.

GANT (LE). — *V.* JEUX DE SOCIÉTÉ.

GARANT. GARANTIE. — *V.* EXCEPTION, LOUAGE, SOCIÉTÉ, SUCCESSION, VENTE.

GARANTIE. — Grâce à la garantie, les particuliers peuvent se rendre compte si les objets d'or ou d'argent par eux achetés ont été réellement fabriqués avec cette matière précieuse. Tous les ouvrages en or ou en argent mis dans le commerce doivent en effet recevoir une marque de l'Etat, qui varie selon le cas. Voici les poinçons en usage depuis 1838 :



Tête de médecin grec : Titre des ouvrages importants d'or : 1er titre (920/1000), devant le front ; 2e (840/1000), sous le menton ; 3e (750/1 000), vis-à-vis le nez.

Tête d'aigle : La tête de médecin grec est remplacée depuis le 1er juillet 1919 pour le 1er titre par une tête d'aigle et le chiffre 1 dans un cadre à huit pans irréguliers ; pour le 2e titre, par une tête d'aigle et le chiffre 2 dans un cadre ovale tronqué ; pour le 3e titre, par une tête d'aigle et le chiffre 3 dans un cadre à six pans irréguliers.

Tête de Minerve : Titre des ouvrages importants d'argent : 1er titre (950/1000) au front ; 2e (800/1000), sous le menton.

Tête d'aigle : Découpée à double listel petite garantie (menus bijoux) or. Paris. (Emploi général depuis le 1er juillet 1919).

Tête de cheval : Petite garantie (menus bijoux) or, départements.

Tête de sanglier : Petite garantie (menus bijoux) argent, Paris.

Crabe : Petite garantie (menus bijoux) argent, départements.

Tête de rhinocéros : Poinçon des chaînes d'or sautoirs.

Tete d'aigle et tete de sanglier accolées : Ouvrages composés d'or et d'argent, quand le métal accessoire dépasse 3 p. 100.

Charançon : Cadre ovale (or), cadre rectangulaire (argent) poinçon d'importation : marque des produits venant de pays où le titre n'est pas inférieur à celui des objets français.

Mascaron. Poinçon d'importation, ouvrages de platine.

Hibou : Poinçon d'importation ; marque des produits venant des autres pays, or.

Cygne : Poinçon d'importation ; marque des produits venant des autres pays, argent.

Tête de Mercure : Poinçon d'exportation. La tête est accompagnée sous le menton d'un chiffre 1, 2, 3 correspondant au titre.

Tête de lièvre : Poinçon de retour (ouvrages français réimportés).

Insectes : Bigorne de contremarque, sur le revers des ouvrages soumis à la marque,

Girafe ou dogue : Poinçon de recense. A été appliqué (ord. du 7 avril 1838) pour valider les marques anciennes.

En dehors de ces poinçons de l'Etat, les ouvrages d'or et d'argent de fabrication nationale doivent porter la marque du fabricant (lettres et symbole dans un poinçon de forme géométrique).

Comment il est procédé à l'examen du titre des objets d'or et d'argent. — Les fabricants d'objets d'or ou d'argent ne peuvent confectionner leurs ouvrages qu'à un des titres fixés par la loi. Ils doivent les porter, avant leur entier achèvement, mais revêtus de la marque de fabrique, au bureau de garantie dans l'arrondissement duquel ils sont placés (40 en France, 7 en Algérie). Là, les objets sont *essayés* et *marqués* (pour les opérations de l'*essayeur*, se reporter à la loi du 19 brumaire an VI). ‖ Lorsque l'ouvrage se trouve à un des titres prescrits par la loi, l'essayeur en fait mention sur un registre et remet l'objet au receveur qui perçoit les droits de garantie, Ces droits s'élèvent actuellement à 150 fr. par hectogr. pour le platine. 60 f.. pour l'or, 3 fr. 50 pour l'argent. Si au contraire l'ouvrage est trouvé inférieur au dernier des titres prescrits, le propriétaire peut demander un nouvel essai, qui serait à ses frais au cas où cet essai confirmerait le premier, et dans ce cas, comme dans celui où le propriétaire n'exigerait pas un nouvel essai, la pièce ne lui est rendue que rompue en sa présence. ‖ Le propriétaire d'objets d'or ou d'argent peut d'autre part, s'il conteste l'exactitude de l'essai, exiger qu'il soit fait une prise d'essai sur l'ouvrage, et qu'elle soit envoyée à l'administration des monnaies qui procède à une analyse ; les frais du transport et de l'essai sont à la charge de l'essayeur si celui-ci se trouve avoir été en défaut. En outre, si un essai fait par l'administration des monnaies donnait un titre plus bas que celui qui a été indiqué par l'essayeur, ce dernier serait condamné à une amende de 200 ou de 600 fr. de base (*V.* MAJORATION) ou même destitué. ‖ Si l'essayeur soupçonne un ouvrage d'or ou d'argent à lui soumis d'être fourré d'une matière étrangère, il le fait couper en présence du propriétaire qui, en cas de fraude, est passible d'une amende égale à 20 fois la valeur de l'objet (*V.* MAJORATION) ; si, au contraire il n'y a pas de fraude, le dommage lui est payé. ‖ Les ouvrages d'or et d'argent venant de l'étranger sont dirigés par les soins des employés des douanes sur un bureau de garantie afin de recevoir la marque d'un des poinçons d'importation (*V.* plus haut) et d'acquitter le droit de garantie qui est le même que pour les produits indigènes. Ne sont exemptés de ce droit que : 1° les objets appartenant aux ambassadeurs et envoyés des puissances étrangères ; 2° ceux qui servent à l'usage personnel des voyageurs, à condition que leur poids n'excède pas 5 hectogr. ; 3° l'argenterie des Français qui rentrent en France, s'il est prouvé qu'elle est à leur usage et qu'elle est marquée de poinçons nationaux. ‖ L'exportation des objets d'or ou d'argent emporte restitution ou décharge totale des droits de garantie (se reporter aux lois du 10 août 1839, du 30 mars 1872 et du 25 janvier 1884, ainsi qu'aux décrets du 27 juillet 1878 et du 6 juin 1884).

GARDE CHAMPÊTRE. — Toute commune peut avoir un ou plusieurs gardes champêtres. Ils sont nommés par le maire et commissionnés par le sous-préfet ou par le préfet ; ils doivent prêter serment avant d'entrer en fonctions. Le maire peut suspendre les gardes champêtres pour *un mois* au maximum ; le préfet, seul, peut les révoquer.

Les gardes champêtres sont payés par la commune.

Les fonctions des gardes champêtres sont assez complexes. Ils ont, tout d'abord, dans leurs attributions, la *police rurale* ; comme tels, ils sont chargés d'assurer le respect des propriétés et la conservation des récoltes, et de rechercher les *délits* et *contraventions* portant atteinte aux propriétés rurales (C. instr. crim. art. 16), et loi du 28 sept. 1791.

Ils doivent, en outre, rechercher les contraventions aux règlements et arrêtés de *police municipale* (loi du 5 avril 1884, art. 102).

Ils doivent également arrêter et conduire devant le juge de paix ou le maire tout individu qu'ils surprennent en flagrant délit ou qui est dénoncé par la clameur publique, lorsque ce délit emporte la peine d'emprisonnement ou une peine plus grave (C. instr. crim., art. 16).

Enfin, des dispositions spéciales leur ont conféré, en certaines matières et dans certains cas, le droit de dresser des procès-verbaux, notamment en matière de chasse, de voirie, de pêche fluviale, de fraude sur les tabacs.

Les gardes champêtres ne peuvent exercer leurs fonctions que dans les limites du territoire pour lequel ils ont été nommés et assermentés.

Le garde champêtre qui commet un délit dans l'exercice de ses fonctions est justiciable, non du tribunal correctionnel, mais de la 1re Chambre de la Cour d'appel.

Garde-chasse. — *V.* CHASSE et GARDE PARTICULIER.

Garde des voies de communication. — A pour but d'assurer la sécurité des lignes de chemins de fer, canaux, réseaux télégraphiques et téléphoniques, nécessaires aux besoins des armées. Organisé par subdivision de région, ce service est placé sous l'autorité des commandants de corps d'armée ; il fonctionne dès le premier jour de la mobilisation, et plus tôt si le ministre de la Guerre l'ordonne. Le personnel du service de garde est formé par les hommes de la réserve de l'armée territoriale. Ces hommes sont choisis parmi ceux résidant dans les communes les plus voisines des points sur lesquels ils doivent être employés. Les officiers sont pris parmi ceux de l'armée territoriale qui ne sont pas pourvus d'emplois actifs en cas de mobilisation, parmi les hommes du service qui possèdent l'aptitude nécessaire, ou dans le personnel civil de certains ministères, services ou administrations de l'Etat.

Garde forestier, garde général des forêts. — L'administration forestière comprend : 1° Des *gardes forestiers, domaniaux*, dont les fonctions consistent dans la surveillance des bois d'un *triage*. Ils constatent par des procès-verbaux les délits et contraventions de l'arrondissement ; ils peuvent saisir les bestiaux trouvés en délit, mettre en séquestre les attelages des contrevenants, suivre les bois enlevés jusqu'au lieu où ils ont été transportés et les mettre en séquestre, arrêter et conduire devant le juge de paix ou le maire tout inconnu pris en flagrant délit, requérir la force publique pour la répression des délits commis en matière forestière. Les gardes forestiers écrivent et affirment leurs procès-verbaux comme les gardes champêtres. Dans leurs tournées, ils doivent être munis de leur plaque, du marteau avec lequel

ils marqueront les bois de délit, d'une chaîne métallique et de leur livret. Ils sont autorisés à porter un fusil pour leur défense. || 2° Des *brigadiers*, qui sont choisis parmi les simples gardes. Ils commandent un certain nombre de gardes, et surveillent les travaux. Mêmes attributions et droits. || 3° Des *gardes cantonniers*, chargés de l'entretien des routes dans les forêts domaniales. || 4° Des *gardes généraux*. Ceux-ci sont recrutés parmi les élèves de l'École des eaux et forêts, parmi les brigadiers et gardes ayant subi avec succès les examens de sortie de l'École spéciale des Barres et ceux qui, ayant 15 ans de services, ont été jugés aptes à cette fonction. Les gardes généraux ont dans leur cantonnement la direction des brigadiers et gardes; ils remplacent l'inspecteur, le cas échéant. Des *gardes généraux* stagiaires sont attachés aux inspections, achèvent leur instruction. || 5° Des *gardes forestiers communaux*, que peuvent avoir les communes et les établissements publics propriétaires de forêts. || 6° Des *gardes forestiers particuliers*. Ceux-ci, chargés de constater les contraventions commises dans les bois qui constituent des propriétés privées, doivent être agréés par le sous-préfet ou le préfet. *V.* ci-dessous : GARDES PARTICULIERS.

Garde indigène. — Corps spécial de police, organisé en Indo-Chine, au Dahomey et au Congo; les cadres en sont européens ; ils comportent un certain nombre d'emplois intéressants, qu'il convient de signaler tout particulièrement aux officiers subalternes et aux sous-officiers libérables des troupes coloniales. Dans les 3 colonies, la mission de la garde indigène est la même ; elle est chargée de l'exécution des ordres des administrateurs et résidents et se trouve placée sous leur autorité directe ; en cas de guerre ou de rébellion, la garde indigène peut être mobilisée et passe sous l'autorité militaire.

RECRUTEMENT. — Suivant les colonies, le recrutement, la hiérarchie et les traitements diffèrent.

INDO-CHINE. — Les cadres se composent d'inspecteurs (3 classes) et de gardes principaux (3 classes). Les uns et les autres sont nommés par le gouverneur général à qui doivent être adressées les demandes d'emplois ; elles iront accompagnées des pièces habituelles. Les gardes principaux sont recrutés à peu près exclusivement parmi les sous-officiers libérés ou libérables des troupes coloniales ; les candidats doivent avoir une instruction suffisante pour la rédaction d'un rapport. Les inspecteurs sont recrutés parmi les gardes de 1re classe ayant 2 ans de services, connaissant la langue indigène et ayant subi un examen professionnel (connaissances exigées des sous-lieutenants de réserve). Des emplois sont réservés aux anciens officiers ayant servi ou résidé un an en Indo-Chine ; les sous-lieutenants obtiennent des postes d'inspecteurs de 3e classe, les lieutenants d'inspecteurs de 2e classe, les capitaines sont nommés à la 1re classe de l'emploi. Ils doivent dans les 18 mois de leur entrée dans la garde indigène, justifier d'une connaissance suffisante de la langue indigène. L'avancement a lieu chaque 18 mois au minimum ; il est dérogé à cette règle quand il s'agit de récompenser une action d'éclat.

DAHOMEY. — Gardes et inspecteurs sont recrutés parmi les sous-officiers et les officiers de l'armée active qui prennent l'engagement de servir pendant 2 ans dans la garde indigène.

CONGO. — Les gardes de 2e classe sont recrutés parmi les sergents d'infanterie coloniale ; les gardes de 1re classe parmi les adjudants et anciens sous-officiers rengagés de la même arme. Les inspecteurs (3 classes) sont recrutés parmi les gardes principaux de 1re classe et les officiers d'infanterie coloniale.

Garde-malade (*V.* CHAMBRE DE MALADES). — La garde-malade doit être ponctuelle, obéissante, calme, ferme et douce, patiente, silencieuse, propre et dévouée, enfin intelligente. La garde-malade veillera à la bonne position du malade au lit, à sa propreté, elle lui lavera les mains, lui fera laver la bouche, tiendra ses vases et crachoirs propres, renouvellera son linge. Ex. : Pour enlever la chemise du malade, elle la roulera en la soulevant jusqu'au cou, la sortira d'un coup hors de la tête, puis dégagera les bras. Pour remettre la chemise, après l'avoir déboutonnée toute, elle passera d'abord les bras dans les manches, puis passera la tête, enfin l'étalera sur le corps.

Pour changer les draps, si le malade ne peut pas être transporté sur un autre lit ou sur une chaise, il faut rouler le drap sale jusqu'au corps du malade, puis placer du même côté le drap propre. Une personne soulève alors le malade qui la prend par le cou pendant qu'avec les mains elle soulève le siège ou encore le malade se soulève seul en s'arc-boutant sur ses coudes et ses talons. A ce moment l'autre personne repousse vite le drap sale et déroule le propre jusque de l'autre côté du malade.

Garde-mines. — Auxiliaires des ingénieurs des mines, nommés par le ministre des Travaux publics. *Demandes d'admission* adressées au ministre, accompagnées : 1° de l'acte de naissance ; 2° d'un certificat de bonne vie et mœurs ; 3° d'un certificat de médecin constatant la vaccination et la bonne constitution pour la visite des travaux souterrains ; 4° des attestations propres à établir les antécédents. Connaissances exigées : lecture, écriture, langue française, arithmétique, géométrie pratique, levé des plans, notions sur les appareils à vapeur, etc. (programme détaillé aux bureaux du ministère des Travaux publics). *Age pour concourir* : de 21 à 30 ans, militaires et agents secondaires des mines jusqu'à 35 ans.

Garde particulier (*CHASSE*). — Il est agent de la force publique et a qualité d'officier de police judiciaire, mais il ne possède ce double caractère qu'en ce qui concerne exclusivement les délits portant atteinte aux propriétés forestières ou rurales sous sa surveillance. Il doit être âgé d'au moins 25 ans ; porter d'une manière très apparente une plaque où sont inscrits les mots « la loi » et les noms du domaine et du propriétaire ; être muni de sa commission et toujours attendre que le délit soit commis pour dresser procès-verbal. Il est nommé par le propriétaire et agréé par le préfet ou le sous-préfet. Il prête serment devant le tribunal de 1re instance auquel ressortit la propriété à sa garde.

ARMEMENT DES GARDES. — Un propriétaire soucieux de sa chasse doit compter à ses gardes des primes pour la destruction des animaux nuisibles. Il convient de plus qu'il lui fournisse largement tous les moyens d'entreprendre et d'effectuer cette destruction : pour cela un bon fusil est l'engin le meilleur et d'usage permanent. Ce serait donc un tort de croire qu'il suffit que le garde possède un revolver ou un fusil carabiné ne tirant que la balle. Ces deux armes ne conviennent exclusivement que pour la défense ou contre le fauve. Le but vraiment pratique à envisager, c'est que continuellement le garde soit à la fois toujours à même de détruire les rapaces ou les mammifères nuisibles qu'il peut rencontrer brusquement, et à même de se défendre.

On trouvera à des prix modiques de solides fusils en choisissant un modèle à fermeture à T avec clef sur le pontet et du calibre 12.

Garde-ports. — Nommés et commissionnés par le ministère des Travaux publics. Sont choisis sur une liste double présentée par les syndicats de bois et charbons ou les tribunaux de commerce des localités intéressées. Ils prêtent serment au tribunal de 1re instance et font enregistrer leur commission et l'acte de prestation au greffe de ce tribunal. Toute autre fonction salariée ou tout commerce leur est interdit. Ils sont chargés de la police des ports, des marchandises et du service général des quais sous la direction des inspecteurs des ports et des ingénieurs des ponts et chaussées. Ils dressent procès-verbal des contraventions et délits et perçoivent les rétributions dues à l'arrivage et à l'enlèvement des marchandises en détachant des quittances d'un livre à souche dont ils sont comptables.

GARDE-MEUBLES (*ÉCON. DOM.*). — Plusieurs sortes de garde-meubles, les uns ne prennent que des mobiliers en bon état ; les meubles sont vérifiés par les employés ; on rend au client les lits ou meubles infestés par les punaises ; les autres acceptent tous les mobiliers sans distinction et tous les objets, malles, voitures, etc. En général, le prix de garde d'un mobilier quelconque est inférieur au prix de la chambre ou des chambres qu'il faudrait louer provisoirement pour placer les meubles. La plupart des grandes maisons de déménagement ont des garde-meubles particuliers.

1° Prévenir le directeur plusieurs jours à l'avance, surtout en province où l'espace est limité ; il vient faire l'évaluation du mobilier ou envoie un contremaître.

2° Le transport du mobilier est à la charge du client et non à celle du garde-meuble. Celui-ci étant souvent la propriété d'une entreprise de déménagement, il est préférable de commander à cette entreprise les voitures nécessaires au transport des meubles.

3° Le mobilier étant assuré à domicile, prévenir la Cie d'assurance en l'informant du transfert pour qu'elle passe un avenant. Il est généralement utile d'assurer le mobilier mis en garde comme il l'était dans l'appartement, parce que les assurances faites par le garde-meuble et payées par le client ne couvrent pas toujours la totalité des dégâts en cas d'incendie.

4° Les prix sont habituellement fixés à l'amiable soit sur une liste des objets à garder, soit en voyant les objets sur place ; un inventaire en double est fait par un employé spécial le jour de l'enlèvement des meubles.

5° La maison se charge souvent de fournir, pour la vaisselle, les cristaux, le linge, des paniers ou des caisses.

6° Les vins et les liqueurs sont, en certains garde-meubles, emballés et mis en cave.

7° Les objets d'art, tableaux, meubles, dont la valeur dépasse 4 000 fr. chacun, les bijoux, dentelles, argenterie, doivent être déclarés spécialement et payent des droits de garde plus élevés que le reste.

8° Le garde-meubles est responsable des objets qui lui sont confiés ; cependant, en principe, on ne répond pas des objets qui, au moment du départ, seraient attaqués par les vers, ni des objets fragiles que le client refuse de laisser emballer.

9° Le paiement de la garde se fait presque toujours par mois, à terme échu ; le mois commence à la date du dépôt ; tout mois commencé est entièrement dû.

10° Lorsque le client reprend son mobilier, il doit en faire la reconnaissance dans le magasin avant l'enlèvement et en régler le compte ; aucune réclamation n'est admise 24 heures après la reprise des meubles.

11° En général après six mois de magasinage impayé, le déposant autorise la vente par commissaire-priseur des objets déposés, 15 jours après un simple avertissement par lettre recommandée au domicile élu.

12° La plupart des garde-meubles prélèvent une commission de 5 p. 100 sur toute vente faite par la maison dans les magasins. Les clauses des conventions faites avec une entreprise de garde-meubles ne sont pas toujours les mêmes ; mais il est bon de régler à l'avance et par écrit tous les points que nous indiquons, afin de préciser exactement les conditions de la garde des meubles.

GARDE RÉPUBLICAINE (LÉGION DE LA). — Subdivision de l'arme de la gendarmerie comprenant 3 bataillons d'infanterie et 4 escadrons de cavalerie, tous à Paris. Le recrutement est le même que celui de la gendarmerie ; la taille est de 1 m. 70 pour la cavalerie.

Tout sous-officier de la garde républicaine promu sous-lieutenant et tout officier de ce corps promu au grade supérieur est nommé à un emploi de son nouveau grade dans la gendarmerie départementale ; les sous-lieutenants promus lieutenants peuvent seuls être maintenus au corps.

La garde républicaine étant spécialement chargée du service de surveillance de la capitale, est placée, pour l'exécution de ce service, sous la direction du préfet de police.

GARDIEN. — *V.* SAISIE-BRANDON, SAISIE-EXÉCUTION, SAISIE-GAGERIE, SCELLÉS.

GARGARISME (*MÉD.*). — Médicament liquide qu'on garde dans la bouche, qu'on promène partout et jusqu'à l'arrière-gorge en empêchant le liquide de tomber dans l'œsophage grâce à des coups de glotte et des expirations saccadées déterminant un bruit de glouglou. Utiles dans les cas d'angines surtout. Il y a des gargarismes émollients (miel et décoction de guimauve), astringents (miel rosat, alun, infusion de roses), antiseptiques (acide borique).

GASTRITE (*MÉD. PRAT.*). — *V.* DYSPEPSIES. On appelle gastrite l'inflammation de l'estomac. On distingue plusieurs formes :

1° L'EMBARRAS GASTRIQUE ou catarrhe de l'estomac ou indigestion. Dû à la fatigue, ou à une irritation par les poisons d'aliments avariés (gibier, conserves).

On constate du vomissement alimentaire, la langue sale, la bouche pâteuse, et en cas de poisons : de la diarrhée, mais pas de fièvre.

Durée : 2 à 3 jours.

Il faut purger quelquefois 1 jour, quelquefois 2 ou 3 jours de suite au sulfate de soude, 20 gr. dans du bouillon d'herbes.

2° LA FIÈVRE GASTRIQUE due soit à la saison, soit à une épidémie de formes frustes de fièvre typhoïde.

On constate les signes précédents avec vomissements verts glaireux de bile, diarrhée verte fétide, fièvre, boutons sur le corps

Durée : plusieurs jours.

Il faut évacuer le tube digestif : ipéca 2 gr. et le lendemain purge de sel 25 gr. ou calomel 0 gr. 60 à 1 gr., diète sévère de 4 jours, au bouillon d'herbes, boissons acidulées (eau 1 litre + acide chlorhydrique 4 gr. ou eau de Vals ou de Saint-Galmier).

3° GASTRITE TOXIQUE due à l'ingestion de poisons (acides, alcalis, caustiques, phosphore, arsenic, sublimé, acide phénique, sels de cuivre et d'argent, poisons végétaux, etc.).

On constate des douleurs d'estomac atroces, soif intense, vomissements de sang, syncope (*V.* POISONS).

Il faut appeler le médecin qui lavera l'estomac et administrera le contrepoison.

4° GASTRITE PHLEGMONEUSE. — Rare, due à la variole, à la typhoïde, etc. *On constate* des vomissements de pus avec ou sans hémorragie.

Il faut un médecin.

GASTRO-ENTÉRITE DES NOURRISSONS (*MÉD. PRAT.*). — Troubles digestifs du premier âge allant de la dyspepsie (*V.* ce mot) au choléra infantile et intéressant l'estomac et l'intestin.

GASTRO-ENTÉRITE AIGUE. — Due à une alimentation mal réglée (tétées irrégulières), aux grandes chaleurs, au sevrage mal dirigé, au lait de vache, aux biberons mal nettoyés.

On constate :

1° *Une forme légère* avec selles odorantes et moins solides, verdissant rapidement à l'air, diarrhée, ventre tendu et ballonné, refus du sein, rougeurs et boutons aux fesses. Durée : 15 jours environ.

2° *Une forme grave* avec fièvre, muguet, vomissements, diarrhée (15 à 20 selles par 24 heures), diminution des urines, mort par complications de broncho-pneumonie, méningite, convulsions ; parfois guérison lente.

Le passage à la forme suivante chronique existe, et aussi l'apparition de complications : hémorragies, broncho-pneumonie, abcès, otite, etc.

3° *Une forme chronique* avec amaigrissement progressif, selles d'aspect mastic, blanches, ventre volumineux et mou, rachitisme (*V.* ce mot).

4° *Une forme fatale* (le choléra des nourrissons) avec diarrhée séreuse, 20 à 40 selles par jour, agitation extrême, fièvre 39-40°, puis refroidissement et syncope ou convulsions.

Il faut pour prévenir la maladie élever les enfants au sein par tétées très réglées, mettre les précoces en couveuses ; choisir une nourrice dont le lait soit de l'âge de l'enfant, surveiller l'accroissement et le sevrage.

Pour guérir de la forme aiguë, il faut la diète ; pendant 1, 2, 3, 4 jours, l'enfant n'aura qu'un peu d'eau de riz ou d'eau albumineuse. || A dater du second jour lui faire prendre plusieurs fois par jour, 1 ou 2 cuillerées à café d'une solution à 1 p. 100 de citrate de soude ou quelques gouttes de jus de citron ou d'orange dans l'eau bouillie.

Contre les formes graves ou chroniques appeler le médecin.

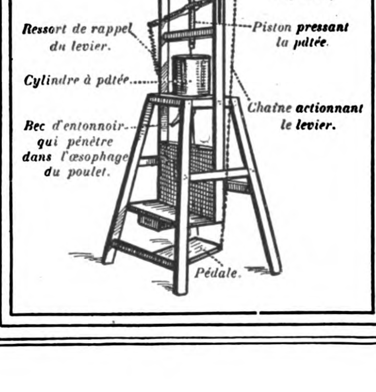
GATEAUX A LA BIÈRE. — Prendre 250 gr. de farine, la battre avec 6 œufs, une cuillerée à bouche de sucre en poudre et une cuillerée à café de sel. Verser doucement, peu à peu, de la bière dans la pâte : celle-ci doit atteindre la consistance d'une bouillie. || Eplucher des raisins de Corinthe, les laver, les égoutter et les mettre dans la pâte. Chauffer de la bonne friture ; emplir une cuiller à bouche de pâte préparée, la faire glisser adroitement dans la friture ; mettre d'autres cuillerées de pâte, frire isolément afin que les petits gâteaux ne collent pas les uns aux autres, et les servir chauds, saupoudrés de sucre en poudre.

GAUFRES. — Pour les confectionner, il est nécessaire de se procurer un moule en fonte destiné à cet usage. Mettre dans un plat ou un vase creux 250 gr. de farine, faire un trou au milieu y déposer une pincée de sel, une cuillerée d'eau-de-vie, 125 gr. de beurre frais fondu ou 2 cuillerées d'huile d'olives, 3 œufs entiers, délayer le tout en tournant avec une cuiller de bois, mouiller peu à peu avec du lait jusqu'à obtenir une pâte ayant la consistance d'une bouillie claire. Cette pâte doit être préparée 2 heures avant son emploi : l'aromatiser avec un peu de vanille, du zeste de citron ou de la fleur d'oranger. Faire chauffer le moule bien également des deux côtés sur un feu sans fumée ; lorsque le moule est bien chaud, mais non rouge, graisser l'intérieur à l'aide d'un pinceau trempé dans du beurre fondu ou de l'huile d'olives, l'emplir d'une certaine quantité de pâte, dont la mesure est déterminée par une cuiller destinée à cet usage ; remettre le moule au feu pour le chauffer à plat des deux côtés pendant 2 minutes ; puis, en le posant debout, l'ouvrir, retirer la gaufre en la détachant légèrement avec la pointe d'un couteau, la saupoudrer de sucre. Il faut qu'elle soit bien dorée, et bien croustillante.

GAVAGE. — Le gavage des volailles s'opère mécaniquement ou à la main.

Gavage à la main : employer l'entonnoir spécial qu'on vend à cet effet et une louche, procéder ainsi : saisir le cou

GAVEUSE



de l'animal près de la tête, entre l'annulaire et le petit doigt ; ouvrir le bec de l'oiseau le plus grand possible avec l'index, enfoncer et maintenir l'entonnoir dans l'œsophage avec le pouce, passé dans l'anneau que porte l'instrument ; veiller surtout à ce que le bec de l'entonnoir pénètre bien dans l'œsophage, sinon la pâtée coule dans la trachée et le poulet meurt étouffé. L'instrument bien en place, prendre de la pâtée avec la louche et verser lentement dans l'entonnoir en suivant son glissement dans le jabot. Opérer lentement pour éviter l'étouffement de l'animal.

Gavage mécanique : plus rapide, il se pratique avec une gaveuse mécanique. Tenir la tête du poulet de la main gauche, en ouvrant le bec de l'oiseau ; de la main droite enfoncer franchement la lance de l'appareil dans l'œsophage ; appuyer soit sur le levier, soit sur la pédale (suivant le système de gaveuse), prudemment et progressivement ; bien doser la quantité de nourriture afin de ne pas distendre ou faire éclater le jabot. Le gavage ne doit s'opérer que sur des sujets bien en chair et aptes à engraisser ; sur un sujet maigre, étique, de race vagabonde, il ne donnera aucun résultat. Le gavage ne crée pas la chair, il l'augmente et la perfectionne. — *V.* GAVEUSE.

GAVEUSE. — La gaveuse destinée à opérer l'engraissement forcé des volailles se compose d'un récipient clos de métal dans lequel se trouve la pâtée. Un piston comprime celle-ci et la chasse dans un tuyau flexible à l'extrémité duquel se trouve un bec introduit au préalable dans l'œsophage de l'animal ; la pâtée est, par ce procédé, accumulée dans le jabot de celui-ci. Le piston est actionné par un levier à main, un poids ou une pédale. Veiller à la propreté constante de l'instrument.

Il y a des gaveuses de toutes les grandeurs et de prix variables.

GAVOTTE. — Contrairement à la *pavane* et au *menuet*, qui sont des danses graves, des danses *basses*, comme on disait autrefois, la gavotte compte entre les anciennes danses gaies ou danses *hautes*. La gavotte est une sorte de bourrée vive et légère ; elle se compose de 3 pas sautés, successivement sur chaque pied et d'un assemblé. Le mouvement est tour à tour gracieux, gai, il s'alanguit, devient presque lent, pour reprendre bientôt sa légèreté.

GAZ (*LÉGISL.*). — I. *Utilisation industrielle du gaz.* — II. *Comment on peut se procurer le gaz.*

I. UTILISATION INDUSTRIELLE DU GAZ. — Le gaz constituant une matière inflammable et explosible, un certain nombre de dispositions en réglementent l'usage. ‖ Les usines à gaz sont rangées parmi les établissements dangereux de 2e classe, et assujetties en outre aux prescriptions du 9 février 1867, ainsi qu'aux règlements municipaux (à ceux du Préfet de police, à Paris). ‖ Les appareils à gaz sont aussi l'objet de mesures destinées à assurer la sécurité, notamment lorsqu'ils sont employés pour la traction, lorsqu'ils sont transportés par chemin de fer (*V.* MATIÈRES DANGEREUSES, se reporter aussi à la réglementation spéciale du 9 janvier 1888, du 10 août 1894, du 12 novembre 1897, circulaires du 15 décembre 1897, 10 septembre 1898, 25 février et 12 août 1899, etc.). Les contraventions à cette réglementation sont réprimées comme s'il s'agissait d'appareils à vapeur. ‖ L'autorité municipale (à Paris, le Préfet de police) peut aussi réglementer la conduite des tuyaux dans les maisons, etc.

II. COMMENT ON PEUT SE PROCURER LE GAZ. — La commune peut pourvoir à l'*éclairage de la voie publique* par un service spécial (régie), ou en donner la concession à un entrepreneur, à une compagnie (ce qui emporte pour le bénéficiaire le droit d'établir les canalisations), mais elle ne peut accorder semblable monopole pour l'*éclairage privé au gaz*. En fait, dans toutes les villes importantes éclairées au gaz par une compagnie, celle-ci fournit le gaz aux particuliers. ‖ Nous indiquerons, à titre d'exemple, les conditions de fourniture du gaz à Paris, les conditions étant analogues en province, où seuls les prix varient. Pour se procurer le gaz on s'adressera à l'un des bureaux de section de la Société (s'y adresser aussi pour les réclamations ; certains de ces bureaux possèdent en outre un magasin d'exposition d'appareils en vente) et on fera sa déclaration. Les agents de la Société font signer au déclarant plusieurs feuilles, parmi lesquelles la police ; l'abonnement est contracté pour 3 mois au moins. La Société conduit à ses frais le gaz devant la demeure du consommateur, mais les branchements et robinets destinés à établir la communication entre la conduite de la voie publique et les appareils intérieurs sont installés par la Société aux frais du propriétaire ou du locataire ; ceux qui existaient avant le régime actuel de la Société peuvent être acquis ou mis à la disposition des abonnés moyennant un droit de location variant selon le diamètre intérieur du branchement (25 à 110 millimètres). Les branchements et robinets extérieurs sont entretenus gratuitement par la Société. Le gaz est livré au *compteur*, payable d'avance : à cet effet, l'abonné verse une avance sur sa consommation, cette avance devant être remboursée par la Société à l'abonné à l'expiration de l'abonnement, sous déduction du gaz fourni ou des autres frais non soldés (pour obtenir ce remboursement, porter au bureau de section la lettre de consommation, la police d'assurance, le reçu du dépôt, la dernière quittance). Le paiement du gaz dont il est fait usage donne lieu à un relevé de la consommation, opéré tous les mois pour les appartements dont le loyer dépasse 500 fr., tous les deux mois pour les autres, par les soins d'un agent de la compagnie et consigné par lui sur un livret qui reste entre les mains de l'abonné.

Dans la quinzaine qui suit, la quittance est présentée à domicile pour être réglée. La quantité de gaz consommé est révélée par le compteur que chaque abonné doit avoir, soit qu'il ait fait poser par un entrepreneur de son choix un compteur lui appartenant et conforme à un modèle adopté par l'administration municipale, soit qu'il ait demandé à la Société un compteur en location ; il peut être demandé à la Société de faire l'entretien d'un compteur seulement agréé par elle. Le débit horaire normal d'un compteur est de : 0 mc. 700 par heure pour 5 becs, 1 mc. 400 pour 10 becs, etc.

Les compteurs peuvent être acquis en 5 ans par mensualités, moyennant une majoration de 50 p. 100 du tarif de location et d'entretien ; en pareil cas, l'acquéreur du compteur n'aura plus à payer ensuite à la Société que l'entretien du compteur. Aucun compteur ne peut être mis en service avant sa vérification par la Société ; il doit être maintenu par vis ou scellé sur une plate-forme fixe horizontale, ses raccords avec les tuyaux étant plombés et portant l'empreinte du cachet de la Société (frais de plombage, de pose et de scellement à la charge de l'abonné). L'abonné doit donner libre accès aux agents de la Société dans l'endroit où est posé le compteur, il lui est interdit de modifier la position du compteur ou l'un de ses organes. La Société supporte les frais de réparation du compteur, exception faite pour les avaries dues à la gelée (pour éviter les dégâts, envelopper le compteur exposé avec du foin, de la mousse, ou mieux de la laine en enfermant le tout si possible dans une caisse en bois ; on peut aussi remplacer par de l'esprit de vin une quantité de l'eau du compteur égale 1/5 ou à 1/6).

Voici des renseignements utiles pour contrôler soi-même la quantité de gaz consommé, en lisant la dépense sur le compteur : celui-ci possède généralement, à la partie supérieure, 3 cadrans : centaines, dizaines, unités. Supposons l'aiguille du 1er cadran sur le chiffre 6, du 2e sur le chiffre 4, du 3e sur le chiffre 8 ; on lira 648 mc. ; si le relevé précédent, porté au livret, portait 580 mc., la quantité consommée depuis et restant à payer sera de 68 mc. Un petit cylindre posé plus haut et portant des divisions indique en outre les quantités moindres que le mètre cube (litres). Si l'aiguille d'un cadran est placée entre deux chiffres, on lira le plus faible. Si l'aiguille couvre le chiffre des centaines ou des dizaines: on vérifiera la consommation au moyen du cadran suivant et si, par exemple, l'aiguille du cadran des unités est encore sur le chiffre 9, alors que l'aiguille des dizaines est sur le chiffre 5 c'est une preuve que la cinquième dizaine n'est pas encore accomplie, et on lira 49 et non 59. Du reste, s'il y avait une erreur d'évaluation, elle aurait peu d'importance, car elle serait nécessairement rectifiée dans le relevé suivant. Toutes les installations intérieures (conduites, appareils d'éclairage, de chauffage) sont établies par tous entrepreneurs aux frais de l'abonné ; l'entretien en est à sa charge. La Société fournit aussi aux abonnés des fourneaux à gaz. Pour que l'emploi du gaz n'offre aucun inconvénient, il importe que les brûleurs n'en laissent échapper aucune partie sans être consommée ; pour cela, maintenir la flamme à une hauteur modérée (0 m. 08 au plus), et la contenir dans une cheminée en verre de 0 m. 20 ; pour diminuer la consommation, on emploiera utilement des manchons à substance incandescente (bec Auer, etc.). Les lieux éclairés ou chauffés au gaz seront ventilés avec soin.

Quand une odeur de gaz fera croire à une fuite, on ouvrira les portes et les fenêtres, on fermera les robinets intérieurs et extérieurs, et on avisera simultanément le directeur du service municipal, le constructeur de l'appareil et la Société. S'abstenir, en tous cas, de rechercher soi-même la fuite avec du feu ou de la lumière. Si une fuite de gaz s'enflamme, on posera dessus, pour l'éteindre, un linge imbibé d'eau et on fermera le robinet. Pour allumer le gaz, ouvrir d'abord le robinet principal et présenter la lumière successivement à l'orifice de chaque bec, au moment même de l'ouverture de son robinet. Pour éteindre, fermer d'abord chacun des brûleurs et ensuite le robinet principal intérieur.

GEAI. — Le geai, de la famille des passereaux, est un bel oiseau de 0 m. 35 environ. Le plumage pareil chez les 2 sexes est assez terne ; la tête est garnie de plumes longues d'un blanc sale, noires près de la tige ; il porte deux moustaches noires ; des rémiges rayées de noir bleu et de bleu clair égayent seules la robe de cet oiseau.

Le geai est un oiseau *nuisible*. Il mange, il est vrai, quelques insectes mais s'attaque de préférence aux nids et aux œufs. Il est bavard et apprend facilement à parler (lui répéter fréquemment et sur le même ton des phrases brèves : bonjour Jacquot, à dîner, etc.). Il siffle avec facilité, appelle les chiens comme le maître, imite le cri des poules, etc., c'est un pitre.

Le geai fait un nid grossier dans un arbre élevé et épais, une haute haie touffue. La femelle pond 5 à 7 œufs. L'incubation dure 16 jours. S'emparer des jeunes quand leurs grosses plumes sont presque poussées, alors que l'oiseau est couvert.

Les placer dans une cage avec leur nid et leur donner une pâtée faite de : mie de pain, œufs durs, riz cuit et salade, le tout humecté légèrement et intimement mélangé. Ajouter quelques grains, du blé et du sarrazin ; comme dessert, donner aux jeunes geais de la viande cuite et des vers de terre. Quand les jeunes mangent seuls mettre du grain, de la pâtée, des verdures et des fruits à leur disposition. L'eau suffit comme boisson. Adulte, le geai mange du grain, des fruits, du pain, des verdures, du riz cuit, des glands, des pois. Laisser le geai isolé ; en volière il pille les nids.

GÉLATINE. — On l'emploie en cuisine pour confectionner des gelées et des entremets : acheter 50 gr. de gélatine pure qu'on met dans une casserole avec un litre d'eau froide et 3 blancs d'œufs battus. Faire bouillir quelques secondes en remuant le mélange ; passer au tamis fin et parfumer avec du jus de citron ou d'épine-vinette.

Pour les pièces de viande que l'on veut parer et conserver, faire bouillir des os, tendons et cartilages de veau ; le jus refroidit en se solidifiant ; y plonger les pièces que l'on veut parer alors qu'il est encore liquide et laisser refroidir soit dans un moule, soit dans une casserole de terre. On peut se servir aussi de gélatine pour clarifier la bière et les vins blancs.

GELÉES PRINTANIÈRES. — Au printemps vous devez craindre les gelées tardives qui mordent les jeunes feuilles et les tendres bourgeons à la façon d'une brûlure. Aussi gardez-vous de sortir trop prématurément vos plantes de serre. Ce sont surtout les *gelées blanches* qui sont à craindre. Les gelées viennent subitement en une nuit et ravagent vos cultures. Pour en prévenir la venue, usez du *psychromètre* : c'est un appareil à deux *thermomètres de mercure* ; l'ampoule de l'un des thermomètres est constamment imbibée d'eau par une toile qui s'alimente en un godet, et l'ampoule de l'autre est à l'air libre. Plus l'air est sec, plus l'eau se vaporise et plus s'abaisse la température du thermomètre à ampoule humide. Aussi plus grande est la différence entre les indications des deux thermomètres et plus l'air est sec. Consultez donc chaque soir votre psychromètre et toutes les fois que vous verrez à la tombée du jour que la température est froide, le ciel clair et l'air très sec, c'est que vous avez à redouter les gelées blanches pour la nuit. Prenez alors toutes précautions, mettez des paillassons sur vos carrés de légumes, fermez les verrières des serres et allumez des foyers de goudron dans vos vignes pour créer des nuages artificiels. Egalement vous devez avoir un *thermomètre avertisseur* dont vous guidez à volonté le point d'avertissement. Si par exemple vous le réglez à 1° au-dessus de zéro, dès que la température extérieure arrivera à ce degré, une sonnerie électrique viendra résonner pour vous avertir que vos plantes sont en danger. L'époque où surviennent le plus fréquemment les gelées printanières est dans la lunaison d'avril-mai (lune rousse).

GÉLINOTTE (*CHASSE*). — La teinte uniformément grise de son plumage la rend difficile à distinguer parmi les branches. C'est un oiseau qui s'éloigne peu de l'endroit où il est né, mais il est extrêmement farouche. On ne peut l'approcher qu'avec des chiens très ordonnés. ‖ La gélinotte vole presque au ras de terre en faisant de nombreux et brusques crochets, cherchant à se brancher au plus tôt. Le tir en est donc extrêmement difficile.

GENDARMERIE. — RECRUTEMENT : 1° *les sous-lieutenants* proviennent de l'école des sous-officiers de gendarmerie ; 2° *les lieutenants et les capitaines* sont pris parmi les officiers de toutes armes, du même grade, après examen ; la limite d'âge est de 43 ans pour les capitaines et de 36 ans pour les lieutenants ; les capitaines doivent justifier de 11 ans de service en qualité d'officier ; il n'y a pas de conditions d'ancienneté pour les lieutenants ; 3° *les officiers supérieurs* sont pris dans l'arme. Les *gendarmes* sont pris parmi : 1° les militaires ayant accompli 4 ans de service et classés pour cet emploi ; 2° les anciens militaires comptant 2 ans 1/2 de service ; 3° les militaires gradés ayant satisfait à la loi du recrutement. Les emplois de maréchal des logis sont donnés : 1° 1/4 aux sous-officiers ayant 10 ans de service et 4 ans de grade ; 2° les autres emplois aux brigadiers de l'arme après concours.

Emplois de *brigadiers* : 26 aux sous-officiers ayant 10 ans de service et 4 ans de grade ; les autres aux gendarmes ayant au moins 6 mois de service dans la gendarmerie et portés au tableau d'avancement. Les maréchaux des logis chefs et les adjudants sont pris dans les sous-officiers de l'arme.

GENDARMES (*LÉGISL.*). — Les gendarmes ont pour mission de veiller au maintien de l'ordre et à l'exécution des lois, de constater tous les délits venant à leur connaissance. Aussi constituent-ils non seulement une des parties de l'armée, mais également un corps administratif et judiciaire. ‖ Ils sont tenus, avant leur entrée en fonctions, de prêter serment devant le tribunal de 1re instance. Ils ont qualité pour dresser procès-verbal sur toute l'étendue du territoire, sans que leurs procès-verbaux soient soumis à la nécessité de l'affirmation. ‖ Les gendarmes exercent leur surveillance sur les repris de justice, gens sans aveu, interdits de séjour, individus suspects d'espionnage, donnent avis aux commissaires spéciaux de toute manœuvre dirigée contre la sûreté du pays. Ils constatent les délits (notamment de chasse sans permis), avertissent les agents de tous faits pouvant motiver les poursuites judiciaires, exécutent les mandats à eux transmis par les juges d'instruction, procèdent aux enquêtes qui leur sont confiées par les autorités judiciaires, notifient des citations aux jurés, quelquefois aux témoins. Des rapports sont adressés par la gendarmerie au sous-préfet ou au préfet, au procureur de la République, au général commandant la division sur tout événement grave : sinistres (inondation), grèves, émeutes, attentats, assassinats, arrestations d'espions, attaques contre un poste, provocations de militaires à l'indiscipline. Les autorités locales peuvent, par réquisition adressée au commandant de la gendarmerie du lieu, et énonçant la loi invoquée, recourir, dans les cas graves, à la gendarmerie. Les gendarmes concourent d'autre part aux opérations du recrutement et de la mobilisation, surveillent les militaires absents de leur corps, recherchent les déserteurs de l'armée de terre et de mer.

GÉNIE (*ÉTAT-MAJOR PARTICULIER*). — Ensemble des officiers du génie qui n'appartiennent pas à un régiment et qui sont chargés d'assurer : 1° aux armées : le service des états-majors du génie des armées, corps d'armée et divisions, et la direction générale des divers services de l'arme : 2° à l'intérieur : le fonctionnement des établissements et services de l'arme.

Génie (*OFFICIERS DU*). — Pour être nommé officier du génie, il faut suivre les cours de l'école militaire du génie, à Versailles, soit comme sous-lieutenant élève sortant de l'École Polytechnique, soit comme *aspirant* (*V.* ce mot). Les adjudants du cadre actif ayant au moins 10 ans de service effectif et portés au tableau d'avancement peuvent devenir sous-lieutenants sans passer par une école. Peuvent également devenir sous-lieutenants, les sous-officiers comptant 10 ans de service effectif qui, faisant partie de troupes en opérations, se seront distingués par une série de faits constituant des titres exceptionnels et qui, régulièrement proposés à cet effet, seront portés au tableau d'avancement.

Génie maritime (Ingénieur du). — *V.* ÉCOLE D'APPLICATION DU GÉNIE MARITIME.

GÉOMÈTRES DU CADASTRE. — Ce service relève directement de l'administration des contributions directes. Il se recrute au concours ; les candidats doivent être Français, âgés de 18 ans au moins et de 25 ans au plus le 1er janvier de l'année du concours. Adresser la demande au directeur départemental. Aucun titre n'est exigé.

Le concours comporte : un écrit (rédaction, copie, dictée, élaboration de tableaux, rapport d'une partie du plan cadastral au millième, résolution de triangle par les logarithmes), et un oral (arithmétique, algèbre, géométrie, logarithmes, trigonométrie).

GÉOMÉTRIE PRATIQUE. — I. *Longueurs, angles, polygones.* ‖ II. *Aires et volumes.* ‖ III. *Quelques constructions à connaître.* ‖ IV. *Géométrie descriptive.*

Principes. — La géométrie a pour but la représentation et la mesure des figures et des corps.

L'étude des théorèmes, c'est-à-dire de la géométrie théorique, est une bonne gymnastique pour l'esprit, dont, à vrai dire, elle développe l'agilité plus que la vigueur logique.

Pratiquement, la géométrie a une utilité indéniable : représentation des corps, mesure des corps, travaux d'architectes, d'ingénieurs, etc. Ces usages pratiques sont tous, il ne faut pas l'oublier, fondés sur des développements de la théorie. Nous donnons ci-dessous quelques définitions et quelques résultats importants au point de vue pratique.

I. LONGUEURS, ANGLES ET POLYGONES. — La *ligne* est un trait sans épaisseur ; une ligne limitée à deux de ses points a une longueur. Le *point* est déterminé par la rencontre de deux lignes. Une *surface* a largeur et longueur mais n'a point d'épaisseur ; limitée à une ligne fermée, elle a une *aire* (souvent au lieu d'*aire*, on emploie le mot *surface* qui peut prêter à confusion ; une surface est une figure, l'aire est la mesure de la surface de cette figure). Un *volume* a longueur, largeur, épaisseur ; limité par une surface fermée, il a une *solidité* ou une *capacité*, ou comme on dit communément un *volume*. — *Ligne droite* : Est le plus court chemin d'un point à un autre ; peut se prolonger à volonté ; deux lignes droites transportées l'une sur l'autre, et suffisamment prolongées, se recouvrent l'une l'autre ; la longueur d'une ligne

AB est la mesure de la distance de A à B. — *Ligne brisée* : Formée par une série de lignes droites situées dans un même plan. — *Angle* : Figure formée par deux droites qui se coupent : le point de rencontre des deux droites est dit leur sommet.

La valeur d'un angle dépend seulement de l'inclinaison d'un côté sur l'autre, et, suivant cette inclinaison, l'angle est droit, obtus ou aigu. Deux angles ayant même sommet et un côté commun sont adjacents ; des angles dont la somme équivaut à deux angles droits sont supplémentaires ; quand leur somme équivaut à un droit, ils sont complémentaires. La droite qui coupe une autre droite à angle droit lui est perpendiculaire ; quand elle la coupe à angle aigu ou obtus, elle lui est oblique. Le plan d'une droite est la surface sur laquelle sont situés deux points de cette droite. Une droite

GÉOMÉTRIE

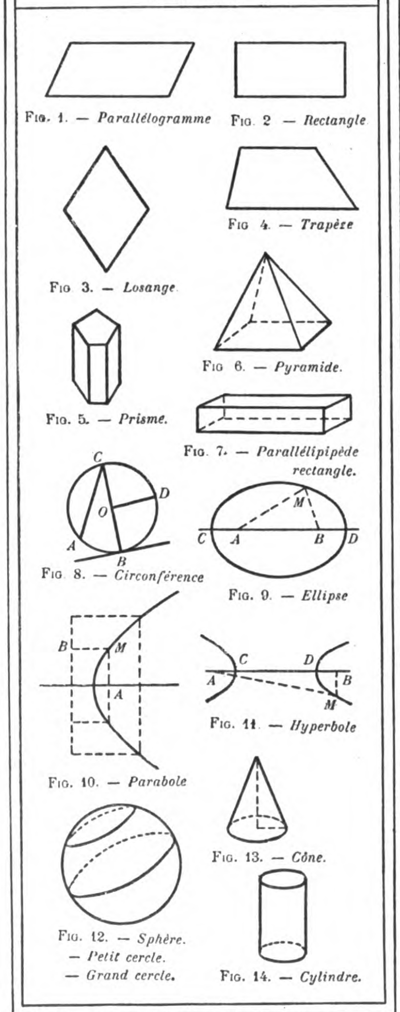


FIG. 1. — *Parallélogramme*. FIG. 2. — *Rectangle*. FIG. 3. — *Losange*. FIG. 4. — *Trapèze*. FIG. 5. — *Prisme*. FIG. 6. — *Pyramide*. FIG. 7. — *Parallélipipède rectangle*. FIG. 8. — *Circonférence*. FIG. 9. — *Ellipse*. FIG. 10. — *Parabole*. FIG. 11. — *Hyperbole*. FIG. 12. — *Sphère*. — *Petit cercle*. — *Grand cercle*. FIG. 13. — *Cône*. FIG. 14. — *Cylindre*.

peut être perpendiculaire ou oblique à un plan. Deux plans peuvent être parallèles ; la perpendiculaire qui les joint est leur distance. — *Polygones*. Une figure plane limitée par des droites est un polygone. Un polygone peut avoir un nombre quelconque de côtés à partir de trois ; quand il a trois côtés, c'est un triangle ; quand il en a quatre, c'est un quadrilatère ; cinq, c'est un pentagone ; six, un hexagone, etc. Un polygone est convexe quand il n'a pas d'angles rentrants ; il est concave dans le cas contraire.

Un polygone convexe a autant d'angles que de côtés. La somme de ses angles est égale à autant de fois deux angles droits qu'il a de côtés, moins quatre angles droits. Tout polygone peut se diviser en triangles.

II. AIRES ET TRIANGLES. — 1. TRIANGLE. Dans un triangle, la perpendiculaire abaissée d'un sommet sur le côté opposé est la hauteur relative à ce côté ; l'*aire* (ou, improprement, surface) d'un triangle est donnée par le produit d'un de ses côtés par la moitié de la hauteur relative à ce côté, si par exemple la hauteur est de 8 m. et le côté de 10 m., l'aire sera de 40 m². Un triangle qui a un angle droit est dit *rectangle* : on distingue dans ce triangle les côtés de l'angle droit et le côté opposé, dit *hypoténuse*. Le théorème de Pythagore démontre que le carré construit sur l'hypoténuse est égal à la somme des carrés construits sur les côtés de l'angle droit.

2. QUADRILATÈRE. — Figure plane à quatre côtés opposés deux à deux et quatre angles opposés deux à deux. Si les côtés opposés sont deux à deux parallèles, il devient un *parallélogramme* (fig. 1) ; un parallélogramme dont les angles deviennent droits est un *rectangle* (fig. 2) ; un parallélogramme dont les quatre côtés sont égaux est un *losange* (fig. 3). L'aire d'un parallélogramme est égale au produit d'un côté par sa distance au côté opposé (distance appelée *hauteur*). Un quadrilatère dont deux côtés seulement sont parallèles est un *trapèze* (fig. 4) ; l'aire du trapèze est égale au produit de la somme des deux côtés parallèles par la moitié de leur distance. Un rectangle dont les quatre côtés sont égaux est un carré ; l'aire du carré est égale au carré arithmétique d'un de ses côtés ; d'où le nom de carré.

3. POLYÈDRES. — Ce sont des corps de l'espace limités par des plans ; s'ils n'ont pas d'angles rentrants, ils sont dits *convexes* ; il faut distinguer, dans un polyèdre, les *sommets* qui sont des pointes, les *arêtes* qui sont des lignes droites, les *faces* qui sont des polygones ; le nombre des faces augmenté du nombre des sommets est égal toujours au nombre des arêtes moins deux. Les polyèdres les plus importants sont les *prismes* et les *pyramides*.

Le *prisme* a deux bases parallèles reliées par des arêtes parallèles entre elles (fig. 5) ; les faces, sauf les deux bases, sont des parallélogrammes ; le volume d'un prisme est égal au produit de la surface d'une base par la distance des deux bases.

La *pyramide* a une base et des arêtes aboutissant toutes à un point appelé *sommet* (fig. 6) ; les faces, sauf la base, sont toutes des triangles : son volume est égal au tiers du volume d'un prisme de même base et de même hauteur.

Un *parallélipipède* est un solide limité par six plans parallèles deux à deux, ses faces au nombre de six sont toutes des parallélogrammes égaux et opposés deux à deux ; son volume est égal à l'aire d'une face multipliée par la distance de cette face à la face opposée. Quand les faces sont des rectangles, on a un *parallélipipède rectangle* (fig. 7) ; son volume est égal au produit des trois arêtes partant d'un même sommet ; quand ces rectangles deviennent des carrés, on a un *cube*, son volume est égal au cube arithmétique de la longueur de l'arête (toutes les arêtes étant égales).

4. LIGNE COURBE PLANE. — C'est une ligne qui n'est ni droite, ni composée de droites ; sa longueur est celle d'un fil qui serait appliqué sur elle ; une *tangente* à une courbe est une droite qui touche une courbe en un point sans la traverser en ce point (fig. 8).

CIRCONFÉRENCE. — C'est une ligne fermée décrite par un point qui est toujours à une distance fixe, appelée *rayon*, d'un point fixe appelé centre (fig. 8) ; on la trace à l'aide d'un compas sur le papier, ou pour le jardinage avec un piquet attaché au bout d'une corde fixée elle-même à un piquet fixe. Le *cercle* est la surface comprise à l'intérieur de la circonférence. Une droite allant du centre à un point de la circonférence est un *rayon* ; le *diamètre* est le double du rayon. La *longueur de la circonférence* est égale au produit du diamètre par un nombre *incommensurable*, appelé π (*pi*) qui peut être pris égal à 3,1416 ; ainsi, une circonférence de 5 m. de rayon a 31 m. 416 de longueur. L'*aire du cercle* st égale au carré du rayon multiplié par le même nombre π.

L'*ellipse* est une courbe fermée, dont chaque point est tel que la somme de ses distances à deux points fixes appelés *foyers*, est constante (fig. 9) ; on a, quelle que soit la place sur l'ellipse d'un point M, MA + MB = CD ; cette courbe est très importante en astronomie. La *parabole* est une courbe non fermée, dont chaque point est tel que sa distance à un point fixe est égale à sa distance à une droite fixe appelée *directrice* (fig. 10) : MA = MB, quel que soit M sur la courbe.

L'*hyperbole* est une courbe formée de deux branches, dont chaque point est tel que la différence de ses distances à deux points fixes appelés *foyers* est constante : ainsi MA — MB = CD, quel que soit M sur la courbe. L'hyperbole et la parabole ont des branches qui s'allongent indéfiniment (fig. 11)

5. CORPS RONDS. — Ce sont des corps non limités par des plans.

SPHÈRE. — C'est une surface telle que tous ses points sont à la même distance, appelée rayon, d'un point fixe appelé centre. Tout plan qui rencontre la sphère la coupe selon un cercle ; s'il passe par le centre, ce cercle est appelé *grand cercle*, autrement on l'appelle *petit cercle* (fig. 12) ; l'*aire* de la sphère est égale à quatre fois l'aire d'un grand cercle ; le *volume* de la sphère est égal au cube de son rayon multiplié par les quatre tiers du nombre π (*V.* plus haut).

Le *cône* est une *pyramide* dont la *base* est une courbe ; si cette courbe est un cercle et si la perpendiculaire abaissée du sommet sur la base (c'est-à-dire sa *hauteur*) tombe au centre de ce cercle, le cône est dit *droit* (fig. 13) ; son *volume* est égal au produit de sa base par le tiers de sa hauteur.

Le *cylindre* est un *prisme* dont la base est une courbe ; si cette base est un cercle, et si les arêtes lui sont perpendiculaires, le cylindre est dit *circulaire droit* (fig. 14) ; son volume est égal au produit de la surface de la base par la distance des deux bases ou hauteur. Un *tore* est le corps en anneau formé par une circonférence tournant autour d'une droite située dans le même plan (fig. 15) ; son *volume* est égal à la surface du cercle tournant multiplié par la longueur du cercle que décrit son centre.

III. QUELQUES CONSTRUCTIONS A CONNAITRE.

1. PRENDRE LE MILIEU D'UNE DROITE AB (fig. 16 et 17) : de A comme centre, avec une ouverture de compas plus grande que la moitié de AB, tracer l'arc de cercle MN ; de B comme centre avec la même ouverture, tracer l'arc PQ : ces deux arcs se coupent en R et S, la droite RS est perpendiculaire à AB en son milieu C, qui est ainsi déterminé.

2 ÉLEVER D'UN POINT C D'UNE DROITE UNE PERPENDICULAIRE A CETTE DROITE (fig 17) : prendre sur la droite de part et d'autre de C deux longueurs égales AC et CB, et tracer comme il est dit dans le § précédent la droite SR.

3 ABAISSER D'UN POINT R EXTÉRIEUR A UNE DROITE UNE PERPENDICULAIRE SUR CETTE DROITE : de R comme centre avec une ouverture de compas suffisamment grande, tracer un arc de cercle qui coupe la droite en A et B, puis de A et de B avec l'ouverture AR (qui est égale à BR), tracer des arcs de cercle qui déterminent le point S ; la droite RS est la droite cherchée.

4. PARTAGER UNE DROITE EN PARTIES ÉGALES (fig. 18) : Soit à partager MN en cinq parties égales ; menons par M une droite quelconque MS, et portons sur cette droite cinq fois de suite une longueur M*a*, ce qui donne les points *a*, *b*, *c*, *d*, *e* ; joignons SN et menons par *a*, *b*, *c*, *d*, des parallèles à SN, nous aurons les points de division A, B, C, D cherchés. D'après le même principe, on peut partager une droite en parties proportionnelles à des longueurs données.

5 MENER D'UN POINT A UNE TANGENTE A UNE CIRCONFÉRENCE DE CENTRE O (fig. 19) : Joignons AO, prenons le milieu C de AO décrivons de C pour centre avec CO comme rayon, une circonférence qui coupe la circonférence donnée aux points M et N ; les droites AM et AN sont les tangentes cherchées.

6 PRENDRE LA BISSECTRICE D'UN ANGLE AOB (fig. 20) : Prendre sur OA et OB deux longueurs égales O*a* et O*b*, prendre le milieu de la droite *ab*, le joindre à O, on a la bissectrice cherchée.

7 DIVISER UN ANGLE EN PLUSIEURS PARTIES ÉGALES : Ce problème, comme beaucoup d'autres, ne peut pas en général se résoudre exactement : voici un moyen d'avoir une solution approchée, suffisante, dans la pratique. Soit AOB à diviser en trois parties égales ; je trace un demi-cercle de rayon quelconque et de centre O, coupant les côtés de l'angle en A et B (fig. 21) ; sur OA prolongé, je prends la longueur OM égale à deux fois le rayon OA, et en A, je mène la tangente au cercle c'est-à-dire la perpendiculaire à OA ; je joins MB que je prolonge jusqu'à sa rencontre en *b* avec cette tangente en A ; la longueur A*b* est sensiblement égale à la longueur de l'arc AB ; je divise alors A*b* en trois parties égales, j'ai les points de division *c* et *d* ; je joins ces points à M, les lignes ainsi tracées déterminent sur l'arc AB les points C et D qui sont les points cherchés : c'est-à-dire qu'on a sensiblement angle AOD = angle COD = angle COB. Pour que cette construction soit valable, il faut que l'angle AOB soit inférieur à 60° ; s'il est plus grand, on en divise ainsi la moitié par exemple, et on double la longueur obtenue On peut, par le même principe, diviser un angle en parties proportionnelles à des quantités données.

IV. GÉOMÉTRIE DESCRIPTIVE. — A pour but de représenter sur un plan les corps placés dans l'espace, d'après le principe suivant : Soit dans l'espace un point M (fig. 22)

GÉOMÉTRIE

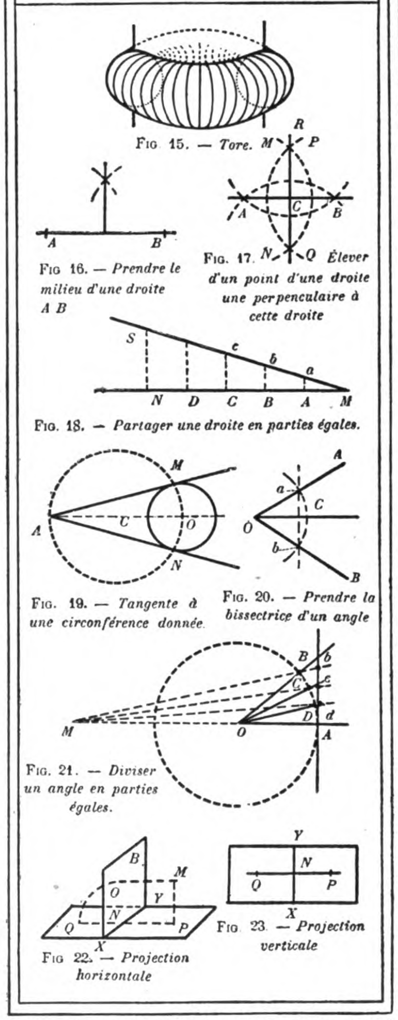


FIG. 15. — *Tore*. FIG. 16. — *Prendre le milieu d'une droite A B*. FIG. 17. — *Élever d'un point d'une droite une perpenculaire à cette droite*. FIG. 18. — *Partager une droite en parties égales*. FIG. 19. — *Tangente à une circonférence donnée*. FIG. 20. — *Prendre la bissectrice d'un angle*. FIG. 21. — *Diviser un angle en parties égales*. FIG. 22. — *Projection horizontale*. FIG. 23. — *Projection verticale*.

et deux plans fixes A et B, dits *plans de projection*, à angle droit l'un de l'autre, et se coupant suivant la ligne XY, dite *ligne de terre* ; de M, menons la perpendiculaire MP sur le plan A. Le point P est dit la *projection horizontale* du point M ; de même, menons la perpendiculaire MQ sur le plan B, le point Q est dit la *projection verticale* du point M. Supposons maintenant que, faisant tourner le plan B autour de la ligne de terre XY, nous le *rabattions* sur le plan A vers l'arrière ; le point P ne bouge pas ; quant au point Q, il viendra en un point *q* ; sur la feuille du dessin, nous aurons ainsi la ligne de terre XY et les deux projections P et *q* du point M (fig. 23) lesquelles sont situées sur une même perpendiculaire à XY. Supposons cette opération faite pour divers points d'une figure, nous aurons par deux projections la représentation de cette figure ; les longueurs telles que *q*N représentent la hauteur du point M au-dessus du plan A qu'on choisit en général comme plan horizontal. Les principes de la géométrie permettent d'effectuer directement les deux projections d'un corps. Les deux projections d'une droite sont des droites ; les projections d'un cercle sont des ellipses, en cas exceptionnel, des droites.

GÉOMÉTRIE COTÉE. — C'est la géométrie descriptive dans laquelle on considère un seul plan de projection ; près des points de cette projection, on met une *cote*, ou hauteur du point au-dessus de ce plan ; cette cote remplace la projection verticale. Les cartes sont établies en géométrie cotée.

PERSPECTIVE — Etant faite la perspective d'un corps, on la traite par la géométrie descriptive, c'est ce qu'on appelle faire une *épure* perspective.

GÉRANT. — *V.* GESTION D'AFFAIRES, PRESSE, SOCIÉTÉ.

GESTION D'AFFAIRES. — Il y a gestion d'affaires quand on gère ou administre l'affaire d'autrui *sans en avoir reçu mandat*.

I. OBLIGATIONS DU GÉRANT. — Celui qui a entrepris de gérer l'affaire d'autrui (*gérant d'affaires*) est tenu de continuer la gestion qu'il a commencée et de l'achever, jusqu'à ce que le propriétaire ou *maître* (et, en cas de décès du maître, son héritier), soit en état d'y pourvoir lui-même ; il doit se charger également de toutes les dépendances de cette même affaire. Ses obligations sont celles d'un mandataire. Il est tenu, en particulier, d'apporter à la gestion de l'affaire tous les soins d'un bon père de famille ; toutefois, en cas de faute ou de négligence, il peut être tenu compte, pour modérer les dommages-intérêts, des circonstances qui l'ont conduit à se charger de l'affaire (C. civ., art. 1374).

II. OBLIGATIONS DU MAITRE. — Le maître *dont l'affaire a été bien administrée*, doit exécuter les engagements que le gérant a pris en son nom, l'indemniser de tous ceux qu'il a pu contracter personnellement, et lui rembourser toutes les dépenses *utiles ou nécessaires* qu'il a faites (C. civ., art. 1375).

GIBIER (*CHASSE*). — *V.* aussi CHASSE (*Propriété du gibier*). Il a ses habitudes, ses choix, ses préférences fixes, pour ainsi dire invariables pour chaque espèce. || Les circonstances météorologiques et les influences des saisons agissent sur lui d'une manière dominante. L'état du ciel, la rosée, le vent, la pluie, le tonnerre, la lunaison, la chute des feuilles ont, à ce point de vue, tant d'importance que le vrai chasseur peut, pour la journée, conjecturer d'avance avec grande probabilité, où, pourquoi et comment il a le plus de chance de trouver tel gibier, et si celui-ci tiendra, ou se lèvera loin, ou essaiera de se dérober. || En outre, chaque espèce a ses ruses spéciales. Bien connaître les mœurs du gibier constitue les trois quarts de l'art cynégétique.

CYCLE ANNUEL DE LA CHASSE

AUTOMNE : *septembre*. Tous gibiers, mais notamment *lièvre, perdrix, caille, râle de genêt, canepetière* ; épargner les *levrauts* et *pouillards*. || Chasse *devant soi* et au *chien d'arrêt*. || Passages de *pluviers* et de *vanneaux*. || Chasse en montagne.

Octobre. — En *plaine, lièvre* et *perdrix*. || Au *bois, faisan* et *lapin*. || Dans le Midi, *foulque, alouette au cul levé et au miroir, grive, merles*

Novembre. — Battues en *plaine* et au *bois* : *lièvre, perdrix, faisan, lapin, chevreuil, sanglier, renard*. || Passage de la *bécasse* ; on en trouve sous bois. || Furetage du *lapin*. || La *sauvagine* commence à passer.

HIVER. — *Décembre*. Même gibier ; même chasse ; mais s'il tombe de la *neige*, interruption dont on profite pour *traquer* le *sanglier* et le *loup* et détruire les *animaux nuisibles*. || Chasse à la *hutte*.

Janvier. — *Idem*, mais la *bécasse* est passée.

Février. — La *sauvagine* passe abondamment. || Furetage du *lapin*.

PRINTEMPS. — *Mars*. Même gibier, même chasse qu'en février.

Avril — Comme en février et mars, mais la *bécasse* repasse, c'est l'époque de la *croûle*.

Mai. — Chasse sur les *rivières* et sur les *fleuves*.

ÉTÉ. — *Juin*. Aucun passage. Epoque des dernières éclosions et mise-bas. Le jeune gibier grandit et doit être protégé. — *Juillet* et *août*. Quelques *oiseaux d'eau*, notamment les *halbrans* sur les *étangs*, et les *marais*. || C'est aussi la bonne saison d'aller chasser au *bord de la mer*. || Et vers le 15 août, c'est l'ouverture pour la zone des départements du Midi. Pour les différents gibiers et la manière de les chasser, voyez par ordre alphabétique, les mots suivants : ALOUETTE, BARTAVELLE, BÉCASSE, CAILLE, CANEPETIÈRE, CERF, CHEVREUIL, FAISAN, FOULQUE (macreuse ou judelle), GÉLINOTTE, GRIVE, HALBRAN, LAPIN, LIÈVRE, LOUP, LOUTRE, PERDRIX, PLUVIER, RALE, SANGLIER, TÉTRAS, VANNEAU.

Gibier (*CUIS.*). — La chair des animaux sauvages désignés sous le nom de gibier est généralement plus sapide et plus substantielle que celle des animaux domestiques destinés à notre alimentation ; mais comme elle est en même temps excitante et d'assez difficile digestion, elle ne convient ni aux estomacs délicats, ni aux enfants, ni aux convalescents. Même pour les personnes qui jouissent de la plénitude de leur santé, l'usage exclusif aurait de graves inconvénients à cause de la stimulation trop vive produite par cette nourriture. Le meilleur mode de préparation pour toute espèce de gibier est le rôtissage. Les pièces un peu fermes et pas grasses doivent être cuites au braisé ou en salmis.

GIBIER A BEC FIN. — Grives, tourdres, alouettes, ortolans, becfigues, verdiers, etc. Pour les recettes, *V.* GRIVES.

GIBIER A PLUME. — *V.* BÉCASSE, CAILLE, CANARD SAUVAGE, COQ DE BRUYÈRE, FAISAN, GRIVES, MAUVIETTES, OUTARDE, PERDRIX, PLUVIER, RALE DE GENET, SARCELLE, VANNEAU.

GIBIER A POIL : MARINADE. — Les variétés de gros gibiers subissent, avant la cuisson, une macération dans une marinade destinée à en modifier le fumet beaucoup trop sauvage. Cette marinade est à peu près la même pour tout le gros gibier. Il y a deux manières de la préparer : 1° à froid : mettre dans une terrine 2 litres d'eau, 1 litre de vin blanc, un verre de vinaigre, du sel, du poivre en grain et divers aromates, dont le choix varie suivant les goûts particuliers : *girofle, moutarde, muscade, coriandre, laurier, carottes, oignons, échalotes, céleri, persil*, etc. Mettre baigner dans la marinade la *pièce de venaison* recouverte complètement, ou à demi recouverte (dans ce cas il faut la retourner 2 fois par jour), et laisser mariner pendant 4, 5, 6 ou 8 jours, suivant la saison et suivant l'espèce (la terrine doit être placée au frais). Le sanglier exige un plus long marinage que le chevreuil ou le chamois. || Retirer la pièce de la marinade 5 ou 6 heures avant l'heure du repas, l'essuyer, la poser sur un linge blanc, et avec un couteau fin, *très affilé*, enlever toutes les parties grasses, les tendons, les nerfs, les petites peaux, qui, surtout dans le chevreuil et le chamois, sont très abondantes, cela s'appelle *énerver* la viande. L'épluchage avant la marinade se ferait plus facilement, mais le liquide pénétrerait alors trop fortement dans les chairs et le parfum du gibier serait dénaturé. || Le dosage indiqué ici ne peut jamais être qu'approximatif, à cause des degrés de force des ingrédients employés. Ne jamais se servir de vinaigre, ni de vins falsifiés : le vinaigre blanc, c'est-à-dire *couleur ambrée*, est préférable au rouge ; il en est de même du vin ; plus le parfum est concentré, meilleure sera la marinade. Il est bon de la goûter pour se rendre compte du degré de sel et d'acidité. Quant aux aromates on n'en perçoit le goût qu'après plusieurs jours. || Pour le *marinage chaud*, dont le seul avantage est de faire *avancer* le faisandage, préparer les mêmes ingrédients et les faire bouillir une demi-heure, et laisser refroidir avant d'y plonger le gibier. || Ne jamais jeter le liquide dans lequel a mariné le gibier ; on s'en sert pour base d'un nouveau marinage ; cependant il ne faudrait pas trop prolonger l'emploi de ce premier marinage ; on arriverait à un résultat déplorable au point de vue du goût. On en emploie aussi une petite quantité pour en *mouiller* les poivrades, avec deux parties de bouillon ; il est prudent de faire bouillir le marinage pour le conserver. || Le *vin blanc sec* est préférable au *madère* et au *marsala* ; les vins rouges ont l'inconvénient de donner parfois un peu d'amertume au liquide. Cependant, quelques personnes les préfèrent aux blancs. C'est affaire de goût : l'important, c'est qu'un liquide de *haut goût* atténue le goût *sauvage* des viandes de venaison. Quant aux *épices*, il faut toujours compter que les parfums augmentent en cuisant, et les tenir plutôt faibles.

SANGLIER : FILET ROTI. — Employer de préférence un rôtissage à *demi braisé*, dans la daubière, afin que la viande soit plus tendre et plus juteuse. Mettre dans la daubière une bonne quantité de saindoux et un quart de cette quantité de beurre ; lorsque cette graisse est chaude, y faire revenir et *dorer le morceau* de sanglier ; dès que le roux est obtenu, saler et tenir couvert, mouiller souvent, peu à la fois, avec de l'eau bouillante et quelques cuillerées de marinade. Maintenir le *glaçage* du jus, par un *mouillage lent*. Quand la viande est tendre sous l'aiguille, la retourner deux fois dans son jus, et la servir avec une sauce piquante ou poivrade (*V.* plus loin SAUCE POIVRADE).

JAMBON DE SANGLIER SAUCE VENAISON. — *Griller, ébouillanter* un jambon de sanglier, le faire mariner 8 jours avec sa peau ; le jour de la cuisson, l'envelopper de papier beurré, cuire à la broche 2 heures, arroser beaucoup avec la marinade et avec le *jus rendu* par la cuisson. Avant de servir, enlever la couenne. Servir avec une saucière de sauce venaison. || Pour faire cette sauce, réunir dans une casserole une tasse de *sauce poivrade*, une tasse de *sauce au jus brune*, 2 cuillerées de gelée de groseille, 2 cuillerées de jus, faire mijoter ; goûter, rectifier s'il y a lieu.

SAUCE POIVRADE. — Blanchir à l'eau salée pendant 10 minutes environ 100 gr. de *foie de veau* ; le retirer, le hacher avec 25 gr. de lard gras et un peu de persil ; piler le mélange, mouiller avec un peu de bouillon, passer à la passoire, mettre sur le feu dans une petite casserole avec une bonne cuillerée de beurre, faire revenir 20 minutes, éclaircir avec du bouillon et du vin blanc, ajouter moutarde, poivre, vinaigre, un soupçon de cayenne, autant de tomate, 2 ou 3 cuillerées de jus, lier avec 2 cuillerées de sang frais (sang de lapin ou de poulet). || Cette sauce poivrade, dans laquelle on ne fait pas entrer de farine, doit être très liée, très veloutée et de haut goût. Le dosage des ingrédients est toujours un peu facultatif.

HURE DE SANGLIER OU DE PORC. — Désosser d'abord la tête, à laquelle il faut enlever aussi les yeux et les parties trop grasses. Cela fait, mettre dans une terrine : la langue coupée en filets, des lardons et des morceaux de chair maigre de porc, assaisonner de poivre, de sel, d'épices moulues (girofle, gingembre, muscade), de thym et de laurier hachés finement et d'une petite poignée de ciboulettes. || Garnir avec cette sorte de farce la tête en lui donnant la forme qu'elle avait avant d'être désossée, avoir soin d'arranger les lardons maigres et gras en longueur, des oreilles au museau. || Coudre la tête avec du gros fil et la laisser s'imprégner de l'assaisonnement pendant 4 ou 5 jours. || Pour la faire cuire, l'envelopper dans un linge blanc qu'on attache par les deux bouts ; la mettre dans une braisière avec les os qu'on aura cassés, de la sauge, du persil, du thym, du laurier, du vin blanc et de l'eau ; elle doit cuire ainsi sur un feu doux pendant 8 ou 10 heures, la laisser ensuite dans sa cuisson jusqu'à ce qu'elle soit tiède. || La retirer alors pour la presser légèrement entre les mains, de manière à faire sortir le liquide qui y est resté, la mettre sur un plat avec un couvercle de casserole par-dessus, et un poids de 4 à 5 kilos sur le couvercle. Lorsqu'elle est froide, la débarrasser de son linge, la couvrir de fine chapelure mêlée à du persil finement haché, la servir sur une serviette, entourée de gelée ou de cresson. || Pour la manger, la diviser en deux morceaux par le travers, couper des tranches minces dans toute l'épaisseur, tantôt dans un morceau tantôt dans l'autre, avoir toujours le soin de rapprocher ensuite les parties qui restent afin qu'elles se conservent bien fraîches.

MARCASSIN. — Les recettes applicables au sanglier sont applicables au marcassin ; employer le feu de broche, un feu vif, afin que l'extérieur soit croustillant. || Le filet est le meilleur morceau du marcassin, mais l'animal étant petit on sert les deux filets réunis sous le nom de *selle*.

SELLE DE MARCASSIN A LA ROMAINE. — Mariner 3 jours ; mettre à la broche en assujettissant fortement ; cuire 1 heure à feu vif, arroser de marinade (*V.* plus haut) ; servir avec saucière de sauce romaine.

SAUCE ROMAINE. — Faire réduire à moitié 1 verre de bon vinaigre, avec 2 cuillerées de sucre. Faire un demi-litre de sauce rousse au jus, très liée et un peu consistante, y mélanger le vinaigre réduit jusqu'à la quantité nécessaire, saler, poivrer. Ajouter 300 gr. de raisins de Smyrne et de Corinthe *épépinés*, faire mijoter, ajouter du jus, une cuillerée de bon cognac, et servir très chaud. || Cette recette un peu spéciale est excellente si elle est bien réussie. On peut servir le sanglier et le marcassin avec les mêmes garnitures que les pièces de bœuf, de veau ou de porc correspondantes.

CHEVREUIL. COTELETTES. — Aplatir et parer des côtelettes de chevreuil comme des côtelettes de mouton, les faire mariner pendant 24 heures (*V.* ci-dessus MARINADE). Les égoutter sur une serviette, et les mettre dans un plat à sauter avec du beurre frais ou de l'huile d'olives, les faire cuire à bon feu. Les retourner dès qu'on juge qu'elles sont suffisamment cuites d'un côté, et dès qu'elles résistent au toucher les retirer. Egoutter alors le beurre ou l'huile du plat à sauter pour détacher le fond avec une sauce poivrade qu'on verse sur les côtelettes. Préparer d'avance des morceaux de mie de pain frits à l'huile ou au beurre taillés à peu près de la forme des côtelettes auxquelles ils serviront de supports.

FILETS DE CHEVREUIL. — Prendre 2 ou 3 filets ; enlever la chaîne et les peaux ; puis détailler chaque filet en 4 parties égales de longueur et d'épaisseur, les parer et piquer ; les faire mariner pendant au moins 12 heures (*V.* ci-dessus MARINADE). || Lorsqu'on désire employer les filets, les égoutter et approprier, les mettre dans une casserole avec 2 cuillerées de bouillon et la même quantité de vin blanc pour les laisser cuire, feu dessus feu dessous, pendant une heure. Dès qu'ils sont cuits, les enlever de leur cuisson, la faire réduire et remettre les filets seulement jusqu'à ce qu'ils soient tombés à glace. || Les dresser, ajouter à la cuisson une cuillerée de sauce poivrade (*V.* ci-dessus). Verser la sauce sur les filets qui doivent être servis très chauds.

GIGOT DE CHEVREUIL ROTI. — Retirer le gigot de sa marinade, l'essuyer, l'énerver, l'embrocher, le cuire environ une heure s'il pèse 5 livres. Arroser beaucoup. Servir avec une saucière de sauce poivrade très relevée. La chair, sans être tout à fait saignante, doit avoir une couleur rosée, et être *juteuse* sous le couteau.

QUARTIER DE CHEVREUIL A LA BROCHE. — Oter la peau jusqu'au pied qu'on ne détache pas du gigot, mais avoir soin de l'envelopper d'un papier huilé, afin que le poil ne se brûle pas pendant la cuisson : puis le parer en enlevant légèrement l'épiderme de chaque côté. Piquer les chairs de lard fin ou seulement le filet et le dessus de la noix, et, si on ne veut pas mariner le quartier de chevreuil, le déposer dans un plat de terre, le couvrir d'un peu de sel et de poivre, de quelques rouelles d'oignon et branches de persil, de thym et de laurier, puis l'arroser de quelques cuillerées d'huile d'olives et de vinaigre à l'estragon : le laisser ainsi quelques heures jusqu'au moment de le rôtir, avoir soin avant de le rôtir d'enlever tous ces ingrédients. || Si on désire mariner le quartier de chevreuil, le mettre dans une marinade préparée comme il est dit plus haut et dans laquelle il faut le laisser 24 heures au moins, plus souvent 2 ou 3 jours et quelquefois davantage, avoir toujours soin de le retourner plusieurs fois. L'égoutter une heure avant de le faire rôtir, l'envelopper d'une double feuille de papier beurré, le mettre à la broche, le rôtir pendant 1 h. 1/2 en l'arrosant souvent ; avoir le soin de tenir le feu beaucoup moins fort du côté du filet que du côté du gigot. || Dix minutes avant de débrocher, enlever le papier beurré, afin que la pièce prenne une belle couleur ; la glacer surtout à la partie piquée, et la dresser avec un jus dessous. Servir à part une sauce poivrade.

ESCALOPES DE CHEVREUIL. — Tailler des tranches de 1 cm. dans les épaules du chevreuil, les aplatir, les sauter au beurre fondu avec de fins morceaux de jambon. Lorsque les escalopes sont dorées des deux côtés, les servir avec une sauce piquante, ou une sauce au sang, ou une purée de tomates, ou une béarnaise ; garnir de croûtons.

CIVET DE CHEVREUIL. — Couper en morceaux les moins bons morceaux de l'animal, les mariner 2 ou 3 jours, à marinade froide. Mettre dans une daubière 2 cuillerées de beurre fondu, une de saindoux et 2 ou 3 petites tranches de lard ; quand le mélange est chaud, mais *pas brun*, y mettre les morceaux de chevreuil, recouvrir et laisser revenir à l'*étuvée*. Lorsque tous les morceaux sont légèrement dorés, mouiller avec la marinade et du vin blanc (quelques personnes emploient pour le chevreuil le vin rouge (bourgogne) au lieu du blanc ; la sauce est alors plus haute en goût, mais le parfum du gibier moins développé). || Faire cuire lentement ; quand l'aiguille à brider entre facilement dans les chairs, enlever le lard et un peu de graisse et verser sur la viande une légère sauce rousse fortement épicée, avec moutarde, poivre, etc., faire mijoter une grosse demi-heure, lier vers la fin avec 2 ou 3 cuillerées de sang de volaille ou de lapin. Ajouter un peu de beurre frais avec le jus d'un citron, servir très chaud.

CERVELLES DE CHEVREUIL. — *V.* VEAU (CERVELLES DE).

ÉMINCÉ DE CHEVREUIL. — Émincer des restes de chevreuil rôti ; les faire mijoter, *sans bouillir*, dans une sauce piquante ou poivrade un peu claire. Servir très chaud avec des croûtons.

HACHIS DE CHEVREUIL. — Procéder comme pour les hachis de viande de boucherie.

CRÉPINETTES DE CHEVREUIL. — Plat de déjeuner. Couper en petits dés un reste de chevreuil rôti (chevreuil, chamois, etc.), couper, d'autre part, de la même façon, autant de champignons blanchis, autant de truffes et autant de jambon ou de lard maigre. || Faire mijoter dans une épaisse sauce rousse, laisser refroidir, disposer en petits tas, les envelopper chacun dans un morceau de crépine de porc ; ranger sur la grille d'un plat à rôtir avec un peu de graisse au fond, mettre au four un quart d'heure, faire rissoler et servir sur une *sauce tomate* ou une *sauce verte*.

SELLE DE CERF : SAUCE A LA CRÈME. — Faire macérer *dans sa peau* et sans marinade, une selle de cerf, pendant 6 ou 8 jours. La dépouiller, la barder et embrocher. Cuire à la broche ou au four suivant que la bête est plus ou moins tendre. Arroser souvent avec un mélange de beurre fondu et de saindoux. Saler au milieu de la cuisson. Découper la pièce en jolies tranches, les dresser en couronne et servir avec une sauce faite en mélangeant le *jus dégraissé*, 2 cuillerées de glace de viande et le double de crème douce. Tourner ce mélange en dehors du feu jusqu'à ce qu'il s'épaississe, assaisonner avec du sel, poivre, jus de citron ou filet de vinaigre.

GIGOT. — *V.* MOUTON.

GINGER-BEER. — Bière de gingembre : faire infuser 120 gr. de gingembre en poudre et 250 gr. de crème de tartre dans 10 litres d'eau bouillante avec 3 kg. de sucre. Quand le mélange est presque froid, ajouter 10 cuillerées de levure de bière et un blanc d'œuf battu en mousse. Laisser fermenter pendant 12 à 15 heures, passer à travers un filtre et mettre en barrique ou en bouteilles. On parfume, si on veut, avec de l'essence de citron avant de mettre en bouteilles.

GINGIVITE (*MÉD. PRAT.*). — Inflammation des gencives qui peut être simplement locale, ou qui peut provenir d'un trouble de l'organisme :

1° Locale, elle est déterminée par une infection directe : dent cariée, contact irritant ou malpropre.

On constate : tuméfaction tantôt dure et fibreuse, tantôt molle et ulcérée, dont le siège est facilement visible.

Il faut : un traitement énergique : applications, au moyen d'un pinceau, de teinture d'iode, de teintures astringentes, (cochléaria, par exemple) emploi du chlorate de potasse (1 à 4 gr. par jour en pastilles). Soins de propreté méticuleux de la bouche. Lavages émollients.

2° Symptomatique : elle est la conséquence de certaines fièvres éruptives, se trouve liée à des intoxications mercurielles ou saturnines, ou reconnaît pour cause un état général défectueux.

Complications : les gencives décollées et suppurantes dénoncent le diabète ou l'albuminurie ; épaisses et ulcérées, une affection du périoste dentaire ou le scorbut. Constellées d'ulcérations rondes qui succèdent à l'éclosion de petites vésicules, elle peut être épidémique et contagieuse (stomatite ulcéreuse).

Dans tous les cas, les prescriptions ci-dessus peuvent être exécutées ; mais un examen médical est nécessaire pour déterminer, d'après le symptôme, le traitement que réclame la maladie primitive si l'affection n'est pas essentielle.

GIROFLE. — Le bon girofle a la forme de clous entiers, bruns, huileux, d'une saveur brûlante et un peu âcre ; il doit être plutôt brun que rouge ; il sert comme épices et comme aromate dans les fruits à l'eau-de-vie. On en extrait aussi de

l'huile odorante qui, mêlée d'alcool, constitue l'*essence de girofle* dont on se sert pour apaiser les douleurs des dents cariées. *Ratafia de girofle*. Mettre 25 gr. de clous de girofle et autant de cannelle à infuser pendant 6 heures dans un quart de litre d'eau ; passer à travers un linge et verser dans 3 litres de vin rouge et de sirop préparé avec 1 kg. de sucre. Enfermer dans un nouet le girofle et la cannelle, le mettre dans le vin et faire bouillir légèrement le tout. Laisser refroidir, alcooliser au degré voulu avec de l'esprit de vin, mettre en bouteilles ficelées et cachetées.

GIROLLE. — Petit champignon jaune-orange qui, vers le mois de mai, abonde sur les marchés de Paris. *Il n'y a pas de fausse girolle* ; on peut donc en manger impunément. C'est un champignon assez grossier et très dur à cuire. Blanchir les girolles à l'eau salée, ensuite les employer soit en garniture, soit en omelette.

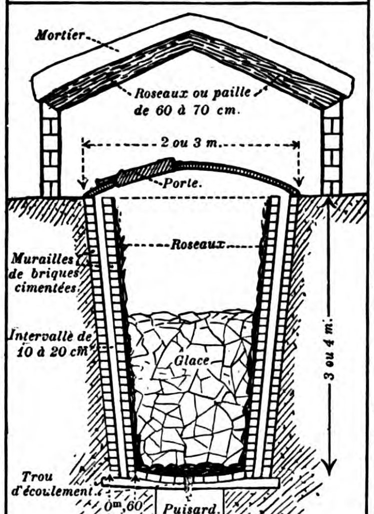
GIROLLES AU GRATIN. — Blanchir les girolles, les ranger par couches dans un plat gratin, saupoudrer chaque couche avec du fromage et quelques cuillerées de sauce rousse ou blanche. Mettre le plat dans un four assez chaud, et le faire cuire pendant une heure. Si on a employé de la sauce blanche, le four doit être moins chaud qu'avec la sauce rousse.

GLACE (*ÉCON. DOM.*). — Sous forme de *mets glacés*, elle convient peu aux enfants et aux vieillards ; elle est salutaire aux adultes bien portants à la condition d'être absorbée immédiatement après le repas ou quand la digestion est terminée. S'abstenir de *boissons glacées* quand la transpiration peut en être affectée. Les usages de la *glace pilée* ou de l'*eau glacée* doivent être réservés à l'appréciation du médecin.

Dans l'économie domestique, elle est d'un usage courant pour la conservation des viandes, certains apprêts culinaires et le rafraîchissement des boissons. Pour transporter la glace, avoir 3 tonneaux ou 3 seaux entrant les uns dans les autres ; placer la glace dans le plus petit et remplir les intervalles libres entre les seaux par de la paille hachée ou du liège ou de la laine cardée ; fermer hermétiquement par des couvercles de bois et recouvrir de couvertures de laine. Placer le tout dans un endroit frais et obscur si on doit conserver la glace. — *V.* FROID, GLACIÈRE.

GLACIÈRE. — Pour construire une *glacière rustique*, choisir un terrain sec et abrité de la chaleur ; creuser un puits de 3 ou 4 mètres de profondeur et de 2 ou 3 m. de diamètre.

GLACIÈRE



suivant ce que l'on veut conserver de glace. Au fond de la fosse, ménager un espace libre ou un puisard par où s'écoulera à mesure l'eau de la fonte des glaces. Construire autour de la fosse des murailles de briques cimentées d'au moins 60 cm. d'épaisseur, en maçonnerie double, en laissant un intervalle de 10 à 20 cm. entre les deux murs. Recouvrir d'une voûte très surbaissée en laissant une ouverture strictement nécessaire munie d'une porte fermant très bien. Au-dessus de ce puits élever un bâtiment dont le toit formé de couches de roseaux ou de paille épaisses de 60 à 70 cm. sera recouvert d'une couche de mortier. En entrant dans ce bâtiment, fermer la porte avant d'ouvrir la glacière. Quand le puits est maçonné (il est plus commode de lui donner une forme conique par le bas), le laisser sécher avant d'y empiler la glace. Placer au fond du puits, au-dessus du puisard, quelques branches ou roseaux et garnir aussi de roseaux les parois verticales, jeter la glace, de préférence en petits morceaux, et la tasser aussi exactement que possible ; si on recueille de la neige, la battre et la fouler en pelotes très dures, les disposer dans la glacière sans intervalles et les recouvrir d'un peu d'eau pour qu'elles se congèlent en masse.

GLACIÈRE DOMESTIQUE. — C'est un appareil dans lequel on met à refroidir les vins, les sorbets, etc. On peut aménager soi-même une glacière domestique en se servant d'un bahut fermant bien dans lequel on introduit de la glace artificielle ou de la glace conservée. Les vases où la glace fond entretiennent ainsi une température assez basse pour presque tous les besoins du ménage. Placer ce meuble dans un endroit frais et sombre ou dans une cave. Il se vend aussi des *glacières parisiennes*, qui sont des ustensiles portatifs grâce auxquels on peut produire de la glace artificielle. — *V.* FROID.

GLANAGE (*DROIT*). — Le glanage consiste dans le fait de ramasser les épis qui restent dans les champs après l'enlèvement de la récolte.

Le glanage est toujours interdit dans les terrains *clos*.

Il est généralement admis que le droit de glanage, dans les lieux où il est en usage, ne peut être exercé que par les indigents et seulement dans les deux jours qui suivent l'enlèvement des récoltes. Il peut être, au surplus, réglementé par arrêté du maire de la commune.

Le fait de glaner dans des champs ouverts, mais non encore entièrement dépouillés et vidés de leurs récoltes, ou soit avant le lever soit après le coucher du soleil, constitue une contravention (C. pénal, art. 471,10°).

GLANDE (*MÉD.*). — Organe sécrétant un liquide de l'économie. On désigne aussi communément sous le nom de glande les ganglions lymphatiques hypertrophiés. — *V.* ADÉNITE.

GLANDÉE (*LÉGISL.*). — On désigne sous ce nom le droit de ramasser des glands dans les forêts, ou d'y mettre les porcs afin que ceux-ci puissent consommer des glands. ‖ Ce droit peut s'acquérir par *adjudication* autorisée par le conservateur des forêts, dans les mêmes conditions que s'il s'agissait de coupes de bois après fixation de cantons spéciaux par les agents forestiers, l'acte d'adjudication déterminant en pareil cas le nombre de porcs qui peut être introduit dans le bois, et ne devra pas être dépassé, sous peine d'une amende de 2 fr. par tête. (*V.* MAJORATION). ‖ Le même droit peut aussi être acquis par *usage* (*V.* USAGE), l'état des cantons susceptibles d'y être soumis étant également constaté par les agents forestiers.

GLUAU (*CHASSE*). — Procédé licite *contre les corbeaux*. On obtient la glu de deux façons : 1° en faisant bouillir, pendant 6 ou 7 heures, des écorces de houx et en faisant ensuite fermenter au frais le liquide de décoction ; 2° en cuisant de l'huile de lin en vase clos qui renferme un dispositif permettant d'agiter continuellement cette huile. Dans l'une et l'autre manière, et surtout dans la première il faut apporter beaucoup de soin à l'opération, le mieux est d'acheter de la glu toute préparée.

Les gluaux consistent en des baguettes de bois qui, bien écorcées et bien sèches, sont enduites de glu. On les plante en terre très obliquement et isolées l'une de l'autre ou rassemblées de façon qu'elles forment un tronc de cône au centre duquel on place un appât, ou encore on les attache en grand nombre dans un buisson ou dans un arbre, selon un système de chicane d'après lequel elles se trouvent à 35 cm. environ l'une de l'autre et s'entre-croisent en tous sens. De cette façon, si l'oiseau se dégage de l'un, il se colle à l'autre par les ailes ou par le corps.

Contre les corbeaux, la glu donne d'excellents résultats avec le *cornet englué*. C'est un cornet de fort papier collé, dont l'ouverture est bien garnie de glu et au fond duquel on place de petits morceaux de viande. On dispose les cornets dans l'endroit que fréquentent les corbeaux, dans la prairie ou dans une terre nouvellement labourée. Il est préférable d'enfoncer le cornet verticalement en terre de telle façon que son pourtour ne dépasse que légèrement. Les corbeaux viennent à la viande et, pour s'en emparer, enfoncent la tête dans le cornet. Celui-ci adhère si bien que l'oiseau le retire du sol et il en reste coiffé, quoi qu'il fasse pour s'en débarrasser. Souvent le corbeau s'envole bien que capuchonné par le cornet, mais il ne voit plus, il tournoie dans l'espace et retombe sur le sol où on peut le prendre à moins qu'on ne préfère lui tirer un coup de fusil.

GLYCÉRINE (*MÉD. PRAT.*). — La glycérine s'emploie soit à l'extérieur contre les gerçures (crevasses) et les maladies de peau, soit à l'intérieur : 1° contre la constipation, en lavements : 15 à 20 gr. dans eau tiède ou en suppositoires : 4 gr. pour 8 gr. beurre de cacao ; 2° contre les maux de gorge, en applications ; 3° contre les coliques hépatiques, soit comme préventif, 5 à 10 gr. soit au cours des accès, 20 à 30 gr. ; 4° enfin comme reconstituant (10 à 15 gr.) dans la phtisie par exemple.

GLYPTIQUE. — Art de graver les pierres fines ; on distingue les *camées* gravés en relief, et les *intailles* ou cachets qui sont gravés en creux.

Il est important de distinguer les pierres de couleurs variées qui se prêtent à ces travaux. Il y en a deux groupes, celles dont le principe est l'*alumine* et celles à base de *silice*, c.-à-d. les quartz. Quant au diamant, qui n'a été gravé que par exception et comme tour de force, il est à part.

I. Les minéraux à base d'alumine sont appelés corindons, on les divise en trois espèces, corindon hyalin, lamelleux, ou granulaire. Chimiquement identiques, on les distingue par leurs couleurs, dues à la présence du peroxyde de fer ou de l'oxyde chromique. Incolore, il ressemble au diamant et se nomme *saphir blanc*; blanc laiteux avec reflets étoilés, *saphir girasol*; bleu d'azur, *saphir oriental* ; rouge sang, *rubis oriental* ; jaune doré, *topaze orientale* ; violet, *améthyste orientale* ; bleu verdâtre, *aigue marine orientale* ; vert jaunâtre, *émeraude orientale* ; rouge aurore, *hyacinthe orientale*. Le mot oriental est impropre, mais est d'usage courant pour les distinguer des quartz de même couleur. Ces corindons sont durs et par là même rarement gravés.

II. Les pierres siliceuses se divisent en deux branches : *a.* quartz hyalins ; *b.* quartz compacts.

a. QUARTZ HYALIN. — Incolore et limpide c'est le cristal de roche, on l'a travaillé dès la plus haute antiquité, pour en faire des flacons, des cornets, des coupes, des boîtes, des drageoirs, des aiguières. Coloré en violet, le quartz se nomme *améthyste occidentale* ; teinté de bleu, c'est le *saphir d'eau* ; coloré en rouge sang ou rose, c'est le *rubis de Bohême* ou du *Brésil* (ou escarboucle des anciens) ; en rouge violacé, c'est le *rubis spinelle*. Coloré en jaune, c'est la *topaze de Bohême*, ou fausse topaze, il y en a plusieurs variétés. Brun obscurci, c'est la *topaze enfumée* ou diamant d'Alençon, dont on fait des cachets ; rouge violet c'est l'*hyacinthe de Compostelle* ou quartz hématoïde. Les quartz verts constituent les fausses émeraudes parmi lesquelles on distingue selon la teinte, le vert d'herbe, le vert de mer ou *aigue-marine*, le vert pomme ou *béryl*, jaune verdâtre ou *chrysolithe*.

L'iris, l'œil-de-chat, l'aventurin, l'anthrax sont plutôt employés en joaillerie.

b. Les QUARTZ AMORPHES et demi-transparents sont des *agates*. Les agates sont de deux sortes : 1° Celles qui ont plusieurs couches superposées et de couleurs diverses : *onyx* ayant de 2 à 5 couches en rubans parallèles, ondulés ou concentriques ; *sardonyx* à 2 couches au moins, blanc couleur de l'ongle et rouge incarnat ou brun ; *nicolo* qui a une couche bleuâtre entre deux couches brunes ; agate *arborisée* présentant des dessins noirs ou rouges incrustés. L'*agate mousseuse* a des végétations qui ressemblent à de la mousse. 2° Celles qui sont d'une seule couleur, la *chalcédoine* d'un blanc mat ; si elle est bleuâtre, c'est la chalcédoine saphirine. La *sardoine* qui varie du rouge orange au rouge brun ; la *cornaline*, demi-transparente et très fine, est d'un rouge cerise ou rouge chair, le *jaspe lydien* est noir foncé, le *lapis lazuli*, spécial pour les coupes et cassettes, est bleu d'azur, la *turquoise* est bleu clair ou verdâtre. L'*opale*, rarement gravée, présente des reflets d'améthyste, et d'émeraude sur un fond blanc laiteux, le *grenat* qui varie du rouge foncé (*alabondine*) au rouge clair (*grenat du Cap*).

La *prase* est vert d'herbe et la *chrysoprase* vert pomme.

Montés en broche ou en boucles de ceintures, en cachets ou pendentifs, et parfois enchâssés dans un cadre de métal précieux, les camées et intailles peuvent se classer par époques et par peuples : Antiquité (Egypte, Assyrie et Chaldée, Phénicie, Carthage) ; les intailles mycéniennes et crétoises, celles de Grèce et les camées étrusques méritent d'être classés à part, de même que les pierres gravées romaines. Bien que beaucoup portent des signatures, il est prudent de s'en méfier : très peu ont été signées par l'artiste qui les a gravées. Un mode de classement pratique serait celui-ci : série iconographique, série mythologique et sujets de genre (animaux, symboles, plantes, etc.). Bien entendu, dès qu'il y a deux personnages et que l'on a une scène, il faut les classer à part. Une série de sujets chrétiens peut aussi être ouverte, la glyptique byzantique, arabe et toute celle de l'Orient, de l'Extrême-Orient, ne peut être confondue avec celle de l'antiquité. Dans l'époque moderne, il faut distinguer deux grandes séries pour la Renaissance : 1° Italie ; 2° France, les XVIIe et XVIIIe s. et enfin l'époque contemporaine. Des signatures certaines et des documents précis permettent des identifications et autorisent le classement logique par noms d'artistes.

A CONSULTER. E. Babelon. La *gravure en pierres fines*. — H. Bolzenthal, *Strizzen zur Kunstgeschichte der modern Medaillen Arbeit* (1429-1840). — Murray et Smith, *A catalogue of engraved gems in the British Museum*.

GNOCCI OU MOCCHI. — *V.* PATES.

GOBELINS (MANUFACTURE DES). — *V.* BEAUX-ARTS (PROTECTION DES).

GOITRE (*MÉD.*). — Tumeur de la glande thyroïde du cou sur les flancs de la pomme d'Adam. On distingue les goitres simples et le goitre exophtalmique.

I. *Goitres* : dus à des conditions mal connues de l'atmosphère et du terrain ou de l'eau de boisson (montagnes : Pyrénées, Alpes, Vosges).

On constate : une tumeur soit d'un côté soit des deux côtés, mobile sous la peau, immobile verticalement, entraînant toujours la pomme d'Adam dans les mouvements, tantôt molle et bosselée, tantôt tremblotante et fluctuante (goitre colloïde), tantôt dure (goitre fibreux), tantôt variqueuse (goitre veineux) ou battante (goitre anévrysmal), tantôt très fluctuante et transparente (goitre kystique), cette tumeur engendre des phénomènes de compression (toux, suffocation, mauvaise déglutition, extinction de voix, palpitations). Evolution : en général innocente et simplement ennuyeuse, sauf complications de compression.

Il faut : pour guérir se traiter à la « médication thyroïdienne » (corps thyroïde en nature 1 ou 2 lobes + 1 ou 2 gr. de glande fraiche de mouton ou encore des tablettes de glande sèche à la même dose, ou encore et mieux 0 gr. 10 à 0 gr. 40 d'*iodothyrine* par jour, tout cela débutant à doses minimes) ; interrompre tous les 15 jours, durant une semaine et ne pas prolonger plus d'un trimestre (Voir un chirurgien en vue d'opération de guérison).

Goitre exophtalmique (*MÉD.*). — Maladie essentiellement caractérisée par : 1° palpitations cardiaques, avec battements artériels très prononcés, surtout au cou et à la tête ; 2° tuméfaction de la glande thyroïde ; 3° saillie du globe oculaire des deux côtés ; 4° tremblements rapides et généralisés, auxquels s'ajoutent des troubles digestifs et génito-urinaires et une irritabilité très grande. Cause méconnue, Durée très variable, avec rémissions plus ou moins longues, de quelques mois à quelques années. Guérison fréquente. Traiter suivant les symptômes dominants. Faire venir le médecin. Repos, hygiène sévère et bains chauds tous les matins.

GOLF. — Le golf est un jeu qui consiste, à l'aide de crosses de bois, appelées en anglais clubs, à faire entrer successivement dans tous les trous creusés à l'avance sur un terrain spécial et en la frappant du *plus petit nombre de coups possible*, une petite balle dure recouverte de caoutchouc. Quand on a fait pénétrer la balle dans un des trous, on la replace sur un emplacement voisin, appelé tertre de départ, et on la refrappe vers le trou suivant.

Entre les tertres de départ et les trous, se trouvent divers obstacles et accidents de terrain : rivières, routes, sentiers, banquettes de terre, dunes, fossés, buissons, ajoncs. Pour faire franchir tous ces obstacles à sa balle, le joueur ne doit toucher qu'avec sa crosse. Il a à sa disposition un nombre assez grand de crosses, appropriées chacune à une des circonstances du jeu (*V.* plus loin).

Le golf qui semble à première vue un jeu facile, est en réalité plein de difficulté et il faut une longue habitude pour arriver à frapper convenablement la balle avec la crosse.

AMÉNAGEMENT D'UN TERRAIN DE JEU (LINK). — Nous ne donnerons pas ici les indications nécessaires à un club qui veut aménager un terrain de golf suivant toutes les règles de l'art (c'est une entreprise délicate et fort coûteuse), mais de simples conseils pour ceux qui veulent jouer au golf, chez eux, à la campagne.

1° *Choix du terrain.* — Un terrain sablonneux et sec et légèrement ondulé. Des excavations, des ravins, des touffes de genêt, des sentiers et des chemins sont à peu près indispensables ; ils constitueront les « obstacles » ou « banquettes » qui donnent de l'intérêt au jeu en augmentant sa difficulté.

2° *Etendue du terrain.* — Un jeu de golf comprend d'ordinaire 18 trous. Pour un jeu particulier on devra se contenter de 9 trous qui occuperont, à peu près une trentaine d'hectares.

3° *Aménagement du terrain.* — En principe, il faudrait arracher toute l'herbe existante pour planter du gazon. On se contentera de faire tondre l'herbe existante et de la bien rouler aux environs des trous.

4° *Distance des trous.* — Les trous ne doivent pas être tous à la même distance. Plan d'un parcours pour un jeu de 9 trous :

Trou 1 : longueur 350 mètres, qualité des obstacles : facile ;
2 : longueur 400 mètres, qualité des obstacles : assez facile ;
3 : longueur 260 mètres, qualité des obstacles : difficile ;
4 : longueur 300 mètres, qualité des obstacles : difficile ;

5 : longueur 420 mètres, qualité des obstacles : facile ; 6 : longueur 110 mètres, qualité des obstacles : difficile ; 7 : longueur 420 mètres, qualité des obstacles : assez facile ; 8 : longueur 270 mètres, qualité des obstacles : très difficile ; 9 : longueur 400 mètres, qualité des obstacles : assez facile.

Quand les obstacles manqueront, il faudra en créer : creuser de grands trous, élever de petits remblais, etc. Quand il y en aura trop, au contraire, il faudra en supprimer : combler des cavités, abattre des haies ou des monticules, etc., les obstacles devront se rencontrer à 90 ou 120 mètres du tertre de départ, selon la longueur des trous.

5° *Installation des trous.* — Les trous se composent d'un cylindre en métal enfoncé dans la terre (0 m. 105 de diamètre et 0 m. 10 de profondeur). Si l'on ne veut pas faire l'emplette d'un dispositif spécial on n'aura qu'à enfoncer en terre une boîte quelconque en fer-blanc dont on aura ôté le couvercle.

Du côté opposé à l'arrivée du trou, on plantera un petit drapeau juste contre l'orifice.

DÉFINITIONS. — *Camp.* « Un camp » se compose de un ou deux joueurs, un contre un : « partie simple » ; deux contre deux, chaque camp ne jouant qu'une balle ; « partie double » ; un joueur seul joue contre deux autres qui n'ont qu'une balle à eux deux : « partie de trois ».

Accidents de terrain. — Du sable apporté sur l'herbe par le vent ou répandu sur le terrain pour son entretien, des places dénudées d'herbe, des pistes de mouton, la neige et la glace, une flaque d'eau fortuite, ne sont pas considérés comme « accidents de terrain ».

Hors des limites. — S'entend de tout terrain sur lequel il est défendu de jouer. Une balle est « hors des limites » quand la majeure partie de cette balle se trouve sur le terrain défendu.

Pelouse d'arrivée. — Cette expression désigne toute la surface à 18 mètres du trou, sauf les accidents de terrain.

Obstacles mobiles. — Tout objet gênant qui n'est pas fixé ou poussé dans le sol (crottin, rejets de verres, taupinières, neige, glace).

Coup. — Un « coup » est le mouvement en avant de la crosse fait avec l'intention de frapper la balle, ou au contact de la tête de la crosse provoquant un mouvement de la balle, excepté dans le cas où une balle est fortuitement déplacée de son dé de sable.

Coup d'amende. — C'est un coup ajouté au « total » d'un camp. (Le camp qui a le plus de coups à son compte perd la partie.) L'alternance de la partie ne doit pas en être modifiée.

Honneur. — On dit d'un camp qui joue le premier d'un tertre de départ qu'il a « l'honneur ».

En jeu. — Une balle est dite « en jeu » dès que le joueur a joué un coup du tertre de départ et elle reste « en jeu » jusqu'à ce qu'elle ait été potée (mise dans le trou d'arrivée), excepté lorsqu'elle est relevée conformément aux règles.

Balle considérée comme bougée. — Il en est ainsi quand elle quitte, même légèrement, sa place ; mais si elle oscille simplement, pour revenir finalement à sa place première, on ne la considère pas comme « bougée ».

Balle perdue. — Une balle est considérée comme « perdue » si elle n'est pas retrouvée après 5 minutes de recherche.

Termes employés dans le compte des parties. — Le camp qui a employé le moins de coups pour atteindre un trou gagne ce trou. Si les deux camps ont frappé le même nombre de coups, le trou est partagé. Le camp qui a gagné le premier tous les trous ou qui a sur son adversaire une avance de trous supérieure au nombre de trous qui reste à jouer, gagne la partie. || Pour compter les coups, on emploie les expressions suivantes : « plus » « 2 de plus » « 3 de plus », etc., et « moins trois », « moins deux » « autant ». Pour compter les trous on dit : « tant de trous d'avance » (sur l'adversaire) ou bien « égalité » et « tant de trous à jouer ».

On dit d'un camp « qu'il est sur le velours » lorsqu'il a autant de trous d'avance qu'il en reste à jouer.

RÈGLES. — I. *Sur le tertre de départ.* — Pour commencer la partie, chaque camp joue sa balle du premier tertre de départ, et se dirige vers le trou n° 1. La balle est surélevée sur le tertre de départ. Si une balle est jouée sans avoir été placée dans les limites du tertre de départ, ou jouée quand l'adversaire aurait dû avoir « l'honneur », le camp adverse peut exiger que le coup soit recommencé.

Si la balle tombe du dé, ou est frappée par un coup qui l'en déplace lorsqu'on la vise, il n'y a pas lieu à amende et la balle peut être de nouveau surélevée.

L'honneur. — La question de savoir à qui appartient « l'honneur » au premier tertre est décidée, s'il y a lieu, par le sort.

Le camp qui gagne un trou aura « l'honneur » au tertre suivant. Si un trou a été partagé, le camp qui avait l'honneur au dernier tertre le gardera.

II. Ainsi le même camp peut jouer plusieurs fois de suite. Quand les balles sont en jeu, *la balle la plus éloignée du trou doit être jouée la première.* A travers le parcours, ou dans un accident de terrain, si un joueur joue quand son adversaire aurait dû le faire, celui-ci peut faire immédiatement recommencer le coup. En ce cas, le joueur laissera tomber sa balle aussi près que possible de la place où elle était, sans amende.

On ne pose pas la balle à terre, mais on la laisse tomber.

C'est le joueur lui-même qui doit la laisser tomber. Il doit faire face au trou, se tenir droit et laisser tomber la balle derrière lui par-dessus son épaule.

Toute infraction à cette règle entraînera la perte du trou.

Si la balle en tombant va rouler sur un accident de terrain, le joueur peut la laisser tomber à nouveau.

Dans les parties de trois et dans les parties doubles, les *partenaires* frapperont la balle alternativement des tertres et joueront successivement entre chaque trou.

Si un joueur joue hors tour quand son adversaire aurait dû jouer, son camp perd le trou.

III. *Demande d'avis.* — Un joueur ne doit recevoir de son plein gré ni demander conseil de personne sauf de son propre cadet, de son partenaire ou du cadet de son partenaire.

Avis du cadet éclaireur. — L'emploi d'un cadet éclaireur — qui aille voir les obstacles à l'avance — est permis, mais on ne peut recevoir aucun avis de lui.

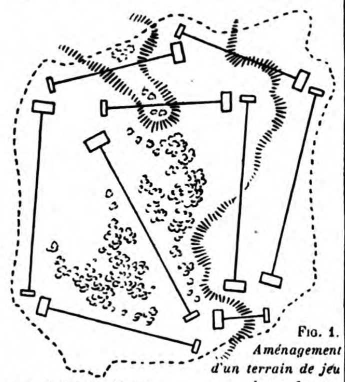
Indication pour la ligne du trou. — En jouant à travers le parcours, ou d'un accident de terrain, le joueur peut se faire indiquer la ligne du trou (direction en ligne droite), mais aucun jalon ne doit être posé et personne ne doit rester sur cette ligne pour l'indiquer quand on joue le trou.

Toute infraction à cette règle entraînera la perte du trou.

IV. *La balle doit être nettement frappée* et non pas poussée ni éraflée, ni prise en cuiller. Elle doit être jouée quelque part qu'elle soit tombée.

Elle ne doit pas être touchée, excepté en visant. — (Le joueur peut, sans amende, toucher sa balle avec sa crosse, en faisant le mouvement pour viser, à condition de ne pas la bouger). Elle ne doit pas être relevée sauf pour la reconnaître et avec le consentement de l'adversaire. || Si la balle du joueur bouge celle de son adversaire à travers le parcours ou dans un accident de terrain, celui-ci peut, s'il cela lui plaît, laisser tomber une balle sans amende, aussi près que possible de la place où sa balle était, mais il n'a cette faculté que tant qu'aucun des deux camps n'a pas joué un nouveau coup.

GOLF



▭ Tertre de départ
▢ Pelouse d'arrivée

Fig. 1. Aménagement d'un terrain de jeu de neuf trous.



Fig. 2. Trou.

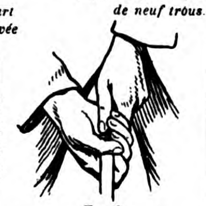


Fig. 3
La manière de tenir le club.

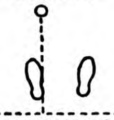


Fig. 4. Position des pieds pour le drive



Fig. 5
Un coup de potter.



Fig. 6.
Un coup d'approche allongée

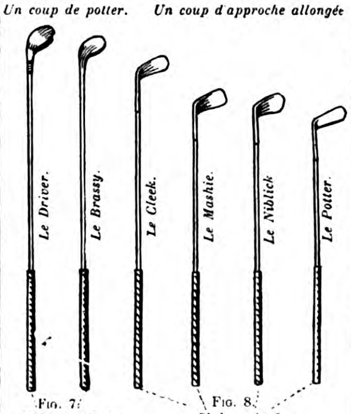


Fig. 7. « Clubs » de bois. Fig. 8. « Clubs » de fer.

V. En jouant à travers le parcours, le joueur, son partenaire ou l'un des cadets ne doivent faire disparaître ou aplatir aucune irrégularité de surface qui pourrait gêner en quelque façon le coup du joueur. Toutefois, le joueur a toujours le droit de placer ses pieds bien d'aplomb sur le sol lorsqu'il prend sa position. Il ne doit ni bouger, ni courber, ni briser aucun objet fixe ni aucune pousse de végétation, si ce n'est en prenant position ou en balançant sa crosse. Toute infraction à cette règle entraînera la perte du trou. || Tout drapeau de trou ou de direction, tout poteau indicateur mobile, toute brouette, outil ou obstacle analogue peut être écarté. Si une balle se trouve sur un tel obstacle ou en contact avec lui dans un trou de golf ou dans un trou de drapeau de direction, etc., elle peut être relevée et on la laisse retomber sans amende aussi près que possible de la place où elle était, mais sans la rapprocher du trou.

Tout obstacle mobile, à la condition de ne pas être sur un accident de terrain, peut être écarté sans amende s'il n'est pas éloigné de plus d'une longueur de crosse de la balle. Tout obstacle mobile peut être enlevé de la pelouse d'arrivée.

Si un obstacle mobile, ailleurs que sur la pelouse d'arrivée, est déplacé lorsqu'il est éloigné de la balle de plus d'une longueur de crosse, l'amende sera la perte du trou. || Quand la balle est en jeu, si le joueur, son partenaire, l'un de leurs cadets bougent accidentellement, soit la balle de leur camp, soit celle du camp adverse ou la font bouger en touchant quelque objet, l'amende sera d'un coup.

Si le joueur, en jouant un coup, frappe sa balle deux fois, l'amende sera d'un coup. || Lorsque les balles se trouvent à une longueur de crosse l'une de l'autre, le joueur ou son adversaire ont chacun la faculté de relever la balle la plus rapprochée du trou jusqu'à ce que l'autre ait été jouée, à condition de replacer la première aussi près que possible de la place où elle était.

Si, en se conformant à cette règle, l'une ou l'autre balle se trouve bougée accidentellement, aucune amende ne sera encourue et la balle ainsi jouée sera replacée.

Si une balle « en mouvement » a été arrêtée ou déviée par un agent étranger à la partie ou par le cadet envoyé en éclaireur, la balle doit être jouée là où elle est tombée et l'incident est considéré comme un « risque de jeu ».

Si une balle au repos est déplacée par un agent étranger à la partie, le vent excepté, le joueur laissera tomber une balle aussi près que possible de la place primitive, et sans amende. Sur une pelouse d'arrivée, la balle sera replacée avec la main sans amende. || Si la balle du joueur frappe un adversaire ou son cadet, ou ses crosses, ou est arrêtée ou bougée par eux, l'adversaire perdra le trou, sauf exceptions prévues. || Si la balle du joueur le frappe lui-même, ou son partenaire ou l'un de leurs cadets ou crosses, ou est arrêtée par eux, leur camp perd le trou.

Si un joueur joue la balle de l'adversaire, le camp du joueur perd le trou excepté :

A. Si l'adversaire joue ensuite la balle du joueur. On continue à jouer le trou avec les balles ainsi échangées.

B. Si l'erreur se produit par suite d'un faux renseignement de l'adversaire ou de son cadet. Mais en ce cas, on laisse tomber la balle aussi près que possible de la place où était la balle de l'adversaire

Si une balle est perdue, sauf dans l'eau ou hors des limites ou dans une flaque d'eau fortuite, le camp du joueur perdra le trou, mais si l'on découvre ensuite que la balle de l'adversaire est aussi perdue, le trou sera considéré comme partagé.

Si une balle tombe dans l'herbe haute, du regain, des broussailles, des genêts ou toutes pousses analogues, le joueur ne devra les toucher que juste assez pour retrouver sa balle. || Si la balle est complètement couverte par le sable, le joueur ne doit en écarter que juste ce qu'il lui faut pour permettre de voir le sommet de sa balle. || Si un joueur ou son cadet à la recherche de la balle de l'adversaire la touche, ou la bouge accidentellement, aucune amende ne sera encourue et si la balle a été bougée elle sera replacée. || Si une balle a été lancée hors des limites, le joueur jouera le coup suivant aussi près que possible de la place d'où la balle a été jouée. Si la balle a été envoyée hors des limites en jouant du tertre de départ, le joueur peut surélever sa balle pour le coup suivant ; dans tout autre cas, on doit laisser tomber la balle.

Lorsqu'une balle repose sur un accident de terrain, ou le touche, on n'a le droit de rien faire pour améliorer en quoi que ce soit son assiette.

Si une balle flotte ou se perd dans une douve, reconnue comme accident de terrain, le joueur peut laisser tomber une balle avec un coup d'amende en arrière de l'accident de terrain, ou dans l'accident de terrain.

Si une balle se trouve ou est perdue dans une flaque d'eau fortuite à travers le parcours, le joueur laissera tomber une balle sans amende à deux longueurs de crosse maximum du bord de la flaque, aussi près que possible de la place où la balle se trouve, sans se rapprocher du trou. Si cet accident se produit sur la pelouse d'arrivée, on peut relever la balle sans amende et la placer, à la main, soit à deux longueurs de crosse maximum immédiatement en arrière de la place où la balle a été relevée, soit dans la position la plus voisine de cette place, sans la rapprocher du trou et de façon à permettre de faire un coup roulé vers le trou sans être gêné par la flaque d'eau.

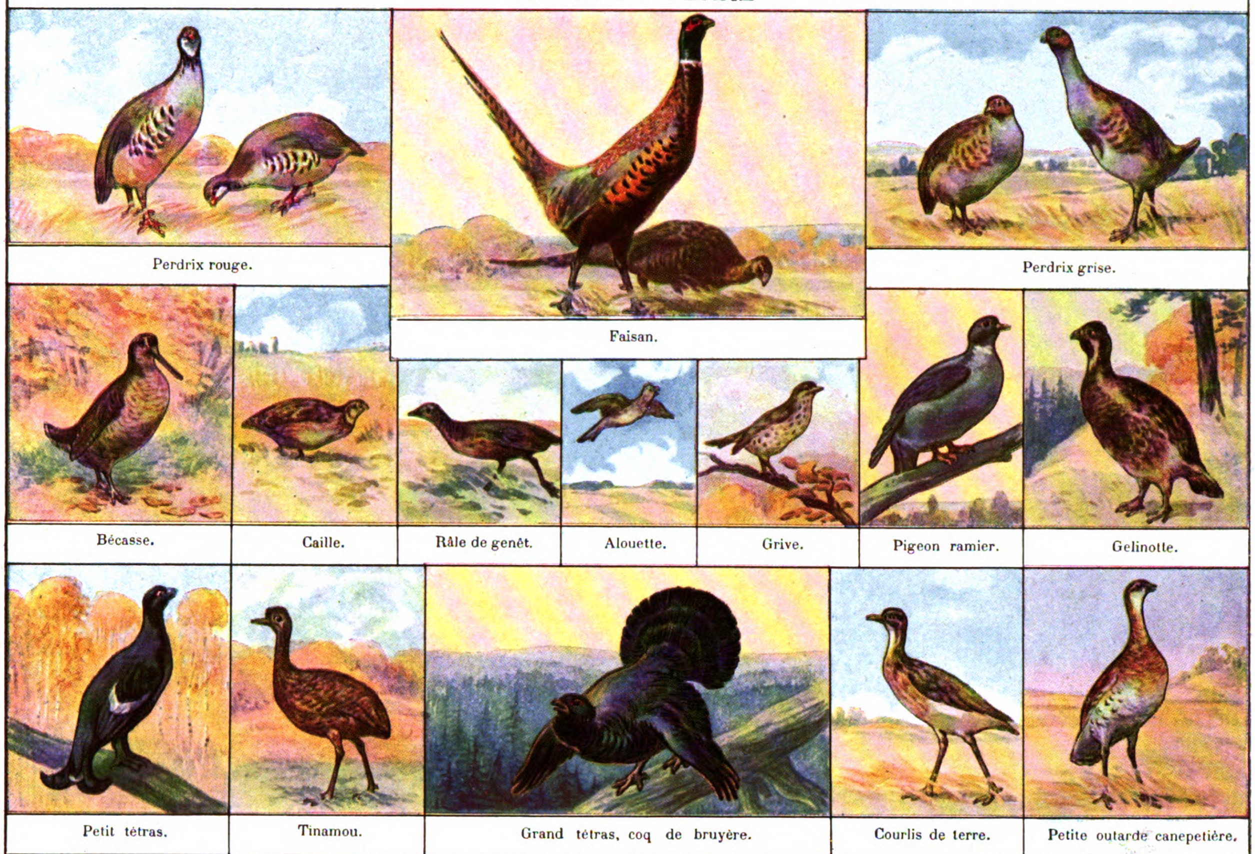
VI. *Sur la pelouse d'arrivée.* — Tout obstacle mobile peut être enlevé de la pelouse d'arrivée, quelle que soit la position du joueur. Si, étant sur la pelouse d'arrivée, la balle du joueur bouge après qu'un obstacle mobile placé dans un rayon de 0 m. 15 aura été touché par le joueur, son partenaire, ou l'un de leurs cadets, le joueur sera censé l'avoir fait bouger et l'amende sera d'un coup.

Le cadet du joueur, son partenaire, ou le cadet de son partenaire peuvent avant que le coup ne soit joué, indiquer une direction pour le coup, mais, ce faisant, ils ne doivent pas toucher le sol sur la ligne proposée du coup. Aucune marque ne devra être, où que ce soit, sur la pelouse d'arrivée. || Il est défendu, de quelque façon que ce soit, de protéger sa balle de l'action du vent.

Le joueur ne doit pas jouer avant que la balle de son adversaire ne soit arrêtée. Toute infraction à cette règle sera punie de la perte d'un trou. || Quand des balles se trouvent dans un rayon de 0 m. 15 les unes des autres sur la pelouse d'arrivée, le joueur ou son adversaire ont chacun la faculté de relever la balle la plus rapprochée du trou jusqu'à ce que l'autre ait été jouée. Il faudra ensuite replacer la première à sa position primitive. Chaque camp a le droit de faire enlever le drapeau en approchant du trou. || Si la balle du

GIBIER A PLUMES

GIBIER DE TERRE

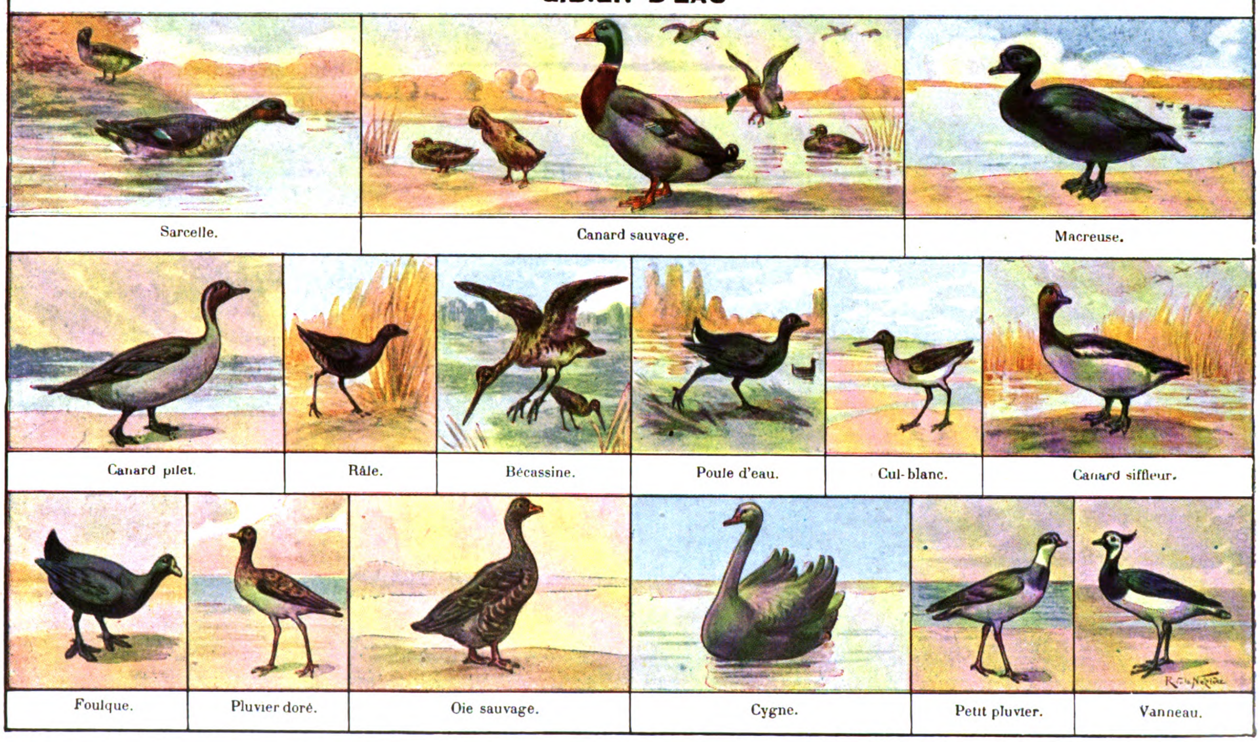


Perdrix rouge. — Faisan. — Perdrix grise.

Bécasse. — Caille. — Râle de genêt. — Alouette. — Grive. — Pigeon ramier. — Gelinotte.

Petit tétras. — Tinamou. — Grand tétras, coq de bruyère. — Courlis de terre. — Petite outarde canepetière.

GIBIER D'EAU

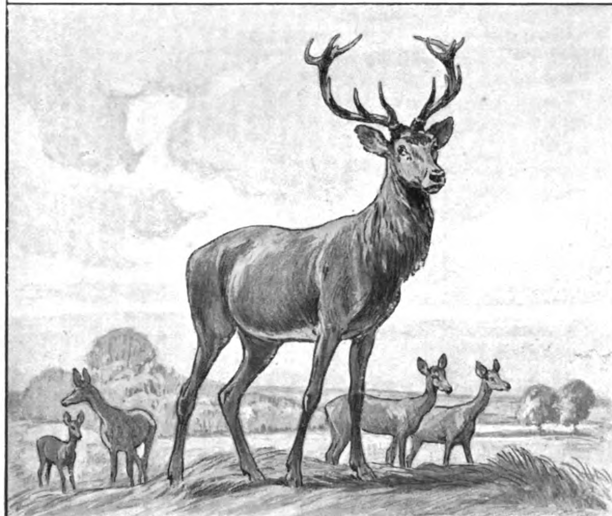


Sarcelle. — Canard sauvage. — Macreuse.

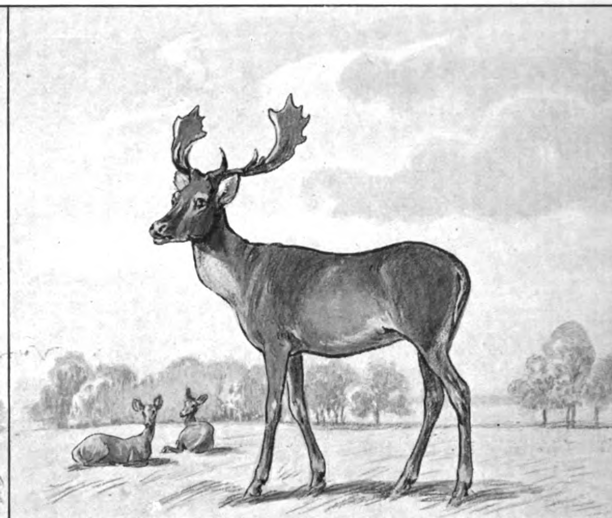
Canard pilet. — Râle. — Bécassine. — Poule d'eau. — Cul-blanc. — Canard siffleur.

Foulque. — Pluvier doré. — Oie sauvage. — Cygne. — Petit pluvier. — Vanneau.

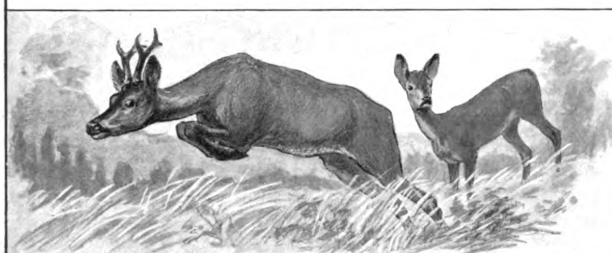
GIBIER A POIL



Cerf.



Daim.



Chevreuil.



Sanglier.



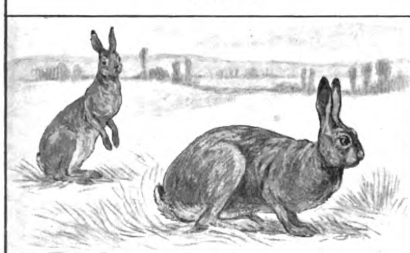
Renard.



Loutre.



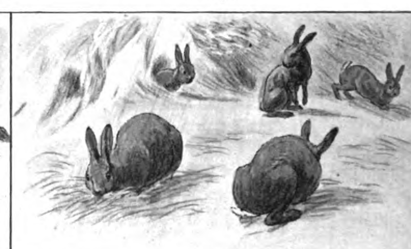
Loup.



Lièvre.



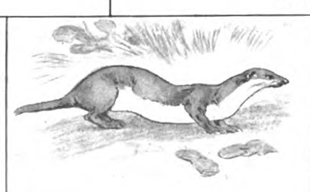
Blaireau.



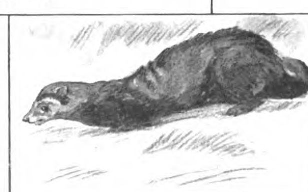
Lapins.



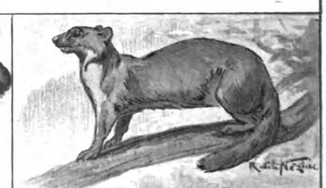
Chat sauvage.



Belette.



Putois.



Fouine.

joueur pousse dans le trou la balle de son adversaire, ce dernier sera censé avoir mis sa balle dans le trou au coup précédent.

Si la balle du joueur déplace la balle de son adversaire, celui-ci peut, s'il le veut, replacer sa balle.

LA CROSSÉE. — 1° *L'étreinte.* — La première chose à faire est de savoir tenir correctement sa crosse.

Voici comment il faut procéder. Empoigner la crosse le plus normalement possible, les mains se plaçant dans la position la plus naturelle, la droite en avant de la gauche, et en ayant bien soin de placer les ongles de la main gauche bien en dessous (*V.* fig. 3).

2° *Comment viser sa balle.* — Bien viser sa balle, avant de la frapper ; tenir le regard constamment fixé sur la balle, en exécutant la suite des mouvements de la crossée (*V.* plus loin).

3° *Comment exécuter la crossée.* — Elle se décompose en deux positions et en deux mouvements :

A. Position de départ et de visée.

B. Déplacement de la crosse de gauche à droite et de bas en haut. C'est ce qu'on appelle le « ballant ascendant ».

C. Position supérieure dans laquelle la crosse se trouve au-dessus des épaules, derrière la tête.

D. Déplacement de la crosse de haut en bas et de droite à gauche, ou « ballant descendant ». C'est à la fin de ce mouvement que la balle est rencontrée par la face de la crosse et chassée en avant.

Tous ces mouvements doivent être faits *en souplesse*, non en force. En B, les poignets seuls doivent travailler et l'on pivote en même temps sur la pointe et le côté du pied gauche. Le ballant descendant est commencé par le poignet gauche et terminé par les deux poignets.

En même temps, le corps pivote sur les hanches et le pied gauche pivote de droite à gauche sur le côté de la plante. Ce pivotement doit s'exécuter de telle sorte que le joueur, au moment où la balle est frappée, se trouve dans la position du départ.

4° *Comment placer ses pieds.* — La position des pieds présente une grande importance. On y portera donc une attention particulière.

PRINCIPAUX COUPS DU GOLF. — 1° *Le drive.* — C'est le coup fondamental du golf. Nous l'avons étudié en étudiant la crossée. Un drive est bien joué quand il va loin et droit.

2° *Le coup coupé.* — Un coup est coupé quand, de même qu'au billard, on met de l'effet dans sa balle pour la faire dévier *intentionnellement* de la ligne droite, afin d'éviter un obstacle ou de se rapprocher du trou.

Le coup coupé, que tous les débutants réussissent à leur grand désespoir chaque fois qu'ils essaient un drive, est assez difficile à faire avec certitude. Pour le réussir, il faut frapper la balle non plus en plein milieu, mais sur le côté, à droite, quand on veut dévier à droite, à gauche quand on veut dévier à gauche. Plus on frappe à droite ou à gauche de la balle et plus celle-ci est déviée.

On coupe encore la balle pour remédier au vent. Ex. : Le vent soufflant de gauche à droite, on coupe sa balle vers la gauche.

3° *Coup roulé.* — Les coups roulés sont les coups joués quand on est sur le gazon d'arrivée et près du trou. On fait alors rouler la balle sur le sol d'un coup léger. La difficulté réside en ce qu'il faut tenir compte de la distance, de la déclivité du sol, et des ondulations qu'il peut présenter. Un bon joueur de croquet réussira à merveille les coups roulés.

LES CROSSES. — I. LES CROSSES DE BOIS. — 1° *Le driver ou grande crosse.* — C'est la crosse qui sert le plus habituellement, celle avec laquelle on joue les drives ou crossées ordinaires. Hauteur moyenne 1 m. 09.

2° *Le brassy.* — Crosse exactement semblable à la précédente, sauf que sa face est recouverte d'une plaque de cuivre. Est parfaitement inutile quand on n'est pas un grand champion. Hauteur 1 m. 05.

II. LES CROSSES DE FER. — Elles s'emploient pour les coups de distances moyennes. Pour les coups longs, on emploie les crosses de bois.

1° *Le cleek.* — S'emploie quand il faut jouer un coup avec plus de précision qu'avec le driver, quand il y a un obstacle par exemple. Hauteur 1 m.

2° *Le mashie.* — S'emploie quand on veut faire faire *une chandelle* à la balle, c.-à-d. la faire monter en l'air presque perpendiculairement, de façon qu'elle ne tombe pas loin et ne roule pas sur le sol, hauteur : 0 m. 91.

3° *Le niblick.* — S'emploie pour sortir la balle des banquettes de sable et en général de tous les accidents de terrain au sol inégal. S'emploie aussi pour des coups d'approche (du trou) très courts. Hauteur : 0 m. 88.

4° *Le potter.* — C'est la crosse dont on se sert en dernier lieu, sur la pelouse d'arrivée, pour envoyer la balle dans le trou. Hauteur : 0 m. 85.

L'ÉQUIPEMENT DU JOUEUR DE GOLF. — Aucune tenue spéciale ; qu'elle soit simplement commode et ample. Nous recommanderons une veste ne gênant pas aux entournures, une culotte courte, des gros bas de laine et de forts souliers avec de petits clous à la semelle.

GOMME. — GOMME ARABIQUE. — Usitée en dissolution dans l'eau pour le collage et comme tisane émolliente. Les pâtes pectorales doivent leur effet calmant à la présence de la gomme à forte dose dans leur composition ; acheter de préférence la *gomme blanche fendillée* ou la *gomme transparente toute soluble.*

SIROP DE GOMME. — Faire dissoudre à feu doux, dans un vase de cuivre, 120 gr. de gomme arabique blanche pour un 1/2 litre d'eau et passer cette solution à travers un linge fin. D'un autre côté, faire fondre 1 kg. sucre blanc dans 1 litre d'eau et quand ce sirop commence à bouillir, le retirer du feu et y mélanger la gomme fondue en y ajoutant le parfum qu'on préfère. Filtrer ensuite à la chausse.

GOMME ADRAGANTE. — S'en servir en pâtisserie pour donner de la consistance à certaines crèmes et spécialement pour la confection des meringues.

Gomme élastique à effacer. — Morceau de caoutchouc qui efface le crayon, mine de plomb. Certaine gomme additionnée de sandaraque efface l'encre, mais il est préférable d'employer le grattoir et de polir le papier avec un morceau d'os ou d'ivoire.

GOUACHE (*ART D'AGRÉMENT*). — Sorte de peinture dans laquelle on emploie des couleurs broyées et délayées à l'eau gommée. Elles sont vendues toutes préparées chez les marchands de couleurs fines ; si on veut les préparer soi-même, acheter les poudres, les broyer fin et les délayer dans de l'eau légèrement gommée. Toutes ces couleurs sont opaques, étant à base de blanc et préparées ainsi.

Pour en faire usage, mouiller le papier au gros pinceau et commencer à peindre les fonds et les ciels, puis les plans intermédiaires. Cette peinture s'étale moins que les autres et laisse des reliefs qui sont d'un bon effet dans la peinture des fleurs et des fruits ; on s'en sert aussi pour rehausser l'aquarelle et lui donner le brillant qui lui manque. Les coloris de la gouache, par leur mélange avec le blanc, sont doux et veloutés, mais par leur composition même, ils sont souvent de peu de durée et jaunissent vite.

GOUDRON (*HYG.*). — Le goudron de la houille ou coaltar s'emploie comme désinfectant.

Le goudron végétal obtenu par la combustion et la distillation du pin et du sapin s'emploie pour l'usage interne ou externe. *Pour l'usage externe*, il entre pour 1/4 dans la composition de l'emplâtre du pauvre homme. Pour l'*usage interne*, on l'utilise en fumigations ; on s'en sert encore sous forme de capsules et comme boisson, en mélangeant 5 gr. de goudron à un litr ed'eau.

GOUDRONNAGE DES ROUTES. — Les automobilistes feront bien de porter des lunettes quand ils se trouvent sur une route goudronnée, le goudron étant particulièrement nocif à la muqueuse de l'œil.

Goudron (*ÉCON. DOM.*). — EAU DE GOUDRON. — Pour la préparer, tremper le doigt dans du *goudron liquide* et en frotter l'intérieur d'un verre à boire en réservant le haut pour y porter les lèvres. Rincer le verre pour enlever le goudron en excédent s'il y en a. Laisser l'eau séjourner quelques minutes dans le verre quand on veut boire ; l'eau s'y goudronne suffisamment par ce séjour ; remplacer le goudron quand il commence à s'épuiser. On peut faire une eau plus forte en la laissant séjourner plus longtemps dans un vase goudronné où on la puise à mesure pour la boire.

PEINTURE AU GOUDRON. — Le coaltar ou goudron de houille fournit une peinture très économique et très efficace contre les insectes dans les serres, les treillages, les palissades. Il protège en même temps les bois contre l'humidité. Les taches qu'il fait aux vêtements s'enlèvent en étendant sur la partie tachée un peu de beurre qu'on enlève ensuite avec de l'essence de térébenthine.

GOUJON (*CUIS.*). — Il faut avant tout, pour tous les poissons de friture, une fraîcheur absolue. Vider les poissons par une légère incision, les laver et les essuyer, ensuite les faire tremper 10 minutes dans le lait froid, les essuyer de nouveau, les rouler dans un linge légèrement fariné et salé. ‖ Préparer une abondante friture soit de graisse de bœuf, soit de beurre fondu, soit d'huile d'olives et lorsqu'elle est très chaude y plonger les goujons (3 ou 4 à la fois), remuer, aussitôt qu'ils sont cuits, un peu grillés, les servir avec des branches de persil frit et jus de citron.

GOURME. — *V.* IMPÉTIGO.

GOUT (*SAV.-VIVRE*). — On peut dire au sujet du goût un bon nombre des choses dites au sujet de la POLITESSE (*V.* ce mot). Il se développe et s'affine comme elle, presque avec elle. Se défier de son goût, reconnaître celui des autres. Aimer les jolies choses et vouloir s'y attacher. — Ayez le désir que votre appartement soit joli et que vos amis s'y retrouvent avec plaisir, vous acquerrez du goût.

GOUTTIÈRE (*MÉD.*). — Sert à immobiliser un organe blessé ou malade. Elle est formée de plâtre ou d'un treillis de fil de fer et matelassée en dedans par de l'ouate. Permet ainsi, dans le cas de lésions articulaires, phlegmons ou fractures, l'immobilisation complète du membre en bonne position. Le membre étant placé dans la gouttière, le recouvrir de plusieurs couches d'ouate pour rendre tout mouvement impossible et entourer la gouttière de bandes de toile. La gouttière la plus fréquemment employée est la gouttière du membre inférieur, descendant de la cuisse au pied, et permettant de faire simultanément de l'extension en fixant le pied à une corde où sont suspendus des poids.

Gouttières (*LÉGIS.*). — Les gouttières établies au-dessus d'un bâtiment ne doivent pas surplomber les propriétés voisines ni déverser les eaux pluviales sur ces fonds, sauf convention contraire entre les intéressés ou acquisition de la servitude par la prescription de 30 ans. ‖ D'autres limitations aux droits du propriétaire peuvent être apportées par l'autorité municipale qui réglemente le plus souvent les dispositions des gouttières, des tuyaux de descente, etc., lorsque l'écoulement se fait sur la voie publique. A Paris, l'eau doit descendre des gouttières par des tuyaux de plomb, tôle étamée, fonte ou cuivre ayant au plus 0 m. 16 de saillie, et conduite ainsi sous les trottoirs. *V.* CHÉNEAUX, SERVITUDES. Sanction à ces prescriptions : amende de 1 à 5 fr. *V.* MAJORATION.

GOUVERNEMENT MILITAIRE. — Il y a en France deux gouvernements militaires, l'un à Paris, l'autre à Lyon. Les généraux de division qui les commandent ont le titre de *gouverneur militaire* (de Paris, de Lyon). Le gouverneur militaire de Lyon commande en même temps le 14e corps d'armée. Les départements de la Seine et de Seine-et-Oise, dont le territoire est réparti entre les corps d'armée environnant Paris (3e, 4e et 5e), ainsi que les troupes qui y sont casernées, sont placés sous le commandement du gouverneur militaire de Paris. Le département du Rhône, ainsi que les troupes qui y sont stationnées, sont commandés par le gouverneur militaire de Lyon.

GRACE (*DROIT*). — Le droit de grâce appartient exclusivement au président de la République qui, en pratique, ne se prononce qu'après avoir pris l'avis de la *Commission des grâces.*

La grâce peut être pleine et entière, ou seulement *partielle*. La grâce partielle consiste, soit dans une réduction de la *durée* de la peine, soit dans la substitution d'une peine à une autre (par exemple, la réclusion aux travaux forcés) ; dans ce dernier cas, elle prend le nom de *commutation de peine.*

La grâce ne fait disparaître ni l'infraction, ni la condamnation ; elle dispense seulement le coupable de tout ou partie de sa peine.

GRADES (comment on distingue les). — Les signes distinctifs du grade se portent sur les manches des vêtements et sur le képi. Toutefois, pour le manteau ou pèlerine de la cavalerie, de l'artillerie et du génie, ce n'est pas sur les manches, mais sur le devant de cet effet que les galons sont posés. Les galons sont en laine, en or ou en argent, selon que les boutons du gradé sont en or ou en argent. Le *1er soldat* porte un galon en laine, le *caporal* en a deux. Le *sergent* (ou maréchal des logis) 1 galon en or ou en argent ; le *sergent major* (ou maréchal des logis chef) deux en or ou en argent. Les *adjudants* ont un galon de la couleur opposée à celle des officiers de leur arme, ce galon est mélangé d'un tiers de soie rouge. En outre, l'adjudant a sur la manche la soutache distinctive d'ancienneté.

L'*adjudant-chef* a le galon des sous-lieutenants mélangé d'un tiers de soie rouge. Le *sous-lieutenant* porte 1 galon ; le *lieutenant* en a 2 ; le *capitaine*, 3 ; le *chef de bataillon* (ou d'escadron), 4 ; le *lieutenant-colonel* et le *colonel*, 5. Mais, pour le *lieutenant-colonel*, les 2e et 4e galons sont du métal opposé à celui des boutons.

Le *général de brigade* porte deux étoiles sur les manches et sur les épaulettes ; son képi est entouré d'une branche de chêne ; au chapeau, il a une plume noire. Le *général de division* a 3 étoiles aux manches et aux épaulettes ; 2 branches de chêne au képi ; une plume noire au chapeau. Le maréchal de France a 7 étoiles aux manches et 3 branches de chêne au képi. Le *ministre de la guerre*, les maréchaux, les généraux commandant en chef, commandant les corps d'armée, membres du conseil supérieur de la guerre, présidents des Comités techniques d'Etat-major et du génie ont une plume blanche au chapeau. Enfin les officiers généraux ont une ceinture présentant 6 raies en or sans mélange et 5 en or et soie, ponceau pour les divisionnaires, bleu de ciel pour les brigadiers. Les *hauts fonctionnaires de l'intendance* ont au képi des broderies au lieu de feuille de chêne ; l'intendant général 2 rangs, l'intendant militaire un seul. Au chapeau, ils portent, avec la plume noire : l'intendant général, 1 galon en argent, l'intendant militaire, 1 galon en soie noire. Leur ceinture présente 6 raies d'argent et 5 raies de soie et argent. La soie est écarlate pour les intendants généraux, bleu de ciel pour les intendants militaires.

Les officiers du service de santé se reconnaissent facilement à leurs parements en velours cramoisi pour les médecins, en velours vert pour les pharmaciens. Ils ont, suivant le grade, le même nombre de galons que les sous-lieutenants, lieutenants, etc.

GRAINES. — Tableau de la durée de pouvoir germinateur des graines potagères et du temps nécessaire à leur germination.

NOMS DES PLANTES.	Germination jours.	DURÉE DE POUVOIR GERMINATEUR DES GRAINES. (en années)	NOMS DES PLANTES	Germination jours.	DURÉE DE POUVOIR GERMINATEUR DES GRAINES. (en années)
Absinthe ...	8	1 à 3	Lentille.......	3	3 à 4
Ache	10	3 à 5	Mâche	10	6 à 7
Angélique ..	15	1 à 2	Melon........	5	6 à 15
Arroche......	8	2 à 4	Melongène ...	8	4 à 5
Artichaut....	10	3 à 5	Navet.........	3	2 à 3
Asperge......	15	6 à 10	Oignon.......	6	2 à 3
Basilic	5	2 à 5	Oseille........	8	3 à 4
Betterave....	6	2 à 4	Panais........	8	2 à 3
Bourrache....	8	2 à 3	Persil.........	45	3 à 5
Capucine.....	12	3 à 6	Piment	8	6 à 8
Cardon	10	7 à 10	Pimprenelle...	10	3 à 4
Carotte......	5	2 à 3	Pois..........	3	2 à 5
Céleri........	10	2 à 4	Pomme de terre.......	10	»
Cerfeuil	5	1 à 2	Poireau.......	6	3 à 4
Chou........	10	6 à 10	Pourpier......	9	8 à 10
Chou-fleur...	10	4 à 5	Radis.........	3	5 à 10
Citrouille....	6	4 à 6	Raifort.......	6	5 à 6
Concombre ..	6	5 à 8	Raiponce	10	4 à 6
Coriandre	10	2 à 3	Raves........	3	5 à 10
Cresson	5	3 à 4	Salsifis.......	8	1 à 2
Epinard	3	3 à 5	Scorsonère.....	12	1 à 3
Fenouil	4	3 à 5	Sénevé.......	3	2 à 3
Fève........	3	3 à 6	Tomate.......	8	2 à 3
Haricot	3	2 à 4	Topinambour..	15	»
Laitue	4	2 à 5			

GRAISSE. — Graisses de porc, de bœuf, de veau, de mouton, de poulet, d'oie, de canard. La graisse de porc est la plus blanche de toutes ; la graisse de bœuf est généralement plus jaune, plus compacte ; on emploie de préférence la graisse qui entoure les rognons. La graisse de veau est excellente ; celle du mouton, à cause de son goût spécial ne peut être employée en cuisine, excepté pour faire cuire les choux. Les graisses de poulet, d'oie et de canard sont surtout employées en cuisine pour assaisonner les légumes.

Un mélange de graisse de bœuf et de panne de porc fondues par parties égales donne une excellente friture. Ne jamais acheter la graisse de bœuf et la panne coupées en petits morceaux chez les bouchers et les charcutiers, parce qu'elles ne sont pas toujours fraîches ; les acheter à la livre et les couper soi-même en petits fragments, ou les faire couper devant soi au moment où on les achète.

FONTE DU SAINDOUX OU DE LA GRAISSE DE BŒUF. — Découper toutes les petites membranes qui tiennent à la graisse, couper celle-ci en petits morceaux et la mettre dans une casserole ou dans une marmite avec un demi-verre d'eau ; inutile de mettre du sel. Faire chauffer à feu doux, et remuer souvent avec la cuiller de bois. Quand toute la graisse est fondue, et que les particules qui ne peuvent fondre sont cuites sans être blondes, on laisse refroidir un peu le liquide, puis on verse la graisse dans de petits pots de grès en la coulant à travers une passoire fine ; bien remplir les pots, parce que la graisse diminue beaucoup en se solidifiant. Quelques personnes enlèvent la graisse à mesure qu'elle fond et la mettent dans des pots ; la dernière graisse, qui est la moins blanche, doit être consommée la première.

Pour la graisse de bœuf, il est nécessaire de placer sur la passoire une mousseline humide qui retient les petites membranes et les déchets qui feraient corrompre la graisse. Celle-ci comme le saindoux bien préparé peut se conserver 2 ou 3 mois, mais il est préférable, dans un petit ménage, de préparer la provision pour 15 jours, 3 semaines, un mois au maximum.

On a calculé que la graisse en fondant perd 1/5 de son poids.

Lorsqu'on fait fondre à la fois une grande quantité de graisse et qu'on tient à la conserver 5 ou 6 mois, on s'y prend de façon plus minutieuse : choisir de la graisse de porc très blanche et la couper en morceaux gros comme une noix ; enlever avec soin les parties membraneuses dont la graisse est enveloppée ; jeter ces morceaux dans l'eau fraîche et les pétrir fortement avec les mains, pour enlever le sang et autres impuretés. Renouveler l'eau et recommencer le pétrissage jusqu'à ce que le liquide reste parfaitement clair. Jeter la graisse dans une marmite de fonte, de cuivre ou de terre vernissée bien propre dans laquelle on a mis d'abord un peu d'eau. Faire fondre la graisse à feu doux en remplaçant par de l'eau bouillante l'eau qui s'évapore par l'ébullition. Continuer l'opération jusqu'à ce que la fusion de la graisse

soit complète, et maintenir ensuite l'ébullition jusqu'à ce que toute l'eau soit évaporée ; à ce moment il n'y a plus de bouillonnement à la surface de la graisse.

Retirer le vase du feu, passer la graisse liquide dans un tamis fin ou dans un linge pour séparer les corps étrangers ; la verser dans des pots de grès chauffés dans l'eau bouillante. Après refroidissement, ces vases sont couverts d'un bouchon de liège et d'un parchemin, ou simplement avec du parchemin ou un linge grossier. Pour empêcher la graisse de rancir, on verse à la surface une couche d'eau-de-vie qui remplit tout à fait le vase, puis on le bouche hermétiquement. A la campagne, on peut aussi couler la graisse, quand elle est un peu refroidie, mais encore fluide, dans des intestins de bœuf ou dans des vessies de porc bien dégraissés dans l'eau de chaux, bien lavés à l'eau fraîche, et amollis, lorsqu'ils sont séchés, dans de l'eau vinaigrée ; on se sert, à cet effet, d'un entonnoir de fer-blanc ou de verre. Laisser la graisse se figer, puis fermer vessies ou boyaux à l'aide d'une ficelle et suspendre dans un lieu frais ; certains épiciers ou charcutiers mettent en vente de la graisse qu'ils reçoivent ainsi préparée de la campagne.

Ne jamais employer de pots de terre revêtus de vernis que peuvent attaquer les corps gras ; les pots de grès sont seuls sans danger.

Il est préférable de ne pas assaisonner la graisse de différents aromates dont le goût pourrait ne pas s'allier à celui de certains mets.

Conserver la graisse dans une cave sèche et propre ; si les pots sont couverts seulement de parchemin ou de toile, poser sur le couvercle des planches assujetties par des pierres, pour empêcher les rats de grignoter le parchemin et le linge, puis la graisse.

GRAISSE RANCE. — 1° Lorsque la graisse prend un mauvais goût, on la fait refondre jusqu'à ce qu'elle ne fasse plus aucun bruit en cuisant, puis on y jette une tranche de mie de pain qu'on laisse frire ; jeter ce pain et le dépôt qui est au fond du vase. Couler la graisse à travers une passoire fine dans un vase de grès très propre.

2° Si la graisse est très rance, la faire fondre sur un feu doux ; dès qu'elle paraît limpide, on la décante avec précaution dans un vase rempli d'eau fraîche, afin de la bien diviser ; pétrir soigneusement avec les mains, en renouvelant plusieurs fois l'eau jusqu'à ce qu'elle soit bien claire. Remettre alors la graisse sur le feu ; dès qu'elle est en fusion, y jeter du charbon animal pulvérisé grossièrement. Laisser bouillir 1/4 d'heure ; passer le mélange chaud au travers d'un linge ou d'un tamis qui retient le charbon et laisse couler la graisse débarrassée de son mauvais goût.

GRAISSES PRODUITES PAR LE DÉGRAISSAGE DES VIANDES. — Pour dégraisser les mets chauds, on les laisse reposer un instant au bord du fourneau, la graisse monte à la surface ; on l'enlève avec une cuiller ; dans le bouillon, les sauces, les aliments froids, la graisse est figée, on l'enlève aisément.

Recueillir et conserver dans un pot de grès spécial les graisses ainsi retirées des viandes et des jus. Si elles ne sont pas utilisées à mesure, les faire recuire chaque semaine pour qu'elles ne se gâtent pas ; on les met dans une casserole avec un verre d'eau afin que le fond ne brûle pas. Laisser cuire doucement, et remuer souvent ; après une heure d'ébullition, retirer la casserole, placer une passoire très fine sur un pot de grès, et verser la graisse liquide. La graisse du pot au feu et celle du jus, ainsi recuite et clarifiée, est très bonne pour assaisonner certaines soupes, pour la cuisson des gros légumes. On l'emploie seule ou avec du beurre à parties égales pour faire sauter les pommes de terre. Il vaut mieux garder les graisses pour ces différents usages que de les mêler à la graisse de la friture, car elles ramolliraient parfois les substances qu'on y plonge. Conserver la graisse dans des pots de grès à l'exclusion des pots de terre.

GRANGE. — On compte que 100 kg. de gerbes tassées tiennent dans un mètre cube et on ne doit pas entasser la récolte sur plus de 6 mètres de hauteur, cela fait 600 kg. par mètre carré de sol. ‖ Il faut que la grange soit aérée ; on placera les portes en face les unes des autres, 2 par 2, pour permettre l'entrée et la sortie faciles des voitures, les portes ayant 3 m. 50 de large sur 5 mètres de hauteur. ‖ On ménagera aussi des barbacanes, ou trous d'aération, dans les murs, et on les protégera avec des grillages pour en empêcher l'accès aux oiseaux. L'éclairage se fera par la toiture et, si la couverture est en tuiles, par des tuiles de verre, de préférence aux châssis qui laissent toujours passer un peu d'humidité. ‖ Nous recommandons pour la fermeture des portes roulantes dont les rails supportant les galets de roulement seront placés dans le haut, les guidages par le bas pouvant facilement être obstrués. Le sol de la grange sera de préférence en béton. ‖ Pour les greniers chargés de céréales, il faut avoir recours à un homme de l'art pour calculer les points d'appui nécessaires, les charges supportées étant souvent fort importantes.

GRANULE (*MÉD. PRAT.*). — Petite pilule contenant un médicament actif recouvert d'une pâte sucrée, souvent aromatisée. Permet d'absorber aisément un médicament à goût désagréable ; facile à transporter. Le dosage étant exact, en employant un granule titré, on évite la difficulté de peser des quantités infimes d'un médicament ; de plus, le médicament enrobé sous la couche de sucre ne s'altère pas et peut être conservé intact indéfiniment. Prendre la précaution de ranger les flacons ou boîtes de granules dans un endroit fermé à clef, des enfants pourraient les prendre pour des anis sucrés, ou des bonbons.

GRAPHOLOGIE. — La graphologie, étude de l'écriture en tant que révélation de la personnalité du scripteur, est une science expérimentale. Sans qu'on puisse attacher aux résultats que donne cette étude un caractère d'absolue autorité, ceux qu'on en retire sont cependant suffisamment probants pour qu'ils puissent servir de base à certaines déductions qui seront rarement controuvées.

On pourra avoir recours à la graphologie dans des cas déterminés : éducation des enfants, choix des employés et des serviteurs, relations d'affaires, mariage, diagnostic de quelques maladies.

Chaque signe, dans l'écriture, faisant l'objet d'une étude spéciale, nous nous bornerons à donner ici ce qu'il a été convenu d'appeler les signes généraux de l'écriture ; ce sont d'ailleurs les plus certains ; chacun d'eux, dans le tableau qui suit, est accompagné d'un exemple avec sa signification et en regard d'un exemple du contraire, également accompagné de sa signification.

Mentionnons qu'à côté de ces signes généraux, les signes particuliers aident à compléter, souvent à modifier les indications obtenues.

GRAPHOLOGIE

Interprétation des différentes écritures

N° 1. Anguleuse : *Entêtement, raideur, fermeté.*	N° 1. En courbes : *Douceur, grâce, mollesse.*
N° 2. Bizarre : *Originalité.*	N° 2. Calligraphique : *Insignifiance.*
N° 3. Artificielle : *Manque de sincérité.*	N° 3. Naturelle : *Sincérité.*
N° 4. Désordonnée : *Précipitation.*	N° 4. Ordonnée : *Soin.*
N° 5. Compliquée : *Manque de culture intellectuelle.*	N° 5. Simplifiée : *Culture intellectuelle.*
N° 6. Confuse : *Esprit compliqué.*	N° 6. Claire : *Lucidité d'esprit.*
N° 7. Vulgaire : *Vulgarité.*	N° 7. Gracieuse : *Sens esthétique.*
N° 8. Égale : *Monotonie.*	N° 8. Inégale : *Émotivité.*
N° 9. Lâchée : *Facilité de principes.*	N° 9. Ferme : *Intransigeance.*
N° 10. Gladiolée : *Ruse.*	N° 10. Grossissante : *Crédulité.*
N° 11. Hésitante : *Indécision.*	N° 11. Résolue : *Décision.*
N° 12. Sinistrogyre : *Égotisme.*	N° 12. Dextrogyre : *Altruisme.*
N° 13. Tracé lent : *Lenteur.*	N° 13. Tracé rapide : *Vivacité.*
N° 14. Appuyée : *Matérialité.*	N° 14. Légère : *Délicatesse.*
N° 15. Baveuse : *État maladif.*	N° 15. Nette : *Santé.*

GRAPHOLOGIE

Interprétation des différentes écritures.

N° 16. Fuselée : *Matérialité.*	N° 16. Non fuselée : *Immatérialité.*
N° 17. Amplifiée : *Imagination mal réglée.*	N° 17. Sobre : *Pondération.*
N° 18. Sinueuse : *Souplesse.*	N° 18. Rigide : *Sans compromission.*
N° 19. Serrée : *Étroitesse d'idées.*	N° 19. Espacée : *Largeur d'idées.*
N° 20. Petite : *Minutie, Modestie.*	N° 20. Grande : *Faste, orgueil.*
N° 21. Tassée : *Économie.*	N° 21. Élargie : *Prodigalité.*
N° 22. Liée : *Logique, sens réalisateur.*	N° 22. Disjointe : *Intuition, invention.*
N° 23. Renversée : *Dissimulation.*	N° 23. Couchée : *Sensibilité.*
N° 24. Ornée : *Vanité.*	N° 24. Simple : *Simplicité.*

Enfin, pour obtenir la dominante d'un caractère au moyen de l'écriture, on recherchera dans celle-ci ce qui se rapporte : 1° à la volonté ; 2° à la sensibilité ; et on tirera la résultante.

QUELQUES PORTRAITS. — Complétons cette brève étude par l'examen de quelques écritures types ; cela permettra à nos lecteurs de comprendre par quel mécanisme, très simple d'ailleurs, on peut tirer la dominante d'un caractère au moyen de ses signes graphiques les plus marqués.

Soit l'écriture de Pasteur :

1° Ecriture menue = minutie (20 du tableau) ;

2° Ecriture irrégulière = émotivité contenue (8 du tableau) ;

3° Ecriture sobre = pondération (17 du tableau).

Résultante = esprit scientifique.

L'écriture de Chateaubriand a pour synthèse le génie ; celle de Delphine Gay, la grâce.

GRAPPILLAGE. — Le grappillage consiste dans le fait de recueillir les grappes et les grains de raisin qui restent à terre ou sur les ceps après la vendange.

Le grappillage est soumis aux mêmes conditions que le GLANAGE (*V.* ce mot).

GRAS-DOUBLE (*CUIS.*). — Le *gras-double* comprend à la fois l'enveloppe des gros intestins du bœuf et la *fraise*, sorte de membrane frisée placée au-dessous du cœur et du foie.

Il faut d'abord nettoyer et blanchir le gras-double à l'eau bouillante, enlever les peaux, et gratter tout l'extérieur, ensuite le faire tremper pendant 12 heures dans un baquet d'eau froide, que l'on renouvelle au moins deux fois, afin de faire disparaître l'odeur fade des membranes. Après ce séjour dans l'eau, on le fait cuire dans une eau fortement salée et vinaigrée pendant 2 ou 3 heures ; procéder ensuite seulement à la préparation dite à la *mode de Caen*.

Couper 1 kg. de gras-double en morceaux de 5 ou 6 cm. carrés, 200 gr. de lard maigre en petits dés de 2 cm., mettre dans une daubière avec un pied de veau désossé, 200 gr. d'oignons, 4 ou 5 cuillerées de purée de tomate, 1 litre de bouillon, 1 verre d'eau-de-vie, un bouquet, sel, poivre. Couvrir la daubière et faire bouillir lentement à l'étuvée pendant 4 heures.

Avant de servir, enlever la graisse qui surnage en trop et surtout maintenir la chaleur, sans laquelle le gras-double est détestable à manger ; il est excellent de placer un réchaud sous la casserole à légumes dans laquelle on sert.

A LA LYONNAISE. — Pour cette recette il faut que le *gras-double* ait cuit à l'eau pendant 5 heures. Le tailler en filets de 4 ou 5 cm. de long sur 1 cm. de large. Faire sauter à la poêle dans un mélange de beurre et d'huile ou de beurre et de saindoux ; lorsque le gras-double a pris une teinte dorée, ajouter

un poids égal de petits oignons déjà cuits à part dans une autre poêle, une cuillerée de persil haché, une de vinaigre, une de moutarde ; laisser mijoter quelques minutes ; servir dans un plat très chaud.

GRAS DOUBLE GRILLÉ. — Couper en carrés longs, les passer dans un peu de beurre fondu avec sel, poivre et persil haché. Paner ensuite avec de la mie de pain, les mettre sur un gril et dès qu'ils sont cuits à point les dresser sur le plat avec une sauce piquante ou une sauce Robert.

GRAVURE. — I. *Généralités.* — II. *Installation.* — III. *Gravure en creux.* — IV. *A l'eau-forte.* — V. *A l'eau-forte dite des graveurs.* — VI. *A la pointe sèche.* — VII. *Au pointillé.* — VIII. *Dans le genre du crayon.* — IX. *Au vernis mou.* — X. *A la manière noire ou mezzo-tinto.* — XI. *Au lavis.* — XII. *A l'aqua-tinte.* — XIII. *En couleurs.* — XIV. *Sur verre.* — XV. *De la lettre, de la musique,* etc. — XVI. *En relief.*

I. — GÉNÉRALITÉS. — Art de tracer sur *métal, bois, pierre,* etc., des caractères ou des dessins que l'on reproduit ensuite sur le papier, les étoffes, etc., par la voie de l'impression. Il y a deux manières de graver : *en creux* et en *relief.*

Dans les deux cas, l'installation du graveur est à peu près la même.

II. INSTALLATION. — Une pièce quelconque, mais dans laquelle pénètre un jour direct et très pur ; une seule fenêtre suffit ; la choisir de préférence exposée au nord afin que la lumière soit toujours la même. S'il se trouve plusieurs ouvertures dans la pièce, les boucher afin d'éviter les faux jours et ne conserver que celle exposée au nord. ‖ Devant cette fenêtre, une table assez grande et bien d'aplomb. Sur cette table une planche mobile, genre planche à dessin, en bois de chêne et d'assez forte épaisseur. Quelques tasseaux de différentes hauteurs pour surélever cette planche à l'arrière et lui donner l'inclinaison que l'on veut. C'est sur cette planche que l'on viendra poser et au besoin fixer la planche de cuivre destinée à la gravure. ‖ On trouve dans le commerce des tables spéciales pour les graveurs (fig. 1), plus hautes que les tables ordinaires et carrées (environ 70 cm. × 70 cm.). Elles comportent un plateau monté sur charnières qui se lève et s'abaisse à volonté au moyen d'une crémaillère, et qui est percé sur toute sa surface, à distances égales, de trous dans lesquels vient entrer le goujon en fer d'un deuxième plateau mobile. Le graveur peut donc à son gré élever ce dernier plateau, l'abaisser, le porter à droite, à gauche, le faire tourner dans tous les sens. C'est sur ce 2ᵉ plateau que l'on fixe à l'aide de semences la planche de cuivre. ‖ Devant la fenêtre, et afin d'adoucir l'éclat de la lumière et les reflets brillants, gênants pour le travail et surtout dangereux pour la vue, placer un *châssis* léger sur lequel on tend un papier huilé, du calque « toile » d'architecte ou de la mousseline transparente (un châssis de toile à peindre est suffisant. On peut se le procurer chez tous les marchands de couleurs ainsi que le papier huilé, etc.). Ajuster enfin une boîte divisée en plusieurs compartiments et dans laquelle les outils (*V.* plus loin) seront disposés par ordre de grosseur, et un chevalet pour poser ou suspendre les modèles (fig. 2).

CUIVRE DU GRAVEUR. — Le métal le plus généralement employé dans la gravure, est le *cuivre.* ‖ Comme c'est un des éléments les plus intéressants de réussite, apporter beaucoup de soin à son choix. Il doit être *rouge,* ferme, ni trop dur, les pointes des outils s'y casseraient facilement, ni trop mou, l'eau forte y mordrait mal et la planche s'userait tout de suite à l'impression. ‖ Pour apprécier le cuivre, se servir du moyen suivant : vernir un coin de la planche avec du vernis au tampon, faire sur ce vernis quelques traits à la pointe et verser quelques gouttes d'acide nitrique étendue d'eau qu'on laissera en contact avec la planche pendant 15 à 20 min. ; laver ensuite avec de l'eau ordinaire, puis dévernir : si les traits « sont mordus » inégalement, c'est que le cuivre est trop mou, terme technique, *mal lié,* —s'ils le sont également mais très légèrement, c'est qu'il est trop dur. ‖ Avec un peu d'expérience, le graveur se rend également compte de la qualité du cuivre au bruit que fait le burin en coupant le métal. ‖ Le planage des planches de cuivre destinées à la gravure étant très long et demandant une installation particulière, les acheter chez des fabricants spéciaux, *planeurs,* qui les livrent au poids laminées et biseautées, toutes prêtes à être gravées.

MÉTAUX DIVERS. — On peut aussi graver sur *acier,* mais ce métal offre plus de résistance à l'outil que le cuivre. Les planches d'acier ont la même épaisseur que les planches de cuivre ; on les trouve aussi chez les planeurs, mais on ne s'en sert que pour les forts tirages (50 000 épreuves et plus) car, depuis qu'on peut *aciérer* les planches de cuivre, on arrive avec ce dernier métal à des tirages de 20 000 à 25 000 épreuves. L'aciérage des planches de cuivre est un travail très particulier qu'il faut confier au planeur et qui est payé au centimètre carré. Une planche de cuivre non aciérée donne, suivant que les sujets sont gravés avec plus ou moins de délicatesse, de 2 000 à 10 000 épreuves.

On peut également graver sur *bronze,* sur *zinc,* sur *aluminium,* par les mêmes procédés, mais avec moins de facilité que sur cuivre, et sur *bois, ivoire, verre* et *pierre* avec des procédés que nous indiquerons plus loin.

III. GRAVURE EN CREUX. — Celle dont les traits sont creusés dans une matière dure à l'aide d'un burin, d'une pointe, ou d'un acide et dont les parties creuses sont reproduites à l'impression.

Il y a plusieurs genres de gravure en creux. Nous ne nous étendrons que sur celles qui présentent un intérêt pour l'amateur.

GENRES DE GRAVURE EN CREUX : La gravure au *burin* encore appelée *taille-douce* ; à la *pointe sèche* ; à *l'eau-forte* ; à *l'eau-forte* dite *des graveurs* ; à la *manière noire* ou *mezzo-tinto* ; au *pointillé* ; dans le *genre du crayon* ; au *vernis mou* ; au *lavis* encore appelée *aquatinte* : en *couleurs.*

Rentrent également dans le domaine de la gravure en creux la gravure des machines et appareils, celles de la lettre, de la musique, de la topographie et de la géographie.

GRAVURE AU BURIN. — Due à l'orfèvre italien Maso Finiguerra (1460), la gravure au burin ou taille-douce est le genre de gravure en creux le plus artistique, mais aussi le plus difficile.

OUTILS. — Les deux principaux sont la *pointe* et le *burin.* La *pointe,* encore appelée *pointe sèche,* est faite d'un petit morceau d'acier enfoncé dans un manche de bois rond et ayant un morceau de liège pour virole (fig. 3) ; avoir soin de la tenir toujours bien aiguisée. On peut facilement fabriquer soi-même des pointes en emmanchant toute espèce de morceau d'acier bien trempé, un bout de burin par exemple, dans un manche en bois quelconque (se trouve à bas prix dans les bazars) ; laisser dépasser la pointe de 4 à 5 cm., et en guise de virole mettre un morceau de liège préalablement taillé en cône tronqué. C'est sur ce liège que viennent s'appuyer les doigts.

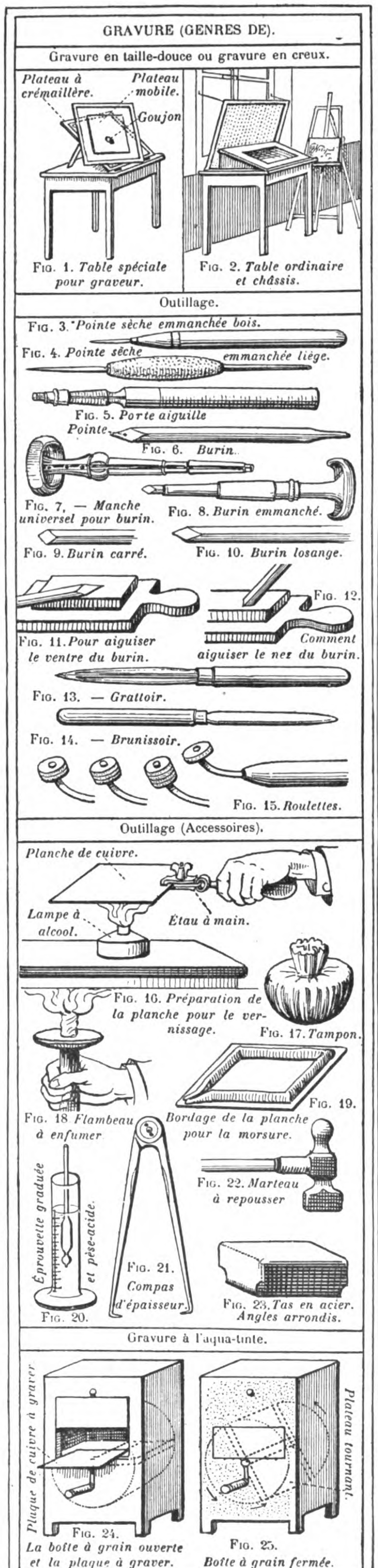
Le *burin.* — Petite barre d'acier bien trempé en carré ou en losange (fig. 6). Le bout que l'on appelle *nez* est coupé en biseau et forme par conséquent une pointe et un angle tranchant appelé *ventre.* C'est cette pointe qui s'enfonce dans le métal. ‖ L'autre extrémité du burin est emmanchée dans une poire ou champignon de bois (fig. 7), dont la partie inférieure (celle qui est du côté de la pointe du burin) est taillée à plat afin que l'outil puisse être promené à plat sur le métal. Le burin doit être emmanché de telle façon que son nez remonte légèrement lorsqu'il est posé à plat (fig. 6). ‖ Il y a plusieurs sortes de burins : le burin carré (fig. 9) qui sert à faire des traits larges et peu profonds, ainsi que les traits courbes, le burin losange (fig. 10) qui fait des traits fins et profonds et dont on se sert surtout pour les traits droits. La pointe de ces burins peut être plus ou moins affilée ; prendre garde toutefois qu'elle ne le soit avec excès, car elle perd de sa rigidité, devient cassante et produit des traits maigres. L'affûtage du burin a une très grande importance. Il y a deux parties à affûter : le ventre et le nez. Le ventre doit être aiguisé très plat, très droit, afin que l'arête obtenue soit très coupante. Pour obtenir une arête très coupante, on frottera tour à tour les deux côtés (fig. 11) sur une pierre à huile imbibée d'huile d'olive ou d'huile de pied de mouton ; avec la main droite, les pousser et les ramener bien à plat sur la pierre dans le sens de la longueur, c.-à-d. devant soi, et avec les doigts de la main gauche appuyer sur la lame pour qu'elle reste dans une situation invariable (fig. 11). ‖ Pour aiguiser le nez, maintenir fortement le manche dans la main droite, appuyer le nez du burin bien à plat sur la pierre et frotter en allant de gauche à droite et de droite à gauche ‖ Si l'on grave sur acier, le nez doit être moins aigu que si l'on grave sur cuivre, l'acier offrant à l'outil plus de résistance que le cuivre. ‖ Il arrive fréquemment qu'un burin se rompt ou s'émousse : c'est qu'il est trempé trop dur. On peut y remédier en le recuisant. Pour cela, appliquer le bout du burin sur un charbon ardent, souffler dessus jusqu'à ce que l'acier devienne jaune et le tremper immédiatement dans de l'huile. Si l'on constate que la pointe du burin s'émousse sans se casser, c'est que l'acier est de mauvaise qualité : jeter ce burin. ‖ Recouvrir d'un couvercle en fer-blanc les pierres à huile pour les mettre à l'abri de la poussière. ‖ Il y a deux sortes de pierre à aiguiser : la *pierre dure,* de couleur brun verdâtre, dite du Levant, qui sert à dégrossir les outils ; la *pierre douce,* de couleur blanc jaunâtre, qui sert à finir les outils et à entretenir leur affûtage. Le frottement des outils finissant par creuser les pierres, frotter celles-ci avec du sable fin ou du grès pulvérisé pour les redresser. ‖ Enfermer l'huile dans une *burette* à goulot très effilé de façon qu'elle ne puisse s'échapper que goutte à goutte.

En plus de la pointe et du burin il faut encore un *grattoir* et un *brunissoir.* ‖ Le *grattoir* (fig. 13), lame triangulaire en acier, sert à enlever la barbe produite par la pointe ou le burin, l'encre s'accroche dedans et rend le trait baveux. Avoir soin en se servant du grattoir de ne pas faire de raies sur la planche. ‖ Le *brunissoir* (fig. 14) sert à brunir, polir et effacer. C'est une lame d'acier à section ovale que l'on frotte à plat et par le bout sur les parties gravées que l'on veut atténuer ou faire disparaître. ‖ Pour parfaire le travail du brunissoir, se servir du *charbon* (ordinairement de saule doux ou de fusain ; se trouve chez tous les planeurs) que l'on frotte sur le cuivre avec un peu d'huile de pierre (huile qui reste sur les pierres après l'affûtage des outils) pour lui donner du mordant. ‖ Pour les effaçages importants qu'on voudra exécuter soi-même, avoir un *compas d'épaisseur* (fig. 21) au moyen duquel on marquera *derrière* la planche de cuivre les parties correspondantes de la surface qu'on voudra repousser ; un *marteau à repousser* (fig. 22) et un *tas* en acier (fig. 23) jouant le rôle d'enclume. En martelant à petits coups le dos de la planche aux endroits indiqués, les parties creusées par le grattoir remontent au plan de surface initial. Il ne reste plus alors qu'à reprendre les parties repoussées et les rejoindre à l'ensemble. ‖ Lorsque l'effaçage à exécuter est grand, confier ce travail assez délicat au planeur. Une planche de cuivre peut servir plusieurs fois ; la choisir assez épaisse lorsqu'on l'achète.

Enfin, lorsque le graveur aura à exécuter un travail fin et compliqué, il devra se servir d'une *loupe.*

EXÉCUTION. — *Préparation de la planche. Vernis. Décalque.* — Commencer par vernir la planche en se servant pour cela de vernis noir en pain. On peut également l'obtenir de la manière suivante : broyer menu 30 gr. de *mastic en larmes pur* et 15 gr. d'*asphalte* ; faire fondre ensuite à feu doux et dans un vase vernissé 50 gr. de *cire vierge bien blanche* : chez les marchands de couleur, exiger des produits de première qualité) ; lorsque la cire est bien chaude, y verser petit à petit le mastic en poudre et remuer avec un petit morceau de bois taillé en spatule afin que le mastic se fonde et se lie bien avec la cire. Faire ensuite la même opération pour l'asphalte et remuer le tout sur le feu jusqu'à parfaite fusion (8 à 10 minutes) ; laisser refroidir et faire des boules d'environ 25 à 30 millimètres de diamètre. ‖ Pour appliquer le vernis sur la planche, commencer par faire chauffer celle-ci *par en dessous,* bien également, sur un feu pas trop ardent (réchaud à charbon ou gaz) ; la planche sera suffisamment chaude lorsque le vernis que l'on promènera sur un coin fondra facilement et s'étendra sans fumée. Retirer alors la planche du feu et rapidement la couvrir entièrement avec le vernis (que l'on aura au préalable enveloppé dans un morceau de taffetas noir neuf et à grain fin qui fait tamis), en frottant légèrement d'un bout à l'autre de la planche par lignes parallèles. *Frapper* ensuite toute la surface avec un *tampon* (fig. 16) jusqu'à ce que le vernis présente une couche bien égale, fine et unie. Ce tampon, de la grosseur du poing, se fait en soie ou en baudruche et se trouve chez les fabricants de vernis pour la gravure. On peut le fabriquer en enfermant dans un double morceau de taffetas fin et serré, qui ne soit ni gras ni sale, du coton fin bien cardé et sans poussière. On réunit les extrémités du morceau de taffetas, et on les attache de façon à obtenir une poignée commode. Ne laisser jamais traîner le tampon sur la table à graver : il pourrait y ramasser de petits copeaux de cuivre ou de l'huile ; lorsque la partie qui est en contact avec la planche devient dure par suite de la grande quantité de vernis absorbé, remplacer le taffetas et

GRAVURE (GENRES DE).



le coton. Noircir ensuite la planche *avant qu'elle ne soit froide.* Pour noircir la planche, la soutenir en l'air d'une main avec un petit étau à main ou en appuyant l'une des extrémités sur un meuble élevé ou contre un mur ; et de l'autre main passer rapidement en allant d'un bout à l'autre de la planche un flambeau que l'on tiendra à 8 ou 10 centimètres du vernis. Faire en sorte que la fumée qui se dégage du flambeau atteigne toutes les parties vernies et leur donne une teinte noire bien égale ; commencer par les bords de la planche, qui se refroidissent plus vite que le centre. On trouve dans le commerce des flambeaux pour enfumer, mais on peut très facilement les fabriquer en entortillant ensemble une quinzaine de brins de *rats-de-cave*. Envelopper le bas du flambeau d'une manchette de papier fort, rabattue sur la main, pour éviter de recevoir les gouttes de cire qui tombent pendant l'opération (fig. 18). || Si le cuivre une fois enfumé est encore chaud, jeter de l'eau derrière ; cela le refroidit rapidement et donne au vernis du brillant et de la solidité.

Aussitôt le cuivre refroidi, procéder au *décalque* du sujet. L'opération diffère suivant que la gravure doit ou non reproduire le *sens* du sujet. Si le sujet à reproduire n'a pas de sens déterminé et que l'original puisse être sacrifié, le frotter par derrière, bien uniformément avec de la sanguine ou de la craie pulvérisée que l'on aura étendues avec un linge fin ; le fixer ensuite sur la planche de cuivre avec de la cire molle et passer sur les traits une pointe d'ivoire ronde. Partout où l'on aura passé la pointe, le vernis sera marqué en rouge ou en blanc. Enlever le dessin et repasser les traits avec la pointe sèche en attaquant légèrement le cuivre. Si au contraire on veut faire cette reproduction en conservant son sens, en faire d'abord un calque sur du *papier-glace* (composition gélatineuse très claire étendue en feuilles minces comme du papier), avec une pointe sèche fine et coupante, passer ensuite un mélange à parties égales de poudre de sanguine et de mine de plomb pulvérisées et appliquer le côté sur la planche ; frotter ensuite assez légèrement le dos du papier-glace avec un brunissoir trempé dans l'huile, tous les traits gravés en creux sur le papier-glace, dans lesquels s'est déposée la poudre, sont reproduits très exactement sur le vernis. Repasser ensuite les traits avec la pointe sèche en attaquant *légèrement* le cuivre, et afin que ce tracé disparaisse de lui-même au cours du travail. Si le graveur fait œuvre originale, il procédera de même ; si son modèle n'a pas de sens déterminé, il n'aura qu'à le dessiner directement sur le vernis, en attaquant légèrement le cuivre. Si le modèle a un sens, il faut au contraire le dessiner à l'*envers* (on s'habitue assez rapidement à cette sorte de dessin. On peut aussi regarder son modèle, non pas directement, mais dans une glace). || Les traits une fois repassés à la pointe, dévernir la planche en la lavant avec un liquide composé de térébenthine et de benzine (par moitié, 100 gr. chez tous les marchands de couleurs) et en se servant d'un chiffon doux (les vieux chiffons usagés font tout à fait l'affaire) afin de ne pas rayer le cuivre. L'essuyer ensuite à fond et la frotter avec un morceau de drap imbibé d'huile.

On peut également tracer directement le dessin sur la planche de cuivre en se servant d'une encre noire spéciale ainsi composée : eau 100 gr. ; sulfure de sodium 10 gr. ; gomme arabique 10 gr. ; noir de fumée 5 gr. (chez tous les fabricants de produits chimiques et même marchands de couleurs). On peut également supprimer ce travail préparatoire du décalque en faisant photographier le dessin que l'on veut graver sur la planche.

GRAVURE. MANIÈRE DE TENIR LE BURIN. — Appuyer le burin dans le creux de la main, de façon que la partie inférieure du manche puisse venir se poser à plat sur la planche de cuivre c.-à-d. sans qu'aucun des doigts ne se trouve entre le manche et la planche. Tenir la lame du burin avec le pouce et le doigt du milieu et placer l'index sur le dos. On pousse le burin avec le bras, comme un rabot, et l'on coupe le métal en *tailles* plus ou moins profondes. Les tailles doivent toujours être coupées très nettement et l'on enlève la barbe qui se forme de chaque côté avec le grattoir. Pour bien conduire les tailles, si le modèle est un dessin, diriger les tailles dans le sens des hachures du crayon ; si c'est une peinture dans le sens des touches du pinceau et toujours naturellement, quoique sans raideur et en évitant les tournoiements bizarres. Elargir les tailles dans les lumières, les resserrer dans les ombres ainsi qu'à l'extrémité des contours en ayant soin, pour ces derniers, d'alléger la main afin que la taille file dans les contours. Aller toujours de la lumière dans l'ombre. || Commencer avec la première taille à ébaucher tous les grands plans et ne s'occuper de la seconde qui passe par-dessus la première et vient, conjointement avec elle, accuser les formes, que lorsque tout le travail d'ébauche sera fait. Ne pas s'amuser à finir un petit coin ; *faire simple*. Il vaut mieux *rentrer* une taille, c.-à-d. repasser l'outil dans la taille (toujours dans le sens contraire de celui où elle a été coupée d'abord et avec un burin losange) pour arriver à la valeur d'une ombre que d'ajouter une troisième taille. Moins il y a de travail, plus le trait est piquant et la gravure fraîche, agréable à l'œil. Approprier le travail au genre du sujet que l'on traite et graver les grands ouvrages avec des tailles plus fermes, plus larges, mieux nourries que celles des petits ouvrages. Eviter également dans ces derniers de faire maigre et sec.

S'exercer au maniement du burin en s'appliquant à couper des tailles droites, courbes, bien nettes, bien prises, d'une seule venue, plus ou moins profondes, serrées, étudier ensuite, voire même copier les gravures des maîtres les plus réputés (Audran, Edelinck, Nanteuil). Pour conserver à l'abri de l'oxydation les planches de cuivre gravées, les recouvrir de papier huilé et les tenir dans un endroit bien sec.

IV. GRAVURE A L'EAU-FORTE. — Ainsi appelée parce que les traits du dessin sont produits en attaquant le métal avec de l'eau-forte (acide nitrique) étendue d'eau. Au lieu de graver directement sur le cuivre nu, on grave sur un vernis.

Date à peu près de la même époque que la gravure au burin et comme elle, s'exécute généralement sur cuivre. Même installation générale que pour la gravure au burin.

OUTILS. — 1° Des *pointes* rondes (fines, mi-fines, grosses) de 4 à 5 cm. de longueur, fixées dans des manches tournés garnis de longues viroles creuses en cuivre, que l'on remplit de cire fondue et dans lesquelles on enfonce les pointes lorsque la cire est chaude. Existent également en *crayon* et peuvent facilement se fabriquer en enfonçant dans de simples morceaux de jonc des aiguilles à coudre de bon acier auxquelles on refait une pointe en les frottant sur la pierre à huile. || La pointe du graveur à l'eau-forte ne doit pas être tranchante ; sans couper le cuivre, elle doit néanmoins s'engager légèrement dedans, mais de telle façon que, même en appuyant avec force, le graveur puisse la diriger dans tous les sens.

L'affûtage de cette pointe est assez difficile, commencer d'abord par l'affiler en la passant de la façon suivante sur une pierre du Levant : placer la pierre sur le bord d'une table à laquelle on présentera le côté gauche ; appuyer la pointe presque à plat sur la pierre, placer le manche de la pointe dans les mains réunies paume à paume et lui imprimer un rapide mouvement de rotation en frottant les deux paumes l'une sur l'autre ; polir ensuite la pointe dans une petite *goulotte* (petite entaille longue faite dans une pierre douce) et finir en tournant la pointe (que l'on tiendra alors presque droite) sur une ardoise pour les pointes fines, sur un marbre pour les grosses.

2° *Pointes. Echoppes.* — Ces pointes qui servent à faire les traits larges sont aiguisées en biseau et se terminent carrément.

3° *Cire à border.* — Pour élever autour de la planche ou de la partie de la planche qu'on voudra faire *mordre* (soumettre à l'action de l'acide nitrique) un bassin qui retiendra l'eau-forte. Cette cire, qui ne doit pas tenir aux dents lorsqu'on la mord, peut se préparer de la manière suivante : cire jaune 5 parties pour une de térébenthine ; faire fondre ensemble

GRAVURE (GENRES DE).

Quelques types de gravure en creux.



FIG. 26. — *Gravure à l'eau-forte.*

1° *État de la planche après gravure.* 2° *Épreuve sur papier de cette même planche.*



FIG. 27. — *Gravure au burin.*

1° *État de la planche après gravure.* 2° *Épreuve sur papier de cette même planche.*

en agitant jusqu'au complet refroidissement et, comme la consistance de la cire varie suivant l'atmosphère, augmenter de 30 gr. la térébenthine en hiver.

4° Grattoir, brunissoir, charbon, un burin pour les retouches, loupe, compas d'épaisseur, marteau à repousser, tas en acier, tampon à vernir.

EXÉCUTION. — *Préparation de la planche. Vernis. Décalque.*

Vernis. — Même façon que pour la gravure au burin, en ayant soin toutefois de bien nettoyer la surface de la planche qui doit être vernie avec du blanc d'Espagne pulvérisé. On peut aussi se servir de vernis liquide que l'on trouve tout préparé chez les marchands de vernis. On peut également fabriquer du vernis au pinceau de la manière suivante : faire fondre à feu doux 30 gr. d'asphalte ; 240 gr. d'essence de térébenthine rectifiée et 12 à 15 gr. de cire blanche non falsifiée (il est nécessaire que ces produits soient de toute première qualité). Lorsque la planche à vernir est grande et que l'on n'est pas suffisamment outillé, confier le vernissage à des spécialistes.

Si la planche a été vernie au tampon, il est préférable de la laisser refroidir naturellement et de ne procéder au décalque que 24 heures après (pour l'eau-forte). Pour le calque et le décalque procéder de la même façon que pour le burin. Les meilleurs résultats seront toujours obtenus avec le papier-glace. Si le calque est de grande dimension (ce qui peut arriver pour l'eau-forte) au lieu de la décalquer soi-même le faire passer sous la presse chez l'imprimeur.

Une fois le dessin décalqué, apporter beaucoup de soin à ce qu'il ne s'efface pas ; veiller aussi à conserver le vernis en parfait état, à ne pas le rayer et s'il s'écaille (ce qui arrive en hiver) faire chauffer *légèrement* la planche de cuivre par en dessous. Pour éviter, en travaillant de rayer le vernis, mettre sous la main un vieux linge bien doux plié plusieurs fois, ou se servir d'une planche dont l'un des bords est taillé en biseau, montée sur deux petits tasseaux de 6 à 7 millimètres. Recouvrir entièrement la planche avec un linge doux lorsque l'on cesse de travailler et enlever la poussière avec un gros pinceau doux de petit-gris.

GRAVURE. TRAVAIL DE LA POINTE. — En principe la gravure à l'eau-forte ne procède d'aucune règle et la pointe doit se prêter à tous les caprices de l'artiste. Procéder comme si l'on dessinait ; si c'est un dessin que l'on grave, diriger les traits dans le sens des hachures, si c'est une peinture dans le sens des touches du pinceau. || La gravure à l'eau-forte ne diffère du dessin qu'en ce qu'on commence par les demi-teintes, qu'on les accompagne d'ombres et qu'on les adoucit dans la lumière. Les traits, tracés sur le vernis, doivent aller jusqu'au cuivre et entamer *très légèrement*. || Tout l'art du graveur à l'eau-forte consiste à approprier la grosseur du trait à l'objet qu'il représente et par conséquent à se servir à propos de ses différentes pointes. Les premiers plans seront gravés avec une grosse pointe et des tailles nourries et peu serrées, les seconds plans avec une pointe moins grosse, des tailles plus serrées, les derniers plans avec une pointe fine et des tailles très serrées. La première taille dessine, la seconde modèle et la troisième (s'il y a lieu) finit et donne du corps aux ombres. Les secondes tailles doivent généralement être moins fortes, plus déliées et plus écartées que les premières et former avec elles des angles plus ou moins aigus. Eviter de faire des losanges trop aigus et, si la 1re et la 2e taille se croisent en carrés, former un losange sur l'une d'elles avec la troisième ; faire l'inverse dans le cas contraire, c.-à-d. que si la 1re et la 2e taille sont croisées en losanges, tracer la 3e de façon qu'elle forme un carré sur l'une des deux précédentes.

Faire simple comme pour le burin en tenant compte pourtant de ce que les tailles à l'eau-forte ne peuvent pas se rentrer, apporter tout son soin à faire des traits purs, brillants, sans bavures.

Excellent exercice pour les débutants : copier à la plume des eaux-fortes de graveurs célèbres.

MORSURE DE LA PLANCHE. — Lorsque le tracé est terminé, avant de faire *mordre* la planche, l'examiner bien attentivement à la loupe et recouvrir avec du *vernis à couvrir* ou *vernis de Venise* épaissi par un peu de noir de fumée, tous les faux traits, les parties défectueuses, les écorchures, les accidents que le vernis a pu subir et que l'on veut préserver de l'action de l'eau-forte. Ce vernis de Venise est une dissolution de térébenthine de Venise dans de l'essence de térébenthine et s'applique avec un pinceau, bien laisser sécher ; on peut également fabriquer du petit vernis à couvrir en faisant fondre ensemble sur un feu doux 240 gr. d'essence de térébenthine, 45 gr. d'asphalte et 30 gr. de cire vierge. Essuyer ensuite le cuivre.

Puis prendre de la *cire à border* (si elle est trop molle, la pétrir dans les mains mouillées ; si elle est trop dure la mettre quelques minutes dans de l'eau chaude) et en faire un bâton de 4 cm. environ de diamètre ; élever autour de la planche ou de la partie que l'on veut faire mordre une petite muraille de 3 à 4 cm. de hauteur en ayant soin de pratiquer à l'un des angles de cette muraille une petite goulotte pour écouler l'eau-forte.

Placer ensuite la planche sur une table bien horizontale et verser l'eau-forte qui doit couvrir très également toute la surface de la planche et atteindre une hauteur de 2 à 3 cm. L'eau-forte ou acide nitrique (se la procurer plutôt chez les marchands de produits chimiques) est d'un blanc légèrement jaunâtre ; elle attaque très énergiquement les métaux, excepté toutefois l'or et le platine. La conserver dans des récipients en verre hermétiquement fermés à l'émeri ; après avoir servi plusieurs fois, elle se charge en cuivre et prend une couleur verte. L'acide nitrique du commerce marquant 26°, il faut l'étendre d'une quantité d'eau suffisante pour qu'elle descende à 25°, 20° et 15°, ce dont on se rendra compte à l'aide du *pèse-acide* et d'une *éprouvette* graduée ; employer de l'acide de 15° pour les travaux fins et serrés, de l'acide de 20° pour un travail traité plus largement et de l'acide de 25° pour un simple trait. Tenir compte que l'acide agit avec beaucoup plus de force et de rapidité par un temps sec et chaud que par un temps froid ou humide. Ne pas laisser dormir l'eau-forte sur le cuivre, car elle mordrait inégalement ; la balayer continuellement avec la barbe d'une plume d'oiseau et enlever les petits globules qui se forment sur le trait à mesure que l'acide l'entame. La première morsure qui a pour but de faire entrer le trait tracé sur le vernis dans le cuivre doit être égale, uniforme et par conséquent grise. Pour cette première morsure on peut si la planche n'est pas trop grande, s'épargner l'établissement de la muraille en cire ; pour cela, après avoir verni complètement avec du vernis noir au pinceau le dos de la planche et les bords (marges) du côté gravé ainsi que les parties qui doivent rester vierges, déposer la planche dans une cuvette en porcelaine blanche dans laquelle on aura au préalable versé l'acide nitrique ; ballotter doucement.

Pour savoir si le trait est ou n'est pas suffisamment mordu, enlever l'acide, si la planche est bordée, en le versant par la goulotte dans un flacon de verre blanc muni d'un entonnoir en verre, flacon autre que celui où se trouve l'acide neuf, et verser sur elle immédiatement de l'eau pure. Sécher la planche en la tapotant avec un linge mince et souple et dévernir un petit coin de la planche avec de l'essence de térébenthine ou, si la planche n'est pas bordée, la retirer de la cuvette. Le cuivre se montrant alors à nu on verra si le trait est ou n'est pas suffisamment mordu. S'il ne l'est pas suffisamment, couvrir la partie que l'on vient de dévernir avec du vernis à couvrir, laisser bien sécher et recommencer l'opération. S'il l'est suffisamment, c.-à-d. si tout l'ensemble a bien pénétré dans le cuivre d'une façon uniforme, recouvrir avec le vernis à couvrir les demi-teintes, laisser bien sécher et continuer à faire mordre les parties ombrées.

Pour ce travail, seules la pratique et une grande habitude guideront le graveur qui opère pour ainsi dire en sondant. En principe, une morsure de 5 minutes suffit pour les teintes claires, une de 10 à 15 pour les moyennes, une de 20 pour les foncées et une de 25 à 30 pour les noires. Procéder comme indiqué plus haut, c.-à-d. en enlevant l'acide, en séchant la plaque, en recouvrant de vernis à couvrir les teintes suffisamment mordues et en faisant remordre jusqu'aux parties très foncées.

La morsure terminée, dévernir la planche, la laver et la sécher à fond. Il arrive souvent qu'une fois la morsure faite, en examinant attentivement la planche à la loupe, on s'aperçoit qu'il y manque quelque chose, qu'il y a quelques retouches à faire. On revernit alors la planche avec du vernis blanc à remordre qui laisse apercevoir tout le travail, on reprend, on ajoute à la pointe les traits nécessaires, on soumet à l'action de l'eau-forte qui n'attaque que les parties retouchées (le reste du travail étant bouché par le vernis) et on dévernit comme précédemment. Il ne reste plus qu'à faire des épreuves au moyen desquelles on se rend compte si le résultat obtenu est suffisant ou s'il faut à nouveau retoucher la planche.

V. GRAVURE A L'EAU-FORTE DITE DES GRAVEURS. — Consiste à préparer les traits à l'eau-forte ordinaire et à terminer le travail au burin. Il faut donc traiter cette gravure avec moins de liberté que la précédente (eau-forte ordinaire) et procéder pour l'arrangement des tailles à peu près comme pour le burin. || Mêmes outils, même exécution que pour l'eau-forte et le burin. || Ne faire à l'eau-forte que la première et la seconde taille ; réserver les troisièmes pour le burin. || Pour ce genre de gravure (ainsi d'ailleurs que pour l'eau-forte ordinaire et le burin) on emploie souvent, afin de rendre les teintes plus fermes et plus unies, des *points* ronds à l'eau-forte, légèrement allongés au burin que l'on met au bout des tailles ou entre elles. Ici préparer ces points à l'eau-forte et les allonger au burin, ou simplement les entremêler de points au burin. Certaines parties peuvent être entièrement modelées avec des points : avoir soin de les disposer *plein sur joint*, c.-à-d. à peu près comme les briques d'un mur. Les points qui conduisent à la lumière doivent être fins et faits au burin ou la pointe sèche.

Gravure à l'eau-forte sur acier, cuivre, zinc, aluminium ivoire, procéder comme pour le cuivre en ayant soin toutefois de faire *moins chauffer* dans le vernissage, et en donnant

au vernis moins d'épaisseur. Pour la morsure : 1° sur acier : employer, de préférence à l'acide nitrique étendu d'eau, la composition suivante : nitrate de cuivre cristallisé 15 gr. ; eau distillée 1 litre 1/4, quelques gouttes d'acide nitrique pur ; 2° sur cuivre : 100 parties d'acide nitrique pur pour 5 d'acide chlorhydrique à 20°, le tout mélangé dans une quantité d'eau suffisante pour que la densité de cette composition n'excède pas 20° au pèse-acide ; 3° sur zinc : acide nitrique dans la proportion de 3 à 8 pour 100 parties d' au; 4° sur aluminium : 30 gr. d'acide chlorhydrique, 5 d'acide azotique, 5 de sel ammoniac, le tout dans 100 gr. d'eau distillée ; 5° sur ivoire, faire dissoudre 6 parties d'argent dans 30 d'acide azotique, et mélanger dans 125 parties d'eau, laisser mordre pendant une demi-heure, sécher avec du papier à filtrer et exposer au soleil.

VI. GRAVURE A LA POINTE SÈCHE. — S'exécute comme la gravure au burin, sur le cuivre nu et avec la pointe dont nous avons parlé (*V.* plus haut). Ce genre diffère de la gravure au burin uniquement par l'instrument employé ; la gravure à la pointe sèche est moins énergique et plus fine que la gravure au burin. Elle est aussi beaucoup plus facile et convient éminemment au travail de l'amateur, n'étant pour ainsi dire qu'un dessin sur cuivre. On se sert également de la pointe sèche dans la gravure à l'eau-forte pour terminer les parties dans la lumière ou traiter celles qui sont fines.

VII. GRAVURE AU POINTILLÉ. — Celle où il n'y a ni traits ni tailles et qui est entièrement exécutée avec des points plus ou moins espacés et de différentes grosseurs. Ces points se font à la pointe, au burin avec des poinçons et doivent être placés très régulièrement. On peut aussi les préparer à l'eau-forte. Procédé applicable surtout à la gravure de la fleur, des petites vignettes et des figures nues dans un tableau.

VIII. GRAVURE DANS LE GENRE DU CRAYON. — A pour objet de donner l'illusion d'un dessin au crayon, c.-à-d. d'imiter les hachures grenues produites par le crayon sur le papier à dessin. On se sert dans ce genre de gravure d'un outil appelé *roulette* (fig. 15), petites rondelles d'acier plus ou moins larges, armées de pointes et montées sur un axe, avec lequel on trace le dessin et les hachures sur le cuivre verni préparé comme pour l'eau-forte. Tenir la roulette très inclinée sur le cuivre de façon qu'elle porte sur toute sa largeur pour obtenir les traits pleins ; en la relevant progressivement on a des traits plus ou moins larges plus ou moins pleins comme avec le crayon. Faire mordre comme dans l'eau-forte (*V.* plus haut) et retoucher avec les roulettes et la pointe sèche. || On peut avec ce procédé faire des gravures en trois couleurs (noir, sanguine et blanc) en se servant pour cela de trois planches de cuivre, une par couleur.

IX. GRAVURE AU VERNIS MOU. — A pour objet comme le procédé précédent, de donner l'illusion d'un dessin au crayon. || Vernir comme pour l'eau-forte mais en ajoutant au vernis du saindoux (3 parties de vernis pour une de saindoux). || Fumer la planche comme pour l'eau-forte et, lorsque la planche est complètement refroidie appliquer sur le vernis une feuille de papier à grain pas trop gros, que l'on aura au préalable imbibée d'eau ; rabattre les bords du papier et les coller sur le dos de la planche. || Laisser sécher et dessiner sur la feuille de papier, comme sur du papier libre, avec un crayon assez dur. Partout où passe le crayon, le vernis adhère au papier, et cela suivant l'intensité des coups de crayon. || Enlever ensuite le papier avec précaution en le tirant bien perpendiculairement à la planche de façon à ne pas brouiller le décalque. Compléter le travail à la pointe, faire mordre, dévernir et retoucher. Avec un peu d'habitude et d'expérience on obtient d'excellents résultats avec ce procédé relativement facile.

X. GRAVURE A LA MANIÈRE NOIRE OU MEZZOTINTO. — Procédé presque délaissé de nos jours depuis les perfectionnements des procédés mécaniques de reproduction (*V.* plus loin) et consistant à aller du noir au blanc, c.-à-d. obtenu, en grattant, des lumières et des demi-teintes sur un fond noir.

XI. GRAVURE AU LAVIS. — Permet d'exécuter sur cuivre avec l'aide de l'eau-forte attaquant le cuivre nu, un lavis comme on l'exécute sur du papier avec de l'encre de Chine ou de la sépia. || Vernir comme pour le burin, décalquer de même, tracer légèrement les contours avec une pointe peu mordante, dévernir et nettoyer à fond. || Recouvrir avec du vernis à couvrir les parties qui doivent rester blanches et faire mordre les autres avec de l'eau-forte légère (10°). Il en résultera une teinte légère, égale. Laver, faire sécher, recouvrir avec du vernis à recouvrir les parties que l'on jugera suffisamment mordues et recommencer l'opération pour les teintes qui doivent être plus sombres, etc. || On obtiendra de bons résultats dans les parties foncées en ajoutant un peu de gomme arabique à l'eau-forte et on fera disparaître les lignes de démarcation des morsures successives en passant dessus un pinceau trempé dans ladite composition. Dévernir et retoucher avec la pointe, le burin, le grattoir, le brunissoir.

XII. GRAVURE A L'AQUA-TINTE. — Ne diffère de la précédente qu'en ce qu'au lieu d'agir directement sur le cuivre à nu on le recouvre d'un *grain* de différentes grosseurs (de même que dans la gravure à l'eau-forte, on se sert de pointes de différentes grosseurs). || Vernir la planche comme précédemment, décalquer, tracer les contours du dessin avec une pointe peu mordante, faire mordre avec un acide faible (10°), dévernir et nettoyer à fond. Placer ensuite la planche dans une *boîte à grain* (fig. 24 et 25). Cette boîte haute de 1 mètre environ, large de 0 m. 60, est supportée par 4 pieds ; son fond a la forme d'une pyramide tronquée, on y place de la résine pulvérisée de grain plus ou moins gros ou un produit spécial que l'on trouve dans le commerce sous le nom d'aquatinte. Par l'ouverture latérale, introduire la planche, la placer sur les tringles horizontales (le dos à plat sur les tringles), fermer l'ouverture en rabattant le volet, introduire un soufflet dans l'ouverture ronde pratiquée dans le fond et l'actionner. La résine se met aussitôt à voltiger, les particules grossières ne dépassant pas le niveau de la planche ; les fines montent dans le haut de la boîte et, en retombant, se déposent sur la planche en une couche mince et unie. || Retirer la planche, la chauffer légèrement par en dessous de façon à faire adhérer la résine au métal et faire mordre en ayant soin, au préalable, de repasser à la pointe les traits du dessin couverts par la résine et de boucher au vernis à recouvrir toutes les parties qui doivent rester blanches. Seules les parties qui se trouvent *entre* les grains vont mordre. Plus les grains sont gros, plus les intervalles qui les séparent sont grands, et plus par conséquent la morsure est forte. Laver, sécher, recouvrir (et recommencer l'opération pour toutes les teintes que l'on voudra obtenir en employant des *grains* de plus en plus fins pour des teintes de plus en plus délicates). Enlever le vernis avec lequel on a au fur et à mesure recouvert les teintes, nettoyer à fond et retoucher comme précédemment avec en plus, comme outil, la roulette.

XIII. GRAVURE EN COULEURS. — Genre de gravure très en vogue de nos jours. L'impression y joue un rôle prépondérant et le résultat dépend beaucoup de l'habileté de l'imprimeur. La gravure en couleurs procède de la gravure à l'aqua-tinte et s'exécute avec les mêmes procédés

GRAVURE (GENRES DE).

Gravure sur bois (de champ). Outillage

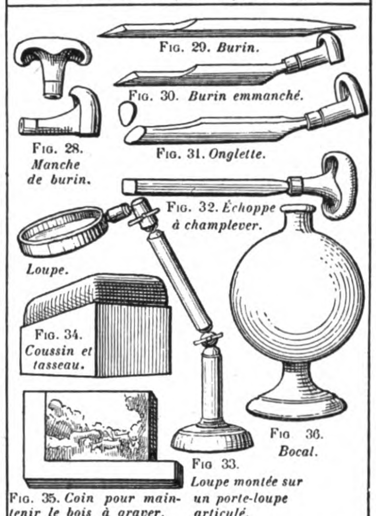


FIG. 28. *Manche de burin.* FIG. 29. *Burin.* FIG. 30. *Burin emmanché.* FIG. 31. *Onglette.* FIG. 32. *Échoppe à champlever.* *Loupe.* FIG. 33. *Loupe montée sur un porte-loupe articulé.* FIG. 34. *Coussin et tasseau.* FIG. 35. *Coin pour maintenir le bois à graver.* FIG. 36. *Bocal.*



FIG. 37 *Gravure sur bois exécutée d'après un dessin au trait*



FIG. 38. *Gravure sur bois reproduisant le modelé d'une peinture.*

Gravure sur bois (sens du fil). Outillage.

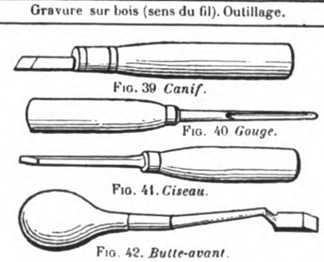


FIG. 39 *Canif.* FIG. 40 *Gouge.* FIG. 41. *Ciseau.* FIG. 42. *Butte-avant.*

soit au moyen de plusieurs planches (quatre : une pour le bleu, une pour le jaune, une pour le rouge et une pour le noir) d'égale grandeur afin d'obtenir une superposition parfaite, soit au moyen d'une seule (dans ce cas c'est surtout travail d'imprimeur). Si on se sert de quatre planches, apporter naturellement le plus grand soin à l'opération du décalque, afin qu'à l'impression le dessin puisse *repérer* exactement. On imprime généralement la planche de noir en dernier lieu. C'est sur cette plaque que l'on grave les traits de force, que l'on dessine en un mot ; les autres planches servent surtout pour la couleur. || L'amateur trouvera dans ce genre de gravure matière à exécuter de fort jolies choses et, pour peu qu'il ait du goût, y acquerra rapidement une grande habileté. || On retouche la gravure en couleurs et on lui donne de la vigueur au moyen de la roulette, de la pointe, du burin, du grattoir et du brunissoir.

XIV. GRAVURE SUR VERRE. — Nous ne parlerons pas ici du procédé qui consiste à dépolir le verre à l'aide d'une roue (ce qui nécessite un matériel spécial et assez compliqué), mais de celui qui permet d'obtenir sur pierres siliceuses, poteries, porcelaines et verres, des dessins charmants, fins et compliqués au moyen de l'acide *fluorhydrique*. || Couvrir d'abord la matière à graver d'une couche de cire délayée dans un peu de térébenthine ou simplement de vernis à ferrure également rendu liquide dans un peu de térébenthine. || Tracer ensuite à la pointe le dessin que l'on veut graver et, lorsque ce travail est terminé, élever autour de la partie gravée un bord avec de la cire (comme pour la gravure à l'eau-forte) qui forme bassin et verser l'acide fluorhydrique (se trouve chez tous les marchands de produits chimiques). Voir si l'acide a assez mordu. Si oui, laver et faire sécher ; sinon reverser l'acide et faire mordre à nouveau jusqu'à parfait résultat. || On peut ensuite placer dans ces traits des fils d'or, d'argent, de platine, d'aluminium, ce qui produit une sorte de damasquinage, ou les charger avec des verres colorés réduits en poudre pour imiter les émaux.

On peut encore procéder de la manière suivante : Recouvrir la surface à graver d'une légère couche d'essence de térébenthine et, pendant que cette couche est encore fraîche, appliquer dessus le dessin que l'on veut reproduire et que l'on aura au préalable découpé à jour dans du papier parcheminé (dans ce dessin, les parties qui ne *doivent pas être attaquées sont les parties à jour*). || Le dessin une fois appliqué, agiter au-dessus un tamis très fin contenant du bitume de Judée pulvérisé. Quand toute la surface est bien recouverte de cette poudre, retirer avec soin le dessin : la poudre ne reste que dans les parties mises à jour dans le dessin. Faire chauffer la plaque de verre (à une douce chaleur) pour que la poudre de bitume s'amalgame avec la couche de térébenthine. || Puis, comme précédemment, établir autour de la partie gravée un bassin avec de la cire et verser l'acide fluorhydrique, étendu d'un tiers d'eau. Laisser mordre pendant 40 à 50 minutes, laver et sécher.

XV. GRAVURE DE LA LETTRE, DE LA MUSIQUE, DE LA TOPOGRAPHIE ET DE LA GÉOGRAPHIE. — Procédés inaccessibles à l'amateur. Les outils qui servent à ces différents genres de gravure sont en partie ceux du graveur en taille-douce. Seuls, les travaux de luxe concernant ces différents genres de gravure s'exécutent encore sur cuivre : tout ce qui touche au commerce se fait maintenant sur pierre.

XVI. GRAVURE EN RELIEF. — GÉNÉRALITÉS. — Ici, à l'inverse de ce qui a lieu dans la gravure en creux, les traits qui doivent venir à l'impression sont détachés *en relief*, autrement dit les tailles doivent former les *blancs* du dessin. C'est l'invention de l'imprimerie typographique qui introduisit en Europe la gravure en relief, procédé pourtant très ancien et pratiqué sur bois par les Orientaux depuis des temps immémoriaux. On peut graver en relief sur tous métaux (cuivre, acier, zinc, aluminium, etc.), mais la matière la plus généralement employée est le *bois*. D'autre part, dans la pratique, la gravure en relief sur métaux est complètement abandonnée depuis la découverte des procédés mécaniques de reproduction (*V.* PHOTOGRAVURE) avec lesquels on obtient des résultats identiques, beaucoup plus rapides et surtout moins coûteux. Seul, l'amateur désirant faire œuvre personnelle pourra revenir à ces métaux et emploiera les procédés de la gravure sur bois.

A part cette différence radicale que les creux donnent des blancs dans la gravure sur bois et des noirs dans la gravure en taille-douce, et les reliefs des noirs dans l'une et des blancs dans l'autre, la gravure en relief, sur bois quant au mode opératoire, procède exactement comme la gravure en taille-douce. L'installation du graveur est la même.

BOIS POUR LA GRAVURE. — On peut graver sur plusieurs sortes de bois (à condition que le bois ne soit ni trop tendre, ni trop poreux) mais c'est le *buis* qui est généralement employé ; à son défaut, le cormier, le pommier, le poirier sauvage, le cerisier et le merisier. On reconnaît qu'un bois est bon pour la gravure lorsque, étant scié en travers, il apparaît bien plein, bien pur et luisant. Le bois sur lequel on grave est du *bois debout*, c.-à-d. coupé en travers du fil. On trouve ces bois tout préparés dans le commerce. On peut les préparer soi-même : choisir d'abord le bois avec grand soin dans des bûches de moyenne grosseur ne présentant ni nœuds, ni aubiers, ni flammes, ni gerçures. Découper des rondelles de 30 à 35 millimètres d'épaisseur, les équarrir (tailler à angle droit), les dresser (rendre droites) et les polir à fond et à sec avec du papier de verre et de la toile d'émeri. Les bois terminés et prêts à être gravés doivent avoir 23 millimètres d'épaisseur ou hauteur (hauteur des caractères typographiques). Si au cours du travail de préparation des bois quelque accident se produit, s'il se présente un nœud (qu'on fait sauter), creuser un trou avec un foret et introduire une petite cheville que l'on enfonce à force et colle au besoin.

OUTILS. — Des *burins* analogues à ceux que l'on utilise dans la gravure en taille-douce sur cuivre (*V.* plus haut), mais tous losanges et dont les côtes doivent être très élevées (fig. 29). Ces burins de différentes grosseurs (suivant la largeur des tailles) sont emmanchés dans des champignons (fig. 28) plus courts et à paumelles plus petites que ceux des burins qui servent à la taille-douce, le bois offrant moins de résistance à l'outil que le métal ; des *onglettes*, également graduées, genres de burins dont le ventre est plat et la pointe arrondie pour les tailles ondulées, afin de ne pas écorcher les bords de la coupe en tournant (fig. 31) ou carrée (pour les tailles droites (fig. 30) ; des *champs levés* pour champlever (creuser les grandes parties blanches), des *ciseaux* (fig. 41) pour dégager les bords, des *langues de chat*, burins-échoppes à angle très aigu pour les travaux serrés et délicats. La longueur de tous ces outils varie suivant la grandeur des planches et surtout suivant la main de celui qui les emploie. Un *grattoir évidé*, un *brunissoir* fin, légèrement relevé à son extrémité et des brosses fines pour enlever les copeaux et la poussière qui peut tomber sur la planche et s'introduire dans les tailles. Le graveur maintient le morceau de bois sur lequel il grave en le fixant au moyen de deux vis dans un plateau en bois dur (fig. 35) de 20 à 25 cm. de côté au centre duquel est ménagée une ouverture de 8 à 12 cm. Eviter en travaillant de mouiller la planche avec l'haleine.

DÉCALQUE. — Après avoir bien dressé et poli le bois, poncer à l'eau et, pendant que la surface est encore humide, passer dessus avec le doigt une couche assez épaisse de blanc de céruse broyé dans de l'eau avec un peu de gomme arabique ; lorsque cette couche de blanc est bien unie et sèche, si l'on fait œuvre personnelle, dessiner directement dessus avec un crayon, une plume, un pinceau, soit au trait en indiquant les hachures, soit au lavis en indiquant les masses. (Naturellement, ici comme toujours en gravure, si le dessin a un sens, il faut dessiner à l'envers, comme si le modèle était vu dans une glace). || On peut aussi opérer au moyen d'un calque comme dans la gravure au burin. || Enfin si l'on

fait une copie et que l'on puisse sacrifier l'original, passer une couche de térébenthine sur la planche, coller dessus l'estampe du côté qui est imprimé, laisser sécher ; humecter ensuite le papier avec de l'eau tiède et une éponge et enlever le tout doucement, les traits imprimés seront reproduits très exactement sur la planche. Il ne reste plus qu'à creuser entre les tailles.

GRAVURE DE LA PLANCHE. — Procéder comme pour la gravure en taille-douce (mais en creusant les parties claires au lieu de creuser les parties sombres) en tenant compte toutefois qu'il est plus difficile de faire des hachures croisées sur bois que sur cuivre. Les éviter d'ailleurs le plus possible et, lorsqu'il sera impossible de faire autrement, avant de les graver, commencer par les tracer au crayon bien parallèlement. Achever toujours l'intérieur des figures que l'on grave avant de dégager l'extérieur ; cela soutient la gravure et cette précaution évite bien des accidents souvent irréparables.

GRAVURE SUR BOIS EN CAMAIEU. — C'est une sorte de gravure en couleur, mais au lieu d'avoir comme dans la gravure en couleurs sur cuivre, *plusieurs couleurs* différentes (une couleur par planche) on a ici plusieurs valeurs différentes *de la même couleur* (une valeur par planche). On va ainsi de la lumière au sombre en passant par une gamme de valeurs différentes, toutes de la même couleur, bleu ou brun par exemple. Le bois généralement employé est le poirier parce qu'il prend mieux la couleur que le buis ; mêmes outils que pour la gravure sur bois en noir. || Les planches destinées aux divers tons doivent repérer parfaitement. || Commencer par graver la planche du trait (c.-à-d. celle qui dessine le plus), tirer autant d'épreuves qu'il y a de teintes à obtenir (généralement trois) et les décalquer toutes fraîches sur les bois qui serviront à ces teintes, garnissez ensuite à plat sur la 2ᵉ planche et avec un pinceau et de la couleur (cette couleur doit être la même que celle avec laquelle on imprimera le trait, mais plus claire) toutes les parties qui, dans l'enceinte du trait décalqué doivent être foncées (moins toutefois que le trait lui-même) et faire de même pour la 3ᵉ planche, mais cette fois pour les valeurs de teinte plus claire. C'est sur ces planches (la 2ᵉ et la 3ᵉ) que l'on gravera *en creux* les parties qui doivent produire à l'impression les lumières ou les blancs. C'est ainsi que l'on imprime les étoffes et les papiers pour ameublement.

La gravure sur bois offre un avantage considérable sur la gravure en creux : celui de pouvoir s'imprimer sur n'importe quelle presse ou machine typographique. En outre, la planche gravée peut être conservée indéfiniment au moyen des galvanos (empreintes galvanoplastiques) qui servent pour le tirage et permettent d'obtenir un nombre incalculable d'épreuves d'un seul et unique bois.

GREFFE (*LÉGISL.*). — Les greffes des tribunaux sont ouverts au public tous les jours *non fériés*, pendant huit (8) heures au moins ; les heures d'ouverture et de fermeture sont réglées par le Tribunal ou la Cour. — *V.* GREFFIER.

Greffe (*ARBOR.*). — *V.* JARDIN FRUITIER.

Greffes (*MÉD. PRAT.*). — Transplantation en un endroit du corps de tissus pris ailleurs.

GREFFES DE LA PEAU. — Indiquées en cas de retard de cicatrisations ou de gêne et difformités de cicatrisation : ulcères étendus, grandes brûlures, rétractions cicatricielles, etc...

Il faut pour greffer que la plaie soit désinfectée et avivée sans exubérances d'ailleurs.

1° *Greffes épidermiques de Réverdin.* — Après avoir rasé, lavé, savonné et désinfecté la région élue, en général la cuisse, on y prélève des lambeaux au bistouri de 4 à 6 mm. de diamètre, dont on recouvre la plaie. On panse à la gaze vaselinée et laisse le tout en place 10 jours.

2° *Greffes dermo-épidermiques ou d'Ollier-Thiersch.* — Différent des précédentes par l'étendue des lambeaux : 2 à 3 cm. de largeur.

AUTOPLASTIES. — Ici le lambeau reste uni par un pédicule à son lieu d'origine.

On distingue :

1° L'autoplastie par glissement ou méthode française ;

2° L'autoplastie au moyen de lambeaux pris dans le voisinage de la perte de substance à combler et amenés par torsion de leur pédicule : méthode hindoue.

3° L'autoplastie au moyen de lambeaux pris à distance ou méthode italienne.

GREFFES DENTAIRES. — Consiste à replacer une dent luxée dans son alvéole ou une dent enlevée dans un autre alvéole.

GREFFIER. — Le greffier est à la fois un officier public et un officier ministériel. Comme officier public, il a pour mission d'écrire et de conserver en dépôt les arrêts, sentences et jugements des cours et des tribunaux ; il en délivre en outre copie aux parties intéressées, suivant un tarif préalablement établi. Comme officier ministériel, il partage avec les notaires, huissiers et commissaires-priseurs, le droit de procéder aux ventes mobilières.

Les greffiers sont de plusieurs sortes.

La Cour de cassation a un greffier chef qui jouit d'émoluments sur lesquels il doit rétribuer quatre commis greffiers. Le greffier chef de la Cour de cassation est généralement docteur en droit ; son poste est des plus importants et il y faut, en même temps qu'une science juridique étendue, des connaissances pratiques que seule l'expérience acquise au cours d'une carrière préalable faite dans un greffe de cour d'appel, peut donner.

A la Cour d'appel de Paris, le greffier chef ne peut obtenir cette charge qu'autant qu'il a dépassé l'âge de 27 ans et qu'il est pourvu du diplôme de licencié en droit. Il est aidé dans sa tâche par des commis greffiers. Dans les cours d'appel des départements, les conditions d'entrée en charge sont semblables à celles de la Cour de Paris. Aux appointements variables des greffiers chefs, s'ajoutent des bénéfices qui quadruplent facilement les appointements qu'on leur attribue. Les commis greffiers ont des appointements fixes.

Pour les greffiers de justice de paix, quelle que soit l'importance du poste, le casuel est d'importance, si on en juge surtout par la valeur d'un greffe de justice de paix à Paris, qui n'est pas inférieure à 200 000 francs ; dans les cantons, les greffiers de justice de paix obtiennent facilement des situations à côté qui leur donnent d'importants bénéfices ; ils sont agents d'assurances, courtiers de publicité, etc., leur caractère officiel leur donnant accès un peu partout et les rendant nécessaires à bien des gens, leur permet de tirer un excellent parti d'une situation médiocre en apparence. Les greffiers sont nommés par décret ; leur charge est vénale et transmissible ; le prix en est excessivement variable et va de quelques milliers à quelques centaines de milliers de francs. Sans être brillante, cette carrière est agréable et tranquille ; elle mérite de retenir et de fixer l'attention des jeunes gens à ambitions et moyens limités. Aucune condition spéciale ne détermine l'acquisition d'un greffe de justice de paix ; il faut et il suffit que le postulant jouisse de ses droits civils et politiques, soit majeur de 25 ans et présenté au choix de la chancellerie par celui qui lui vend la charge ou par ses ayants droit.

COMMIS GREFFIER. — Les commis greffiers sont chargés de seconder ou de suppléer le greffier ; ils sont choisis par lui, mais doivent être acceptés par le tribunal ou par la Cour auprès de laquelle ils exercent leurs fonctions. Certains commis greffiers sont rétribués par l'Etat, d'autres par le greffier qui les a choisis.

GRÊLE. — La formation de la grêle n'est pas encore expliquée scientifiquement d'une façon définitive. En général, l'opinion des savants penche à la considérer comme le résultat de phénomènes électriques aériens en se basant sur cette observation bien fondée que très souvent il grêle pendant un orage. Néanmoins la grêle tombe aussi fréquemment sans orage et sans que rien n'ait fait prévoir sa chute. Les dégâts que cause la grêle sont considérables et on les évalue en France à 200 millions de francs de pertes sur les récoltes chaque année. Plus encore qu'à la chute même, il semble que le mal est dû au contact des tissus végétaux avec les grêlons ; il se produit alors comme une brûlure. Généralement, la grêle tombe pendant un temps très court variant entre une à 15 minutes. Les grêlons sont de la grosseur d'un pois à celle d'un œuf de pigeon, ils fondent très vite sur le sol. Les gens habiles à suivre la forme des nuages reconnaissent les nuages à grêle en ce que sur une masse sombre, ils se détachent avec l'apparence d'effilochures cotonneuses à la façon de voiles très blancs ou d'écharpes légères entraînés par le vent.

GRENAILLE (*CHASSE*). — Tous les fabricants ne numérotent pas de la même façon les grenailles ou plombs de chasse. Ci-dessous diamètres et numéros employés à Paris :

Plombs pour loups, renards, canards sauvages. Numéro, diamètre, portée approximative : Triple zéro, 5 mm. 10 de 185 à 130 m. ; double zéro, 4 mm. 70 de 174 à 120 ; zéro, 4 mm. 35 de 158 à 111 ; un, 4 mm. 07 de 148 à 104 ; deux, 3 mm. 90 de 142 à 100 ; trois, 3 mm. 55 de 129 à 91 ;

Plombs pour gibier de poil bien fourni. Quatre, 3 mm. 45 de 125 à 88 m.

Plombs pour vieilles perdrix. Cinq, 3 mm. 03 de 110 à 78 m. ; six, 2 mm. 90 de 105 à 74 m.

Plombs pour tout gibier en primeur. Sept, 2 mm. 73 de 99 à 70 m. ; huit 2 mm. 20 de 80 à 58 ; neuf, 1 mm. 90 de 69 à 49 ;

Plombs pour grives, bécassines, alouettes. Dix, 1 mm. 70 de 62 à 43 m. ; onze, 1 mm. 50 de 54 à 38 ; douze, 1 mm. 30 de 47 à 33.

Mesurer le diamètre de la grenaille et ramener son numéro au numéro de Paris pour en connaître l'usage et la portée.

GRENAT. — Pierre précieuse de qualité inférieure ; ni très résistant, ni très rare, ne vaut que par sa couleur qui, suivant les provenances, varie du rouge violet (grenat oriental qui vient de l'Inde) au rouge vineux ou vermeil (escarboucles, qu'on trouve en Bohême et en Hongrie). || Les grenats de dimension régulière et dont la couleur est particulièrement pure, se vendent à la pièce ou à la douzaine ; les petits se vendent au poids, l'once servant d'unité. Le grenat admet toutes les tailles, plates ou à facettes ; on le taille fréquemment en brillant ou en rose.

GRENOUILLE (*PÊCHE*). — L'hiver elle s'enfonce dans la vase et le sable, en léthargie complète. Elle se réveille aux premiers jours du printemps, cherche les endroits humides, aux roseaux nombreux. Elle se nourrit de vers, d'insectes, de larves de toutes sortes et ne cherche que les proies vivantes. Elle les guette et lorsqu'elle en a trouvé une, se précipite d'un bond pour l'engloutir. Sa voracité très grande au printemps et surtout l'été, disparaît à l'automne.

Sa pêche, amusante et facile, s'opère soit de nuit, soit de jour. Le jour on prend la grenouille soit au filet, soit à la ligne. Elle se jette sur le premier appât qu'elle voit, pour peu qu'il remue : insecte, mouche, papillon, sauterelle, morceau de drap rouge. L'hameçon employé est du n° 12 ou 13. On le fait mouvoir à 1 ou 2 cm. au-dessus de l'eau et la grenouille se jette dessus d'un bond.

La nuit, certains pêcheurs se rendent avec des torches de paille aux endroits où se trouvent des grenouilles. L'un d'eux se met à l'eau, un sac ouvert sur l'épaule. Les lumières attirent les grenouilles qui ne remuent plus et pour peu qu'on ne fasse aucun bruit, elles se laissent saisir une à une sans songer à s'enfuir. Cette pêche est surtout fructueuse par les nuits très sombres.

Grenouille (*CUIS.*). — Ne les employer que très fraîches. On ne mange que les cuisses. || Ecorcher les grenouilles, faire dégorger les cuisses dans de l'eau fraîche pendant 2 ou 3 heures. Les égoutter, les essuyer et les apprêter comme un poulet en fricassé (*V.* POULET). Frites : les faire auparavant mariner pendant une demi-heure avec échalote ou ciboule, persil, thym, laurier, poivre, sel et vinaigre, les égoutter avec soin, les saupoudrer de farine, les faire frire et les servir sur une serviette, garnies d'un bouquet de persil frit.

GRÈVE. — On entend par grève la cessation *concertée* du travail par tout un ensemble, un groupe ou une catégorie d'ouvriers.

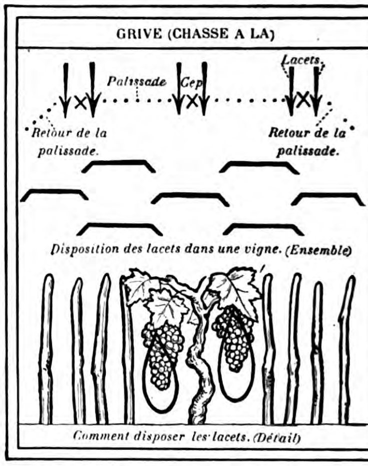
Le droit de grève étant actuellement reconnu par la loi, le fait de se mettre en grève ne peut, à lui seul et en lui-même, ni constituer un délit, ni donner ouverture à une action en dommages-intérêts contre l'ouvrier gréviste. Mais certaines circonstances qui accompagnent parfois la mise en grève (atteinte à la liberté du travail, par exemple) peuvent donner lieu à des sanctions pénales. L'*abus* du droit de grève, et l'inexécution préjudiciable des conditions d'un contrat de travail par suite de grève, peuvent aussi, dans certains cas (par exemple pour inobservation des délais de prévenance), engendrer au profit de celui qui en souffre le droit à une indemnité.

La jurisprudence reconnaît dans certains cas à la grève le caractère d'une *force majeure* ; par contre, dans d'autres cas, elle lui refuse ce caractère. Elle base généralement sa distinction sur les circonstances et, en particulier, l'importance ou l'étendue de la grève et sur les causes qui l'ont déterminée. — *V.* COALITION.

GRIPPE. — *V.* INFLUENZA.

GRISAILLE. — Peinture à base de blanc et de noir dégradés, qui ressemble à la reproduction de statues ou de bas-reliefs en plâtre. || Bonne étude pour les débutants. A exécuter d'abord d'après des plâtres. Déterminer la qualité colorée des différents gris, ne pas modeler dans l'absolu monochrome. || Tout peut se peindre en grisaille. La grisaille donne les valeurs, aussi les ébauches peuvent-elles se faire en grisaille. On obtient ainsi les relations des tons ; en achevant, on n'a plus à penser qu'aux tons, ne pas confondre avec le camaïeu.

GRIVE (*CHASSE*). — Il existe plusieurs espèces dont trois indiquées : la *grive commune*, qui recherche les raisins et les sorbes et constitue un mets très délicat ; la *draine*, à dos olivâtre, qui niche dans le nord de la France et aime surtout les baies du gui ; la *mauvis*, à dos brun, qui fait son nid sur les lisières des bois ; une quatrième espèce passe en France vers la fin de septembre, c'est la *litorne* à tête bleuâtre et dont la chair est très inférieure à celle des espèces indiquées. La grive est une chasse d'automne qui va de pair avec celle du merle. On peut la pratiquer dès que les feuilles commencent à s'éclaircir dans les haies et les broussailles. Les baies sauvages sont alors mûres et il devient possible de distinguer les oiseaux à travers les branches.



Disposition des lacets dans une vigne. (Ensemble)
Comment disposer les lacets. (Détail)

Le meilleur moment de la journée est le matin, depuis le lever du soleil jusqu'à 10 heures. Avancer doucement le long des haies et visiter spécialement celles qui sont faites d'épines blanches. La grive sautille dans les branches et dès qu'elle voit le chasseur, elle monte vers l'extrémité des tiges. Elle reste souvent posée sur les brins terminaux pendant un court instant durant lequel on peut la tirer à coup sûr. Quand elle fuit, elle vole tout droit, le long du couvert pour y rentrer presque aussitôt. Elle fait à peine ainsi une trentaine de mètres. La rectitude de son vol permet de la tirer très aisément.

On en trouve surtout dans les haies qui sont sur les crêtes ou qui bordent les plateaux, mais toujours dans celles qui longent les vignes, dès que les raisins commencent à mûrir.

On les prend facilement au lacet, dans les vignes. (Cette chasse est licite.) Préparer pour cela de petits nœuds coulants avec des crins de cheval de couleur sombre. On dispose les lacets dans les ceps de telle manière que la grive s'empêtre par la tête ou par les pattes en attaquant les raisins. Comme elle picore surtout ceux qui sont les plus près de terre, car ce sont toujours les plus mûrs, le mieux est de tendre selon le dispositif suivant :

Etablir entre les ceps des petites palissades de 10 cm. de haut avec des brindilles de bois sec enfoncées dans le sol. Chacune de ces palissades peut réunir 3 ou 4 ceps et plus. Au pied de chacun de ceux-ci laisser un passage de 4 cm. et tendre le lacet dans cette ouverture. Il y en aura donc un de chaque côté de chaque cep, hormis pour les deux extrêmes, où il n'y aura qu'un lacet. Faire à ces extrémités un petit retour de la palissade dans le sens de la pente. Etablir au moins une demi-douzaine de palissades avec lacets en prenant soin qu'elles soient en chicane (quinconce).

La grive piète beaucoup dans les vignes et elle se trouvera de cette façon, forcément amenée dans un lacet. Enfin disposer de place en place, dans l'intervalle des palissades, un lacet de chaque côté de quelques beaux raisins pendant à 4 ou 5 cm. du sol.

Un autre système consiste à palissader jusqu'aux pieds des ceps et à ménager entre chacun d'eux une seule ouverture dans laquelle on place un lacet. C'est plus rapide et cela nécessite un nombre bien moindre de lacets, mais le procédé donne moins de résultats que le précédent, parce que d'abord la grive aime à visiter le cep de près et ensuite parce que c'est justement pendant qu'elle s'y adonne qu'elle est le moins prudente et, par conséquent, s'empêtre le mieux.

Grives (*CUIS.*). — Les *grives* comme les grives tourdres, alouettes, ortolans, becfigues, verdiers, etc., doivent être mangées *sans être vidées*, et donc *un peu* faisandées. Aussitôt que les plumes du ventre se détachent sans résistance, l'oiseau est à point.

Grive. — Les diverses variétés de grives (la grive *ordinaire*, la grive *de montagne*, la *religieuse*, la grive *de vigne* ou *tourdre*, plus fine et plus parfumée que les autres, et la *grosse grive*) se préparent toutes de la même manière. Les *grosses grives* grasses et *faites* à point, ainsi que les tourdres, sont excellentes à manger *rôties à la broche*. Pour les grives en terrine, *V.* PATÉS ET TERRINES.

GRIVES ROTIES. — Plumer l'oiseau avec soin pour que la peau (d'autant plus fine qu'il y a dessous une couche de gras) ne s'écorche pas ; le *flamber*, couper le bout du bec, le bout des ailes et les griffes ; enlever la boule qui termine les intestins ; passer une aiguille enfilée de ficelle fine au travers du corps (entrant par une cuisse et sortant par l'autre), attacher avec cette ficelle les pattes au corps, allonger la tête, qui doit être réunie aux pattes et barder

le devant avec un petit carré de lard frais. Ensuite embrocher en travers sur une brochette mince et attacher solidement cette brochette à la broche qu'il faut placer devant un feu vif. Mettre dans le plat qui sert de lèchefrite 2 ou 3 cuillerées de beurre fondu, autant de bon saindoux, et arroser souvent. Saler au milieu de la cuisson, 5 minutes avant de servir, placer dans la lèchefrite des tranches de pain grillé fraichement, et couvert d'une légère couche de beurre frais ; faire tomber l'intérieur des grives sur ce pain ; et, très rapidement, débrocher, enlever les ficelles, et servir chaque oiseau sur une tranche rôtie. Lorsqu'on a 8 ou 10 grives à faire rôtir il faut les embrocher sur deux brochettes, qu'on assujettit dos à dos sur la grosse broche, de façon à égaliser le poids des deux côtés. Servir le jus légèrement *corsé*, dans une saucière.

GRIVES EN SALMIS. — Plumer, flamber, vider, brider les grives, les faire cuire *aux trois quarts* à la broche, si on peut ou à la rigueur, à la casserole. Lorsqu'elles sont prêtes, les retirer, les couper en deux dans le sens de la longueur et les maintenir chaudes entre deux plats (mais sans baigner dans leur jus, où elles se *cireraient*). Enlever la tête, le cou et l'intérieur de l'oiseau ; piler le tout avec deux ou trois foies de volaille blanchis à l'eau salée. Lorsque la pâte est bien broyée, la mouiller avec un peu de bouillon chaud, la passer à la passoire et la faire revenir lentement dans une casserole de terre avec une cuillerée de beurre fondu. Saler, poivrer, ajouter une cuillerée de tomate, deux de bon vin blanc, une de jus, deux cuillerées d'une légère sauce rousse et laisser mijoter pendant une demi-heure (au bain-marie de préférence). Un quart d'heure avant de servir, mettre les moitiés de grives dans la sauce, faire mijoter *sans bouillir*, et servir dans un plat creux avec la sauce au fond et des croûtons de pain grillé au beurre, aux bords du plat ; quelques rondelles de truffes donnent du parfum au salmis. On peut lier le salmis avec deux ou trois cuillerées de sang de volaille frais, acidulé d'une pointe de vinaigre. Cette liaison, excellente lorsqu'il s'agit d'un gibier à goût prononcé tel que la bécasse ou le lièvre, masque trop la finesse de la grive.

CHAUDFROID DE GRIVES. — Procéder comme pour le chaudfroid de canard ; il est important que les grives soient cuites à la broche.

GROSEILLES. — GELÉE. — Les biens cueillir, les laver, les égoutter sur un torchon bien propre. Prendre un tiers de blanches contre deux tiers de rouges. Pour en extraire le jus les presser soit à la presse à fruits en bois, soit dans un torchon humide et à force de bras, mettre le jus sur le feu dans une bassine avec autant de livres de sucre et de verres d'eau qu'il y aura de demi-litres de jus de fruits. Laisser bouillir 35 minutes. Ecumer. La cuisson est à point quand le jus fige sur une assiette.

On peut faire fondre le sucre d'abord et verser le jus ensuite. Dans ce cas, laisser fondre le sucre à feu doux pendant 15 minutes, le laisser bouillir de 5 à 8 minutes. Verser alors le jus et le retirer dès que le bouillon se reforme. Ecumer alors et mettre en pots.

Autre procédé. — Égrener les groseilles et les mettre dans la bassine pour les faire crever. Retirer du feu et presser dans un torchon humide. Mettre dans la bassine et à grand feu 375 gr. de sucre par 500 gr. de jus, laisser bouillir 10 minutes, ajouter 1/3 de jus de framboises, laisser encore bouillir 10 minutes. Ecumer. Mettre en pots.

CONFITURE DE BAR. — Prendre des groseilles, les égrener. Prendre chaque grain l'un après l'autre, enlever les pépins du côté de la queue au moyen d'un cure-dent en prenant garde d'endommager la peau. Peser 750 gr. de sucre par 500 gr. de fruits, le faire fondre sur le feu dans 1/4 de litre d'eau par livre de sucre. Clarifier avec du blanc d'œuf battu dans un demi-verre d'eau. Remuer, écumer, laisser cuire au petit boulé. Mettre les groseilles dans ce sirop et retirer du feu le tout au premier bouillon. Verser alors dans des petits pots en verre en distribuant également les fruits que l'on enfonce quand ils remontent.

CONFITURE DE GROSEILLES A MAQUEREAU. — En prendre un kilogramme pas trop mûres, y ajouter 500 gr. de framboises. Ecraser les groseilles avec un pilon en bois et exprimer le jus des framboises au moyen d'un torchon humide. Faire cuire un kilo de sucre et quand il est à point ajouter les groseilles. Laisser cuire 20 minutes. Verser le jus des framboises et laisser faire quelques bouillons, 10 minutes encore. Ecumer. Mettre en pots.

GROSEILLES AU SIROP. — Les prendre mûres, les égrapper, les embouteiller, les couvrir avec un sirop de sucre à 25°, leur donner 5 minutes d'ébullition au bain-marie.

SUC DE GROSEILLES. — Égrapper des groseilles, les mettre dans un vase élevé, les porter à la cave et les y laisser trois jours au moins afin de leur permettre de fermenter doucement. Le mucilage séparé, tirer le suc à clair et le filtrer après l'avoir aromatisé avec du suc de framboise. Le mettre en petites bouteilles et donner au bain-marie 6 à 7 minutes d'ébullition.

SIROP DE GROSEILLES. — Faire votre sirop dans la bassine. Prendre 500 gr. de jus et 800 gr. de sucre. Donner six à sept bouillons. Clarifier. Verser le sirop refroidi dans des bouteilles bien propres que l'on bouche et conserve dans un endroit frais.

GROSSE. — On donne le nom de grosse aux expéditions d'actes ou de jugements revêtues de la *formule exécutoire*. — *V*. COPIES.

GROSSE AVENTURE (PRÊT A LA). — On appelle ainsi le prêt d'une somme d'argent qui doit servir à l'organisation d'un voyage ou transport maritime, et dans lequel le prêteur s'engage à supporter les risques de mer, mais stipule, pour le cas d'heureuse arrivée, un intérêt important appelé *profit ou change maritime* ou encore *prime de grosse*.

Le prêt à la grosse aventure, appelé aussi *prêt à la grosse*, est une sorte de combinaison du prêt et de l'assurance maritime.

I. FORMES. — Le contrat de prêt à la grosse doit être constaté par un *acte* notarié ou sous signatures privées ; il doit contenir certaines énonciations déterminées par la loi (C. de com., art. 311).

Tout prêteur à la grosse, en France, est tenu de faire enregistrer son contrat au greffe du tribunal de commerce, dans les *dix jours* de sa date, à peine de perdre son privilège. Si le contrat est fait à l'étranger, il est soumis à certaines formalités spéciales (C. de com., art. 312).

II. GARANTIES. — Les emprunts à la grosse peuvent être affectés : 1° sur le navire et ses accessoires ; 2° sur l'armement et ses victuailles ; 3° sur le fret ; 4° sur le chargement ; 5° sur le profit espéré du chargement. Ils peuvent l'être sur la totalité de ces objets conjointement ou sur une partie déterminée de chacun d'eux.

Le prêteur à la grosse jouit d'un *privilège* sur l'objet ou les objets en vue desquels le prêt a été consenti et qui ont été affectés à son remboursement. Le navire, les agrès et les apparaux, l'armement et les victuailles, même le fret acquis, sont affectés par privilège aux capital et intérêts de l'argent prêté *sur le corps et quille du vaisseau* ; le chargement est également affecté au capital et aux intérêts de l'argent prêté *sur le chargement*.

Un emprunt à la grosse fait par le capitaine dans le lieu de la demeure des propriétaires du navire, sans leur autorisation authentique ou leur intervention dans l'acte, ne donne action et privilège que sur la portion que le capitaine peut avoir au navire et au fret (art. 321).

III. RISQUES. — Si les effets sur lesquels le prêt a eu lieu sont entièrement perdus et que la perte soit arrivée par cas fortuit, dans le temps et dans le lieu des risques, la somme prêtée ne peut être réclamée (C. com., art. 325).

Mais celui qui emprunte à la grosse sur des *marchandises* n'est pas libéré par la perte du navire du chargement, s'il ne justifie pas qu'il y avait, *pour son compte*, des effets jusqu'à concurrence de la somme empruntée (art. 329).

D'autre part, le prêteur, sur marchandises chargées dans un navire désigné au contrat, ne supporte pas la perte des marchandises, même par fortune de mer, si elles ont été chargées sur un autre navire, à moins qu'il ne soit légalement constaté que ce chargement a eu lieu par force majeure (art. 324).

En cas de naufrage, le paiement des sommes empruntées est réduit à la valeur des effets sauvés et affectés au contrat, déduction faite des frais de sauvetage. Les déchets, diminution et pertes qui arrivent par le vice propre de la chose, et les dommages causés par le fait de l'emprunteur ne sont point à la charge du prêteur.

GUANO. — Acheter le guano suivant sa teneur en azote et en ammoniaque : le guano du Pérou, vendu plus cher que les autres guanos, est beaucoup plus riche (15 p. 100 d'azote, 18 p. 100 d'ammoniaque) et par là même plus profitable malgré la différence de prix.

Ne pas le répandre en même temps que les semences auxquelles il pourrait nuire par sa trop grande violence ; le répandre sous forme de poudre et le couvrir aussitôt que possible par un hersage. Les céréales et prairies artificielles en supportent 300 kg. à l'hectare. Les betteraves, chanvres, colzas en demandent davantage.

On le falsifie avec de la terre, de la brique pilée, de la poudre de tourteaux, etc. Pour reconnaître ces falsifications, calciner du guano sur une plaque de fer rouge ; s'il est pur il restera une cendre légère gris-perle ; sinon la cendre sera foncée et lourde.

On appelle improprement *phospho-guano*, un engrais minéral artificiel à base de phosphate de chaux solubilisé. Ne pas confondre cette substance qui est du *superphosphate* avec le guano véritable, d'origine animale, et qui est beaucoup plus cher et plus actif.

GUÊPES ET FRELONS. — Pour se débarrasser des guêpes dans les maisons, si elles sont nombreuses, enduire de miel deux planchettes entre-bâillées comme les deux couvertures d'un livre et maintenues ainsi par un taquet. Quand les guêpes couvrent les surfaces miellées, retirer le taquet brusquement pour refermer les planchettes : les guêpes sont écrasées.

Pour détruire les nids de guêpes, les chercher dans les crevasses des murailles, ou à terre sur le rebord des fossés et toujours à exposition chaude. Si le *guêpier est dans une muraille*, attendre la fin du jour pour que les guêpes soient toutes rentrées, *gâcher du plâtre* et le verser sur le trou ou le plaquer à la truelle aussi loin que possible : plus il est liquide, plus le remède est efficace. || *Si le guêpier est en terre*, perforer le sol avec un bâton pour en saisir la direction, verser dans le trou de la *térébenthine* et y mettre le feu. Si le feu pouvait être dangereux pour les objets avoisinants, verser de l'*eau bouillante* ou y introduire une *mèche soufrée*. Opérer, en toutes circonstances, à la tombée de la nuit. Le meilleur *remède* contre les piqûres de guêpes et de frelons est l'*alcali volatil*.

GUIGNOL. — Le guignol est un théâtre de marionnettes, en plein air, pour enfants, dont le principal acteur est Polichinelle (théâtre italien) ou Guignol (théâtre lyonnais).

PERSONNAGES DU GUIGNOL. — Les marionnettes du guignol sont simplement des têtes grotesques, creuses, en carton, sans corps, attachées par le cou à un vêtement à manches. L'opérateur fait agir ses acteurs en passant son index dans la tête et son pouce et son troisième doigt dans les manches, il a la main cachée par le vêtement de l'acteur. Il peut ainsi faire baisser, relever, tourner les têtes et remuer les bras.

Les opérateurs de guignol se transportent en ville au gré des personnes qui les désirent, souvent on les loue pour des kermesses, œuvres de charité.

Des guignols de toutes tailles se vendent dans les grands magasins, les bazars et chez les marchands de jouets.

CONFECTION DE GUIGNOLS. — On peut fabriquer des guignols en papier. Les jours de pluie, les enfants peuvent improviser un guignol, soit sur des chaises, soit entre les battants ouverts d'une porte de l'appartement. Ils n'ont qu'à poser une corde en travers de la porte (p. ex. sur le bouton et sur la poignée) et étendre sur la corde un tapis de table ou un rideau qui tombe jusqu'à terre. Les enfants qui jouent le guignol sont dans une pièce, les autres sont assis dans la pièce qui fait face.

Afin d'obtenir une rampe pour poser les accessoires, utiliser de petites tables légères qu'on charge de gros livres. De même dans un jardin on peut improviser un guignol d'aventure entre deux arbres. Quant aux acteurs on peut les faire avec du papier, du carton, des marrons, etc.

PIÈCES DE GUIGNOL. — Les meilleures sont celles que les enfants inventent eux-mêmes. Ce qu'il faut c'est du mouvement.

Les guignols populaires plaisent parce qu'il s'y donne beaucoup de coups de bâton.

GUIMAUVE. — La guimauve se cultive en terrains profonds pour obtenir de longues racines blanches. Diviser les touffes au printemps ou en automne. Quand on veut utiliser les racines, il faut les dépouiller de leur écorce, les faire sécher à l'air libre et les conserver à l'abri de l'humidité. Employer les fleurs en infusion pour tisane adoucissante, à raison de quatre pincées pour 1 litre d'eau.

SIROP DE GUIMAUVE. — Faire bouillir pendant 30 minutes 15 à 20 gr. de racines de guimauve dans un demi-litre d'eau. Passer dans un linge et ajouter 1 kg. de sucre cassé. Faire bouillir et quand le sucre est fondu, clarifier le sirop (s'il y a lieu), en jetant dedans un blanc d'œuf battu dans un demi-verre d'eau. Enlever à l'écumoire les impuretés qui remontent et passer à la chausse.

GYMKHANA (*JEUX DE PLEIN AIR*). — I. *Généralités*. — II. *Organisation d'un gymkhana*. — III. *Les épreuves : courses et concours divers*.

I. GÉNÉRALITÉS. — Ce sont des jeux de plein air, d'une organisation assez simple, et auxquels peuvent participer non seulement les jeunes gens et les jeunes filles, mais aussi les enfants et même les personnes âgées encore ingambes. Les gymkhanas sont très à la mode aujourd'hui dans les villégiatures, à la campagne, sur la plage, à la montagne ; c'est une sorte de cotillon en plein air où l'imagination des organisateurs, les éléments dont ils disposent (accessoires, nature du terrain, etc.), l'âge des concurrents et leur nombre permettent de varier à l'infini la nature des divertissements. La marche et la course y tiennent la plus grande place, mais on les agrémente d'épreuves fantaisistes, qui font tout l'attrait du jeu.

II. ORGANISATION. — Les organisateurs d'un gymkhana établissent à l'avance le programme de la réunion en déterminant l'ordre exact et la durée approximative des différentes épreuves ; on affiche ce programme et les concurrents dès lors peuvent s'inscrire. C'est aussi le comité de direction qui constitue le jury et qui attribuera aux vainqueurs les prix consistant en flots de rubans, palmes, fleurs, etc. Les organisateurs sont d'ordinaire secondés dans leurs fonctions par des commissaires.

III. LES ÉPREUVES. — Voici quelques « numéros » de gymkhana assez amusants et d'une exécution facile, pour peu qu'on dispose d'un terrain convenable (prairie, plage, esplanade, terrain de polo, etc.).

1° LES COURSES proprement dites, simples courses de vitesse réservées le plus souvent aux enfants, garçonnets et fillettes : on établit une ligne de départ, et un commissaire-starter, au poteau d'arrivée, inscrit les noms et l'ordre des arrivants.

2° LES COURSES D'OBSTACLES auxquelles prennent part principalement les jeunes gens et parfois les jeunes filles, les obstacles à sauter étant constitués par des haies, des monticules de sable, des cordes tendues, des bancs.

3° LES COURSES FANTAISISTES, ce sont les plus pittoresques et les plus amusantes. Citons :

La course avec animaux. — On réunit un certain nombre de volatiles de basse-cour, coqs, poules, canards, ou de petits animaux tels que cochons d'Inde, tortues, grenouilles. Ils concourent ensemble et, partant en même temps d'un même endroit, ils doivent atteindre un but déterminé, guidés dans leur course, chacun par le joueur auquel il est échu ; celui-ci est armé d'une badine, une légère baguette avec laquelle il peut diriger l'animal, tenter de le remettre sur son chemin lorsqu'il s'égare, mais il est interdit de se baisser et de se servir des mains pour rectifier la direction de la bête. Ce troupeau bizarre offre un amusant spectacle. Quelquefois aussi les concurrents tiennent l'animal attaché par un ruban à la patte, ils le suivent et, baguette en main, orientent sa marche sur le poteau d'arrivée.

La course à la cigarette. — Aux deux extrémités du terrain, à une cinquantaine de mètres environ de distance sont groupés en nombre égal, d'un côté les jeunes gens, de l'autre les jeunes filles, chacun de ceux-là tient une cigarette non encore allumée, chacune de celles-ci une allumette et son frottoir. Au signal donné, les deux partis se précipitent l'un vers l'autre ; dès qu'une jeune fille rencontre un des joueurs, elle doit, en n'usant que d'une seule allumette, allumer sa cigarette, et celui-ci s'empresse alors de revenir au camp, tenant la jeune fille par la main et sa cigarette allumée dans la bouche ; ceux dont la cigarette n'est pas allumée ou s'est éteinte en route ont perdu, les autres sont classés selon leur ordre d'arrivée avec leurs compagnes.

La course à cloche-pied. — Les coureurs, se tenant sur un seul pied, se placent tous en ligne, s'élancent au signal, vers le but (50 à 100 m. environ) où ils seront classés au fur et à mesure. Tous ceux qui en cours de route, posent l'autre pied sur le sol ont perdu et sont éliminés. Pour donner plus de difficulté à l'épreuve on charge quelquefois les joueurs d'une chaise, d'un tabouret qu'ils doivent tenir devant eux et mener à bon terme.

La course à la cravate. — Comme dans la course à la cigarette il y faut un nombre égal de jeunes filles et de jeunes gens. Les jeunes filles sont assises sur un rang, chacune tenant dans sa main une cravate; à une certaine distance, 50 à 60 m. p. ex., les jeunes gens sont groupés, au signal ils prennent leur course et viennent se précipiter, un genou en terre, devant leur cavalière, celle-ci en toute hâte leur noue la cravate autour du cou, d'une façon prévue et qui doit être la même pour tous. Ceci fait, le jeune homme retourne à toute vitesse à son point de départ et le premier arrivé est victorieux de l'épreuve.

La course au filet. — Les concurrents ne sont ici que des jeunes gens ou des garçonnets, c'est une simple course de vitesse compliquée du passage obligatoire sous un grand filet aux mailles solides, tendu sur le sol, à moitié chemin environ du trajet à parcourir. Les joueurs doivent se mettre à quatre pattes pour passer sous le filet, ils rampent, se faufilent, s'emmêlant dans ses replis, s'y enchevêtrant au grand amusement des spectateurs qui font la haie.

La course aux lumières. — Les joueurs, en nombre quelconque, sont munis chacun d'un petit bout de bougie allumée ou simplement d'une allumette de cire. Ils partent au signal vers un but indiqué et le gagnant est celui qui arrive le premier sans avoir éteint en route son flambeau.

La course aux œufs. — Deux sortes d'épreuves : 1° chaque concurrent au lieu d'une bougie tient en main un œuf dans une cuiller, il doit courir vers le but sans le laisser choir, en tenant, bien entendu, toujours la cuiller par le manche ; on complique quelquefois cette course d'obstacles divers tels que bancs à franchir, pierres à ramasser en route avec la main gauche pour les jeter ensuite par-dessus l'épaule droite ; 2° les commissaires du jeu ont dispersé sur une pelouse, le gazon d'une prairie, une grande quantité d'œufs. Les coureurs sont munis chacun d'une petite corbeille. Le gagnant est celui qui a pu tout en courant ramasser le plus d'œufs possible et les rapporter au but sans en casser aucun.

La course en sac ou sautée. — Chacun des concurrents, garçonnets ou jeunes gens, est introduit dans un sac de grosse toile, noué à la hauteur de la ceinture ; il est moins prudent de nouer le sac à la hauteur du cou, car les enfants

n'ayant pas leurs mains libres ont moins d'équilibre et risquent des chutes plus graves. Le vainqueur est celui qui par bonds et sauts, atteint le premier le but désigné (60 à 100 m.). Quand on ne dispose pas de sacs pour cette épreuve, on y remédie en attachant les pieds des coureurs par une cordelette, la difficulté pour eux est à peu près la même, mais l'effet comique se trouve sensiblement diminué.

La course aux tonneaux. — C'est une course de vitesse mais on dispose ici vers le milieu du parcours, des tonneaux sans fonds, placés côte à côte. Les concurrents doivent chacun en traverser un, puis reprendre leur course vers le but où ils seront tour à tour classés.

Course à l'ombrelle. — Les dames et les jeunes gens sont en nombre égal; ceux-ci montés à cheval ou à âne prennent le départ, à quelque 100 ou 200 mètres des dames qui rangées sur une même ligne tiennent une ombrelle ouverte. Ces cavaliers passent en galopant devant les dames, chacun tâchant de s'emparer de l'ombrelle qu'on lui tend, doit après l'avoir fermée, revenir la rapporter au point de départ où le starter classe les concurrents. Cette course se dispute également entre bicyclistes avec une ombrelle à enlever ou un flot de rubans à emporter.

Course de bagues. — Au milieu du terrain est planté un poteau, portant à son sommet un cercle assez large autour duquel sont suspendus, légèrement attachés les anneaux ou bagues. Les cavaliers ou cyclistes partis ensemble d'un même point doivent en passant devant le poteau enfiler un ou plusieurs anneaux, dans une baguette qu'ils ont en main et enlever leur trophée pour regagner ensuite à toute vitesse le but où sont classés les vainqueurs.

GYMNASTIQUE AUX AGRÈS. — APPAREILS DE GYMNASTIQUE. — La gymnastique aux appareils est distrayante et pratique, son principal avantage est d'entretenir l'émulation. Elle ne peut cependant être pratiquée par tous et dans la même mesure. Interdite à ceux qui souffrent d'une affection du cœur ou du poumon, les débilités, les convalescents ne pourront s'y adonner qu'après avis de leur médecin, et ne devront la pratiquer que d'une façon très modérée et ne faire que des séances très courtes.

En tout cas éviter le surmenage et ne pas attendre la fatigue pour cesser une séance.

Les appareils de gymnastique se trouvent au complet dans les gymnases, mais on peut en installer quelques-uns dans un jardin, dans une grande pièce. On vend, sous le nom de *portique*, l'ensemble des appareils les plus usuels. Quand on installe un portique, veiller à ce que l'articulation de chaque poutre verticale avec une extrémité de la poutre horizontale soit maintenue par un rivet en fer et à ce que chaque poutée verticale (enfoncée en terre d'au moins 0 m. 60) soit consolidée par deux solives enfoncées obliquement devant et derrière.

ANNEAUX. — Deux cercles de fer, de 0 m. 20 environ de diamètre, recouverts de cuir ou de velours, pendant chacun par une corde accrochée au portique. Ils doivent être écartés l'un de l'autre de 0 m. 80 environ, et être assez distants du sol pour qu'on soit obligé de sauter pour les atteindre. Mouvements : saisir un anneau de chaque main, et s'élever en tirant sur les bras et fléchissant les avant-bras, jusqu'au point d'être tout à fait droit, les bras allongés le long du corps, les poings appliqués contre les cuisses (rétablissement). || S'élever jusqu'à toucher les anneaux par l'épaule, puis, un bras fortement fléchi, étendre l'autre bras horizontalement, la main contre l'épaule, et recommencer avec l'autre bras. || Élever les jambes, en donnant à tout le corps un mouvement de rotation sur les bras ; les jambes atteignent les anneaux, les dépassent, puis se portent en arrière, la tête passant en dessous, et se portant en avant ; on fait ainsi une culbute complète : revenir dans le sens opposé, ou se laisser tomber à terre. || S'élever jusqu'à ce que les pieds touchent les anneaux à travers lesquels ils s'engagent, puis faire passer les jambes jusqu'au creux du jarret ; lâcher les mains et se suspendre, la tête en bas ; ensuite, on tend à se redresser pour rattraper les anneaux par les mains.

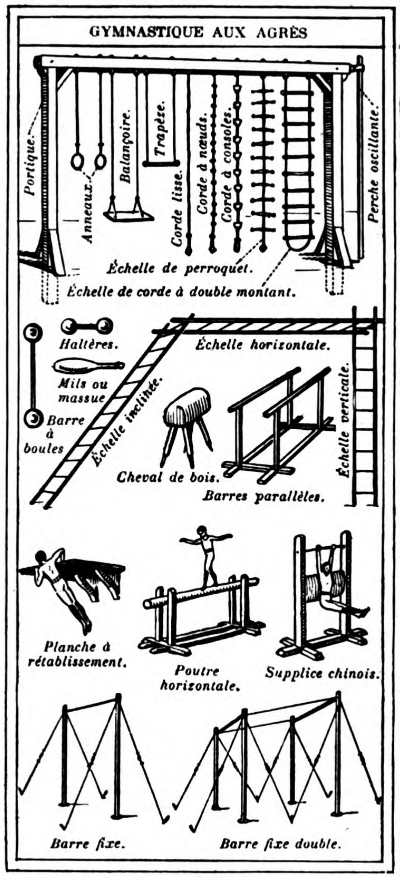
BALANÇOIRE. — La planche doit arriver à 0 m. 40 au-dessus du sol. Se balancer assis développe les muscles des régions abdominale et lombaire, et assouplit les articulations de la hanche et des vertèbres. Debout, veiller à ne pas s'élever trop haut. Eloigner soigneusement tout enfant qui venant jouer dans l'axe de la balançoire, risquerait ainsi un terrible accident.

BARRE A BOULES. — Barre en bois, d'un mètre de longueur environ, terminée à chaque extrémité par une boule. On fait avec cette barre des mouvements des deux bras, combinés avec des mouvements des épaules, du dos et des reins. Ces mouvements augmentent la capacité thoracique et développent les poumons.

BARRE FIXE. — En fer ou en bois, doit être très solide, car on y fait des mouvements souvent violents. Rétablissements : s'élever sur les bras jusqu'à ce qu'on arrive à franchir la barre ; tourner autour de la barre, en penchant le haut du corps en avant, les mains fixées sur la barre à la hauteur du pli de flexion des cuisses ; on doit se lancer assez fort pour que l'élan fasse revenir la tête en haut, au point de départ. || Exercices avec les jambes ; la tête en bas. || Certains arrivent en prenant de l'élan à tourner autour de la barre, en se tenant par les mains, le corps pendant de tout son long et restant allongé : c'est le grand cercle ou soleil.

BARRE FIXE DOUBLE. — Constituée par deux barres fixes écartées l'une de l'autre d'environ 0 m. 80 ; quoique étant parallèles, elles ne sont pas à la même hauteur. On saute à l'une et l'on passe à l'autre, soit en s'accrochant avec les pieds, soit en lâchant une main. On se pend aussi par les jarrets et l'on se balance pour attraper l'autre barre avec les mains. Ces exercices donnent de la souplesse à la colonne vertébrale.

BARRES PARALLÈLES. — Ce sont deux barres, dirigées dans le même sens et supportées par des montants de même hauteur. On s'élève sur les bras entre les deux barres ; se tenir les bras raidis, et faire avec le corps des mouvements de balancement en avant et en arrière. || Plier les jambes et s'abaisser en fléchissant les bras, puis, se relever, par la seule force des bras, sans toucher terre avec les pieds. || Les bras toujours appuyés sur les barres, se donner de l'élan par le balancement du corps et projeter les jambes réunies en dehors, soit en avant, soit en arrière. || Ecarter les jambes et retomber



une jambe sur chaque barre. || Ces différents mouvements donnent de la force aux muscles des bras et du thorax et assouplissent ceux des jambes et du bassin.

CHEVAL DE BOIS. — C'est une grosse poutre de bois, posée sur quatre piquets écartés, et surmontée à une extrémité par un billot posé obliquement ; le tout figure les pattes, le corps et le cou d'un cheval. On s'y livre à des exercices de voltige dans le genre de ceux de l'équitation : s'asseoir sur un côté, les deux jambes réunies, se retourner ensuite et donner un élan des jambes pour retomber assis de l'autre côté, en s'appuyant sur la paume des mains, s'asseoir à cheval face en avant ; face en arrière ; se tenir sur les mains, les jambes en l'air. C'est un excellent apprentissage à l'équitation.

CORDE LISSE. — Elle pend verticalement, il faut y grimper, d'abord en unissant les efforts des bras et ceux des jambes, puis seulement par la force des poignets, en s'efforçant de tenir les jambes réunies bien allongées, de façon que l'exercice soit élégant. Ces exercices, quoique simples, sont des plus recommandés, car ils donnent une grande force aux muscles des mains et des bras, en même temps qu'ils assouplissent les poignets et élargissent la poitrine.

CORDE A NŒUDS. — Mêmes exercices que pour la corde lisse. Les permettre avant ceux de la corde lisse à laquelle ils sont un apprentissage.

CORDE A PAS DE GÉANTS. — Ce sont 2, 4 ou 6 cordes fixées par une extrémité à un pivot fixé au plafond ; l'autre extrémité est garnie d'une poignée. Chacun prend une corde et s'y cramponne bien, en la tirant le plus possible obliquement. A un signal donné, tous partent dans le même sens en courant, la vitesse les fait écarter de l'axe vertical, à tel point que ceux qui vont très vite, après un bon élan des pieds, s'élèvent et passent par-dessus ceux qui sont moins rapides. C'est surtout un exercice de récréation.

ÉCHELLE ORDINAIRE. — On peut la placer verticalement ou un peu penchée. On y monte avec les pieds et les mains ensemble ; ou bien avec les pieds seulement. On peut y grimper face en avant ou face en arrière : par les mains seulement, le long des montants ; si elle est inclinée, on y grimpe, par derrière, le corps pendant, par les mains sur les échelons ou sur les montants, soit une main après l'autre, soit les deux mains à la fois, en donnant de l'élan par un rapide coup de reins.

ÉCHELLE DE CORDES. — Exercice dangereux : généralement l'échelle de cordes n'est pas fixée par son extrémité inférieure, aussi elle oscille et les échelons tendent à s'échapper lorsqu'on y pose le pied. On y grimpe comme à l'échelle ordinaire, mais il faut déployer encore plus d'agilité et de souplesse à cause de la mobilité de l'échelle.

ÉCHELLE HORIZONTALE. — Les deux montants sur le même plan. Suspendue à 2 mètres de hauteur environ. On peut monter dessus et marcher soit sur les échelons, soit sur les montants. On s'y accroche par les mains, et on avance, soit par les échelons, soit par les montants, une main de chaque côté ou les deux mains sur le même montant. On avance aussi, une main après l'autre, en s'exerçant à franchir, d'un seul coup, 2, 3, 4 et même 5 échelons; on prend de l'élan, on lâche une main qui va attraper un échelon éloigné : quand on le tient bien, on lâche l'autre main, le corps est entraîné, et on profite de ce nouvel élan pour dépasser l'échelon auquel on se tient et porter l'autre main sur un nouvel échelon éloigné.

ÉCHELLE DE PERROQUET. — C'est une corde, traversée, de distance en distance, d'un échelon en bois, il ne tient à la corde que par son milieu, les extrémités sont libres et lorsqu'on appuie sur l'une d'elles, elle s'abaisse, l'autre s'élève : aussi la difficulté des exercices qu'on pratique sur cette échelle consiste à s'appuyer sur les deux extrémités à la fois et d'une façon la plus égale possible pour que l'échelon reste horizontal.

Tous les exercices que l'on pratique sur les cordes et les échelles sont naturellement très utiles au point de vue pratique.

HALTÈRES. — *V.* CULTURE PHYSIQUE.

MILS OU MASSUES. — Appareils en bois, en forme de bouteilles à col allongé. On fait avec elles des mouvements des bras autour du corps, en avant, sur le côté, en arrière, mais surtout on peut les faire tourner dans les mains, faire des moulinets au-dessus de la tête (horizontaux) ou sur le côté (verticaux), ce qui assouplit les poignets, donne de la force aux muscles de la main et aux doigts, et assouplit l'articulation de l'épaule. On peut s'exercer avec une seule massue, des deux mains, ou avec une massue dans chaque main.

PERCHE FIXE OU MAT. — On y monte en l'enserrant fortement avec les bras et les jambes. Lorsque la perche n'est pas trop grosse, on s'exerce à y monter sans le secours des jambes, par la seule force des bras.

PERCHE MOBILE. — Mêmes exercices que précédemment, un peu plus difficiles.

On peut aussi grimper à deux perches voisines, à la fois, une main et une jambe s'accrochant à chaque perche, ou une main seulement sur chaque perche.

PERCHE POUR SAUTER. — Barre de bois plus ou moins longue. On s'en sert avec ou sans élan, on la tient fortement, une main très haute, l'autre à la hauteur de la hanche, la pointe en avant : on fiche la pointe dans le sol, en même temps qu'on donne un élan des jambes et des reins pour sauter ; lorsque l'on est en l'air, on s'aide des bras, sur la perche, pour s'élever plus haut si l'on saute en hauteur, ou pour s'élancer plus loin, si l'on veut franchir une largeur. Lorsqu'on va toucher terre, il est préférable de lâcher la perche pour éviter de se blesser avec elle ou de s'entraver.

PLANCHE A RÉTABLISSEMENT. — Planche horizontale, à 2 m. de hauteur environ. On saute après elle pour s'y attraper par les mains, puis on élève son corps en tirant par les bras jusqu'à ce qu'on atteigne la planche avec la ceinture ou les genoux ; on bascule alors pour porter le poids du corps en avant et parvenir à s'installer sur la planche. Elle sert aussi comme point de départ pour le trapèze volant. || On peut également s'en servir pour le saut en profondeur ; pour cela se procurer une planche qui peut glisser sur ses montants de façon à pouvoir augmenter progressivement la hauteur d'où l'on saute.

POUTRE HORIZONTALE. — C'est un gros mât rond, couché horizontalement, mais qu'on peut soulever ou abaisser par une extrémité de façon à le rendre oblique ; il est plus large à un bout qu'à l'autre ; on y fait des exercices de voltige comme sur le cheval de bois ; de plus on s'y exerce à marcher à quatre pattes, debout, en avant, à reculons, mais il faut porter la plus grande attention à ces exercices dangereux, car la surface d'appui des pieds étant ronde, les élèves peuvent glisser et se blesser en tombant à cheval sur la poutre.

SAUT. — *V.* SAUTS.

TRAPÈZE. — Barre de bois fixée horizontalement, par chaque extrémité, à une corde qui pend du haut du portique. On fait sur le trapèze les mêmes mouvements que sur la barre fixe et que sur la balançoire. De plus, on s'exerce à sauter et à attraper avec les mains le trapèze lancé, au moment où il s'approche, et on le quitte en sautant, soit en revenant au point de départ, soit au bout de la course, en avant. || On peut se placer la tête en bas, la barre passée par les jarrets, et se balancer. || On s'exerce à sauter, de cette position, sur le sol, en donnant un coup de reins et en étendant rapidement les jambes, de façon à acquérir assez d'élan pour décrire un demi-cercle, et tomber sur les pieds. Ces mouvements donnent de la force à presque tous les muscles du corps, mais de plus, ils habituent aux oscillations et favorisent le développement des aptitudes de coup d'œil, de décision rapide.